

Gebruiks- en montagehandleiding Culinaire lade



Lees **beslist** de gebruiks- en montagehandleiding voordat u uw toestel plaatst, installeert en in gebruik neemt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw toestel.

Inhoud

Opmerkingen omtrent uw veiligheid	4
Een bijdrage aan de bescherming van het milieu	11
Overzicht	13
ESW 6114 / ESW 6214.....	13
ESW 6129 / ESW 6229.....	14
ESW 6129 X / ESW 6229 X	15
Bijgeleverde accessoires.....	16
Bedieningselementen	17
Ingebruikneming van het toestel	18
Lade voor het eerst reinigen.....	18
Lade voor het eerst verwarmen.....	18
Bediening	19
Bedieningsprincipe.....	19
Ovenfuncties	20
Duur.....	20
Temperaturen	20
Gerechten warmhouden	22
Instellingen	23
Servies verwarmen.....	25
Opwarmtijd.....	25
Beladingscapaciteit.....	25
ESW 6x14.....	26
ESW 6x29 / ESW 6x29X.....	27
Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)	28
Nog meer toepassingen.....	35
Combinatie met CVA.....	36
Reiniging en onderhoud.....	37
Nuttige tips	39
Bij te bestellen accessoires.....	41
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen	42
Aanwijzingen voor het inbouwen.....	43

Inbouwmaten ESW 6x14	44
Inbouwmaten ESW 6x29 / ESW 6x29 X	48
Inbouwen.....	52
Elektrische aansluiting.....	53
Miele-Service, typeplaatje, garantie	55

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

Downloaded from www.vandenborre.be

Dit toestel voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan persoonlijk letsel of beschadiging van het toestel tot gevolg hebben.

Lees de gebruiks- en montagehandleiding daarom aandachtig door, voordat u het toestel in gebruik neemt. In de handleiding vindt u belangrijke instructies met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud.

Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan doordat de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet in acht zijn genomen.

Bewaar de gebruiks- en montagehandleiding en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar.

Juist gebruik

- ▶ Dit toestel is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het toestel mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ Gebruik het toestel alleen voor de toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn.
- ▶ Personen die op grond van hun fysieke, zintuiglijke of psychische problemen, hun onervarenheid of gebrek aan kennis van de culinaire lade niet in staat zijn om deze veilig te bedienen, moeten bij de bediening onder toezicht staan. Deze personen mogen het toestel alleen zonder toezicht bedienen als zij een eerst zijn geïnstrueerd. Zij dienen eventuele gevaren van een onjuiste bediening te herkennen en begrijpen.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

Kinderen in het huishouden

- ▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen het toestel alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze het toestel veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen de culinaire lade niet zonder toezicht reinigen.
- ▶ Houd kinderen in de gaten, wanneer zij zich in de buurt van het toestel bevinden. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.
- ▶ Het toestel wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd nadat het is uitgeschakeld. Houd kinderen op een afstand, totdat het toestel voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Verstikkingsgevaar! Spelende kinderen kunnen zich wikkelen in verpakkingsmateriaal (bijv. folies) of het over hun hoofd trekken en daardoor verstikken. Houd verpakkingsmateriaal zoals plastic buiten het bereik van kinderen.

Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installaties, onderhoudswerken of herstellingen kunnen er niet te onderschatten risico's ontstaan voor de gebruiker. Installatie-, onderhouds- of herstellingswerken mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd die door Miele erkend zijn.
- ▶ Een beschadigd toestel kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd toestel nooit in gebruik.
- ▶ De betrouwbare en veilige werking van het toestel is uitsluitend gegarandeerd, als het toestel op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.
- ▶ De elektrische veiligheid van de oven is uitsluitend gegarandeerd, als hij wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een elektricien inspecteren.
- ▶ Voordat u het toestel aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet.
Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om schade aan het toestel te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het toestel niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit het toestel hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.
- ▶ Gebruik het toestel alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid is gewaarborgd.
- ▶ Dit toestel mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

- ▶ Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het toestel niet meer goed functioneert. Open nooit de ommanteling van het toestel.
- ▶ De garantie vervalt als het toestel niet wordt gerepareerd door een technicus die door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van deze Miele onderdelen kunnen wij garanderen, dat zij volledig aan onze veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Als de stekker wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag het toestel uitsluitend door een vakman op het net worden aangesloten.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale kabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele.
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het toestel spanningsvrij te worden gemaakt. Ga daarvoor als volgt te werk:
 - schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
 - draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
 - als de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos is getrokken. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
- ▶ Als het toestel achter een meubeldeur is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u het toestel gebruikt. Achter een gesloten deur worden warmte en vocht opgehoopt. Hierdoor kunnen het toestel, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als het toestel volledig is afgekoeld.

Efficiënt gebruik

- ▶ U kunt zich aan het hete toestel en het hete serviesgoed branden. Gebruik daarom altijd ovenhandschoenen of pannenlappen als u met het hete toestel werkt. Gebruik alleen droge handschoenen of pannenlappen. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan door stoomvorming verbrandingen veroorzaken.
- ▶ Brandgevaar! Bewaar geen kunststof voorwerpen of brandbare voorwerpen in de lade. Als het toestel per ongeluk wordt ingeschakeld, kunnen de voorwerpen smelten of vlam vatten.
- ▶ Voorwerpen in de buurt van het ingeschakelde toestel kunnen door de hoge temperaturen vlam vatten. Gebruik het toestel nooit om er een ruimte mee te verwarmen.
- ▶ Vervang de bijgeleverde antislipmat nooit door theedoeken of iets dergelijks.
- ▶ De telescopische geleiders mogen met maximaal 25 kg worden belast. Als u het toestel te vol laadt of op de lade gaat staan, raken de geleiders beschadigd.
- ▶ De onderkant van de lade wordt bij gebruik heet. Raak de onderkant dan ook niet aan als de lade open is.
- ▶ De antislipmat is hittebestendig tot 200 °C.
De bodem van een pan kan deze temperatuur overschrijden, vooral na intensief braden. Laat het kookgerei dan even afkoelen, voordat u het in de lade zet.
- ▶ Gebruik geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie. Dergelijke materialen smelten bij hoge temperaturen. Gebruik voor het warmhouden alleen hittebestendig serviesgoed van porselein, glas, etc.
- ▶ Als vloeistoffen binnen in het toestel terechtkomen, kan er kortsluiting ontstaan. Open en sluit het beladen toestel dan ook voorzichtig, zodat vloeistoffen niet overstromen.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

► De functie "Gerechten warmhouden" is voor het warmhouden van hete gerechten, niet voor het verhitten van koude gerechten. Zorg dan ook dat de gerechten voldoende heet in de lade worden geplaatst.

► Als de temperatuur te laag is, kunnen zich bij bepaalde gerechten bacteriën ontwikkelen. Stel daarom een voldoende hoge warmhoudtemperatuur in.

Reiniging en onderhoud

► De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor het reinigen van de kookplaat nooit een stoomreiniger.

Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd milieuvriendelijk en recycleerbaar verpakkingsmateriaal gekozen.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard en wordt er minder afval geproduceerd. Uw vakhandelaar neemt de verpakking in het algemeen terug.

Uw toestel afdanken

Oude elektrische en elektronische toestellen bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de toestellen goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude toestel bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Doe uw oude toestel daarom nooit bij het gewone huisafval.



Lever het in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken toestel.

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

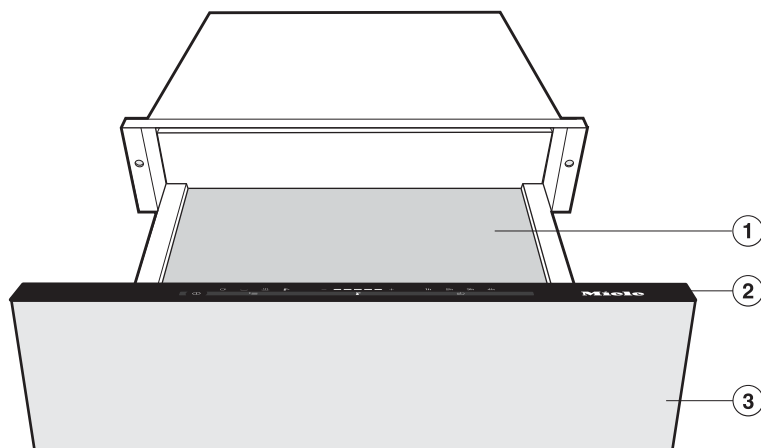
Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recyclen wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

- de handelaar bij wie u het kocht of
- de firma Recupel,
telefoon 02 706 86 10,
website: www.recupel.be
of
- uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.

Zorg er ook voor dat het toestel intussen kindveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen.

ESW 6114 / ESW 6214



① Antislipmat

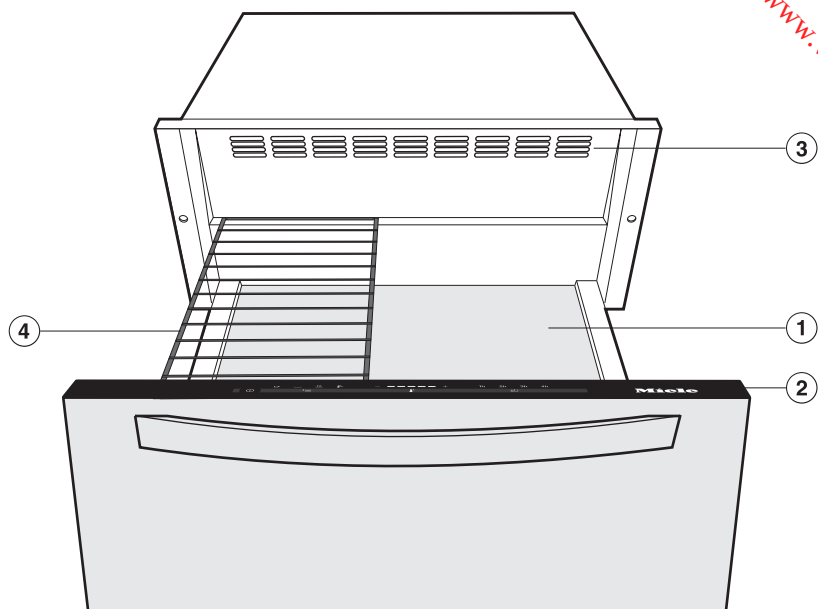
② Bedieningspaneel

③ Push2open-mechanisme
U kunt de lade gemakkelijk openen
en sluiten door op het frontpaneel te
drukken.

Overzicht

ESW 6129 / ESW 6229

Downloaded from www.vandenborre.be



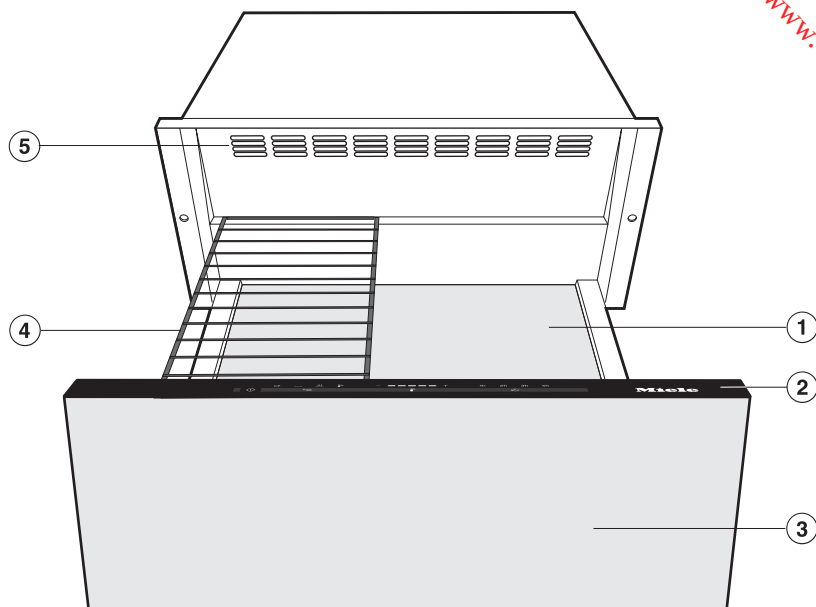
① Antislipmat

③ Ventilatie-openingen

② Bedieningspaneel

④ Rooster

ESW 6129 X / ESW 6229 X



- ① Antislipmat
- ② Bedieningspaneel
- ③ Push2open-mechanisme
- ④ Rooster
- ⑤ Ventilatie-openingen

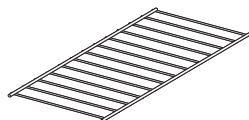
U kunt de lade gemakkelijk openen en sluiten door op het frontpaneel te drukken.

Overzicht

Bijgeleverde accessoires

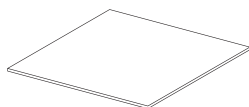
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie "Bij te bestellen accessoires").

Rooster



Voor het vergroten van de oppervlakte (ESW 6x29 / ESW 6x29 X).

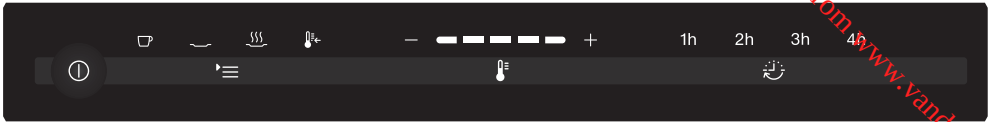
Antislipmat



Zorgt ervoor dat het serviesgoed stevig blijft staan.

Miele-kookboek "Koken op lage temperatuur"

Bon om gratis Miele-kookboek aan te vragen.



Sensortoetsen

Sensortoets	Beschrijving
①	Aan-/uit-toets
☰	Functiekeuze
🌡️	Temperatuur instellen
🕒	Duur instellen

Display

Weergave	Beschrijving
☐	Functie "Kopjes/glazen verwarmen"
—	Functie "Serviesgoed verwarmen"
☺	Functie "Gerechten warmhouden"
🌡️←	Functie "Lage temperatuur"
— ■■■■■ +	Balkje temperatuurweergave
1°h	Duur 1 uur
2°h	Duur 2 uur
3°h	Duur 3 uur
4°h	Duur 4 uur

Ingebruikneming van het toestel

- Kleef het typeplaatje dat bij de documentatie bijgevoegd is, op de daarvoor bestemde plaats in het hoofdstuk "Miele-Service, typeplaatje, garantie".
- Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies en stickers.

Lade voor het eerst reinigen

- Haal de antislipmat uit de lade en het rooster (indien aanwezig) uit de lade. Reinig de onderdelen met warm water, gewoon afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf de mat en het rooster met een zachte doek weer droog.
- Reinig de lade van binnen en van buiten met een vochtige doek. U verwijderd zo stof en eventuele verpakingsresten.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.
- Leg de antislipmat en eventueel het rooster weer in de lade.

Lade voor het eerst verwarmen

Verwarm de lege lade gedurende minimaal twee uur.

- Schakel het toestel met de sensortoets ① in.
- Tip de sensortoets  zo vaak aan, totdat het symbool  oplicht.
- Tip de sensortoets  zo vaak aan, totdat het buitenste (rechtse) segment van de temperatuurweergave oplicht.
- Tip de sensortoets  zo vaak aan, totdat "2h" oplicht.
- Sluit de lade.

Het toestel gaat na twee uur automatisch uit.

De verwarming en de ventilator van het toestel werken alleen als de lade gesloten is, omdat het systeem een contactschakelaar heeft.

De metalen delen van het toestel zijn voorzien van een speciaal bescherm-laagje, waardoor bij het eerste opwarmen geurtjes kunnen ontstaan. De geurtjes (en eventuele dampvorming) verdwijnen na korte tijd en betekenen niet dat het toestel verkeerd is aangesloten of defect is. Zorg voor een goede ventilatie van de keuken.

Bedieningsprincipe

De sensortoets ① moet schoon en droog blijven. De toets reageert anders niet of er worden onbedoeld functies geactiveerd.

Als vloeistoffen binnen in het toestel terechtkomen, kan er kortsluiting ontstaan.
Open en sluit het beladen toestel dan ook voorzichtig, zodat vloeistoffen niet overstromen.

- Open de lade.
- Schakel het toestel met de sensortoets ① in .
- Tip de sensortoets  zo vaak aan, totdat de gewenste functie oplicht.
- Tip de sensortoets  zo vaak aan, totdat op de temperatuurweergave het segment van de gewenste temperatuur oplicht.
- Tip de sensortoets  zo vaak aan, totdat het gewenste aantal uren oplicht.
- Sluit de lade.

Bediening

Ovenfuncties

U kunt uit de volgende functies kiezen

-  Kopjes/glazen verwarmen.
-  Serviesgoed verwarmen
-  Gerechten warm houden
-  Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)

De laatst gekozen functie wordt automatisch ingesteld als u het toestel de volgende keer inschakelt en wordt op het bedieningspaneel aangegeven.

Het toestel heeft een ventilator die de warme lucht in de lade verdeelt. De ventilator draait bij de functies

-  "Kopjes/glazen verwarmen" en  "Serviesgoed verwarmen" constant.
-  "Gerechten warmhouden" en  "Lage temperatuur" in intervallen.

U kunt in het toestel tegelijk gerechten warmhouden en serviesgoed verwarmen. Gebruik hiervoor de functie  "Gerechten warmhouden".



Let op!

Het duurt nu langer voordat het serviesgoed warm wordt dan met de functie "Serviesgoed verwarmen", maar het serviesgoed kan wel erg heet worden!!

Duur

Laat het toestel bij continu gebruik niet langdurig onbeheerd achter. Bij lange warmhoudtijden kunnen gerechten uitdrogen en eventueel ontbranden.

Het toestel is voorzien van een beveiliging die het toestel na maximaal 12 uur continu gebruik uitschakelt.

Het toestel is ingesteld op continu gebruik (geldt niet voor de functie "Lage temperatuur").

Met de sensortoets  kunt u een bepaalde tijd kiezen: 1 keer aantippen is 1 uur (1h), 2 keer is 2 uur (2h), etc. tot maximaal 4 uur.

Als u de toets een vijfde keer aantipt, staat het toestel weer op continu gebruik.

Temperaturen

Bij elke functie hoort een temperatuurbereik. De standaard ingestelde temperaturen zijn vet gedrukt. Met de sensortoets  kunt u de temperatuur in stappen van 5° veranderen.

De laatst gekozen temperatuur wordt automatisch ingesteld als u het toestel de volgende keer inschakelt en wordt op het display aangegeven (geldt niet voor de functie "Lage temperatuur").

Temperatuur- weergave	Temperatuur: °C *			
				
	40	60	65	65
	45	65	70	70
	50	70	75	75
	55	75	80	80
	60	80	85	85

* Circa-temperatuur, gemeten zonder belading in het midden van het toestel

Gerechten warmhouden

De minimumtemperatuur voor het warmhouden van gerechten (65 °C) mag niet worden onderschreden. Kies voor het warmhouden van gerechten uitsluitend de functie  "Gerechten warmhouden", om de minimumtemperatuur te waarborgen.

Deze functie is voor het warmhouden van gerechten meteen na de bereiding (dus als deze nog warm zijn). De functie is niet bedoeld voor het opwarmen van reeds afgekoelde gerechten!

■ Functie "Gerechten warmhouden"

■ Kies de gewenste tijd.

Het toestel moet ca. 15 minuten worden voorverwarmd om veilig te stellen dat de vereiste temperatuur voor het warmhouden wordt bereikt.

■ Plaats het servies in de lade om het voor te verwarmen.

■ Haal het voorverwarmde serviesgoed na 15 minuten uit de lade en doe de hete voedingsmiddelen erin. Gebruik ovenhandschoenen als u het warme serviesgoed uit het toestel haalt.

■ Zet het serviesgoed in het toestel en sluit de lade voorzichtig, zodat vloeibare gerechten niet overstromen.

Tips

Om een optimale kwaliteit van het voedsel te verkrijgen, let dan op het volgende:

- Doe hete gerechten in voorverwarmd serviesgoed. Plaats het serviesgoed daartoe tijdens het opwarmen in de lade.
- Dek gebraden en gefrituurde gerechten die krokant moeten blijven niet af. Stel voor dergelijke gerechten een hogere temperatuur in.
- Bedek vochtig en vloeibaar voedsel met een passend deksel of hittebestendige folie. Om te voorkomen dat vocht ontsnapt of condenseert.
- Vul het serviesgoed niet te vol, zodat niets kan overstromen.
- Vers bereide gerechten zijn heter dan warmgehouden gerechten. Serveer warmgehouden gerechten op voorverwarmde borden.
- De voedingswaarde van een gerecht neemt gedurende de bereiding af. Tijdens het warmhouden neemt de voedingswaarde verder af.
- Houd gerechten niet te lang warm, omdat ze anders nog gaarder worden.
- Als u de lade te vaak opent, kunnen de voedingsmiddelen afkoelen.
- Open en sluit de lade niet te krachtig. Er kan anders vloeistof uit het serviesgoed in de ventilatie-openingen terechtkomen of binnen in het toestel.

Instellingen

Voedingsmiddel	Kookge- rei	Servies afdekken	Temperatuur bij instelling 	Positie	
				Bo- dem	Roos- ter
Steak rare	Bord	nee	☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	x	x
Ovenschotel / gra- tin	Oven- schaal	ja	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐	x	
Braden	Bord	ja	☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐	x	
Eenpansgerecht	Pan	ja	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐	x	
Vissticks	pan	nee	☐ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐	x	
Vlees in jus	Pan	ja	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐	x	
Groente in saus	Pan	ja	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐	x	
Goulash	Pan	ja	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐	x	
Aardappelpuree	Pan	ja	☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐	x	
Menu	Bord	ja	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐	x	
Ovenaardappelen / aardappelen in schil	Bord / pan	ja	☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐	x	
Gepaneerde schnit- zels	pan	nee	☐ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐	x	
Pannenkoek / aard- appelpannenkoek	Bord	nee	☐ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐	x	x
Pizza	Bord	nee	☐ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐	x	
Geschilde aardap- pelen	Pan	ja	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐	x	
Saus	Pan	ja	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐	x	
Strudel	Bord	nee	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐	x	
Witbrood verwar- men	–	nee	☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	x	x

Gerechten warmhouden

Voedingsmiddel	Kookge- rei	Servies afdekken	Temperatuur bij instelling 	Positie	
				Bo- dem	Roos- ter*
Broodjes verwar- men	–	nee	☒ ☐ ☐ ☐ ☐	x	x

* afhankelijk van het model

Tips

- Verdeel het servies over de hele lade. Een stapel borden wordt langzamer warm dan losse serviesdelen. Als u stapels borden moet verwarmen, plaats deze dan vóór in het toestel. Gebruik ook het rooster (afhankelijk van het model).
- Zet geen grote schalen rechtop voor de ventilatie-openingen. De schalen dekken anders de openingen voor de warme lucht af. Het serviesgoed wordt dan niet gelijkmatig verwarmd.
- Gebruik voor kopjes en glazen alleen de functie □ "Kopjes/glazen verwarmen". De temperatuur wordt dan niet te hoog (maximaal 60 °C).
- Verwarmd serviesgoed koelt snel weer af. Haal het daarom pas vlak voor gebruik uit het toestel.

Opwarmtijd

De opwarmtijd wordt bepaald door:

- het materiaal en de dikte van het serviesgoed
- de belading (hoeveelheid)
- de wijze van inladen
- de temperatuurstelling

Vaste tijden kunnen dan ook niet worden gegeven. Als algemene richtlijn kunt u van de volgende waarden uitgaan:

Met de functie — duurt het gelijkmatig verwarmen van

- serviesgoed voor 6 personen 30–35 minuten.
- serviesgoed voor 12 personen 40–45 minuten.

In de praktijk zult u al gauw weten welke instellingen voor u de beste zijn.

Beladingscapaciteit

De telescopische geleiders mogen met maximaal **25 kg** worden belast. Als u het toestel te vol laadt, raken de geleiders beschadigd.

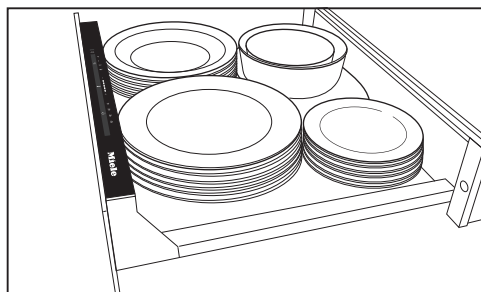
Wat u in het toestel kunt plaatsen, hangt af van de afmetingen en het gewicht van uw serviesgoed.

ESW 6x29 / ESW 6x29X: U kunt de oppervlakte vergroten door het bijgeleverde rooster te gebruiken. U kunt het rooster op een willekeurige plek plaatsen. Met twee roosters kunt u de oppervlakte nog groter maken. U plaatst de roosters dan links en rechts. Een extra rooster is verkrijgbaar bij Miele en bij de vakhandel (zie ook "Bij te bestellen accessoires").

Servies verwarmen

ESW 6x14

De volgende inruimvoorbeelden dienen slechts als indicatie:



Downloaded from www.vandenborre.be

Servies voor 6 personen

6 menuborden $\varnothing$ 26 cm

6 soepborden $\varnothing$ 23 cm

6 dessertborden $\varnothing$ 19 cm

1 ovale schaal 32 cm

1 schaal $\varnothing$ 16 cm

1 schaal $\varnothing$ 13 cm

of

12 menuborden $\varnothing$ 26 cm

18 soepborden $\varnothing$ 23 cm

16 soepkommen $\varnothing$ 10 cm

6 menuborden en $\varnothing$ 26 cm

6 soepborden $\varnothing$ 23 cm

6 pizzaborden $\varnothing$ 36 cm

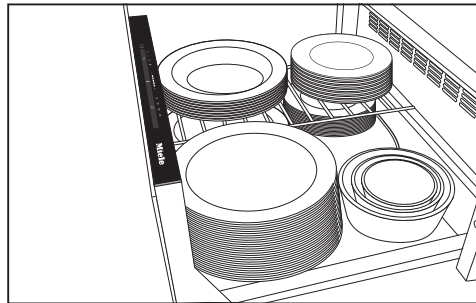
72 espressokopjes $\varnothing$ 5,9 cm

30 cappuccinokopjes $\varnothing$ 8,8 cm

30 grogglazen $\varnothing$ 6,7 cm / 8 cm hoogte

ESW 6x29 / ESW 6x29X

De volgende inruimvoorbeelden dienen slechts als indicatie:



Servies voor 12 personen

12 menuborden	Ø 26 cm
12 soepborden	Ø 23 cm
12 dessertborden	Ø 19 cm
1 ovale schaal	32 cm
1 schaal	Ø 19 cm
1 schaal	Ø 16 cm
1 schaal	Ø 13 cm

of

40 menuborden	Ø 26 cm
60 soepborden	Ø 23 cm
45 soepkommen	Ø 10 cm
20 menuborden en	Ø 26 cm
20 soepborden	Ø 23 cm
20 pizzaborden	Ø 36 cm
142 espressokopjes	Ø 5,9 cm
90 cappuccinokopjes	Ø 8,8 cm
30 grogglazen	Ø 6,7 cm / 8 cm hoogte

Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)

 De kerntemperatuurvoeler van een Miele-stoomoven met oven en van een Miele-oven mag niet in de gourmet-warmhoudlade worden gebruikt.

Bij koken op lage temperatuur wordt vlees op een lage temperatuur met een lange bereidingstijd bereid. Het vlees wordt zo extra behoedzaam bereid. Het vlees verliest minder vocht en blijft sappig en mals.

Deze bereidingswijze is met name geschikt voor grote, malse stukken vlees. Voor het eindresultaat is de kwaliteit van het vlees van groot belang.

Wij adviseren het gebruik van een normale kerntemperatuurvoeler voor de weergave van de kerntemperatuur. Het vlees bereikt dan precies de gewenste temperatuur.

Kerntemperatuur

In de warmhoudlade kan een kerntemperatuur van 70 °C worden bereikt. Als de kerntemperatuur hoger moet zijn dan 70 °C, kunt u het vlees niet in de warmhoudlade bereiden.

De kerntemperatuur geeft aan hoe gaar het vlees van binnen is. Hoe lager de kerntemperatuur, des te minder gaar is het vlees:

- saignant: 45–50 °C
- à point: 55–60 °C
- doorbakken: 65 °C

Bereidingstijd

De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte van het stuk vlees en kan tussen 1 en 6 uur liggen.

Verwarm het toestel 15 minuten voor, zodat de binnenruimte de vereiste temperatuur heeft.

Als u bijvoorbeeld 1h instelt, is de werkelijke bereidingsduur 1 uur en 15 minuten.

Aanwijzingen

- Het vlees moet goed bestorven zijn.
- De kwaliteit van het vlees is van groot belang voor het bereidingsresultaat.
- Het vlees moet op kamertemperatuur zijn. Haal het ca. 1 uur voor de bereiding uit de koelkast.
- Braad het vlees op de kookplaat rondom aan. Doe dit op een hoge stand.

Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)

Functie "Lage temperatuur" gebruiken

- Kies de functie  "Lage temperatuur".

Het toestel wordt automatisch 15 minuten voorverwarmd. Daarna werkt het toestel met de voorgeprogrammeerde temperatuur van 85 °C en de voorgeprogrammeerde bereidingstijd van 4h (instelling voor rosbeef, gaarheid: medium, 1 kg, ca. 3 cm dik).

- Braad het vlees tijdens de opwarmfase op de kookplaat rondom aan. Doe dit op een hoge stand.
- Doe het vlees op hittebestendig serviesgoed.
- Plaats het servies in het toestel.

 De kerntemperatuurvoeler van een Miele-stoomoven met bakoven en van een Miele-oven mag niet in de gourmet-warmhoudlade worden gebruikt.

- Als u een kerntemperatuurvoeler wilt gebruiken:
Steek de kerntemperatuurvoeler in het vlees. De punt moet zich midden in het vlees bevinden (in de kern). De punt mag niet in aanraking komen met een bot of een vetlaag.

Als u met andere instellingen wilt koken, neem dan de aanwijzingen uit de volgende tabel in acht.

- Kies de functie  "Lage temperatuur".
- Kies de gewenste temperatuur.
- Kies de gewenste tijd.

Tips

- U kunt het vlees meteen aansnijden. U hoeft voor het vlees geen rusttijd aan te houden.
- Vanwege de lage bereidings- en kerntemperaturen kunt u het vlees zonder moeite warmhouden. U laat het gewoon in het toestel, totdat het vlees wordt opgediend. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
- Serveer het vlees op voorverwarmde borden, zodat het niet te snel afkoelt.

Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)

Bereidingstabel rund

Vleessoort	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Filet ca. 1200 g	4–6 totaal 6–8 totaal 8 totaal	45–50 55–60 65	105–135 160–190 195–225	  
Filet ca. 600 g	4–6 totaal 6–8 totaal 8 totaal	45–50 55–60 65	90–120 130–155 160–190	  
Medaillons 3–4 cm dik	1 per kant 1–2 per kant 2 per kant	45–50 55–60 65	40–50 60–80 90–110	  
Rosbief ca. 400 g	4–6 totaal 6 totaal 8 totaal	45–50 55–60 65	90–120 120–145 145–175	  
Rosbief ca. 600 g	4 totaal 6–8 totaal 8 totaal	45–50 55–60 65	115–135 150–180 225–255	  
Rosbief ca. 1500 g	8 totaal 8–10 totaal 10–12 totaal	45–50 55–60 65	120–150 250–280 300–330	  
Rumpsteak ca. 180 g	1 per kant 1–2 per kant 2 per kant	45–50 55–60 65	50–60 80–90 120–140	  

 Aanbraadtijd /  Kerntemperatuur /  Bereidingstijd /  Instelling temperatuur

* 45–50 °C rood / 55–60 °C medium / 65 °C doorbakken

Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)

Bereidingstabel kalf

Vleessoort	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Filet ca. 1200 g	5 totaal 6 totaal 6-7 totaal	45-50 55-60 65	115-145 150-180 155-185	  
Filet ca. 600 g	4-6 totaal 6 totaal 6-8 totaal	45-50 55-60 65	75-95 90-120 125-155	  
Medaillons 3-4 cm dik	1 per kant 1-2 per kant 2 per kant	45-50 55-60 65	40-50 60-80 90-110	  
Steak ca. 160 g 2 cm dik	1 per kant 1-2 per kant 2 per kant	45-50 55-60 65	35-50 60-80 75-90	  

 Aanbraadtijd /  Kerntemperatuur /  Bereidingstijd /  Instelling temperatuur

* 45-50 °C rood / 55-60 °C medium / 65 °C doorbakken

Bereidingstabel gevogelte

Vleessoort	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Eendenborst ca. 350 g	5-6 totaal	65 70	45-65 80-95	 
Kippenborst ca. 160 g	2-3 per kant	70	45-60	
Poularde, borst ca. 250 g	2-3 per kant	70	60-80	
Kalkoenborst ca. 800 g	6-8 totaal	70	150-180	

 Aanbraadtijd /  Kerntemperatuur /  Bereidingstijd /  Instelling temperatuur

* Eendenborst = 65 °C medium / 70 °C doorbakken

Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)

Bereidingstabel varken

Vleessoort	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Filet ca. 350 g	5–6 totaal	60 65	90–110 120–140	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
Casselerrib zonder bot ca. 700 g	6–8 totaal	65	180–200	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Casselerrib zonder bot ca. 1500 g	8 totaal	65	195–225	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Kotelet ca. 700 g	6–8 totaal	65	180–210	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Kotelet ca. 1500 g	8–10 totaal	65	210–240	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Medaillons ca. 4 cm dik	2 per kant 2–3 per kant	60 65	75–95 100–120	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
Duitse rollade ca. 150 g ½ cm dik	4–6 totaal	65	150–180	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Spareribs	4–6 per kant	65	165–195	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

 Aanbraadtijd /  Kerntemperatuur /  Bereidingstijd /  Instelling temperatuur

* 60 °C medium / 65 °C doorbakken

Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)

Bereidingstabel lam

Vleessoort	 [min]	 * [°C]	 [min]											
Lamsribstuk ¹⁾ ca. 170 g	3 totaal 4 totaal	60 65	90–110 110–130	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>										
														
														
Lamsribstuk ¹⁾ ca. 400 g	3–4 totaal 4–6 totaal	60 65	100–130 120–150	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>										
														
														
Lamsrug zonder bot ¹⁾ ca. 600 g	3 totaal 6 totaal	60 65	90–120 130–160	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>										
														
														
Lamsbout zonder bot ²⁾ ca. 1200 g	8–10 totaal	65	330–360	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>										
														

 Aanbraadtijd /  Kerntemperatuur /  Bereidingstijd /  Instelling temperatuur

* 60 °C medium / 65 °C doorbakken

¹⁾ Gebruik een ovenvaste schaal.

²⁾ Gebruik een braadpan of een pan.

Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)

Bereidingstabel wild

Vleessoort	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Hertenmedaillons ¹⁾ 3–4 cm dik	1–2 per kant 2 per kant	60 65	80–100 110–140	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Hertenrug zonder bot ¹⁾ ca. 800 g	5–6 totaal 6–8 totaal	60 65	135–150 165–180	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Reerug zonder bot ¹⁾ ca. 800 g	4 totaal 6 totaal	60 65	120–135 150–165	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Hazenbout ²⁾ ca. 250 g	5–7 totaal	65	210–230	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Everzwijn (braad- vlees) ²⁾ ca. 600 g	6–8 totaal	70	190–220	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

 Aanbraadtijd /  Kerntemperatuur /  Bereidingstijd /  Instelling temperatuur

* 60 °C medium / 65 °C doorbakken / 70 °C doorbakken

¹⁾ Gebruik een ovenvaste schaal.

²⁾ Gebruik een braadpan of een pan.

Nog meer toepassingen

Voedingsmiddel	Kookgerei	Servies afdekken			 Duur : min
Bessen ontdooien	Schaal / bord	nee	☒ ☐ ☐ ☐ ☐		0:50
Gelatine oplossen	Schaal	nee	☐ ☐ ☐ ☐ ☒		0:15
Gistdeeg laten rijzen	Schaal	Ja, met bord		☒ ☐ ☐ ☐ ☐	0:30
Yoghurt maken	Yoghurtglazen met dek-sel	–		☐ ☒ ☐ ☐ ☐	5:00
Dessertrijst verder wellen	Pan	Ja, met dek-sel	☐ ☐ ☐ ☐ ☒		0:40
Chocolade smelten	Schaal	nee	☐ ☐ ☐ ☐ ☒		0:20
Diepvriesgroenten ontdooien	Schaal	nee	☐ ☐ ☒ ☐ ☐		1:00

 Instelling temperatuur /  Instelling temperatuur /  Duur

Combinatie met CVA

In de CVA-modus kunt u de warmhoudlade op de contactdoos aansluiten die zich achter op de CVA (koffieautomaat) van Miele bevindt. Hiervoor moet een speciale aansluitkabel worden gebruikt (zie "Bij te bestellen accessoires") die u bij de Miele-vakhandel en bij Miele kunt bestellen.

Bijzonderheden CVA-modus:

- De functie kan niet worden gewijzigd.
- U kunt geen bedrijfsduur instellen.
- De veiligheidsuitschakeling is gedeactiveerd.

CVA-modus activeren

U kunt de CVA-modus alleen activeren als de warmhoudlade uitgeschakeld is.

- Sluit de lade op de koffieautomaat aan.
- Tip de ☺ - sensortoets aan.
- Tip tevens de sensortoets ① aan.



- Houd beide sensortoetsen ingedrukt, totdat de beide buitenste tijdsymbolen en het symbool ☺ tegelijk oplichten.

CVA-modus deactiveren

- Tip de ☺ - sensortoets aan.
- Tip tevens de sensortoets ① aan.
- Houd beide sensortoetsen ingedrukt, totdat alle symbolen gedoofd zijn.



Letselrisico!

De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken.

Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krassen glasbreuk tot gevolg hebben.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Laat het toestel voor elke reiniging afkoelen.

- Reinig het toestel en de accessoires na elk gebruik en wrijf alles weer droog.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt:

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigungssteen,
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen,
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal,
- Reinigingsmiddelen voor vaatwassers,
- ovensprays,
- glasreinigers.
- schurende harde sponzen en borstels, bijvoorbeeld pannensponsjes,
- scherpe metalen schrapers.

Reiniging en onderhoud

Front en binnenruimte reinigen

De Aan/Uit-toets moet schoon en droog blijven. De toets reageert anders niet of er worden onbedoeld functies geactiveerd.

- Verwijder verontreinigingen met warm water, gewoon afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wis het geheel met schoon water af.
- Wrijf alles daarna met een zachte doek droog.

Antislipmat reinigen

Reinig de mat niet in een afwas- of wasautomaat.

Droog de antislipmat nooit in een oven!

- Haal de antislipmat uit het toestel als u de mat wilt reinigen.
- Reinig de antislipmat uitsluitend met de hand. Gebruik daarvoor warm water en een mild afwasmiddel. Droog de mat na afloop met een doek af.
- Leg de mat pas weer in de lade als de mat helemaal droog is.

De meeste problemen die in de dagelijkse praktijk kunnen voorkomen, kunt u zelf verhelpen. Het volgende overzicht helpt u daarbij.

Neem contact op met Miele (zie omslag) als u de oorzaak van een probleem niet kunt vinden of als u het probleem niet kunt verhelpen.



Letselrisico! Ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden leveren grote risico's op voor de gebruiker. Miele kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend door vakmensen uitvoeren die door Miele zijn geautoriseerd.

Open nooit de ommanteling van de stoomoven.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De lade wordt niet warm.	De stekker zit niet goed in de contactdoos. ■ Steek de stekker in de contactdoos.
	De zekering heeft gereageerd. ■ Controleer de zekering (zie typeplaatje voor de minimale zekering). Schakel de zekering of de aardlekschakelaar weer in. Kunt u het toestel dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Miele.
Het gerecht is niet warm genoeg.	U heeft niet de functie "Gerechten warmhouden" ingesteld. ■ Kies de juiste functie.
	De ingestelde temperatuur is te laag. ■ Stel een hogere temperatuur in.
	De ventilatieopeningen zijn afgedekt. ■ Zorg dat de lucht kan circuleren.
Het gerecht is te heet.	U heeft niet de functie "Gerechten warmhouden" ingesteld. ■ Kies de juiste functie.
	De ingestelde temperatuur is te hoog. ■ Stel een lagere temperatuur in.

Nuttige tips

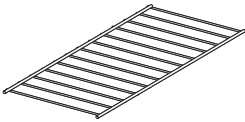
Probleem	Oorzaak en oplossing
Het serviesgoed is niet warm genoeg.	U heeft niet de functie  "Serviesgoed verwarmen" ingesteld. ■ Kies de juiste functie.
	De ingestelde temperatuur is te laag. ■ Stel een hogere temperatuur in.
	De ventilatieopeningen zijn afgedekt. ■ Zorg dat de lucht kan circuleren.
	Het serviesgoed is niet lang genoeg verwarmd. ■ De opwarmtijd wordt door verschillende factoren beïnvloed (zie "Servies verwarmen").
Het serviesgoed is te heet.	U heeft niet de functie  "Serviesgoed verwarmen" dan wel  "Kopjes/glazen verwarmen" ingesteld. ■ Kies de juiste functie.
	De ingestelde temperatuur is te hoog. ■ Stel een lagere temperatuur in.
Geluiden tijdens het gebruik van het toestel.	Het geluid is afkomstig van de ventilator die voor een gelijkmatige verdeling van de warmte zorgt. Bij de functies "Gerechten warmhouden" en "Lage temperatuur" werkt de ventilator met intervallen. Er is dus niet sprake van een storing.

Speciaal voor uw toestellen levert Miele een uitgebreid assortiment aan toebehoren, alsmede reinigings- en onderhoudsmiddelen.

U kunt deze producten heel eenvoudig via de Miele-webshop bestellen:

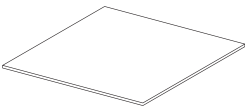
De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele-Service (zie einde van deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-handelaar.

Rooster



Voor het vergroten van de oppervlakte (ESW 6x29 / ESW 6x29 X).

Antislipmat



Zorgt ervoor dat het serviesgoed stevig blijft staan.

Microvezeldoekje

Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

⚠ Door ondeskundige inbouw kunnen gebruikers letsel oplopen en kan er schade optreden aan het toestel.

- ▶ Voordat u het toestel aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet.
Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om schade aan het toestel te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ De contactdoos moet ook na de inbouw van het toestel goed toegankelijk zijn.
- ▶ De lade mag alleen in combinatie met bepaalde Miele-toestellen worden ingebouwd. Als de lade met andere toestellen wordt gecombineerd, vervalt de garantie, aangezien dan niet kan worden gewaarborgd dat de lade correct functioneert.
- ▶ De bodem waarop u de lade en het combinatietoestel plaatst, moet vast zijn ingebouwd. De bodem moet het gewicht van beide toestellen kunnen dragen.
- ▶ Houdt u zich bij het inbouwen ook aan de instructies uit de gebruiksaanwijzing c.q. montagehandleiding van het toestel waarmee u de lade combineert.
- ▶ De lade moet zo worden ingebouwd dat
 - u de inhoud van het serviesgoed kunt zien. Alleen zo kunnen verbrandingen door overstromende hete gerechten worden vermeden.
 - u voor het openen van de lade voldoende ruimte heeft.

Aanwijzingen voor het inbouwen

U kunt het andere toestel gewoon op de lade plaatsen. Een tussenbodem is niet nodig.

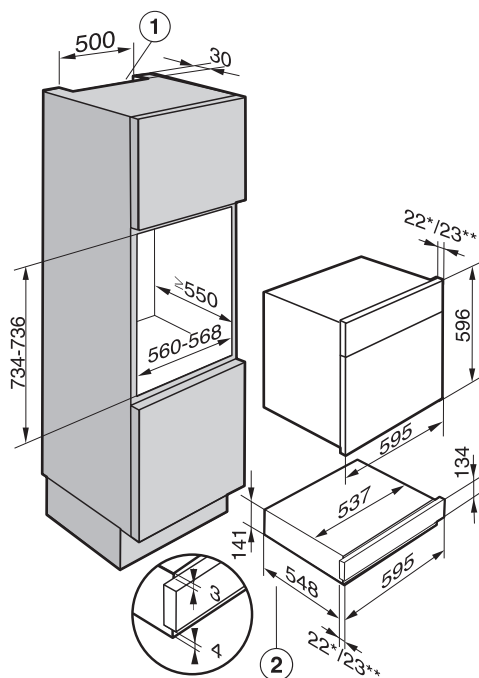
De lade is in twee hoogte-uitvoeringen verkrijgbaar. De benodigde nismaat hangt af van de inbouwmaten van de lade én de inbouwmaten van het toestel waarmee u de lade combineert.

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Downloaded from www.vandenborre.be

Inbouwmaten ESW 6x14

ESW met H 2xxx B(P) /
H 6xxx B(P)

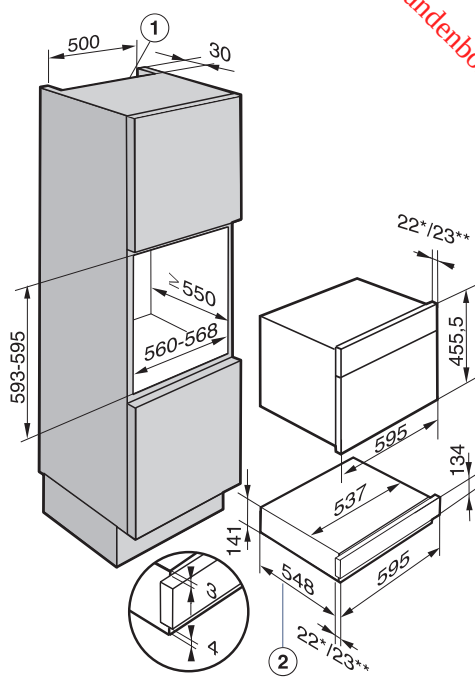


① Ventilatieopening bij combinatie met een pyrolyse-oven

② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

ESW met H 6xxx BM(BP) /
M 61xx / M 62xx

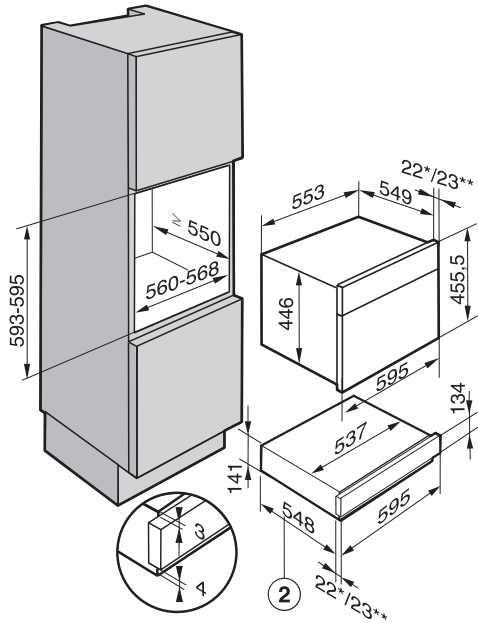


① Ventilatieopening bij combinatie met een pyrolyse-oven

② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

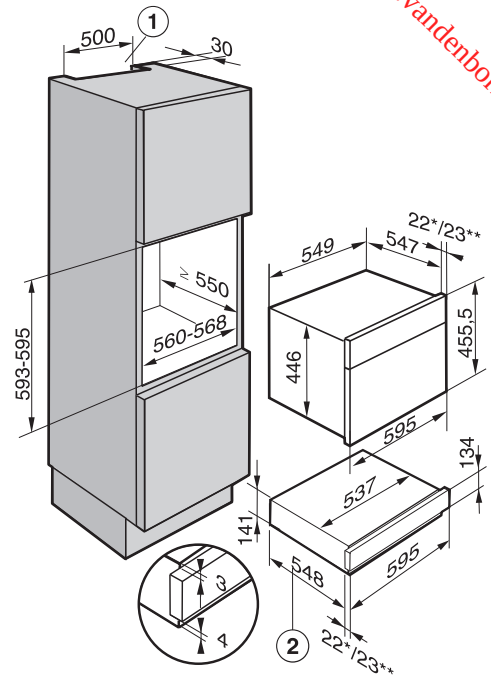
ESW met DG 6x00 / DG 6x0x



- ② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

ESW met DGC 6300 / DGC 6400



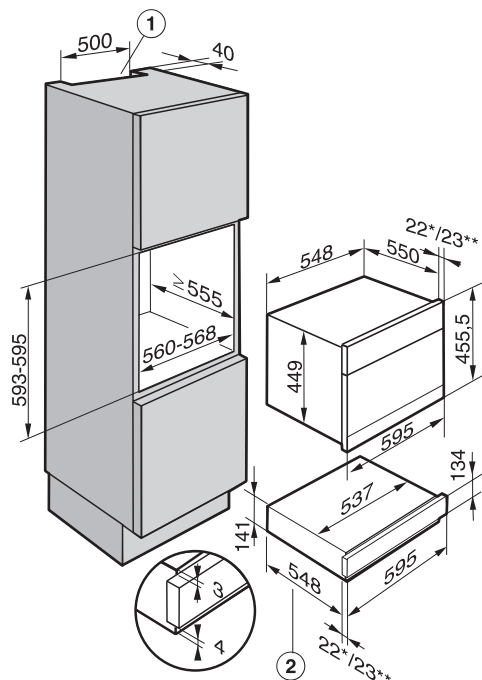
- ① Ventilatieopening bij combinatie met een stoomoven met bakoven

- ② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

Inbouwmaten ESW 6x14

ESW met DGC 6500 / DGC 6600 / DGC 680x

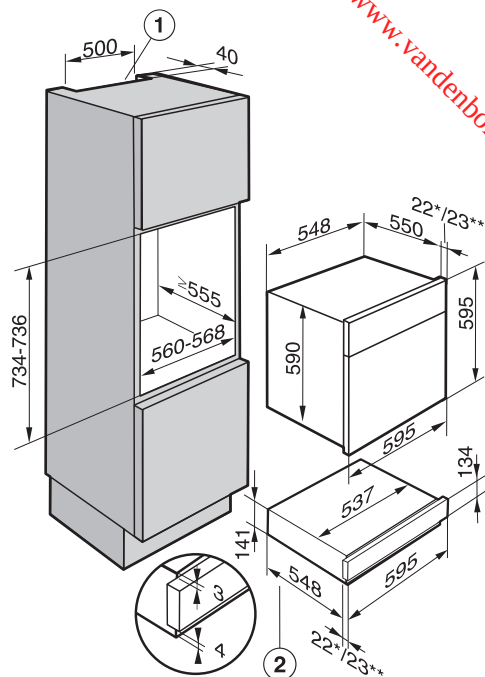


① Ventilatieopening bij combinatie met een stoomoven met bakoven

② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

ESW met DGC 6660



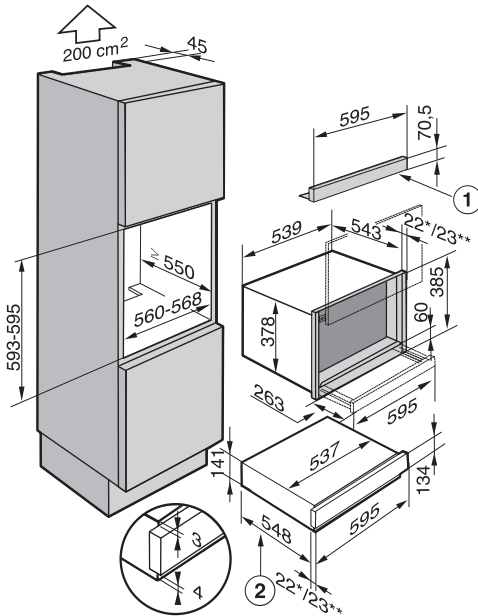
① Uitsparing voor de ventilatie

② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

Voor de DGC 6805 moeten uitsparingen voor de watertoe- en -afvoerslang worden gerealiseerd (zie montagehandleiding DGC 6805).

ESW met DGD 4635 / DGD 6xx5

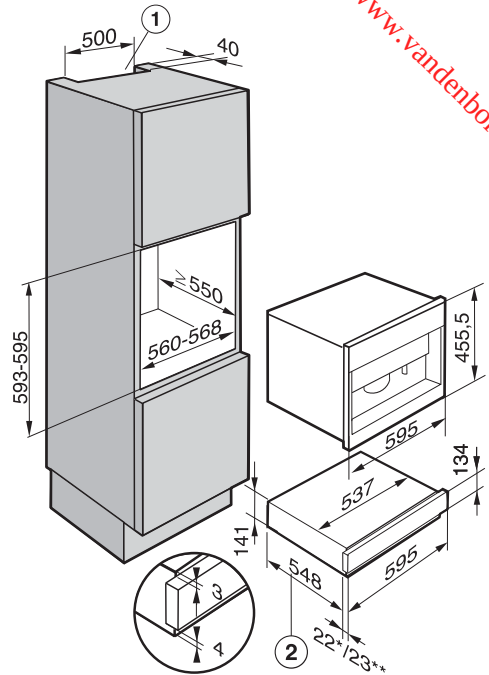


① Opvulpaneel AB 45-7 (bij te bestellen)

② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

ESW met CVA 6401 / CVA 68xx



① Ventilatieopening bij combinatie met een koffieautomaat

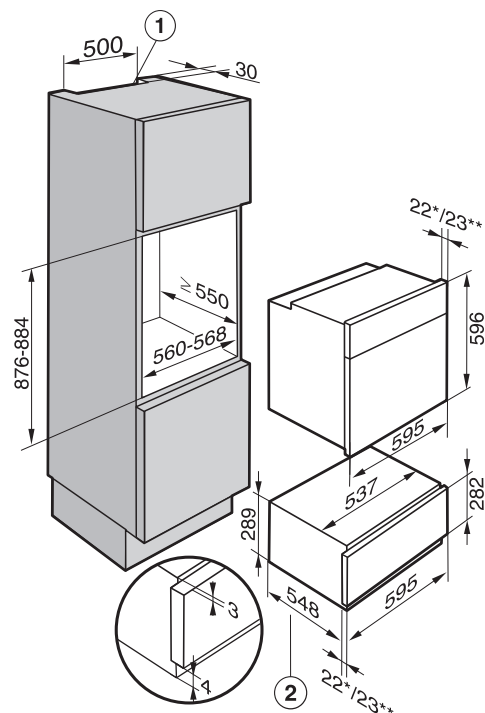
② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

Voor de stoomoven moeten uitsparingen voor de watertoe- en -afvoerslang worden gerealiseerd (zie de montagehandleiding van de stoomoven).

Inbouwmaten ESW 6x29 / ESW 6x29 X

ESW met H 2xxx B(P) /
H 6xxx B(P)

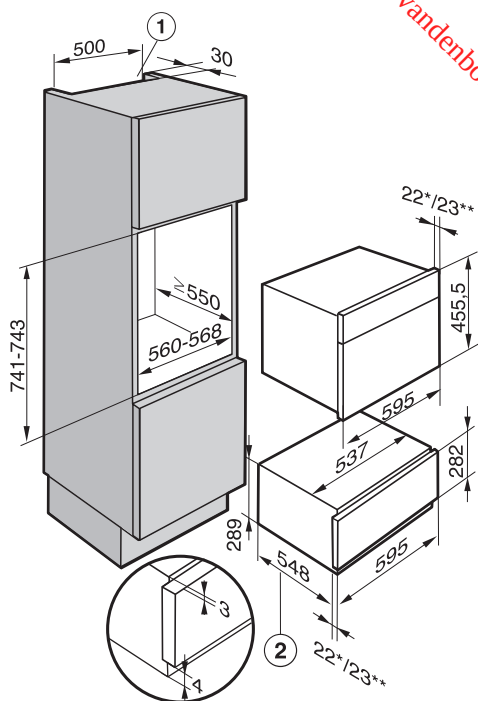


① Ventilatieopening bij combinatie met een pyrolyse-oven

② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

ESW met H 6xxx BM(BP) /
M 61xx / M 62xx



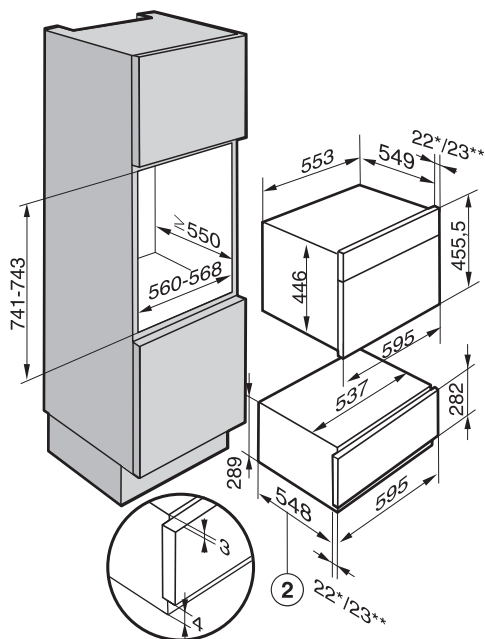
① Ventilatieopening bij combinatie met een pyrolyse-oven

② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

Inbouwmaten ESW 6x29 / ESW 6x29 X

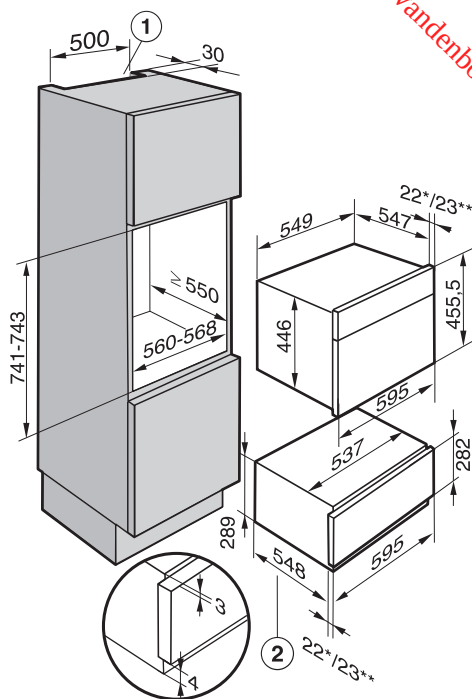
ESW met DG 6x00 / DG 6x0x



② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

ESW met DGC 6300 / DGC 6400



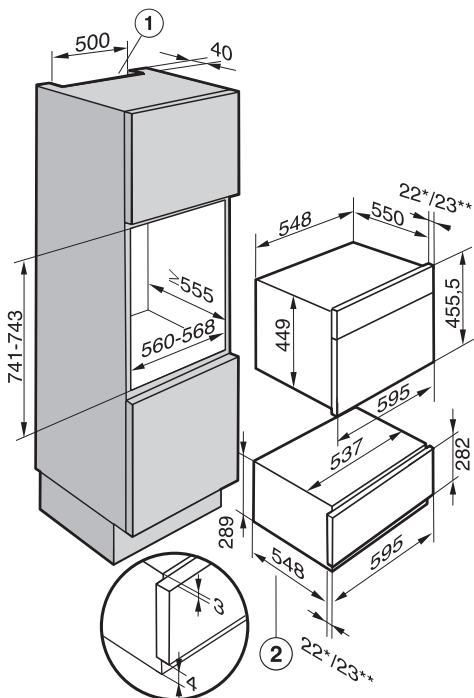
① Ventilatieopening bij combinatie met een stoomoven met bakoven

② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

Inbouwmaten ESW 6x29 / ESW 6x29 X

ESW met DGC 6500 / DGC 6600 / DGC 680x

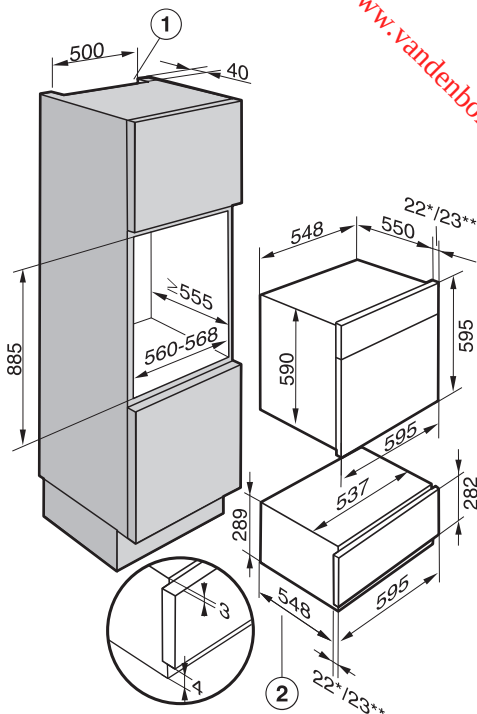


① Ventilatieopening bij combinatie met een stoomoven met bakoven

② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

ESW met DGC 6660



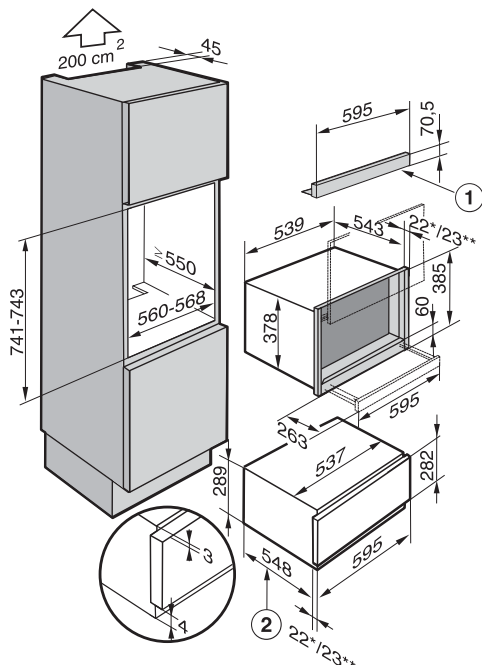
① Uitsparing voor de ventilatie

② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

Voor de DGC 6805 moeten uitsparingen voor de watertoe- en -afvoerslang worden gerealiseerd (zie montagehandleiding DGC 6805).

ESW met DGD 4635 / DGD 6xx5

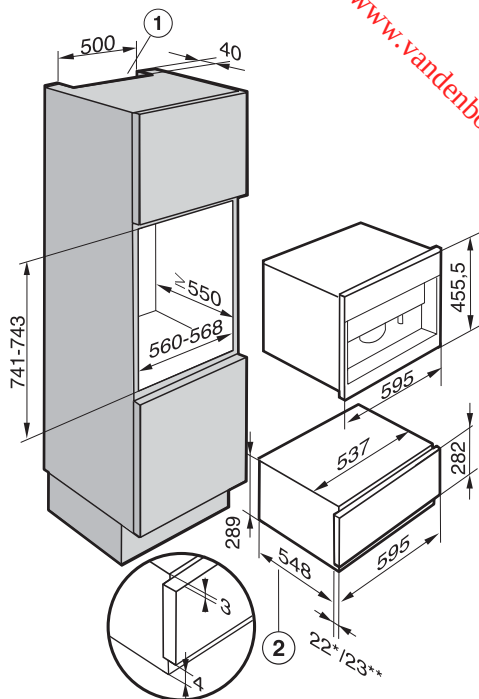


① Opvulpaneel AB 45-7 (bij te bestellen)

② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

ESW met CVA 6401 / CVA 68xx



① Ventilatieopening bij combinatie met een koffieautomaat

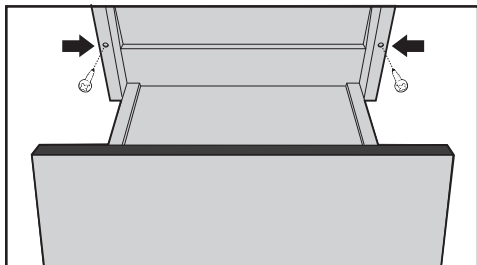
② Inbouwmaat met stekker, aansluitkabel, L = 2200 mm

* glazen front / ** metalen front

Voor de stoomoven moeten uitsparingen voor de watertoe- en -afvoerslang worden gerealiseerd (zie de montagehandleiding van de stoomoven).

Zorg dat de kast waarin het toestel geplaatst wordt schoon en waterpas is. Alleen zo kan het toestel goed functioneren.

- Schuif het toestel tot aan de wasemlijst in de inbouwkast en stel het.



- Open de lade en schroef het toestel met de 2 bijgeleverde schroeven aan de zijwanden van de kast vast.
- Bouw het toestel waarmee u de lade combineert in volgens de aanwijzingen in de bijbehorende gebruiksaanwijzing c.q. montagehandleiding.

Aansluiting op een gearde contactdoos wordt aanbevolen, omdat dat eventuele werkzaamheden van de technicus gemakkelijker maakt. De contactdoos moet ook na het inbouwen toegankelijk zijn.

Letselrisico!

Door ondeskundige installatie- en onderhoudswerkzaamheden of reparaties kunnen zeer gevaarlijke situaties voor de gebruiker ontstaan waarvoor Miele geen aansprakelijkheid aanvaardt.

Miele kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor (de gevolgen van) een ontbrekende of onderbroken aarding (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Als de stekker wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag het toestel uitsluitend door een vakman op het net worden aangesloten.

Als bij aansluiting met een stekker na de inbouw de contactdoos niet meer toegankelijk is of een vaste aansluiting gepland is, moet het toestel via een schakelaar met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De schakelaar moet een contactopening van minimaal 3 mm hebben. Geschikt zijn zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais. De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje. De waarden op het typeplaatje en de waarden van het elektriciteitsnet moeten beslist overeenkomen.

Na het inbouwen moet zijn gewaarborgd dat onder spanning staande delen niet kunnen worden aangeraakt.

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje

Aansluiting

AC 230 V / 50 Hz

Voordat u het toestel aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten beslist overeenkomen.

Aardlekschakelaar

Voor extra veiligheid wordt in de EU-voorschriften en -richtlijnen geadviseerd om de huisinstallatie van een aardlekschakelaar te voorzien (30 mA).

Elektrische aansluiting

Spanningsvrij maken

 Lichamelijk letsel door elektrische schok!

Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

Moet het toestel spanningsvrij worden gemaakt, ga dan, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk:

Zekeringen

- Draai dezekering los en haal deze uit de houder.

Zekeringsautomaat

- Druk op de testknop (rood) totdat de middelste knop (zwart) eruitspringt.

Inbouwzekeringsautomaat

(Zelfuitschakelaar, min. type B of C!):

- tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) zetten.

Aardlekschakelaar

(Aardlekschakelaar)

- Zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testknop.

Aansluitkabel vervangen

De aansluitkabel mag alleen door een speciale kabel van het type H 05 W-F (PVC-isolatie) worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele Service.

Afdeling Klantcontacten

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u

- uw Miele-handelaar of
- de afdeling Consumentenbelangen van Miele.

De gegevens van Miele vindt u op de achterkant van deze gebruiks- en montage-handleiding.

Voor een goede en vlotte afhandeling moet de afdeling Miele-Service weten welk type toestel u heeft en welk fabricagenummer het heeft.

Typeplaatje

Plak hier het bijgevoegde typeplaatje. Controleer of de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de gegevens op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Garantietermijn en garantievoorwaarden

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden. Voor informatie over het Miele Service Verzekering Certificaat kunt u zich wenden tot uw Miele-vakhandelaar of de bijgaande folder raadplegen.



nv Miele België

Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Duitsland

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

ESW 6114 / ESW 6214 / ESW 6129 / ESW 6129X / ESW 6229 /
ESW 6229X



nl-BE

M.-Nr. 09 588 270 / 03