

Käyttö- ja asennusohje Gourmet-laatikko



Lue **ehdottomasti** käyttö- ja asennusohje ennen laitteen asennusta, liitännöjen tekemistä ja käyttöönottoa.
Näin vältät mahdolliset vahingot ja laitteesi rikkoontumisen.

Sisältö

Tärkeitä turvallisuusohjeita	4
Pidä huolta ympäristöstäsi	11
Laitteen osat	12
ESW 7010, ESW 7110.....	12
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	13
Merkkivalot ja käyttöpainikkeet	14
Vakiovarusteet	15
Ensimmäinen käyttökerta	16
Laatikon ensimmäinen puhdistus.....	16
Gourmet-laatikon ensimmäinen lämmitys.....	16
Miele@home	17
Käyttö	20
Käyttöperiaate	20
MobileStart-etäkäyttö.....	21
Toimintatavat	21
Toiminta-aika	21
Lämpötila-asetukset.....	22
Ruokien lämpimänäpito	23
Astioiden lämmittäminen	27
Lämmitysajat	27
Täyttömäärä.....	27
ESW 7010, ESW 7110.....	28
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120.....	29
Matalalämpökypsennys	30
Muita käyttömahdollisuuksia	35
Verkottaminen muiden Mielen kalusteisiin sijoitettavien laitteiden kanssa	36
Sapattitila	37
Puhdistus ja hoito	38
Vianetsintä	40
Erikseen ostettavat lisävarusteet	42
Huolto	43
Yhteydenotto häiriötilanteissa	43
Arvokilpi.....	43

Takuu	43
Asennus	44
Turvallisuusohjeita asentamista varten	44
Ohjeita asennukseen	45
Sijoitusmitat ESW 7010, ESW 7110	46
450 mm korkeisiin sijoitusaukkoihin tarkoitettu yhdistettävä laite.....	46
590 mm korkeisiin sijoitusaukkoihin tarkoitettu yhdistettävä laite.....	47
Näkymä sivulta	48
Liitännät ja ilmankierto	49
Sijoitusmitat ESW 7020, ESW 7120	50
450 mm korkeisiin sijoitusaukkoihin tarkoitettu yhdistettävä laite.....	50
590 mm korkeisiin sijoitusaukkoihin tarkoitettu yhdistettävä laite.....	51
Näkymä sivulta	52
Liitännät ja ilmankierto	53
Sijoitusmitat ESW 7030	54
450 mm korkeisiin sijoitusaukkoihin tarkoitettu yhdistettävä laite.....	54
590 mm korkeisiin sijoitusaukkoihin tarkoitettu yhdistettävä laite.....	55
Näkymä sivulta	56
Liitännät ja ilmankierto	57
Laitteen sijoittaminen kalusteisiin	58
Sähköliitäntä.....	59
Vaatumustenmukaisuusvakuutus	61

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Gourmet-lämpölaatikkoa kutsutaan myöhemmin tässä käyttöohjeessa lyhyiden vuoksi pelkästään laatikoksi.

Tämä laatikko täyttää asetetut turvallisuusmääräykset. Sen asiaton käyttö voi kuitenkin aiheuttaa henkilö- tai esinevahinkoja.

Lue tämä käyttö- ja asennusohje tarkoin ennen kuin alat käyttää laatikkoa. Se sisältää laitteiden asennukseen, turvallisuuteen, käyttöön ja huoltoon liittyviä tärkeitä ohjeita. Näin vältät mahdolliset vahingot ja laatikon rikkoutumisen.

Standardin IEC 60335-1 vaatimusten mukaisesti Miele kehottaa sinua lukemaan kappaleet Laatikon asennus ja Tärkeät turvallisuusohjeet ja noudattamaan niitä.

Miele ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

Säilytä tämä käyttöohje! Jos luovutat laitteen toiselle käyttäjälle, muista antaa käyttöohje sen mukana.

Määräystenmukainen käyttö

- ▶ Tämä laatikko on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä.
- ▶ Tätä laatikkoa ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.
- ▶ Käytä Gourmet-laatikkoa vain kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä ja vain tässä käyttöohjeessa mainittuihin tarkoituksiin. Kaikentoinen muu käyttö on kiellettyä.
- ▶ Henkilöt, jotka eivät pysty käyttämään laatikkoa turvallisesti fyysisten, aistillisten tai henkisten kykyjensä puutteellisuuden vuoksi tai jotka ovat kokemattomia ja tietämättömiä laitteen toiminnasta, eivät saa käyttää tätä laatikkoa ilman vastuullisen henkilön valvontaa tai opastusta. Tällaiset henkilöt saavat käyttää laitetta ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Jos kotonasi on lapsia

- ▶ Huolehdi siitä, etteivät alle 8-vuotiaat lapset pääse laatikon läheisyyteen ilman aikuisen jatkuvaa valvontaa.
- ▶ Yli 8-vuotiaat saavat käyttää laatikkoa ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Lasten on tunnistettava ja ymmärrettävä vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- ▶ Lapset eivät saa puhdistaa laatikkoa ilman valvontaa.
- ▶ Valvo laatikon läheisyydessä oleskelevien lasten toimintaa. Älä koskaan anna lasten leikkiä laitteella.
- ▶ Laatikko kuumenee käytön aikana ja pysyy jonkin aikaa kuumana pois päältä kytkemisen jälkeenkin. Pidä siksi lapset loitolla laatikosta, kunnes se on jäähtynyt niin etteivät lapset voi vahingossakaan polttaa itseään.
- ▶ Tukehtumisen vaara. Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja pänsä yli ja tukehtua niihin. Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.

Tekninen turvallisuus

- ▶ Asiattomista korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Laitteen asennus, huolto ja korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.
- ▶ Vahingoittunut laatikko voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkista laite ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota käyttöön vahingoittunutta laitetta.
- ▶ Laatikon luotettava ja varma toiminta on taattu ainoastaan silloin, kun laite on liitetty julkiseen sähköverkkoon.
- ▶ Laatikon sähköturvallisuus on taattu ainoastaan silloin, kun se on liitetty asianmukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Asennuksen maadoituksen toimivuus on ehdottomasti testattava. Myös sijoituspaikan sähköjärjestelmä on epäselvissä tapauksissa testattava.
- ▶ Varmista ennen laatikon liittämistä sähköverkkoon, että käyttämäsi sähköliitännän tiedot vastaavat laitteen arvokilvessä mainittuja tietoja (sähköverkon taajuus ja jännite), muuten laite voi vahingoittua. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä sähköasentajaan.
- ▶ Jatkojohdot ja haaroituspistorasiat eivät takaa riittävää sähköturvallisuutta (tulipalon vaara). Älä siksi liitä laatikkoa sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian välityksellä.
- ▶ Laatikkoa saa käyttää vain paikalleen asennettuna. Vain tällöin sen turvallinen toiminta on taattu.
- ▶ Tätä laatikkoa ei saa käyttää muualla kuin kiinteästi paikallaan pysyvissä sijoituspaikoissa (esim. asennus laivoihin on kielletty).
- ▶ Laatikon sähköä johtaviin osiin koskeminen voi olla hengenvaarallista. Muutokset laitteen sähköisissä tai mekaanisissa rakenteissa voivat vahingoittaa sen toimintaa. Älä missään tapauksessa avaa laitteen ulkovaippaa.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ Takuuajana tehtävät korjaukset on jätettävä ainoastaan Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen tehtäviksi, muuten takuu ei ole enää voimassa.
- ▶ Rikkinäiset osat saa vaihtaa vain alkuperäisiin Miele-varaosiin. Vain tällaisista varaosista Miele voi taata, että ne täyttävät vaaditut turvallisuusmääräykset.
- ▶ Jos verkkoliitännät johdon pistotulppa irrotetaan tai verkkoliitännät johdossa ei ole pistotulppaa, laitteen saa liittää sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.
- ▶ Jos verkkoliitännät johto vahingoittuu, sen saa vaihtaa vain alkuperäisen kaltaiseen erikoisjohtoon (ks. kappale Asennus – Sähköliitäntä).
- ▶ Laatikko täytyy irrottaa sähköverkosta aina asennus-, huolto- ja korjaustöiden ajaksi. Toimi jollakin seuraavista tavoista:
 - kytke laitteen sulake pois päältä sulaketaulusta tai
 - kierrä laitteen sulake irti sulaketaulusta tai
 - vedä laitteen pistotulppa (jos sellainen on) pistorasiasta. Älä vedä tällöin verkkoliitännät johdosta, vaan tartu aina pistotulppaan.
- ▶ Jos Gourmet-laatikko on sijoitettu kalusteoven taakse, sitä saa käyttää vain kalusteovi avattuna. Jos suljet oven, lämpö ja kosteus pääsevät kertymään sen taakse, jolloin ne voivat vahingoittaa itse laitetta, ympäröiviä kalusteita ja lattiaa. Sulje kalusteovi vasta, kun Gourmet-laatikko on täysin jäähtynyt.

Asianmukainen käyttö

- ▶ Kuuma laatikko ja kuumat astiat voivat aiheuttaa palovammoja. Käytä kuuman laitteen äärellä työskennellessäsi patakintaita tai patalappuja. Käytä vain kuivia patakintaita tai patalappuja. Märät ja kosteat tekstiilit johtavat paremmin lämpöä ja niistä muodostuva kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja.
- ▶ Palovaara. Älä säilytä Gourmet-laatikossa muoviasiatioita tai palavia esineitä. Ne voivat sulaa tai syttyä palamaan, kun kytket laatikon päälle.
- ▶ Kuumen laatikon läheisyydessä olevat syttyvät esineet voivat kuumeta ja jopa syttyä palamaan. Älä missään tapauksessa käytä laatikkoa huoneiston lämmittämiseen.
- ▶ Älä missään tapauksessa korvaa laitteen mukana toimitettua liukuestemattoa keittiöpöyhkeellä tai vastaavalla.
- ▶ Teleskooppikiskot kestävät enintään 25 kg:n kuormituksen. Jos täytät laatikon liian täyteen, nojaat auki olevaan laatikkoon tai istut sen päälle, kiskot vahingoittuvat.
- ▶ Laatikon alapinta kuumenee käytön aikana. Varo, ettet koske siihen vahingossa laatikon ollessa auki.
- ▶ Liukuestematto kestää enintään 200 °C:n lämpötiloja. Ruoanvalmistusastian pohja voi olla tätä kuumempi, etenkin, jos olet paistanut ruokaa kuumalla keittotasolla. Anna valmistusastian jäähtyä hetki ennen kuin asetat sen laatikkoon.
- ▶ Muoviset tai alumiinifoliosta valmistetut astiat sulavat korkeissa lämpötiloissa. Käytä ruokien lämpimänä pitoon vain kuumuutta kestäviä posliini- tai lasiastioita.
- ▶ Laitteen sisäosiin joutuvat nesteet voivat aiheuttaa oikosulun. Avaa ja sulje ruokia sisältävä Gourmet-laatikko varovasti, jottei astioista pääse loiskumaan nesteitä.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ Toimintatapa SSS Ruokien lämpimänäpito on tarkoitettu vain kuumien ruokien lämpimänä pitämiseen, ei kylmien ruokien lämmitykseen. Varmista, että ruoat ovat riittävän kuumia, kun laitat ne laatikkoon.
- ▶ Jos lämpötila ei ole riittävän korkea, tiettyihin ruokiin voi alkaa muodostua bakteereja. Käytä riittävän korkeaa lämpimänäpitolämpötilaa.

Puhdistus ja hoito

- ▶ Sähköiskuvaara. Hörypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä hörypuhdistimia laitteen puhdistukseen.

Kuljetuspakkauksen uusio- käyttö

Pakkaus suojaa laitetta vaurioilta kuljetuksen aikana. Pakkaukset on valmistettu luonnossa hajoavista ja uusiokäyttöön soveltuvista materiaaleista.

Kun palautat pakkausmateriaalit kiertoon, säästät raaka-aineita ja vähennät syntyvien jätteiden määrää. Miele-kauppiasi huolehtii yleensä kuljetuspakkauksen talteenotosta. Voit myös itse palauttaa materiaalit kierrätykseen.

Vanhan laitteen käytöstä poistaminen

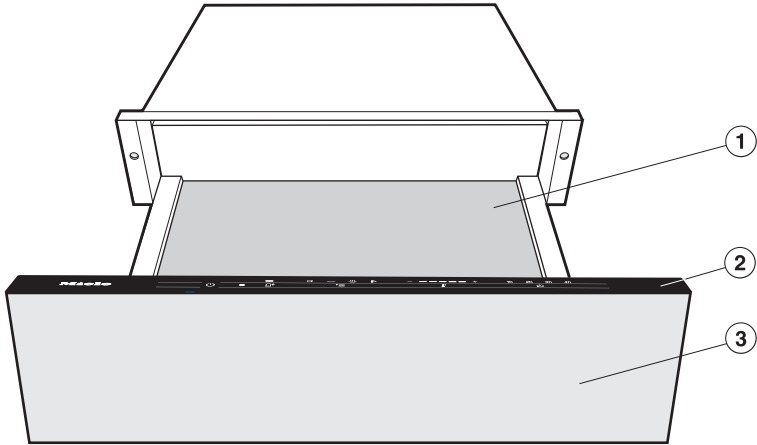
Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät monenlaisia arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät kuitenkin myös aineita, seoksia ja osia, jotka ovat laitteiden toiminnan ja turvallisuuden kannalta välttämättömiä, mutta voivat tavallisen kuiva- tai sekajätteen joukossa tai muuten asiattomasti käsiteltyinä aiheuttaa haittaa terveydelle ja vahingoittaa ympäristöä. Älä siksi missään tapauksessa hävitä vanhaa laitettasi kuiva- tai sekajätteen mukana.



Vie käytöstä poistettava laite kotikuntasi järjestämään sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen tai kierrätyskeskukseen. Voit myös palauttaa sen kodinkoneliikkeeseen tai Mielelle. Lain mukaan olet itse vastuussa mahdollisten laitteessa olevien henkilötietojesi poistamisesta. Säilytä käytöstä poistettua laitetta lasten ulottumattomissa, kunnes viet sen keräyspisteeseen.

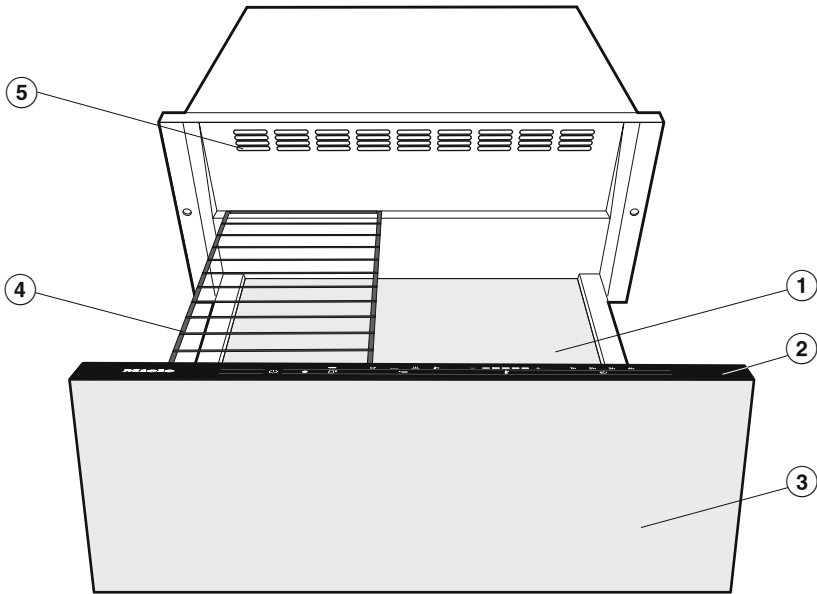
Laitteen osat

ESW 7010, ESW 7110



- ① Liukuestematto
- ② Merkkivalot ja käyttöpainikkeet
- ③ Laatikon etulevy, jossa Push2open-mekanismi
Laatikko avautuu ja sulkeutuu, kun painat sen etulevyä kevyesti.

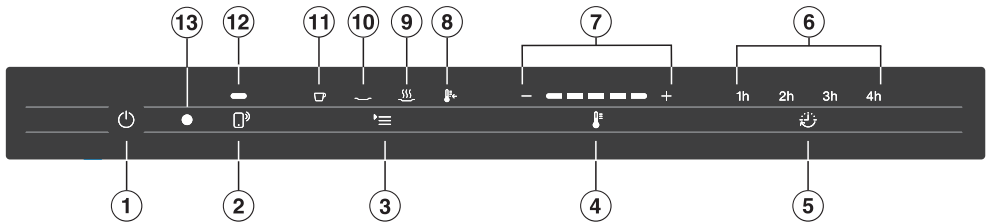
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① Liukuestematto
- ② Merkkivalot ja käyttöpainikkeet
- ③ Laatikon etulevy, jossa Push2open-mekanismi
Laatikko avautuu ja sulkeutuu, kun painat sen etulevyä kevyesti.
- ④ Ritilä
- ⑤ Ilmankiertoaukot

Laitteen osat

Merkkivalot ja käyttöpainikkeet



Hipaisupainikkeet

- ① Virtakytkin ① (päälle/pois päältä)
Laatikon kytkeminen päälle ja päältä pois
- ② Hipaisupainike
Laatikon ohjaamiseen mobiililaitteella
- ③ Hipaisupainike
Toimintatavan valintaan
- ④ Hipaisupainike
Lämpötilan valintaan
- ⑤ Hipaisupainike
Rajoitetun toiminta-ajan asettamiseen tai takaisin jatkuvaan käyttöön siirtymiseen.

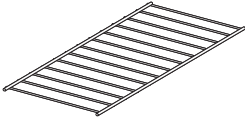
Näytöt/merkkivalot

- ⑥ Valitun toiminta-ajan näyttö
1 h = 1 tunti
2 h = 2 tuntia
3 h = 3 tuntia
4 h = 4 tuntia
Ei näyttöä = jatkuva käyttö
- ⑦ Segmenttipalkkimerkkivalot
Lämpötilan näyttöön
- ⑧ Merkkivalo
Pala, kun toimintatapa matalalämpökypsennys on valittuna.
- ⑨ Merkkivalo
Pala, kun toimintatapa ruokien lämpimänäpito on valittuna.
- ⑩ Merkkivalo
Pala, kun toimintatapa tarjoilu-/ruokailuastioiden lämmitys on valittuna.
- ⑪ Merkkivalo
Pala, kun toimintatapa kuppien-/lasienlämmitys on valittuna.
- ⑫ Merkkivalo
Pala, kun laatikon ohjaus mobiililaitteella on käytössä.
- ⑬ Optinen liitäntä
(vain Miele-huollon käyttöön)

Vakiovarusteet

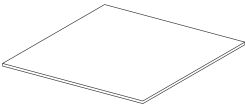
Voit tilata kaikkia laitteen vakiovarusteita ja lisävarusteita myös jälkikäteen (ks. kappale “Erikseen ostettavat lisävarusteet”).

Ritilä



Antaa lisää täyttötilaa (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Liukuestematto



Estää astioita liikkumasta laatikossa.

Mielen Reseptivihko “Matalalämpökypsennys”

Miele-koekeittiön parhaat reseptit

Ensimmäinen käyttökerta

- Irrota mahdolliset suojakalvot ja tartrat.
- Älä kuitenkaan irrota turva- ja asennusohjearvoja ja laitteen arvokilpeä.

Niitä tarvitaan laitteen huollon ja korjausten yhteydessä.

Laatikon ensimmäinen puhdistus

- Ota liukuestematto ja mahdollinen ritilä ulos laatikosta. Pyyhi molemmat puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa liukuestematto ja ritilä pehmeällä liinalla.
- Poista pöly ja mahdolliset pakkausmateriaalin jäämät laatikon sisä- ja ulkopinnoilta kostealla liinalla.
- Kuivaa pinnat lopuksi pehmeällä liinalla.
- Aseta liukuestematto ja mahdollinen ritilä takaisin laatikkoon.

Gourmet-laatikon ensimmäinen lämmitys

Lämmitä tyhjää laatikkoa ensimmäisen kerran vähintään kaksi tuntia.

- Kytke laatikko päälle koskettamalla hipaisupainiketta ①.
- Kosketa hipaisupainiketta ☰ niin monta kertaa, että symboli ☳ syttyy.
- Kosketa hipaisupainiketta 🔥 niin monta kertaa, että lämpötilanäytön segmenttipalkin äärimmäisenä oikealla oleva segmentti syttyy.
- Kosketa hipaisupainiketta ☺ niin monta kertaa, että **2h** syttyy.
- Sulje laatikko.

Laatikossa on kosketuskytkin. Lämmitys ja puhallin toimivat vain laatikon ollessa kiinni.

Kun kaksi tuntia on kulunut, laatikko kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Metalliset osat on suojattu hoitoaineella. Siksi laatikosta tulee ensimmäisellä kuumennuskerralla ohimenevää käryä. Käryn ja mahdollisen höyryn muodostuminen on ohimenevä ilmiö eikä se ole merkki mistään virheellisistä kytkenöistä tai laitteessa olevasta viasta. Tuuleta keittiötä hyvin ensimmäisen kuumennuskerran aikana.

Miele@home

Laatikko on varustettu sisäänrakennetulla WLAN-moduulilla.

Sen käyttöä varten tarvitset:

- WLAN-verkon
- Miele@mobile-sovelluksen
- Miele käyttäjätilin. Voit luoda käyttäjätilin Miele@mobile-sovelluksella.

Miele@mobile-sovellus opastaa sinua yhteyden muodostamisessa laatikon ja kotisi WLAN-verkon välille.

Kun olet liittänyt laatikon WLAN-verkoon, voit suorittaa sovelluksella mm. seuraavia toimintoja:

- saada tietoa laatikon senhetkisestä toimintatilasta
- hakea esiin meneillään olevaa kypsennystoimintoa koskevia neuvoja
- lopettaa meneillään olevan toiminnon

Verkkovalmiustilassa laatikko kuluttaa enint. 2 W.

Varmista, että WLAN-verkon signaalivoimakkuus on riittävä laatikon sijoituspaikassa.

WLAN-yhteyden käyttövarmuus

WLAN-yhteys toimii samalla taajuusalueella monien muiden laitteiden (kuten mikroaaltouunien ja kauko-ohjattavien lelujen) kanssa. Tämä voi aiheuttaa hetkellisiä yhteyshäiriöitä tai yhteyden katkeamisen kokonaan. Siksi emme voi taata, että järjestelmän tarjoamat toiminnot olisivat ehdottomasti jatkuvasti käytettävissä.

Miele@home:n käytettävyys

Käyttömaan Miele@home-palvelujen saatavuus vaikuttaa Miele@mobile-sovelluksen käyttöön.

Miele@home-palvelua ei ole saatavissa kaikissa maissa.

Lisätietoja palvelun käytettävyydestä löydät internetsivuiltamme www.miele.com.

Miele@mobile-sovellus

Voit ladata Miele@mobile-sovelluksen ilmaiseksi Apple App Storesta® tai Google Play Storesta™.



Ensimmäinen käyttökerta

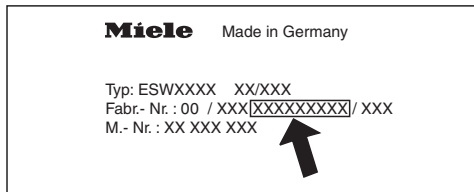
Yhteyden muodostaminen sovelluksen kautta

Voit luoda verkkoyhteyden Miele@mobile-sovelluksen kautta.

- Asenna Miele@mobile-sovellus mobiililaitteeseesi.

Mobiilisovelluksen kautta kirjaamiseen tarvitaan:

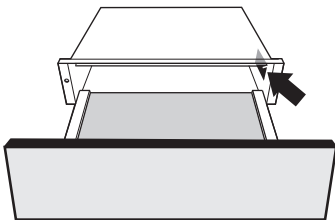
1. WLAN-verkon salasana.
2. Laatikon salasana.



Laatikon salasanalla tarkoitetaan laitteen arvokilvestä löytyvän sarjanumeron yhdeksää viimeistä numeroa.



Arvokilpi

Löydät arvokilven tästä:



- Aloita laitteen kirjaaminen sovelluksessa. Noudata sovelluksen antamia ohjeita.

Kun sovellus pyytää aktivoimaan laatikon WLANin, toimi seuraavasti:


- Kytke laatikko pois päältä.
- Pidä hipaisupainiketta  painettuna.
- Kosketa samanaikaisesti hipaisupainiketta .

2h palaa yhtäjaksoisesti, **3h** vilkkuu.

Laatikko on seuraavien 10 minuutin ajan valmis yhteyden muodostamiseen.

- Jatka kirjaamista sovelluksessa.



Kun yhteys on muodostettu, **2h** ja **3h** palavat yhtäjaksoisesti.

- Poistu yhteydenmuodostustilasta painamalla laatikon hipaisupainiketta .

Nyt voit käyttää laatikkoasi sovelluksen kautta.


Yhteyden muodostaminen WPS:n kautta

Tätä varten WLAN-reitittimessäsi pitää olla WPS-valmius (WiFi Protected Setup).

- Kytke laatikko pois päältä.
- Pidä hipaisupainiketta  painettuna.
- Kosketa samanaikaisesti hipaisupainiketta .

2h palaa yhtäjaksoisesti, **3h** vilkkuu.

WPS-yhteys on käynnistettävä samanaikaisesti laatikosta ja WLAN-reitittimestä.


- Kosketa muutaman sekunnin kuluttua laatikon hipaisupainiketta .

Hetken kuluttua **2h** palaa yhtäjaksoisesti, **3h** ja **4h** vilkkuvat.

Laatikko on seuraavien 10 minuutin ajan valmis yhteyden muodostamiseen.

- Käynnistä WPS-yhteyden muodostus WLAN-reitittimestäsi.

Kun yhteys on muodostettu, **2h** ja **3h** palavat yhtäjaksoisesti.

- Poistu yhteydenmuodostustilasta painamalla laatikon hipaisupainiketta .



Nyt voit käyttää laatikkoasi sovelluksen kautta.

Jos yhteyden luominen epäonnistui, et ehkä painanut reitittimen WPS-painiketta riittävän nopeasti. Tee edellä mainitut toimet uudelleen.

Vinkki: Jos WLAN-reitittimessäsi ei ole WPS-yhteydsmahdollisuutta, luo yhteys Miele@mobile-sovelluksen kautta.


WLAN-yhteyden purkaminen (tehdasasetusten palautus)

Jos haluat muodostaa uuden WLAN-yhteyden, sinun on ensin purettava olemassa oleva yhteys.

- Kytke laatikko pois päältä.
- Pidä hipaisupainiketta  painettuna.
- Kosketa samanaikaisesti hipaisupainiketta .


Kun WLAN-yhteys on olemassa, **2h** ja **3h** palavat yhtäjaksoisesti.

Laatikko on seuraavien 10 minuutin ajan valmis yhteyden purkamiseen.

- Kosketa hipaisupainiketta .

2h palaa yhtäjaksoisesti ja **3h** vilkkuu.

Muutaman sekunnin kuluttua **2h** ja **3h** alkavat vilkkua. Yhteys on nyt purettu.


- Poistu yhteydenpurkutilasta painamalla laatikon hipaisupainiketta .

WLAN-yhteys on nyt purettu. Nyt voit muodostaa uuden yhteyden.

Palauta verkkoasetusten tehdasasetukset ennen kuin viet laatikon kierrätykseen, myyt sen tai otat käyttöön käytetyn laatikon. Vain näin voit varmistaa, että poistat laatikosta kaikki henkilötiedot ja ettei laitteen aiempi omistaja voi enää tarkastella tai muuttaa laitteen tietoja.

Käyttö


Käyttöperiaate

 Likaiset ja/tai peitetyt hipaisupainikkeet aiheuttavat virhetoimintoja.

Tällöin hipaisupainikkeet eivät reagoi kosketukseesi tai laatikko voi kytkeytyä itsestään päälle tai pois päältä.





Pidä hipaisupainikkeet ja näytöt puhtaina.

Älä aseta mitään esineitä hipaisupainikkeiden ja näyttöjen päälle.


 Nesteet aiheuttavat vaurioitumisen vaaran.


Laitteen sisäosiin joutuva neste voi aiheuttaa oikosulun.

Avaa ja sulje laatikko siksi varovasti aina, kun siellä on ruokia, jottei niiden neste pääse roiskumaan yli.

- Avaa laatikko.
- Kytke laatikko päälle koskettamalla hipaisupainiketta .
- Kosketa hipaisupainiketta  niin monta kertaa, että haluamasi toimintatavan merkkivalo syttyy.
- Kosketa hipaisupainiketta  niin monta kertaa, että lämpötilanäytön segmenttipalkin haluamasi segmentti syttyy.
- Kosketa hipaisupainiketta  niin monta kertaa, että toiminta-aikanäytön haluamasi tuntiluku syttyy.
- Sulje laatikko.

MobileStart-etäkäyttö





- Ota MobileStart-etäkäyttö käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainikkeen  yläpuolinen merkivalo syttyy. Nyt voit käyttää laatikkoa Miele@mobile-sovelluksella.

Laitteen ohjaus sen omilla painikkeilla ohittaa etäkäytön.


Toimintatavat


Valittavissa ovat seuraavat toimintatavat:


-  Kuppien/lasien lämmitys
-  Tarjoilu-/ruokailuastioiden lämmitys
-  Ruokien lämpimänäpito
-  Matalalämpökypsennys

Viimeksi käytetty toiminto jää laitteen muistiin ja näkyy seuraavalla käynnistykerralla oletusarvona.

Laatikossa on puhallin, joka jakaa lämpimän ilman tasaisesti. Puhallin käy kaikissa toimintatavoissa yhtäjaksoisesti.


Voit pitää laatikossa ruokia lämpimänä ja lämmittää astioita samanaikaisesti. Valitse tällöin toimintatapa  Ruokien lämpimänäpito.

 Kuumat astiat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Tyhjät astiat tulevat erittäin kuumiksi, kun niitä lämmitetään toimintatavalla  Ruokien lämpimänäpito.

Käytä patakintaita, kun otat astioita laatikosta.


Toiminta-aika

 Kuivuvat ruoat aiheuttavat tulipalovaaran.

Ruoat voivat kuivua ja jopa syttyä palamaan, jos pidät niitä lämpimänä liian pitkään.

Älä jätä laatikkoa jatkuvan käytön aikana ilman valvontaa.


Laitte on säädetty jatkuvaan käyttöön (poikkeus: matalalämpökypsennys). Kun laatikko on ollut päällä yhtäjaksoisesti 12 tunnin ajan, turvakatkaisin kytkee sen pois päältä.

Hipaisupainikkeella  voit valita rajoitetun toiminta-ajan: 1 kosketus = 1 tunti (1h), 2 kosketusta = 2 tuntia (2h) jne. aina 4 tuntiin asti.





Viides kosketus palauttaa jatkuvan käytön asetuksen.

Käyttö

Lämpötila-asetukset

Jokaisella toimintatavalla on oma lämpötila-alueensa. Lämpötilojen tehdasasetukset näkyvät taulukossa lihavoituina. Koskettamalla hipaisupainiketta  voit muuttaa lämpötilaa 5 °C:n askelin.

Viimeksi valittu lämpötila jää laitteen muistiin ja näkyy seuraavalla käynnistyskerralla oletusarvona (poikkeus: matalalämpökypsennys).

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


suuntaa antavat lämpötilat, mitattu tyhjän laitteen keskiosasta

Vinkkejä


Ruokien laatu säilyy mahdollisimman hyvänä, kun noudatat seuraavia ohjeita:

- Laita kuumat ruoat lämmitettyihin astioihin. Lämmitä astiat laatikossa laatikon esilämmityksen aikana.
- Älä peitä paistettuja tai friteerattuja ruokia, joiden haluat pysyvän rapeana. Käytä tällaisten ruokien lämpimänäpitoon tavallista korkeampia lämpötiloja.
- Peitä kosteat ja nestemäiset ruoat sopivalla kannella tai lämmönkestävällä foliolla. Näin kosteus ei pääse poistumaan astioista ja kondensoitumaan laatikkoon.
- Älä täytä astioita liian täyteen, ettei ruokaa pääse roiskumaan laatikon pohjalle.
- Juuri valmistunut ruoka on kuumempaa kuin lämpimänä pidetty. Tarjoile lämpimänä pidetyt ruoat lämmitetyiltä lautasilta.
- Ruuan ravintoarvo alkaa heiketä heti valmistuksen yhteydessä ja heikkeneminen jatkuu lämpimänäpidon aikana. Mitä kauemmin pidät ruokaa lämpimänä, sitä heikommaksi sen ravintoarvo käy.
- Älä pidä ruokia lämpimänä liian pitkään, ne alkavat jälkikypsyä.
- Jos laatikkoa avataan ja suljetaan usein, ruoat voivat jäähtyä.
- Älä avaa ja sulje laatikkoa vauhdikkaasti. Ruokien neste voi roiskua ja joutua ilmankiertoaukkoihin tai laitteen sisäosiin.


Ruokien lämpimänäpito

 Liian matala lämpimänäpitolämpötila aiheuttaa terveysvaaran.

Jos pidät ruokia lämpimänä liian matalassa lämpötilassa, niihin voi alkaa muodostua bakteereja.

Käytä lämpimänäpitoon ehdottomasti vain toimintatapaa  Ruokien lämpimänäpito.


Tämä toimintatapa soveltuu ruokien lämpimänäpitoon heti niiden valmistuksen jälkeen, eli kun ne ovat vielä kuumia. Tämä toimintatapa ei sovellu jo jäähtyneiden ruokien uudelleenlämmitykseen.

- Valitse toimintatapa  Ruokien lämpimänäpito.
- Valitse haluamasi toiminta-aika.


Laatikkoa on esilämmitettävä n. 15 minuuttia, jotta sen ehtii lämmitä riittävän korkeaan lämpötilaan.

- Aseta astiat laatikkoon lämpiämään esilämmityksen ajaksi.
- Kun 15 minuuttia on kulunut, ota esilämmitetyt astiat laatikosta ja laita kuuma ruoka niihin. Käytä patakintaita, kun otat asioita laatikosta.
- Aseta ruoalla täytetyt astiat varovasti laatikkoon, ettei niistä pääse roiskumaan nesteitä laatikon pohjalle.

Asetukset


Ruokalaji	Astia	Astian peittäminen	Lämpötila toiminnolla 	Paikka	
				Pohjalla	Ritilällä*
Pihvi, verinen	lautanen	ei	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Laatikkoruoka, graatiini	vuoka	kyllä	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Paisti	lautanen	kyllä	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Pataruoat	kattila	kyllä	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Kalapuikot	paistinpannu	ei	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Lihakastike	kattila	kyllä	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Vihanneskastike	kattila	kyllä	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Gulassi	kattila	kyllä	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Perunamuusi	kattila	kyllä	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Menu-kypsennetyt ruoat	lautanen	kyllä	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Uuniperunat/ kuoriperunat	lautanen/ kattila	kyllä	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Paneroidut leikkeet	paistinpannu	ei	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Pannukakku/ letut	lautanen	ei	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	x
Pizza	lautanen	ei	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Keitetyt perunat	kattila	kyllä	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Kastike	kattila	kyllä	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Struudeli	lautanen	ei	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Vaalean leivän lämmitys	-	ei	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

Ruokien lämpimänäpito

Ruokalaji	Astia	Astian peittäminen	Lämpötila toiminnolla 	Paikka	
				Pohjalla	Ritilällä*
Sämpylöiden lämmitys	-	ei	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

* vaihtelee malleittain


Vinkkejä

- Asettele astiat mahdollisuuksien mukaan tasaisesti koko laatikon alueelle. Korkeat lautaspinot lämpenevät hitaammin kuin yksittäiset lautaset. Jos lautasia on pakko pinota korkeiksi pinoiksi, aseta pinot laatikon etuosaan. Hyödynnä myös ritilää (jos laatikossa sellainen on).
- Älä aseta suuria, korkeareunaisia astioita ilmankiertoaukkojen eteen. Ne tukkivat lämpimän ilman sisääntulon. Astiat eivät tällöin lämpene tasaisesti.
- Käytä kuppien ja lasien lämmitykseen vain toimintatapaa  Kuppien/lasien lämmitys. Näin varmistat, ettei enimmäislämpötila (60 °C) ylity.
- Lämmitetyt astiat jäähtyvät nopeasti. Ota ne ulos laatikosta vasta juuri ennen käyttöä.

Lämmitysajat

Lämmitysajan pituuteen vaikuttavat mm. seuraavat tekijät:

- astioiden materiaali ja paksuus
- täyttömäärä
- astioiden järjestely
- valittu lämpötila

Siksi tarkkoja lämmitysaikoja on mahdollon antaa. Toimintatapaa  Tarjoilu-/ruokailuastiat käytettäessä seuraavat ajat toimivat hyvänä lähtökohtana:

- 6 hengen ruokailuastiat lämpiävät tasaisesti n. 30–35 minuutissa.
- 12 hengen ruokailuastiat lämpiävät tasaisesti n. 40–45 minuutissa.

Omaan käyttöösi parhaiten sopivat lämmitysajat ja lämpötilat selviävät käytännön kokeilun perusteella.

Täyttömäärä



Liika paino vaurioittaa laitetta.

Jos laitat laatikkoon liikaa painoa, teleskoopikiskot vahingoittuvat.

Laatikko kestää enintään **25 kg**.

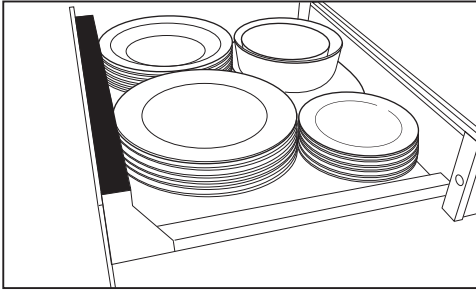
Laitteen täyttömäärä vaihtelee astioiden koon ja painon mukaan.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: Saat laatikkoon lisää täyttötillaa käyttämällä mukana toimitettua ritilää. Voit asettaa ritilän haluamaasi kohtaan. Jos käytössä on kaksi ritilää, voit lisätä täyttötillaa asettamalla ritilät oikealle ja vasemmalle. Ritilöitä voi tilata Mielel verkkokaupasta, Miele-huollosta tai Miele-kauppiailta (ks. kappale Erikseen ostettavat lisävarusteet).

Astioiden lämmittäminen

ESW 7010, ESW 7110

Alla on esimerkkejä laitteen täyttömääristä:



6 hengen ruokailuastiat

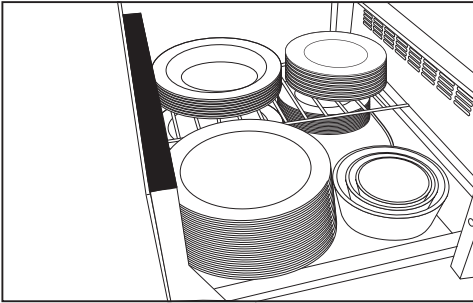
6 ruokalautasta	Ø 26 cm
6 keittolautasta	Ø 23 cm
6 jälkiruokalautasta	Ø 19 cm
1 soikea vati	32 cm
1 tarjoilukulho	Ø 16 cm
1 tarjoilukulho	Ø 13 cm

tai jokin seuraavista

12 ruokalautasta	Ø 26 cm
18 keittolautasta	Ø 23 cm
16 keittolautasta	Ø 10 cm
6 ruokalautasta	Ø 26 cm
6 keittolautasta	Ø 23 cm
6 pizzalautasta	Ø 36 cm
72 espresso-kuppia	Ø 5,9 cm
30 cappuccino-kuppia	Ø 8,8 cm
30 totilasia	Ø 6,7 cm (korkeus 8 cm)

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Alla on esimerkkejä laitteen täyttömääräistä:



12 hengen ruokailuastiat

12 ruokalautasta	Ø 26 cm
12 keittolautasta	Ø 23 cm
12 jälkiruokalautasta	Ø 19 cm
1 soikea vati	32 cm
1 tarjoilukulho	Ø 19 cm
1 tarjoilukulho	Ø 16 cm
1 tarjoilukulho	Ø 13 cm

tai jokin seuraavista

40 ruokalautasta	Ø 26 cm
60 keittolautasta	Ø 23 cm
45 keittokulhoa	Ø 10 cm
20 ruokalautasta	Ø 26 cm
20 keittolautasta	Ø 23 cm
20 pizzalautasta	Ø 36 cm
142 espresso-kuppia	Ø 5,9 cm
90 cappuccino-kuppia	Ø 8,8 cm
30 totilasia	Ø 6,7 cm (korkeus 8 cm)

Matalalämpökypsennys

Matalalämpökypsennyksessä kypsennettävä tuote kypsyy matalassa lämpötilassa tavallista pitempään. Näin tuote kypsyy hellävaraisesti ja siitä poistuu vähemmän nestettä, jolloin siitä tulee mehukasta ja mureaa.

Muiden Mielen kalusteisiin sijoitettavien laitteiden paistolämpömittarin käyttö laatikossa saattaa vaikuttaa näihin muihin laitteisiin.

Käytä siksi Mielen kalusteisiin sijoitettavien laitteiden paistolämpömittareita vain niissä laitteissa, joiden mukana ne on toimitettu.

Käytä tavallista paistolämpömittaria valmistettavan tuotteen sisälämpötilan tarkkailuun. Näin saat tuotteesta juuri haluamasi kypsyydestä.

Sisälämpötila

Laatikossa voit kypsentää tuotteen enintään 70 °C:n sisälämpötilaan. Laatikko ei sovellu yli 70 °C:n sisälämpötilan vaativien tuotteiden kypsennykseen.

Sisälämpötila kertoo tuotteen sisäosan kypsyydestä.

Lihan kypsennyksessä liha on sitä raampaa, mitä matalampi sisälämpötila on:

- 45–50 °C = verinen
- 55–60 °C = medium
- 65 °C = täysin kypsä

Kypsennysaika

Kypsennysaika vaihtelee kypsennettävän tuotteen koon mukaan 1:stä 6:een tuntiin.

Esilämmitä laatikkoa ja sopivaa kypsennysastiaa 15 minuuttia. Näin sekä astia että laatikko lämpiävät riittävän kuumiksi.

Esimerkki:


Valittu toiminta-aika 1h

todellinen toiminta-aika 1 tunti ja 15 minuuttia

Muita ohjeita

- Käytä vain hyvin riippunutta lihaa.
- Tuotteen laatu on lopputuloksen kannalta ratkaisevan tärkeä.
- Tuotteen on oltava huoneenlämpöistä. Ota se pois jääkaapista n. 15 minuuttia ennen valmistuksen aloittamista.

Toimintatapa Matalalämpökypsennys

- Valitse toimintatapa  Matalalämpökypsennys.
- Aseta kuumuutta kestävä astia laatikon pohjalle.

Esilämmitys käynnistyy automaattisesti 15 minuutin ajaksi, minkä jälkeen laite käy neljän tunnin ajan 85 °C lämpötilassa.

Jos haluat käyttää kypsentämiseen muita asetuksia, tutustu seuraavien taulukoiden ohjeisiin.

- Valitse tarvittaessa haluamasi lämpötila.
- Valitse tarvittaessa haluamasi kesto-aika.
- Laita tuote astiaan esilämmitysvaiheen päätyttyä.
- Jos käytät paistolämpömittaria: Työnnä mittari kypsennettävään tuotteeseen siten, että sen metallikärki tulee keskelle tuotetta. Varmista, ettei mittarin kärki osu luuhun tai erityisen rasvaiseen kohtaan, muuten lukema ei välttämättä vastaa todellista kypsyyssastetta.
- Kun sisälämpötila on n. 10 °C (ohjearvo) alle paistotaulukossa ilmoitetun lämpötilan, ota tuote pois laatikosta.

Kun kypsennettävä tuote on isokokoinen, ota se pois laatikosta vasta, kun lämpötila on tätä lähempänä ohjearvoa.

- Ruskista tuote nopeasti joka puolelta.

Vinkkejä

- Älä kypsennä tuotetta täysin kypsäksi. Kypsennyksen jälkeenhän se vielä ruskistetaan.
- Voit leikata tuotteen heti kypsennyksen jälkeen. Tasaantumisaikaa ei tarvita.
- Tarjoile tuote esilämmitetyiltä lautasilta, niin se ei jäähdy liian nopeasti.





Matalalämpökypsennys

Esilämmitä valmistusastiaa 15 minuuttia. Ota tuote täksi ajaksi huoneenlämpötilaan.

Laita tuote laatikkoon esilämmitetyssä valmistusastiassa.

Taulukossa ilmoitetut valmistusajat ovat ohjearvoja. Tarvittaessa voit jatkaa tuotteen kypsentämistä.





Kypsennystaulukko, naudanliha

Liha	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Noisetit paksuus 3–4 cm	1 per puoli	45–50	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	1–2 per puoli	55–60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per puoli	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Ulkofileepihvi n. 170 g	1 per puoli	45–50	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per puoli	55–60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per puoli	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Välikyljys n. 200 g	1 per puoli	45–50	35–45	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	1–2 per puoli	55–60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per puoli	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>





* 45–50 °C verinen, 55–60 °C medium, 65 °C täysin kypsä

 Ruskistusaika,  Sisälämpötila,  Valmistusaika,  Lämpötila-asetus

Kypsennystaulukko, vasikanliha

Liha	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Noisetit paksuus 3–4 cm	1 per puoli	45–50	40–55	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per puoli	55–60	60–75	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per puoli	65	90–105	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Pihvi n. 160 g paksuus 2 cm	1 per puoli	45–50	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per puoli	55–60	30–45	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per puoli	65	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 45–50 °C verinen, 55–60 °C medium, 65 °C täysin kypsä

 Ruskistusaika,  Sisälämpötila,  Valmistusaika,  Lämpötila-asetus

Kypsennystaulukko, porsaanliha

Liha	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
Filee n. 550 g	yhteensä 6–8	65	90–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Noisetit paksuus n. 4 cm	2 per puoli	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 65 °C täysin kypsä

⌚ Ruskistusaika, 🌡️ Sisälämpötila, 🕒 Valmistusaika, 🌡️← Lämpötila-asetus

Kypsennystaulukko, lampaanliha

Liha	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
Lampaankaree n. 170 g	2–4	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2–4	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Lampaankaree n. 400 g	2–4	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2–4	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Lampaanseläke irtonainen n. 600 g	2 per puoli	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per puoli	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60 °C medium, 65 °C täysin kypsä

⌚ Ruskistusaika, 🌡️ Sisälämpötila, 🕒 Valmistusaika, 🌡️← Lämpötila-asetus

Matalalämpökypsennys

Kypsennystaulukko, riista

Liha	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
Saksanhirvinoisetit paksuus 3–4 cm	2 per puoli 2 per puoli	60 65	65–80 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Kauriinseläke, irtonainen n. 800 g	2 per puoli 2 per puoli	60 65	55–70 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60 °C medium, 65 °C täysin kypsä




⌚ Ruskistusaika, 🌡️ Sisälämpötila, 🕒 Valmistusaika, 🌡️← Lämpötila-asetus

Kypsennystaulukko, kala

Kala	⌚ [min]	🌡️ [°C]	🕒 [min]	🌡️←
Lohi 400 g	2 nahkapuoli alaspäin	52	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Purotaimen (kokonainen) n. 350 g	2 per puoli	52	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Turska 200 g	ilman paistoa	52	75–90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Kultaotsa-ahven (kokonainen) n. 480–500 g	2 per puoli	52	25–40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Meribassi (kokonainen) n. 480–500 g	2 per puoli	52	20–35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

⌚ Ruskistusaika, 🌡️ Sisälämpötila, 🕒 Valmistusaika, 🌡️← Lämpötila-asetus

Muita käyttömahdollisuuksia

Ruokalaji	Astiat	Astian peittäminen			 [h:min]
Marjojen, hedelmien sulatus	kulho / lautanen	ei	■ □ □ □ □		0:50
Liivatejauheen liuotus	kulho	ei	□ □ □ □ ■		0:15
Hiivataikinan kohotus	kulho	kyllä, lautasella		■ □ □ □ □	0:30
Jogurtin valmistus	kannellinen lasi	–		□ ■ □ □ □	5:00
Riisipuuron haudutus	kattila	kyllä, kannella	□ □ □ □ ■		0:40
Suklaan sulatus	kulho	ei	□ □ □ □ ■		0:20
Pakastevihannesten sulatus	kulho	ei	□ □ ■ □ □		1:00

 Lämpötila-asetus /  Lämpötila-asetus /  Kesto

Verkottaminen muiden Mielen kalusteisiin sijoitettavien laitteiden kanssa

Verkottaminen mahdollistaa laatikon automaattisen ohjauksen Mielen muiden kalusteisiin sijoitettavien kodinkoneiden tilan mukaisesti.

Esimerkki:

Laatikko lämmittää astioita sopivasti ennen tai jälkeen jonkin verkotetun kodinkoneen käytön.

Edellytykset

Jotta laatikon voi verkottaa muiden kalusteisiin sijoitettavien kodinkoneiden kanssa, seuraavien ehtojen on täytyttävä:

- Laatikko on liitetty Miele@homen välityksellä kotisi WLAN-verkkoon.
- Toinenkin kalusteisiin sijoitettava kodinkone on liitetty Miele@homen välityksellä kotisi WLAN-verkkoon.

Verkottaminen


Verkottaminen tehdään Miele@mobile-sovelluksen avulla.

Katso yksityiskohtaiset tiedot kappaleesta Käyttöönotto – Valmistelut Miele@home-käyttöä varten.

Laitteen ohjaus sen omilla painikkeilla ohittaa etäkäytön.
--

Laatikon voi uskonnollisten tapojen kunnioittamiseksi ohjelmoida sapatin ajaksi. Sapattitila kytkeytyy automaattisesti pois päältä n. 72 tunnin kuluttua, minkä jälkeen laite toimii taas normaalisti. Kun tila on kytketty päälle, toiminta-ajan valinta ei ole käytössä ja hipaisupainikkeita on kosketettava normaalia pitempään.

Sapattitilan kytkeminen päälle

- Kytke laatikko tarvittaessa pois päältä.
- Pidä hipaisupainiketta  painettuna.
- Kosketa samanaikaisesti hipaisupainiketta ①.

1 h, 2 h, 3 h ja 4 h syttyvät.

- Valitse haluamasi toimintatapa ja lämpötila.

Sapattitilan kytkeminen pois päältä


Voit kytkeä sapattitilan pois päältä ennen aikojaan.

- Pidä hipaisupainiketta ① painettuna.

Kaikki merkkivalot ja näytöt sammuvat.

Laatikko toimii jälleen normaalisti.


Puhdistus ja hoito

 Rakenteisiin tunkeutuvan kosteuden aiheuttamien vaurioiden vaara. Höyrypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä laatikon puhdistukseen höyrypuhdistimia.

Kaikki pinnat voivat värjäytyä pysyvästi, jos käytät vääränlaisia puhdistusaineita. Pinnat naarmuuntuvat herkästi. Lasipintojen naarmuuntuminen saattaa pahimmassa tapauksessa rikkoa lasin.

Poista puhdistusaineiden jäämät välittömästi.

Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia puhdistusaineita tai -välineitä.

 Kuuma sisätila aiheuttaa palovammojen vaaran. Laatikko on käytön jälkeen kuuma sisältä. Anna laatikon jäähtyä aina ennen puhdistusta.


- Puhdista ja kuivaa laatikko ja sen varusteet jokaisen käyttökerran jälkeen.

Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä:


- soodaa, alkalia, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältäviä puhdistusaineita
- kalkkia irrottavia puhdistusaineita
- hankaavia puhdistusaineita, kuten hankausjauheita, -nesteitä tai hankauskiviä
- liuottimia sisältäviä puhdistusaineita
- teräksenpuhdistusaineita
- keraamisen tason puhdistukseen tarkoitettuja pesuaineita
- astianpesukoneen pesuaineita
- uuninpuhdistusaineita
- lasinpuhdistusaineita
- hankaussieniä ja -harjoja, esim. karhunkieliä
- teräviä metallikaapimia


Laatikon etulevyn ja sisätilan puhdistus

 Likaiset ja/tai peitetyt hipaisupainikkeet aiheuttavat virhetoimintoja. Tällöin hipaisupainikkeet eivät reagoi kosketukseesi tai laatikko voi kytkeytyä itsestään päälle tai pois päältä. Pidä hipaisupainikkeet ja näytöt puhtaina. Älä aseta mitään esineitä hipaisupainikkeiden ja näyttöjen päälle.

- Puhdista normaali lika heti puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Pyyhi pinta vielä paljaaseen veteen kostetulla liinalla.
- Kuivaa lopuksi kaikki pinnat kuivalla, pehmeällä liinalla.

Liukuestematon puhdistus

 Vääränlainen puhdistus voi aiheuttaa vaurioita. Liukuestematto ei kestä pesua astian- tai pyykinpesukoneessa. Puhdista liukuestematto aina käsin.

 Vääränlainen kuivaus voi aiheuttaa vaurioita. Liukuestematto ei kestä kuivausta uunissa. Älä missään tapauksessa laita liukuestemattoa uuniin kuivumaan.

- Ota liukuestematto ulos laatikosta.
- Puhdista liukuestematto lämpimällä vedellä ja miedolla käsiastianpesuaineella.
- Kuivaa liukuestematto liinalla.
- Aseta liukuestematto takaisin laatikkoon vasta, kun se on täysin kuiva.

Vianetsintä

Useimmat päivittäisessä käytössä syntyvät häiriöt ja ongelmat voit poistaa itse. Monissa tapauksissa säästät sekä aikaa että rahaa, kun sinun ei tarvitse kutsua huoltoliikettä paikalle.

Seuraavien taulukoiden tarkoituksena on auttaa sinua löytämään häiriön tai vian mahdollinen syy.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Gourmet-laatikko ei kuumene.	Pistotulppa ei ole kunnolla kiinni pistorasiassa. ■ Työnnä pistotulppa pistorasiaan.
	Sulake on lauennut. ■ Vaihda sulake tai kytke automaattisulake takaisin päälle (sulakekoko: ks. arvokilpi). Ellei laatikko kytkeydy päälle vielä sittenkään, kun kytket sulakkeen tai vikavirtasuojakytkimen takaisin päälle, ota yhteyttä sähköalan ammattilaiseen tai Miele-huoltoon.
Laitteesta kuuluu käytön aikana ääniä	Ääni on peräisin puhaltimesta, joka huolehtii lämmön jakamisesta tasaisesti koko laatikon alueelle. Kyseessä ei ole häiriö.
Ruoka ei ole riittävän lämmintä.	Et ole valinnut toimintatapaa <u>SS</u> . Ruokien lämpimänäpito. ■ Valitse oikea toimintatapa.
	Asetettu lämpötila on liian alhainen. ■ Valitse korkeampi lämpötila.
	Ilmankiertoaukot ovat tukossa tai peitossa. ■ Huolehdi siitä, että ilma pääsee kunnolla kiertämään.
Ruoka on liian kuumaa.	Et ole valinnut toimintatapaa <u>SS</u> . Ruokien lämpimänäpito. ■ Valitse oikea toimintatapa.
	Asetettu lämpötila on liian korkea. ■ Valitse alhaisempi lämpötila.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Astiat eivät ole riittävän lämpimiä.	Et ole valinnut toimintatapaa <input type="checkbox"/> Tarjoilu-/ruokailuas- tioiden lämmitys. ■ Valitse oikea toimintatapa.
	Asetettu lämpötila on liian matala. ■ Valitse korkeampi lämpötila.
	Ilmankiertoaukot ovat tukossa tai peitossa. ■ Huolehdi siitä, että ilma pääsee kunnolla kiertä- mään.
	Astioita ei lämmitetty riittävän pitkään. ■ Astioiden lämpenemisaikaan vaikuttavat monet te- kijät (ks. kappale Astioiden lämmittäminen).
Astiat ovat liian kuumia.	Et ole valinnut toimintatapaa <input type="checkbox"/> Tarjoilu-/ruokailuas- tioiden lämmitys tai <input type="checkbox"/> Kuppien/lasien lämmitys. ■ Valitse oikea toimintatapa.
	Asetettu lämpötila on liian korkea. ■ Valitse matalampi lämpötila.
Hankausjälkiä etulevyn yläreunassa.	Hankausjälkiä voi syntyä laatikon yläpuolella sijaitse- van laitteen asennuksen tai irrotuksen yhteydessä. ■ Poista hankausjäljet varovasti tavallisen puhdistus- sienen karkeammalla puolella.

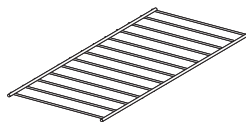
Erikseen ostettavat lisävarusteet

Miele on kehittänyt laajan valikoiman lisävarusteita sekä puhdistus- ja hoitotuotteita, jotka on sovitettu Mielen laitteisiin optimaalisella tavalla.

Voit hankkia näitä tuotteita kätevimmin Mielen verkkokaupasta.

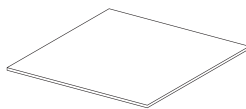
Voit hankkia kaikkia tuotteita myös Miele-huollosta (katso tämän käyttöohjeen takakansi) tai Miele-kauppiaaltasi.

Ritilä



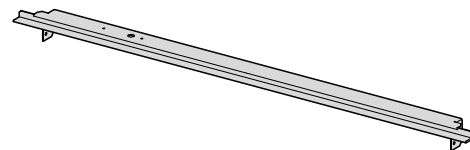
Antaa lisää täyttötilaa (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Liukuestematto



Estää astioita liikkumasta laatikossa.

Peitelista



Peittää laatikon ulkovaipan ja sen yläpuolisen yhdistettävän laitteen välisen alueen.

Mikrokuituliina

Sormenjälkien ja kevyiden tahrojen pyyhkimiseen.

Yhteydenotto häiriötilanteissa

Ellet saa itse poistetuksi toimintahäiriötä, ota yhteys Mielen koneita ja laitteita myyvään liikkeeseen tai Mielen asiakaspalveluun.

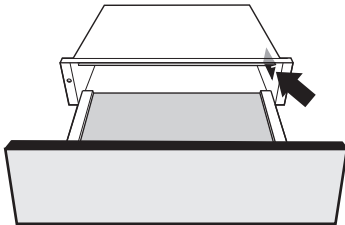
Mielen huollon voit varata verkossa osoitteesta www.miele.fi/huolto.

Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosen takakannesta.

Asiakaspalvelu tarvitsee laitteen mallitunnisteen ja valmistusnumeron (Fabr./SN/Nr.). Nämä tiedot löytyvät arvokilvestä.

Arvokilpi

Löydät arvokilven tästä:



Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosestä.

Asennus

Turvallisuusohjeita asentamista varten



Virheellisen asennuksen aiheuttamien vahinkojen vaara.

Vääränlainen asennus voi vaurioittaa laatikkoa ja/tai laitetta, jonka yhteyteen se on asennettu.

Jätä laitteen paikalleen asennus alan ammattilaisen tehtäväksi.

- ▶ Laitteen pistotulppaan on päästävä helposti käsiksi myös laitteen asentamisen jälkeen.
- ▶ Laatikon saa sijoittaa yhteen vain Mielen ilmoittamien laitteiden kanssa. Jos laatikko yhdistetään muunlaisiin laitteisiin, sen takuu ei ole enää voimassa, sillä laitteen moitteetonta toimintaa ei enää tällöin voida taata.
- ▶ Pohjan, jolle laatikko ja siihen yhdistettävä laite asennetaan, on oltava tukeva. Sen on kestävä molempien laitteiden paino.
- ▶ Noudata laiteyhdistelmän asennuksessa ehdottomasti molempien laitteiden käyttö- ja asennusohjeita.
- ▶ Huomioi seuraava laatikon sijoituspaikan valinnassa:
 - Laatikko on asennettava sellaiselle korkeudelle, että astioiden sisällön voi nähdä. Vain tällä tavoin käyttäjä voi välttyä kuumien ruokien ja kuuman veden mahdollisen läikkymisen aiheuttamilta palovammoilta.
 - Laatikon avaamiseen on oltava tarpeeksi tilaa.

Ohjeita asennukseen

Laatikon voi asentaa yhdistelmäksi seuraavien Mielen kalusteisiin sijoitettavien laitteiden kanssa:

- kaikki kalusteuunit, joiden etuosan leveys on 595 mm
- kaikki höyryuunit, joiden etuosan leveys on 595 mm
- kaikki kahvikeskukset, joiden etuosan leveys on 595 mm
- kaikki mikroaaltouunit, joiden etuosan leveys on 595 mm
- Dialog-uuni, jonka etuosan leveys on 595 mm

Yhdistettävä laite asennetaan ilman erillistä välipohjaa suoraan Gourmet-laatikon päälle.

Laatikkoa on saatavana 3 eri korkeutta. Tarvittava sijoitusaukon korkeus määräytyy laatikon ja siihen yhdistettävän laitteen sijoitusmittojen perusteella.

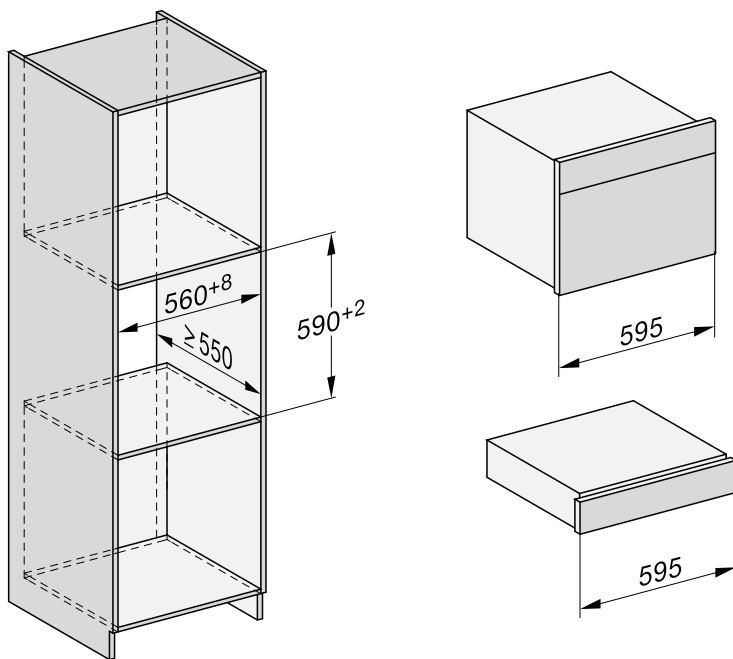
Asennus

Sijoitusmitat ESW 7010, ESW 7110

Kaikki asennuspiirroksissa ilmoitetut mitat ovat millimetrejä.

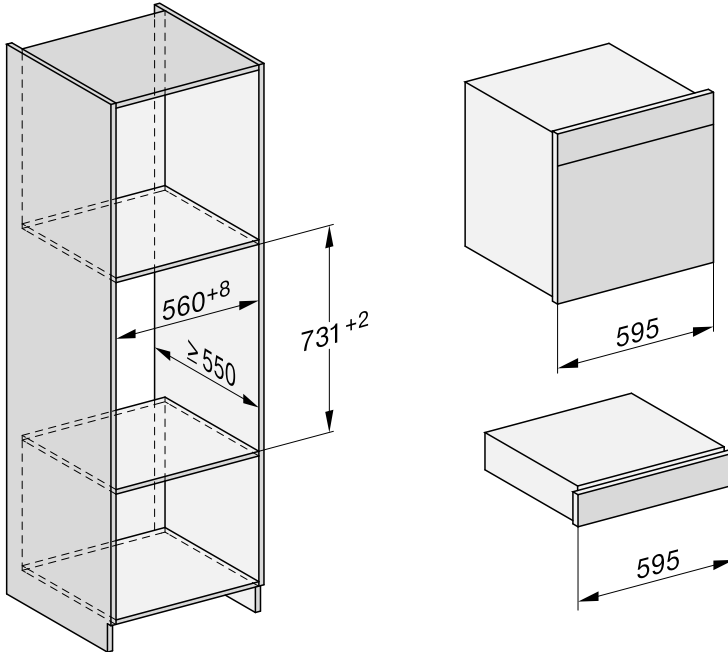
450 mm korkeisiin sijoitusaukkoihin tarkoitettu yhdistettävä laite

Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.



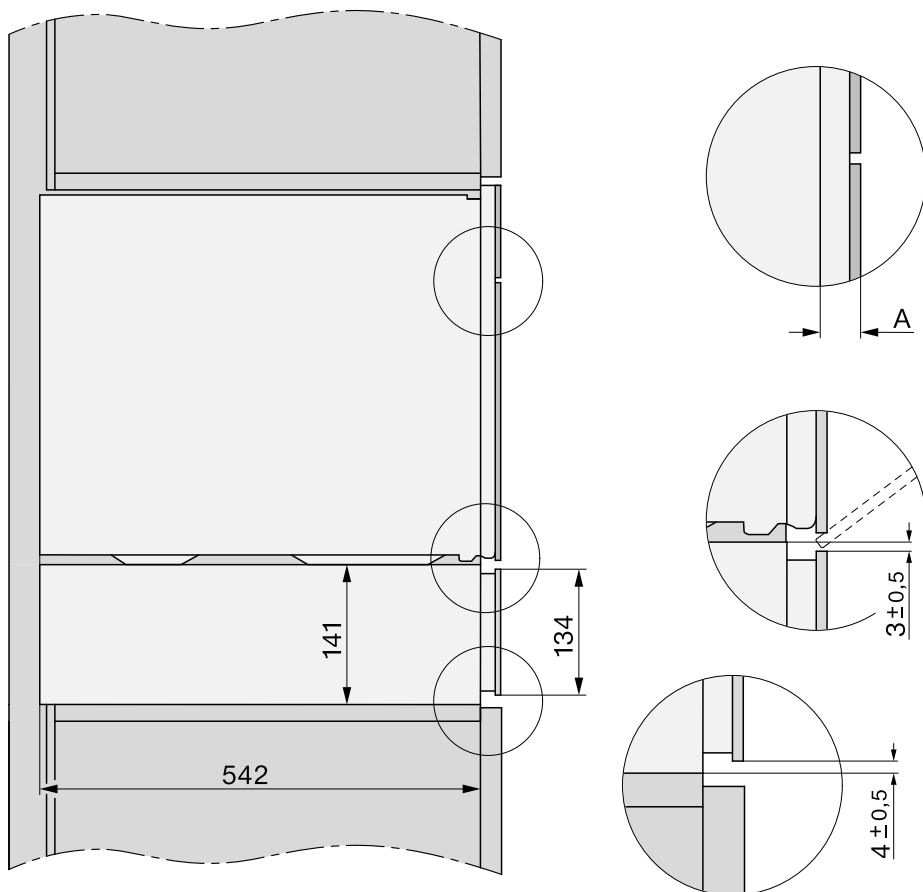
590 mm korkeisiin sijoitusaukkoihin tarkoitettu yhdistettävä laite

Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.



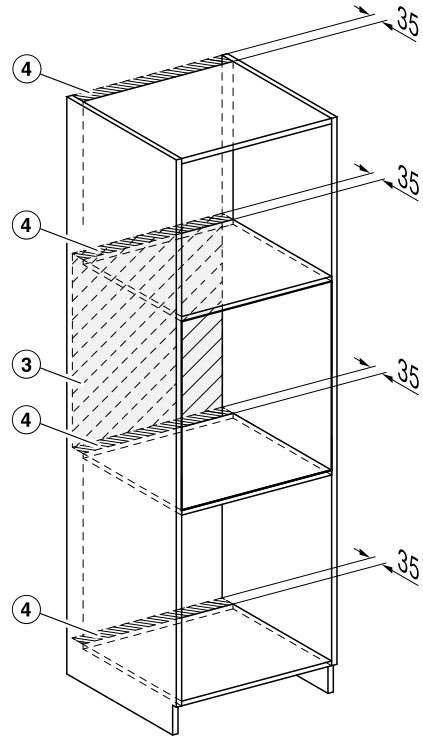
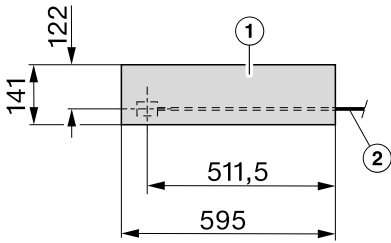
Asennus

Näkymä sivulta



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

Liitännät ja ilmankierto



- ① Näkymä edestä
- ② Verkko-liitäntäjohto, pituus = 2.000 mm
- ③ Ei liitäntöjä tälle alueelle
- ④ Ilmankiertoaukko vähint. 1 800 mm²

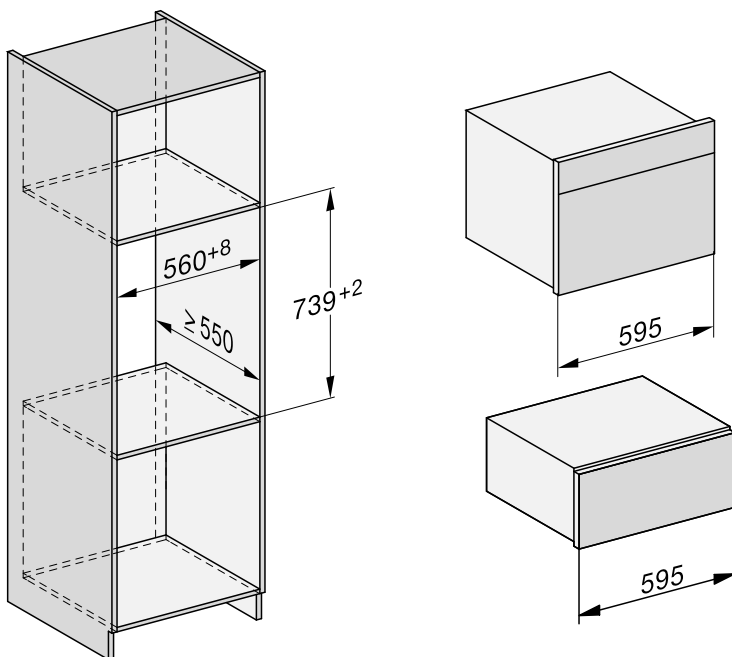
Asennus

Sijoitusmitat ESW 7020, ESW 7120

Kaikki asennuspiirroksissa ilmoitetut mitat ovat millimetrejä.

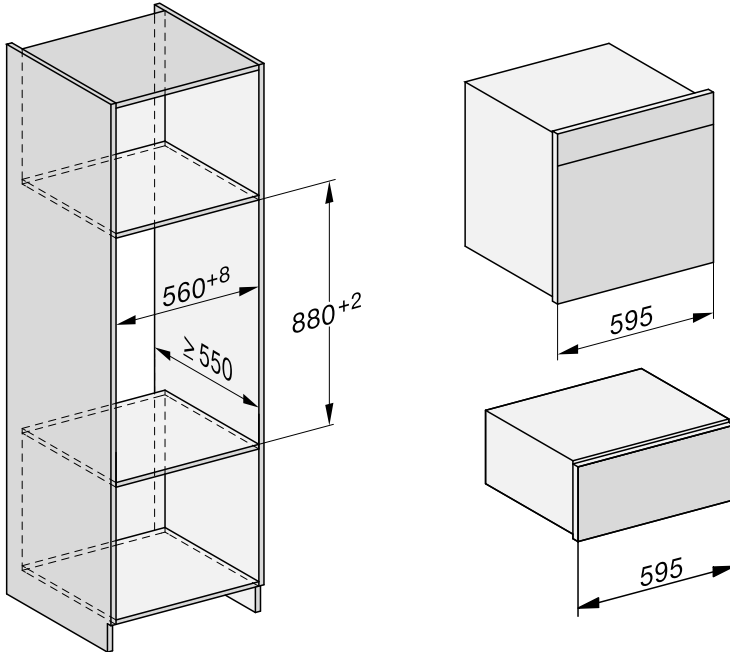
450 mm korkeisiin sijoitusaukkoihin tarkoitettu yhdistettävä laite

Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.



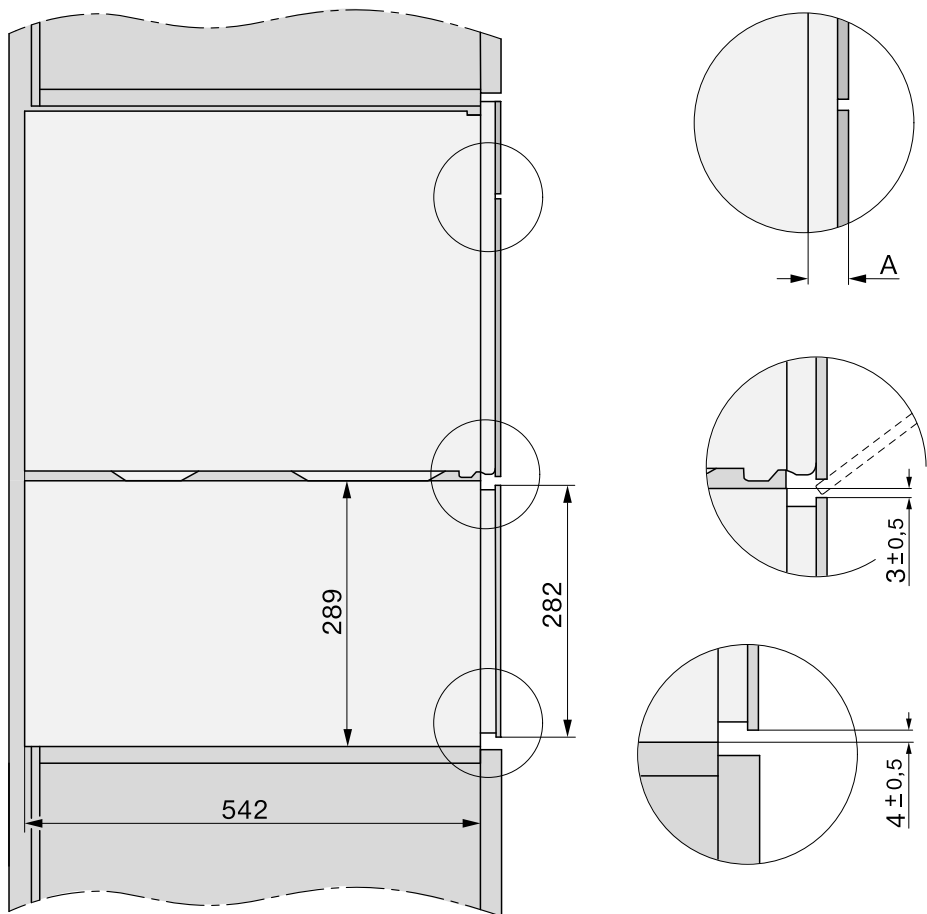
590 mm korkeisiin sijoitusaukkoihin tarkoitettu yhdistettävä laite

Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.



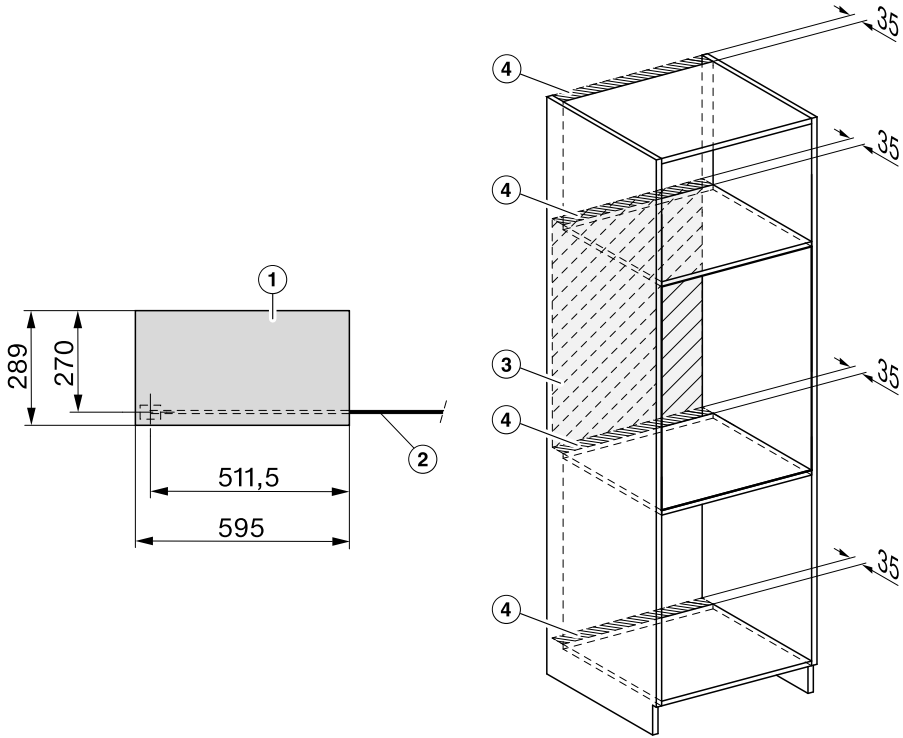
Asennus

Näkymä sivulta



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

Liitännät ja ilmankierto



- ① Näkymä edestä
- ② Verkko-liitäntäjohto, pituus = 2.000 mm
- ③ Ei liitäntöjä tälle alueelle
- ④ Ilmankiertoaukko vähint. 1 800 mm²

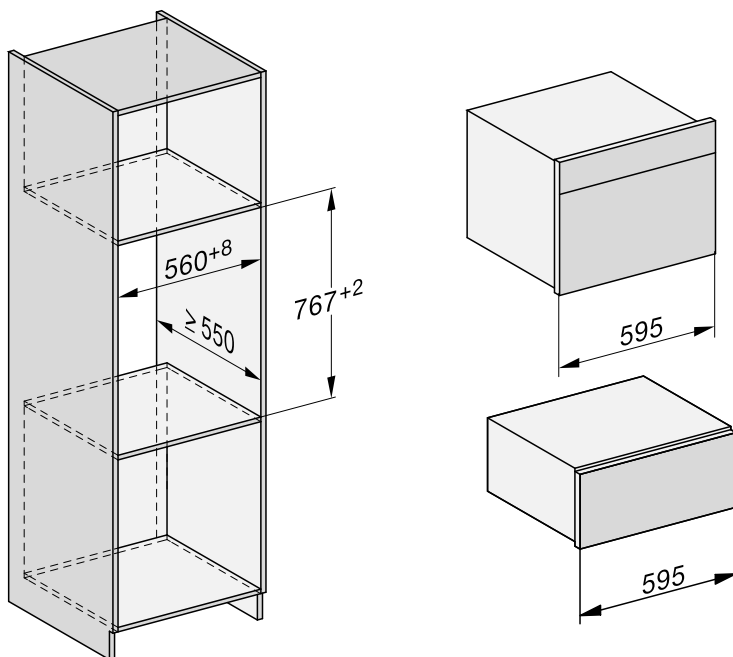
Asennus

Sijoitusmitat ESW 7030

Kaikki asennuspiirroksissa ilmoitetut mitat ovat millimetrejä.

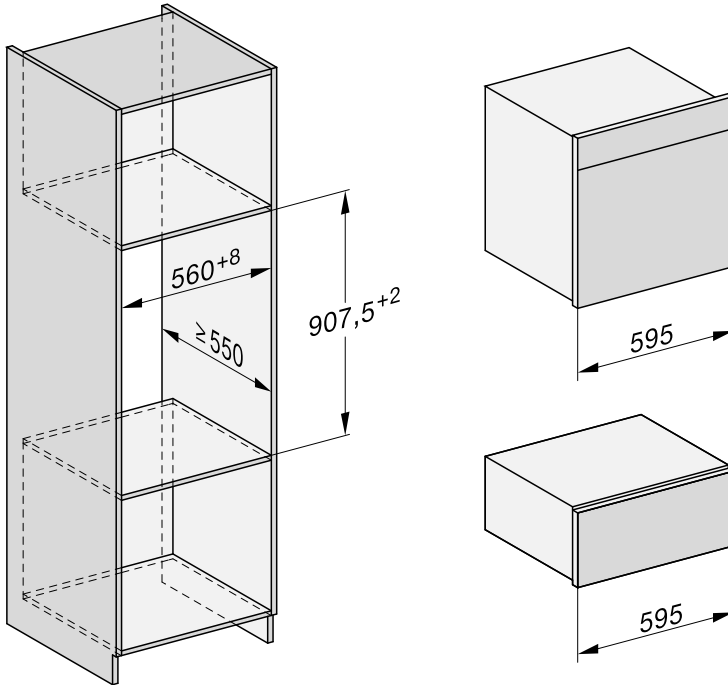
450 mm korkeisiin sijoitusaukkoihin tarkoitettu yhdistettävä laite

Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.



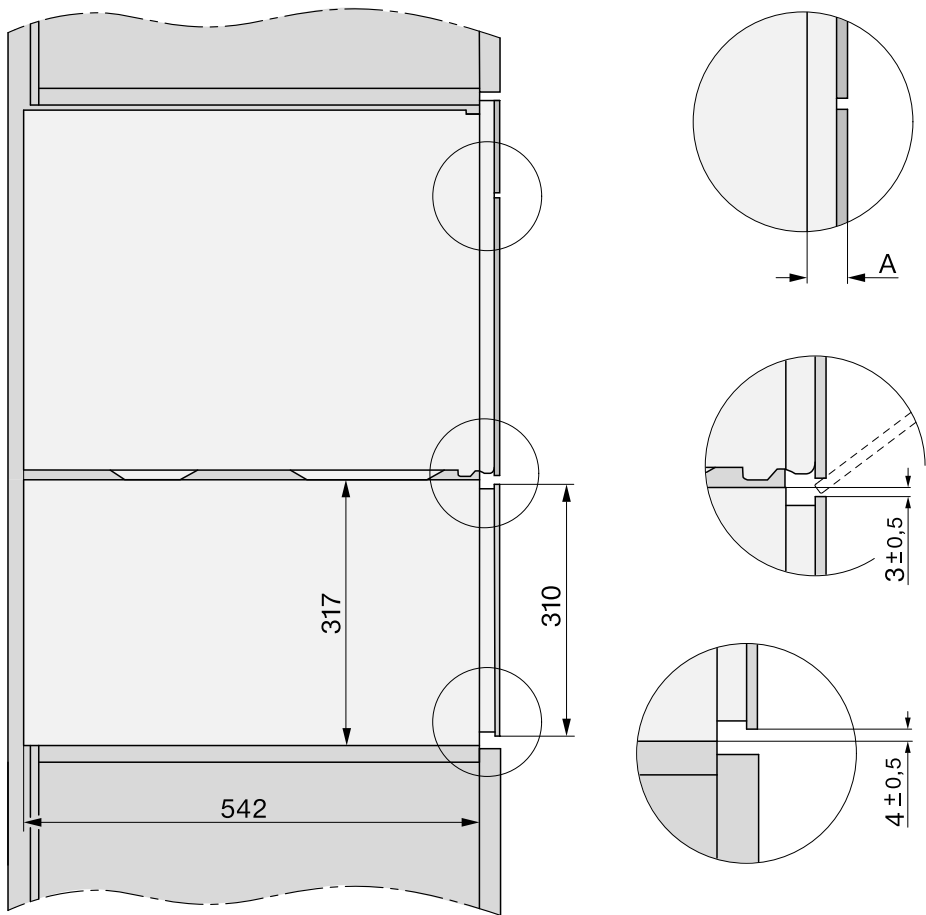
590 mm korkeisiin sijoitusaukkoihin tarkoitettu yhdistettävä laite

Sijoitusaukon takana ei saa olla erillistä takaseinää.



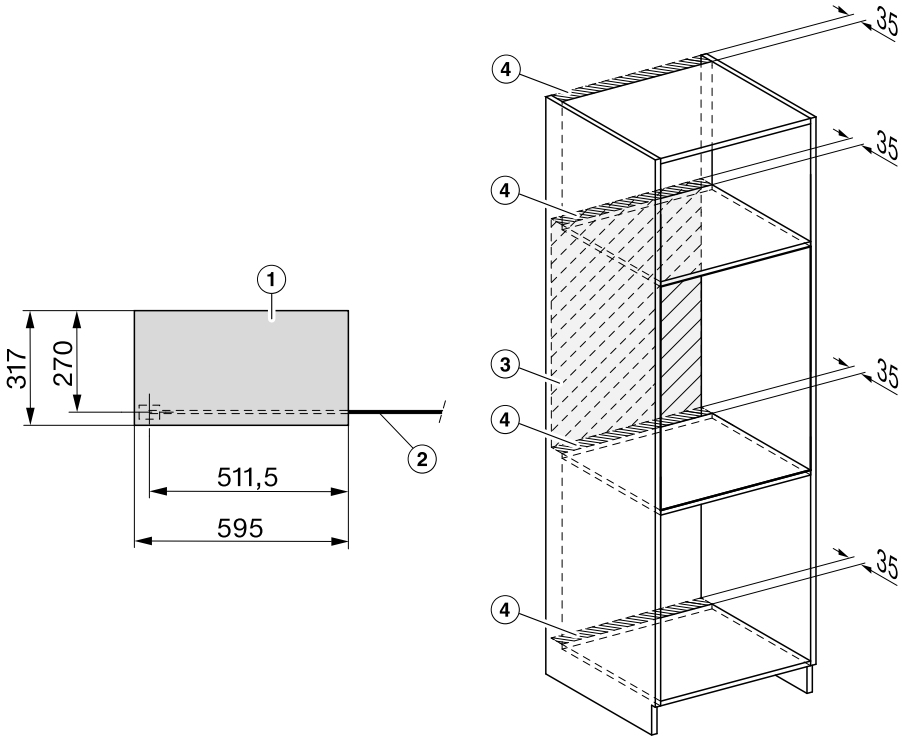
Asennus

Näkymä sivulta



A ESW 7030: 22 mm

Liitännät ja ilmankierto



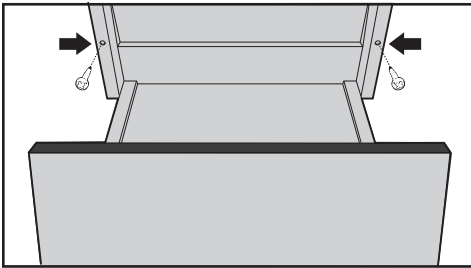
- ① Näkymä edestä
- ② Verkko-liitäntäjohto, pituus = 2.000 mm
- ③ Ei liitäntöjä tälle alueelle
- ④ Ilmankiertoaukko vähint. 1 800 mm²

Asennus

Laitteen sijoittaminen kalusteisiin

Laatikon sijoitusalueen on oltava puhdas ja vaakasuora, jotta laite toimisi moitteettomasti.


- Työnnä laite sijoituskaappiin niin pitkälle, että sen etulevy tulee tiiviisti kaapin seinien etureunoja vasten, ja suorista se.



- Avaa laatikko ja kiinnitä laite kahdella mukana toimitetulla ruuvilla sijoituskaapin sivuseiniin.
- Suojaa etulevyn yläreuna hankautumista vastaan yhdistettävän laitteen asennuksen ajaksi.
- Asenna yhdistettävä laite sen käyttö- ja asennusohjeen mukaisesti.

Sähköliitäntä

Suosittelemme, että liität laitteen sähköverkkoon pistotulppaliitännällä. Se helpottaa laitteen huoltoa. Laitteen pistotulppaan on päästävä helposti käsiksi myös laitteen asentamisen jälkeen.

 Asiattomat asennus- ja huolto-työt tai korjaukset aiheuttavat loukkaantumisvaaran.

Asiattomat korjaukset saattavat aiheuttaa vaaratilanteita käyttäjälle! Miele ei vastaa asiattomista korjauksista aiheutuneista vahingoista.

Miele ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat puuttuvasta tai puutteellisesta maadoituksesta (esim. sähköiskut).

Jos verkkoliitäntäjohdon pistotulppa irrotetaan tai verkkoliitäntäjohdossa ei ole pistotulppaa, laitteen saa liittää sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.

Mikäli pistorasiaan ei pääse käsiksi asennuksen jälkeen, tai mikäli laite liitetään kiinteästi sähköverkkoon, sähköliitäntä on varustettava erillisellä, kaikki koskettimet avaavalla erotuskytkimellä. Käytettävän kytkimen erotusvälin on oltava vähintään 3 mm. Tällaisia kytkimiä ovat mm. johdonsuojakatkaisimet, sulakkeet ja kontaktorit (EN 60335). Tarvittavat sähköliitäntätiedot löydät laitteen arvokilvestä. Tarkista, että arvokilven tiedot vastaavat käytettäviä sulakkeita ja sähköverkon jännitettä.

Suojaeristettyjen osien kosketussuojaus täytyy tarkistaa asennuksen jälkeen.

Kokonaisliitântäteho

katso arvokilpi

Sähköliitäntätiedot

Tarvittavat sähköliitäntätiedot löydät laitteen arvokilvestä. Tarkista, että arvokilven tiedot vastaavat käytettäviä sulakkeita ja sähköverkon jännitettä.

Vikavirtasuojakytkin

Turvallisuuden lisäämiseksi liitännän voi varustaa VDE-suositusten mukaisella vikavirtasuojakytkimellä, jonka laukeamisvirta on 30 mA.

Asennus

Sähköverkosta irrottaminen



Sähköiskuvaara.

Laitteen liittäminen takaisin sähköverkkoon kesken korjaus- ja/tai huoltotöiden voi aiheuttaa sähköiskun.

Varmista siksi, ettei mikään tai kukaan pääse kytkemään laitetta vahingossa takaisin sähköverkkoon.

Jos laite on irrotettava sähköverkosta, toimi jollakin seuraavista tavoista:

Keraamiset sulakkeet

- Ota sulakkeet kokonaan pois paikaltaan.

Ruuvattavat automaattisulakkeet

- Paina testauspainiketta (punainen), kunnes keskipainike (musta) hyppää ulos.

Muut automaattisulakkeet

- (johdonsuojakatkaisin, vähintään tyyppi B tai C): Käännä vipu asennosta 1 (päällä) asentoon 0 (pois päältä).

Vikavirtasuojakytkin

- Kytke pääkytkin asennosta 1 (päällä) asentoon 0 (pois päältä) tai paina testauspainiketta.

Verkkoliitäntäjohdon vaihtaminen

Käytä vain poikkipinta-alaltaan oikean kokoista johtoa, tyyppi H 05 VV-F. Sopivia johtoja voit tilata valmistajalta tai Miele-huollosta.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

Miele vakuuttaa, että tämä laite täyttää direktiivin 2014/53/EU vaatimukset.

Täydellinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on tilattavissa verkosta osoitteesta:

- www.miele.fi/c/kaeyttoehjeet-385.htm
- Tarvitset tätä varten tuotteen nimen ja valmistusnumeron.

Taajuuskaista	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
---------------	----------------------------

Enimmäislähetysteho < 100 mW

Miele Oy
Porttikaari 6
01200 Vantaa
Puhelin: (09) 875 970
Sähköposti: asiakaspalvelu@miele.fi
Internet: www.miele.fi

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

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