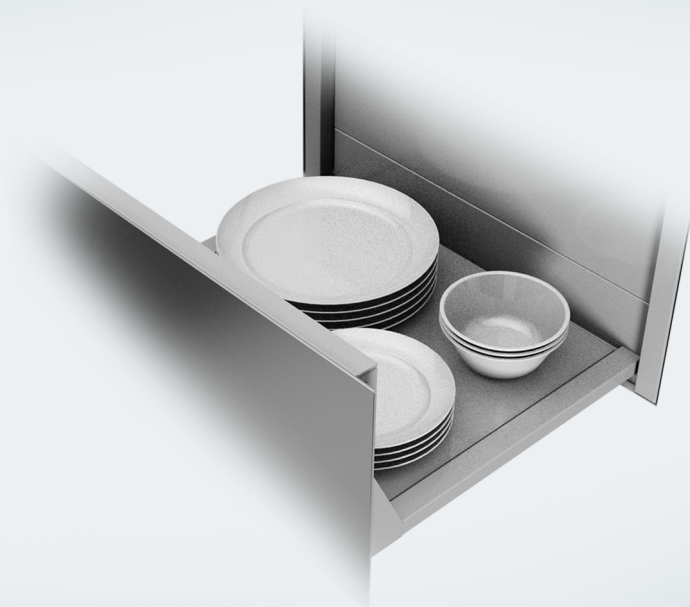


Gebruiks- en montagehandleiding Culinaire lade



Lees **altijd eerst** 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

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	4
Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu	11
Overzicht	12
ESW 7010, ESW 7110.....	12
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	13
Bedieningselementen en indicatoren	14
Bijgeleverde accessoires.....	15
Eerste ingebruikneming	16
Lade voor het eerst reinigen.....	16
Lade voor het eerst verwarmen.....	16
Miele@home	17
Bediening	20
Principe van de bediening.....	20
MobileStart gebruiken	21
Ovenfuncties	21
Duur.....	21
Temperatuurinstellingen	22
Gerechten warmhouden	23
Servies verwarmen	26
Opwarmtijden	26
Beladingscapaciteit	26
ESW 7010, ESW 7110.....	27
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120.....	28
Slow cooking	29
Nog meer toepassingen	34
Netwerkverbinding met ingebouwde toestellen van Miele	35
Sabbatfunctie	36
Reiniging en onderhoud	37
Nuttige tips	39
Bij te bestellen accessoires	41
Klantendienst	42
Contact bij storingen	42
Typeplaatje	42

Garantie.....	42
Installatie	43
Veiligheidsinstructies voor het inbouwen.....	43
Aanwijzingen voor het inbouwen.....	44
Inbouwmaten ESW 7010, ESW 7110.....	45
Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 450 mm.....	45
Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 590 mm.....	46
Zijkant.....	47
Aansluitingen en ventilatie.....	48
Inbouwmaten ESW 7020, ESW 7120.....	49
Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 450 mm.....	49
Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 590 mm.....	50
Zijkant.....	51
Aansluitingen en ventilatie.....	52
Inbouwmaten ESW 7030.....	53
Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 450 mm.....	53
Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 590 mm.....	54
Zijkant.....	55
Aansluitingen en ventilatie.....	56
Inbouwen.....	57
Elektrische aansluiting.....	58
Verklaring van overeenstemming	61

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Voor de culinaire lade worden hierna ook de aanduidingen lade en schuiflade gebruikt.

Deze lade voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

Lees aandachtig de gebruiks- en montagehandleiding voordat u de lade in gebruik neemt. Daarin vindt u belangrijke richtlijnen met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan de lade. In overeenstemming met de norm IEC 60335-1 adviseert Miele u uitdrukkelijk om het hoofdstuk over de installatie van de lade en de veiligheidstips en waarschuwingen te lezen en op te volgen. Wanneer de veiligheidsrichtlijnen en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die hieruit voortvloeit.

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

Verantwoord 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 eerst zijn geïnstrueerd. Zij dienen eventuele gevaren van een onjuiste bediening te herkennen en begrijpen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Kinderen in het huishouden

- ▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen de lade alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze de lade veilig moeten bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen de culinaire lade niet zonder toezicht reinigen.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de culinaire lade bevinden. Laat kinderen nooit met de culinaire lade spelen.
- ▶ De lade wordt bij gebruik heet en blijft dat ook nog enige tijd na het uitschakelen. Houd kinderen op een afstand, totdat de lade voldoende is afgekoeld en er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Verstikkingsgevaar. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen weg van kinderen.

Technische veiligheid

- ▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde deskundige worden uitgevoerd.
- ▶ Beschadigingen aan de culinaire lade kunnen uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer deze op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigd toestel.
- ▶ 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.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen om beschadiging van het toestel te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor het aansluiten. 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.


Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ 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.
- ▶ Enkel bij gebruik van originele Miele-onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen.
- ▶ 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 aansluitkabel worden vervangen (zie hoofdstuk: “Installatie”, onderdeel “Elektrische aansluiting”).
- ▶ 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 het stopcontact 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.

Veilig gebruik

- ▶ U kunt zich aan de hete lade of aan heet serviesgoed verbranden. 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 stoom verbrandingen veroorzaken.
- ▶ Brandgevaar. Bewaar geen kunststof of brandbare voorwerpen in de lade. Als het toestel 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 meegeleverde antislipmat nooit door een vaatdoek 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 bestand tegen temperaturen tot 200 °C. De bodem van uw kookgerei kan deze temperaturen overschrijden, vooral na fel aanbraden. Laat het kookgerei even afkoelen voordat u het in de lade plaatst.
- ▶ Kookgerei van kunststof of aluminiumfolie smelt bij hoge temperaturen. Gebruik voor het warmhouden alleen hittebestendig serviesgoed van porselein, glas, enz.
- ▶ Als er vloeistof in de lade terechtkomt, kan er kortsluiting ontstaan. Open en sluit de lade met inhoud dan ook voorzichtig, zodat vloeistoffen niet kunnen overstromen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ 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 een voldoende hoge warmhoudtemperatuur in.

Reiniging en onderhoud

- ▶ Gevaar voor elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik nooit een stoomreiniger om te reinigen.

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

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.

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**.

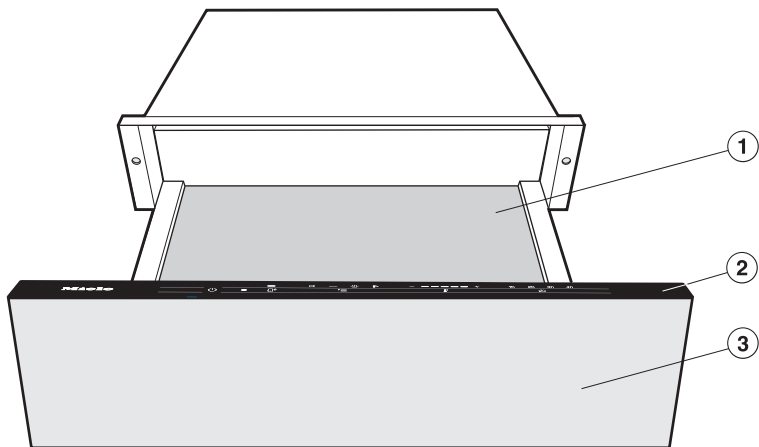
Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

- de handelaar bij wie u het kocht of
- de firma Recupel, telefoon 0800/15 880, 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.

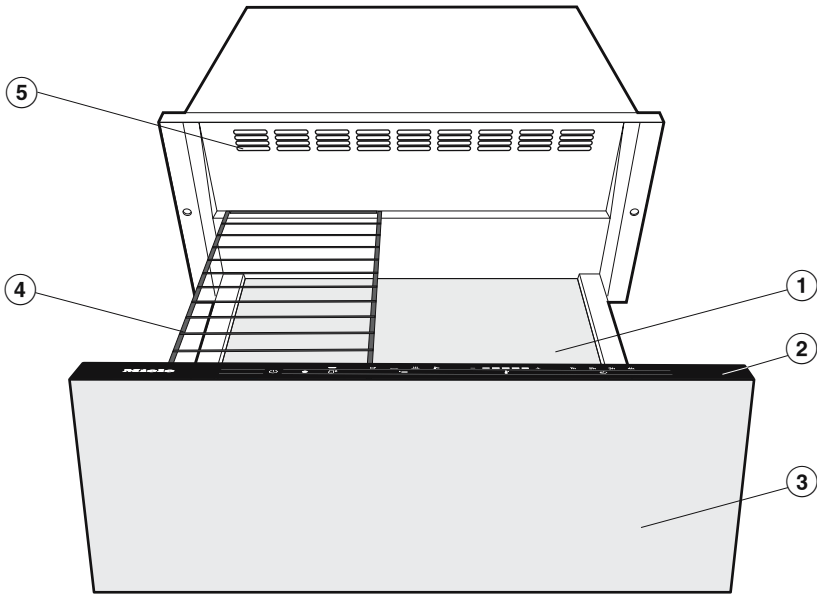
Overzicht

ESW 7010, ESW 7110



- ① Antislipmat
- ② Bedieningselementen en indicatoren
- ③ Ladefront met Push2Open-mechanisme
U kunt de lade gemakkelijk openen en sluiten door midden op het frontpaneel licht te drukken.

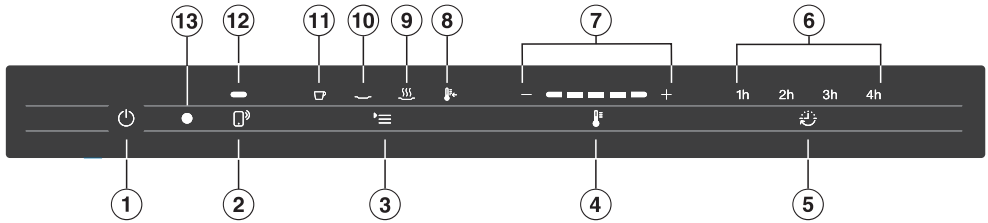
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① Antislipmat
- ② Bedieningselementen en indicatoren
- ③ Ladefront met Push2Open-mechanisme
U kunt de lade gemakkelijk openen en sluiten door midden op het frontpaneel licht te drukken.
- ④ Draagrooster
- ⑤ Ventilatie-openingen

Overzicht






Bedieningselementen en indicatoren



Sensortoetsen

- ① Sensortoets Aan/Uit ①
Voor in- en uitschakelen van de lade
- ② Sensortoets 
Voor het aansturen van uw lade via uw mobiele eindapparaat
- ③ Sensortoets 
Voor het kiezen van de functie
- ④ Sensortoets 
Voor het instellen van de temperatuur
- ⑤ Sensortoets 
Voor het instellen van de begrensde duur of om het apparaat weer op continu bedrijf te zetten.

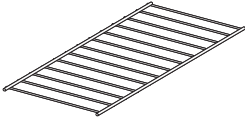
Indicatoren/controlelampjes

- ⑥ Weergave van de gekozen duur
1 h = 1 uur
2 h = 2 uur
3 h = 3 uur
4 h = 4 uur
Geen weergave = Continu bedrijf
- ⑦ Controlelampjes segmentbalkje
Voor het weergeven van de temperatuur
- ⑧ Controlelampje 
Geeft aan dat de functie Slow cooking is ingesteld.
- ⑨ Controlelampje 
Geeft aan dat de functie Gerechten warmhouden is ingesteld.
- ⑩ Controlelampje 
Geeft aan dat de functie Servisgoed verwarmen is ingesteld.
- ⑪ Controlelampje 
Geeft aan dat de functie Kopjes/glazen is ingesteld.
- ⑫ Controlelampje 
Geeft aan dat het aansturen van de lade via uw mobiele eindapparaat werd geactiveerd.
- ⑬ Optische interface
(alleen voor Miele-technici)

Bijgeleverde accessoires

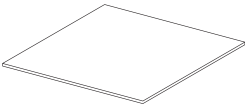
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie “Bij te bestellen accessoires”).

Draagrooster



Voor het vergroten van de oppervlakte (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Antislipmat



Zorgt ervoor dat het servies stevig blijft staan.

Miele-kookboek “Koken op lage temperatuur”

Bon om gratis Miele-kookboek aan te vragen.

Eerste ingebruikneming

- Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies en stickers.
- Verwijder de stickers met veiligheids- en inbouw instructies en het typeplaatje niet.

Dit vergemakkelijkt de eventuele werkzaamheden van technici en herstellingswerken.

Lade voor het eerst reinigen

- Haal de antislipmat en, indien aanwezig, het draagrooster uit de lade. Reinig beide met warm water, afwasmiddel en een schoon sponsdoekje of met een schoon, vochtig microvezel-doekje.
- Wrijf de antislipmat en het draagrooster met een zachte doek weer droog.
- Reinig de lade van binnen en van buiten met een vochtige doek. U verwijdert zo stof en eventuele verpakingsresten.
- Wrijf de oppervlakken met een zachte doek droog.
- Leg de antislipmat en eventueel het draagrooster weer in de lade.

Lade voor het eerst verwarmen

Verwarm de lege lade gedurende minimaal twee uur.

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

De lade is voorzien van een contactschakelaar. De verwarming en de ventilator werken alleen als de lade gesloten is.
--

Het toestel gaat na twee uur automatisch uit.

De metalen onderdelen worden met een onderhoudsmiddel beschermd. Daarom kunnen er tijdelijk geurtjes ontstaan als de lade voor het eerst wordt verwarmd. Deze geurtjes en eventuele dampen verdwijnen na korte tijd en betekenen niet dat het toestel verkeerd is aangesloten of defect is.

Zorg gedurende de eerste keer opwarmen voor een goede ventilatie van de keuken.

Miele@home

Uw lade heeft een geïntegreerde WiFi-module.

Om hem te kunnen gebruiken, heeft u het volgende nodig :

- Een WiFi-netwerk
- De Miele@mobile-app
- Een gebruikersaccount bij Miele. Het gebruikersaccount kunt u aanmaken via de Miele@mobile-app.

De Miele@mobile-app helpt u bij de verbinding tussen de lade en uw eigen WiFi-netwerk.

Nadat u de lade in uw WiFi-netwerk heeft opgenomen, kunt u met de app bijvoorbeeld de volgende handelingen uitvoeren :

- Informatie over de status van uw lade opvragen
- Aanwijzingen aangaande lopende bereidingsprocessen van uw lade opvragen
- lopende bereidingsprocessen beëindigen

In netwerkgebonden stand-by heeft de lade maximaal 2 W nodig.

Het signaal van uw WiFi-netwerk moet voldoende sterk zijn op de locatie van uw lade.

Beschikbaarheid WiFi-verbinding

De WiFi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere toestellen (zoals microgolfovens, op afstand bestuurbaar speelgoed) Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige verbindingfouten optreden. Een constante beschikbaarheid van de aangeboden functies kan daarom niet worden gegarandeerd.

Beschikbaarheid van Miele@home

Het gebruik van de Miele@mobile-app is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Miele@home-services in uw land.

De service Miele@home is niet in elk land beschikbaar.

Informatie over de beschikbaarheid vindt u op de website www.miele.com.

Miele@mobile-app

De Miele@mobile-app kunt u gratis downloaden uit de Apple App Store® of de Google Play Store™.



Eerste ingebruikneming

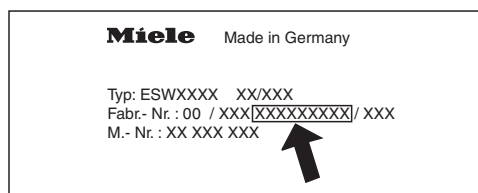
Met de app verbinden

U kunt de netwerkverbinding met de Miele@mobile-app tot stand brengen.

- Installeer de Miele@mobile-app op uw smartphone of tablet.

Om via de app te kunnen aanmelden, dient u te beschikken over:

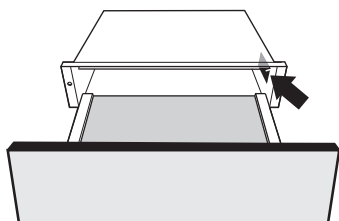
1. Het wachtwoord van uw WiFi-netwerk.
2. Het wachtwoord van uw lade.



Het wachtwoord van de lade bestaat uit de laatste negen cijfers van het productienummer op het typeplaatje.



Typeplaatje

Hier vindt u het typeplaatje:



- Start de toestelaanmelding in de app. Volg de aanmeldingsstappen.

Als u wordt gevraagd om de wifi van de lade te activeren, gaat u als volgt te werk:


- Schakel het toestel uit.
- Houd de sensortoets  ingedrukt.
- Raak tegelijkertijd de sensortoets  aan.

2h licht continu op, **3h** knippert.

De lade is tijdens de volgende 10 minuten klaar voor de verbinding.

- Volg de overige aanwijzingen in de app op.



Na succesvolle verbinding lichten **2h** en **3h** continu op.

- Verlaat de verbindingmodus van het toestel door op de sensortoets  te drukken.

De lade kan nu met de app worden bediend.


Met WPS verbinden

Uw wifi-router moet geschikt zijn voor WPS (WiFi Protected Setup).

- Schakel het toestel uit.
- Houd de sensortoets  ingedrukt.
- Raak tegelijkertijd de sensortoets  aan.

2h licht continu op, **3h** knippert.

De WPS-verbinding moet gelijktijdig op de lade en op uw WPS-router worden gestart.


- Raak na enkele seconden de sensortoets  op de lade aan.

Na korte tijd licht **2h** continu op, **3h** en **4h** knipperen.

De lade is tijdens de volgende 10 minuten klaar voor de verbinding.

- Start de WPS-verbinding op uw wifi-router.

Na succesvolle verbinding lichten **2h** en **3h** continu op.

- Verlaat de verbindingsmodus van het toestel door op de sensortoets  te drukken.



De lade kan nu met de app worden bediend.

Als er geen verbinding kon worden gemaakt, kan het zijn dat u de WPS op uw router niet snel genoeg hebt ingeschakeld. Herhaal de vorige stappen.

Tip: Als uw wifi-router niet over WPS beschikt, gebruik dan de Miele@mobile-app.


WiFi afmelden (naar fabrieksinstelling terugzetten)

Om een nieuwe WiFi-verbinding te maken moet eerst de bestaande WiFi-verbinding verbroken worden.

- Schakel het toestel uit.
- Houd de sensortoets  ingedrukt.
- Raak tegelijkertijd de sensortoets  aan.


Bij een bestaande wifiverbinding lichten **2h** en **3h** continu op.

De lade is tijdens de volgende 10 minuten klaar voor het verbreken van de verbinding.

- Raak de sensortoets  aan.

2h licht continu op en **3h** knippert.

Na enkele seconden knipperen **2h** en **3h**. De verbinding is verbroken.


- Verlaat de afmeldmodus van het toestel door op de sensortoets  te drukken.

De wifiverbinding is verbroken. Er kan een nieuwe verbinding worden gemaakt.

Meld de WiFi af, als u de lade wegdoet, verkoopt of een gebruikte lade gaat gebruiken. Alleen dan bent u er zeker van dat u alle persoonlijke gegevens heeft verwijderd en dat de vorige eigenaar geen toegang meer heeft tot de lade.

Bediening


Principe van de bediening

 Storing door vuile en/of bedekte sensortoetsen.

De sensortoetsen reageren niet of er worden ongewenste schakelingen uitgevoerd; mogelijk wordt de lade zelfs automatisch uitgeschakeld.





Houd de sensortoetsen en displays schoon.

Plaats geen voorwerpen op de sensortoetsen en displays.

 Schade door uitstromende vloeistoffen.


Als er vloeistof in de lade terechtkomt, kan er kortsluiting ontstaan.

Open en sluit de lade met inhoud dan ook voorzichtig, zodat vloeistoffen niet overstromen.

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

MobileStart gebruiken





- Raak de sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

Het controlelampje boven de sensortoets  gaat branden. U kunt de lade met de Miele@mobile-app bedienen.

De bediening via de sensortoetsen heeft voorrang op de bediening met de app.


Ovenfuncties


U kunt uit de volgende functies kiezen


-  Kopjes/glazen verwarmen
-  Serviesgoed verwarmen
-  Gerechten warmhouden
-  Slow cooking

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

De lade heeft een ventilator die de warme lucht in de lade verdeelt. De ventilator werkt continu bij alle functies.


U kunt in de lade tegelijkertijd gerechten warmhouden en serviesgoed verwarmen. Gebruik daarvoor de functie  Gerechten warmhouden.

 Gevaar voor verbranding door heet serviesgoed.

Leeg servies wordt erg heet als het met de functie  Gerechten warmhouden wordt verwarmd.

Gebruik ovenhandschoenen als u het serviesgoed eruit haalt.


Duur

 Brandgevaar door uitgedroogde gerechten.

Bij te lange inschakeltijden drogen de voedingsmiddelen uit en kunnen ze zelfs ontbranden.

Houd de lade in de gaten wanneer u deze continu gebruikt.


Het toestel is ingesteld op continu gebruik (geldt niet voor de functie “Slow cooking”). Na maximaal 12 uur continu gebruik schakelt de veiligheidsuitschakeling de lade uit.

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





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

Bediening

Temperatuurinstellingen

Elke functie heeft een bepaald temperatuurbereik. De in de fabriek ingestelde voorgeprogrammeerde temperaturen zijn vet gedrukt. Door de sensortoets  aan te raken, kan de temperatuur in stappen van 5 °C worden gewijzigd.

De laatst gekozen temperatuur wordt automatisch ingesteld als u het toestel de volgende keer inschakelt en wordt op het bedieningspaneel aangegeven (dit geldt niet voor Slow cooking).


Temperatuurweergave	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


Tips

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


- Doe hete gerechten in voorverwarmd serviesgoed. Plaats het serviesgoed daarom tijdens het voorverwarmen 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. Zo voorkomt u dat vocht ontsnapt of condenseert en buiten het serviesgoed neerslaat.
- Doe het serviesgoed niet te vol, zodat niets kan overstromen.
- Vers bereide gerechten zijn heter dan warmgehouden gerechten. Serveer de 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 gerechten 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.

 Gevaar voor de gezondheid bij te lage warmhoudtemperatuur.

Bij te lage warmhoudtemperatuur kunnen zich in de gerechten ziektekiemen ontwikkelen.

Kies uitsluitend de functie  "Gerechten warmhouden".

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

■ Kies de functie  "Gerechten warmhouden".

■ Kies de gewenste duur.

De lade moet ong. 15 minuten worden voorverwarmd om ervoor te zorgen dat de inwendige ruimte de vereiste minimale temperatuur voor het warmhouden heeft bereikt.


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

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


■ Zet het serviesgoed in de lade en sluit de lade voorzichtig, zodat er geen vloeibare gerechten kunnen overstromen.

Gerechten warmhouden

Instellingen

Voedingsmiddelen	Kookge- rei	Servies- goed af- dekken	Temperatuur bij instelling 	Positie	
				Bo- dem	Draag- roos- ter*
Steak	Bord	nee	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Ovenschotel/gratin	Oven- schaal	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Braden	Bord	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Eenpansgerecht	Pan	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Vissticks	Pan	nee	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Vlees in jus	Pan	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Groente in saus	Pan	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Goulash	Pan	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Aardappelpuree	Pan	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Menu	Bord	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Ovenaardappelen/ aardappelen in de schil	Bord/pan	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Gepaneerde schnit- zels	Pan	nee	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Pannenkoek/ aardappelpannen- koek	Bord	nee	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	x
Pizza	Bord	nee	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Geschilde aardap- pelen	Pan	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Saus	Pan	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Strudels	Bord	nee	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Wit brood verwar- men	-	nee	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

Gerechten warmhouden

Voedingsmiddelen	Kookge- rei	Servies- goed af- dekken	Temperatuur bij instelling 	Positie	
				Bo- dem	Draag- roos- ter*
Broodjes verwar- men	-	nee	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

* afhankelijk van het model

Servies verwarmen


Tips

- Verdeel het serviesgoed zo veel mogelijk over het gehele oppervlak. Een hoge stapel borden wordt langzamer warm dan afzonderlijke serviesonderdelen. Als een hoge stapel borden echter nodig is, zet deze dan voorin de lade.
Gebruik het draagrooster (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 de lade.

Opwarmtijden

De opwarmtijd wordt bepaald door:

- Het materiaal en de dikte van het serviesgoed
- Beladingscapaciteit
- De wijze van inladen
- De temperatuurinstelling

Vaste tijden kunnen dan ook niet worden gegeven. Voor het gelijkmatig verwarmen in de functie  serviesgoed verwarmen worden volgende indicaties gegeven:

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

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

Beladingscapaciteit



Schade door overbelasting.

Als u de lade te vol laadt, raken de telescoopgeleiders beschadigd.

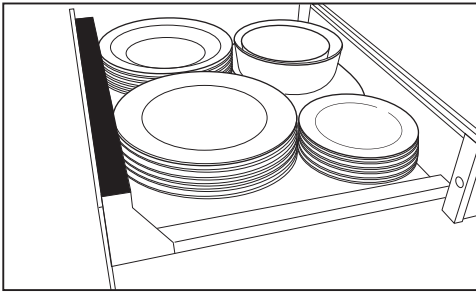
Belast de lade met maximaal **25 kg**.

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

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: door het bijgeleverde draagrooster te verwijderen, creëert u een groter oppervlak voor uw serviesgoed. Het draagrooster kan willekeurig worden geplaatst. Met 2 draagroosters creëert u een groter oppervlak, door ze links en rechts te plaatsen. Een extra draagrooster is verkrijgbaar in de Miele-webshop, bij Miele en bij de Miele-vakhandel (zie het hoofdstuk “Achteraf te verkrijgen accessoires”).

ESW 7010, ESW 7110

De volgende inladingsvoorbeelden dienen slechts als indicatie:



Servies voor 6 personen

6 borden Ø 26 cm

6 soepborden Ø 23 cm

6 dessertborden Ø 19 cm

1 ovale schaal 32 cm

1 schaal Ø 16 cm

1 schaal Ø 13 cm

of

12 borden Ø 26 cm

18 soepborden Ø 23 cm

16 soepkommen Ø 10 cm

6 borden en Ø 26 cm

6 soepborden Ø 23 cm

6 pizzaborden Ø 36 cm

72 espressokopjes Ø 5,9 cm

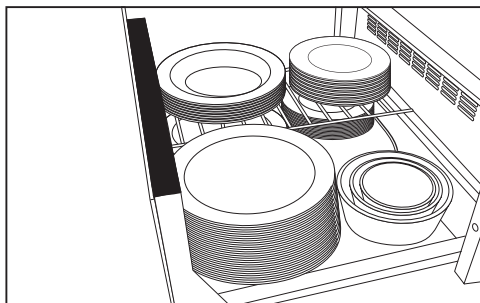
30 cappuccinokopjes Ø 8,8 cm

30 grogglazen Ø 6,7 cm (8 cm hoog)

Servies verwarmen

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

De volgende inladingsvoorbeelden dienen slechts als indicatie:



Servies voor 12 personen

12 borden Ø 26 cm

12 soepborden Ø 23 cm

12 dessertborden Ø 19 cm

1 ovale schotel 32 cm

1 schaal Ø 19 cm

1 schaal Ø 16 cm

1 schaal Ø 13 cm

of

40 borden Ø 26 cm

60 soepborden Ø 23 cm

45 soepkommen Ø 10 cm

20 borden 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 hoog)

Bij slow cooking wordt het voedsel op een lage temperatuur met een lange bereidingstijd bereid. Het voedsel wordt zo extra behoedzaam bereid. Het verliest minder vocht en blijft sappig en mals.

Als spijzethermometers van andere ingebouwde toestellen van Miele worden gebruikt in de lade, beïnvloeden ze in bepaalde omstandigheden de ingebouwde toestellen. Gebruik de spijzethermometers van ingebouwde toestellen van Miele enkel in de overeenkomstige ingebouwde toestellen.

Wij raden aan een normaal verkrijgbare spijzethermometer te gebruiken voor het aangeven van de kerntemperatuur. Zo kan het voedsel op de juiste manier worden gegaard.

Kerntemperatuur

In de lade kan een kerntemperatuur van 70 °C worden bereikt. Voedsel waarvan de kerntemperatuur hoger moet zijn dan 70 °C kan niet in de lade worden bereid.

De kerntemperatuur geeft aan hoe gaar het voedsel vanbinnen is.

Voor vlees geldt: hoe lager de kerntemperatuur, hoe minder gaar.

- rood: 45–50 °C
- medium: 55–60 °C
- doorbakken: 65 °C

Bereidingstijd

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

Verwarm de lade met het juiste serviesgoed 15 minuten voor. Zo bekomt het serviesgoed en de binnenruimte van de lade de gewenste temperatuur.


Voorbeeld: bij een gekozen duur van 1 uur is de werkelijke bereidingsduur 1 uur en 15 minuten

Aanwijzingen

- Vlees moet goed bestorven zijn.
- De kwaliteit van het voedsel is van groot belang voor het bereidingsresultaat.
- Het voedsel moet op kamertemperatuur zijn. Haal het ong. 15 minuten voor de bereiding uit de koelkast.

Slow cooking

Functie “Slow cooking” gebruiken

- Kies de functie  “Slow cooking”.
- Plaats het hittebestendig serviesgoed in de lade.

De lade wordt automatisch gedurende 15 minuten voorverwarmd. Daarna werkt ze met de voorgeprogrammeerde temperatuur van 85 °C en de voorgeprogrammeerde bereidingstijd van 4 u.

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

- Kies indien nodig de gewenste temperatuur.
- Kies indien nodig de gewenste duur.
- Leg het voedsel na de voorverwarmingsfase op het serviesgoed.
- Als u een spijzethermometer wilt gebruiken:
steek de spijzethermometer in het voedsel. De punt moet zich midden in het voedsel bevinden (in de kern). De punt mag niet in aanraking komen met een bot of een vetlaag, omdat dat het eindresultaat ongunstig kan beïnvloeden.
- Als de temperatuur ca. 10 °C (algemene richtlijn) onder de kerntemperatuur komt, zoals aangegeven in de kooktabel, haalt u het voedsel uit de warmhoudlade.

Bij grote stukken voedsel raden we een kleiner temperatuurverschil aan.

- Braad het voedsel op de kookplaat rondom aan. Doe dat op een hoge stand.

Tips





- Laat het voedsel net niet helemaal doorgaren. Na het koken moet het nog worden aangebraden.
- U kunt het voedsel meteen aansnijden. U hoeft voor het vlees geen rusttijd aan te houden.
- Serveer het voedsel op voorverwarmde borden, zodat het niet te snel afkoelt.

Verwarm het serviesgoed 15 minuten voor. Laat het voedsel intussen rusten bij kamertemperatuur.

Plaats het voedsel op het voorverwarmde serviesgoed in de verwarmde ruimte.

De in de tabel genoemde bereidingstijden zijn slechts algemene richtlijnen. U kunt de bereidingstijd van het voedsel indien nodig verlengen.





Bereidingstabel rund

Vleessoort	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Medaillons 3–4 cm dik	1 per kant	45–50	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	1–2 per kant	55–60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per kant	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Biefstuk ca. 170 g	1 per kant	45–50	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per kant	55–60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per kant	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Rumpsteak ca. 200 g	1 per kant	45–50	35–45	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	1–2 per kant	55–60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per kant	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

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

 Aanbraadtijd,  Kerntemperatuur,  Bereidingstijd,  Instelling temperatuur

Bereidingstabel kalf





Vleessoort	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Medaillons 3–4 cm dik	1 per kant	45–50	40–55	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per kant	55–60	60–75	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per kant	65	90–105	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Steak ca. 160 g 2 cm dik	1 per kant	45–50	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per kant	55–60	30–45	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per kant	65	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

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

 Aanbraadtijd,  Kerntemperatuur,  Bereidingstijd,  Instelling temperatuur

Slow cooking





Bereidingstabel varken

Vleessoort	 [min]	 * [°C]	 [min]	 ←
Filet ca. 550 g	6–8 totaal	65	90–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Medaillons ca. 4 cm dik	2 per kant	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* doorbakken: 65 °C

 Aanbraadtijd,  Kerntemperatuur,  Bereidingstijd, ← Instelling temperatuur





Bereidingstabel lam

Vleessoort	 [min]	 * [°C]	 [min]	 ←
Lamsribstuk ca. 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"/>
Lamsribstuk ca. 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"/>
Lamsrug zonder bot ca. 600 g	2 per kant	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per kant	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60 °C medium, 65 °C doorbakken

 Aanbraadtijd,  Kerntemperatuur,  Bereidingstijd, ← Instelling temperatuur





Bereidingstabel wild





Vleessoort	 [min]	 * [°C]	 [min]	 ←
Hertenmedaillons 3–4 cm dik	2 per kant	60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2 per kant	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Reerug zonder bot ca. 800 g	2 per kant	60	55–70	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2 per kant	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60 °C medium, 65 °C doorbakken




 Aanbraadtijd,  Kerntemperatuur,  Bereidingstijd, ← Instelling temperatuur

Bereidingstabel vis

Vissoort	 [min]	 [°C]	 [min]	
Zalm 400 g	2 op de huidzijde	52	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Forel (heel) ca. 350 g	2 per kant	52	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Kabeljauw 200 g	zonder aanbraden	52	75–90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Dorade (heel) ca. 480–500 g	2 per kant	52	25–40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Wolfsbaars (heel) ca. 480–500 g	2 per kant	52	20–35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 Aanbraadtijd,  Kerntemperatuur,  Bereidingstijd,  Instelling temperatuur

Nog meer toepassingen

Voedingsmiddel	Kookgerei	Servies afdekken			 [u : min
Bessen ontdooien	Schaal / bord	nee	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		0:50
Gelatine oplossen	Schaal	nee	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		0:15
Gistdeeg laten rijzen	Schaal	Ja, met bord		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0:30
Yoghurt maken	Yoghurtglazen met deksel	-		<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5:00
Dessertrijst verder wellen	Pan	Ja, met deksel	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		0:40
Chocolade smelten	Schaal	nee	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		0:20
Diepvriesgroenten ontdooien	Schaal	nee	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		1:00

 Instelling temperatuur /  Instelling temperatuur /  Duur

Netwerkverbinding met ingebouwde toestellen van Miele

Dankzij de netwerkverbinding kan de lade automatisch worden bestuurd, afhankelijk van de status van een ander ingebouwd toestel van Miele.

Voorbeeld:

De lade verwarmt serviesgoed naar wens voor of na een bepaald proces van een ander ingebouwd toestel in het netwerk.

Voorwaarden

Om de lade via het netwerk te verbinden met andere ingebouwde toestellen, moet aan volgende vereisten worden voldaan:

- De lade is via Miele@home met uw wifinetwerk verbonden.
- Het andere ingebouwde toestel is via Miele@home met uw wifinetwerk verbonden.

Netwerkverbinding tot stand brengen

De netwerkverbinding wordt via de Miele@mobile app tot stand gebracht.


Gedetailleerde informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk “Eerste gebruik”, paragraaf “Miele@home instellen” en in de Miele@mobile app.

De bediening via de sensortoetsen heeft voorrang op de bediening met de app.

Sabbatfunctie

Voor het naleven van religieuze voorschriften kan de lade voor de sabbat worden geprogrammeerd. Ze schakelt na ong. 72 uur automatisch uit en is dan weer klaar voor normaal gebruik. Als de sabbatfunctie is geactiveerd, is de instelling van de duur gedeactiveerd en moeten de sensortoetsen langer dan normaal aangeraakt worden.

Sabbatfunctie activeren

- Schakel eventueel de lade uit.
 - Houd de sensortoets  ingedrukt.
 - Raak tegelijkertijd de sensortoets ① aan.
- 1 h, 2 h, 3 h en 4 h** lichten op.
- Stel de gewenste functie en temperatuur in.


Sabbatfunctie deactiveren

U kunt de Sabbathfunctie vóór het verstrijken van de tijd deactiveren.


- Houd de sensortoets ① ingedrukt.

Alle weergaven gaan uit.

De lade is weer klaar voor normaal gebruik.

 **Schade door indringend vocht.**
De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken.
Gebruik voor de reiniging van de schuiflade nooit een stoomreiniger.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. De oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krassen glasbreuk tot gevolg hebben.
Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.
Gebruik geen schuurmiddelen of reinigingsmiddelen die krassen kunnen maken.

 **Gevaar voor verbranding door hete binnenruimte.**
De binnenruimte van de lade is na gebruik heet.
Laat de lade voor elke reiniging afkoelen.

- Reinig de lade 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 keramische kookplaten;
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers;
- ovenreinigers of -sprays;
- glasreinigers;
- schurende harde sponzen en borstels, bijvoorbeeld pannensponsjes;
- scherpe metalen schrapers.

Reiniging en onderhoud

Ladefront en binnenruimte reinigen

 Storing door vuile en/of bedekte sensortoetsen.


De sensortoetsen reageren niet of er worden ongewenste schakelingen uitgevoerd; mogelijk wordt de lade zelfs automatisch uitgeschakeld.


Houd de sensortoetsen en displays schoon.

Plaats geen voorwerpen op de sensortoetsen en displays.

- 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 de oppervlakken daarna met een zachte doek droog.

Antislipmat reinigen



 Schade door verkeerde reiniging. De antislipmat wordt beschadigd als deze in een vaatwasser of wasmachine wordt gereinigd. Reinig de antislipmat uitsluitend handmatig.

 Schade door verkeerde droging. De antislipmat wordt beschadigd als deze in een oven wordt gedroogd. Droog de antislipmat nooit in een oven.




- Haal de antislipmat uit de lade.
- Reinig de antislipmat met warm water en een mild afwasmiddel.
- Wrijf de antislipmat daarna met een doek droog.
- Leg de antislipmat pas weer in de lade als de mat helemaal droog is.

De meeste storingen en defecten, die bij het dagelijks gebruik kunnen optreden, kunt u zelf verhelpen. U bespaart daarmee niet alleen tijd, maar ook kosten, omdat u Miele niet hoeft in te schakelen.

De volgende tabellen helpen u de oorzaken van een probleem te achterhalen en te verhelpen.

Probleem	Oorzaak en oplossing
De lade wordt niet warm.	De stekker zit niet goed in het stopcontact. ■ Steek de stekker in het stopcontact.
	De zekering is gesprongen. ■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje). Schakel daarna de zekering resp. de verliesstroomschakelaar weer in. Kunt u de lade dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Miele-technici.
Geluiden tijdens het gebruik	Het geluid is afkomstig van de ventilator die voor een gelijkmatige verdeling van de warmte zorgt. Er is dus geen sprake van een storing.
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 ervoor dat de lucht kan circuleren.
	Het serviesgoed is niet lang genoeg verwarmd. ■ De opwarmtijd wordt door verschillende factoren beïnvloed (zie het hoofdstuk "Serviesgoed 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.
Tekenen van schuring op de bovenkant van het frontpaneel.	Bij de montage of demontage van een toestel boven de lade zijn tekenen van schuring ontstaan. ■ Verwijder de tekenen van schuring voorzichtig met de harde kant van een normaal pannensponsje.

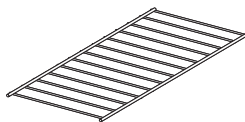
Bij te bestellen accessoires

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

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

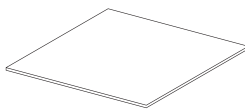
De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie einde van deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-handelaar.

Draagrooster



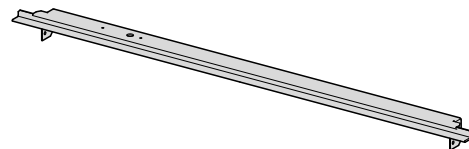
Voor het vergroten van de oppervlakte (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Antislipmat



Zorgt ervoor dat het servies stevig blijft staan.

Afdeklijst



Dekt het deel van de ommanteling tussen lade en het erboven liggende toestel af.

Microvezeldoekje

Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen.

Klantendienst

Contact bij storingen

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u uw Miele vakhandelaar of de klantendienst van Miele.

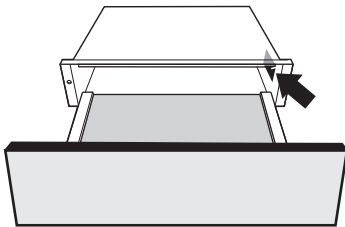
De klantendienst van Miele kunt u online boeken op www.miele.com/service.

De contactgegevens van de klantendienst van Miele vindt u achteraan in dit document.

De klantendienst van Miele heeft de typeaanduiding en het fabricagenummer nodig (Fabr./SN/nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Typeplaatje

Hier vindt u het typeplaatje:




Garantie

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie, zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

 Schade door ondeskundige inbouw.

De lade en/of het toestel waarmee u de lade combineert kan beschadigd raken door ondeskundige inbouw.

Laat de inbouw uitsluitend uitvoeren door een gekwalificeerd vakman.

- ▶ Het stopcontact 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.
- ▶ Let bij de inbouw van de lade op het volgende:
 - De inhoud van het serviesgoed moet zichtbaar zijn. Alleen zo kunnen verbrandingen door overstromende hete gerechten worden vermeden.
 - Voor het openen van de lade moet er voldoende ruimte zijn.

Installatie

Aanwijzingen voor het inbouwen

De lade kan met de volgende Miele-inbouwapparatuur worden gecombineerd:

- alle ovens waarvan het front 595 mm breed is
- alle stoomovens waarvan het front 595 mm breed is
- alle koffiemachines waarvan het front 595 mm breed is
- alle microgolfovens waarvan het front 595 mm breed is
- de Dialog oven waarvan het front 595 mm breed is

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

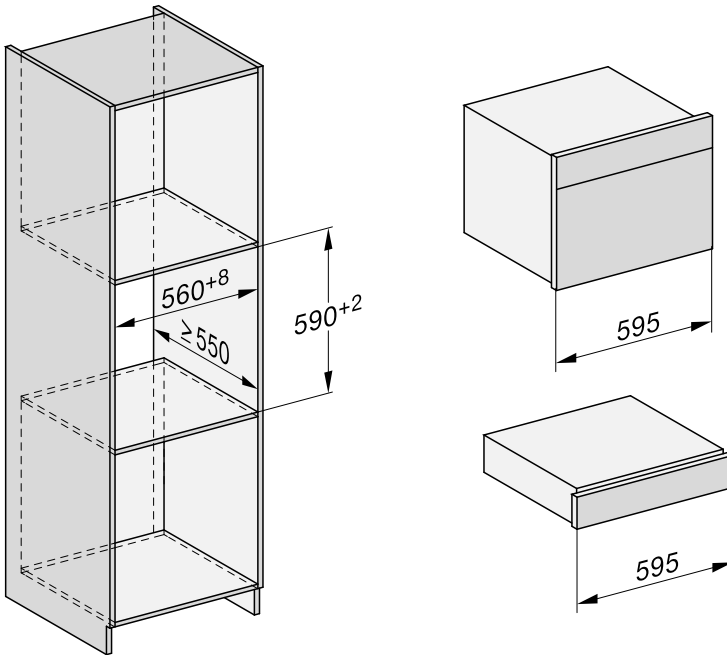
De lade is in 3 hoogte-uitvoeringen verkrijgbaar. De benodigde nismaat hangt af van de inbouwmaten van de lade en de inbouwmaten van het toestel waarmee u de lade combineert.

Inbouwmaten ESW 7010, ESW 7110

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 450 mm

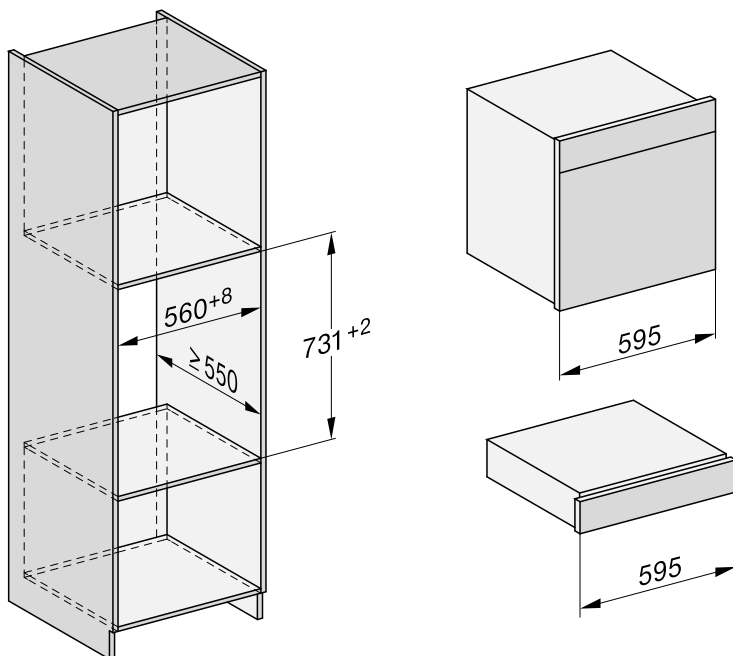
Achter de inbouw nis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



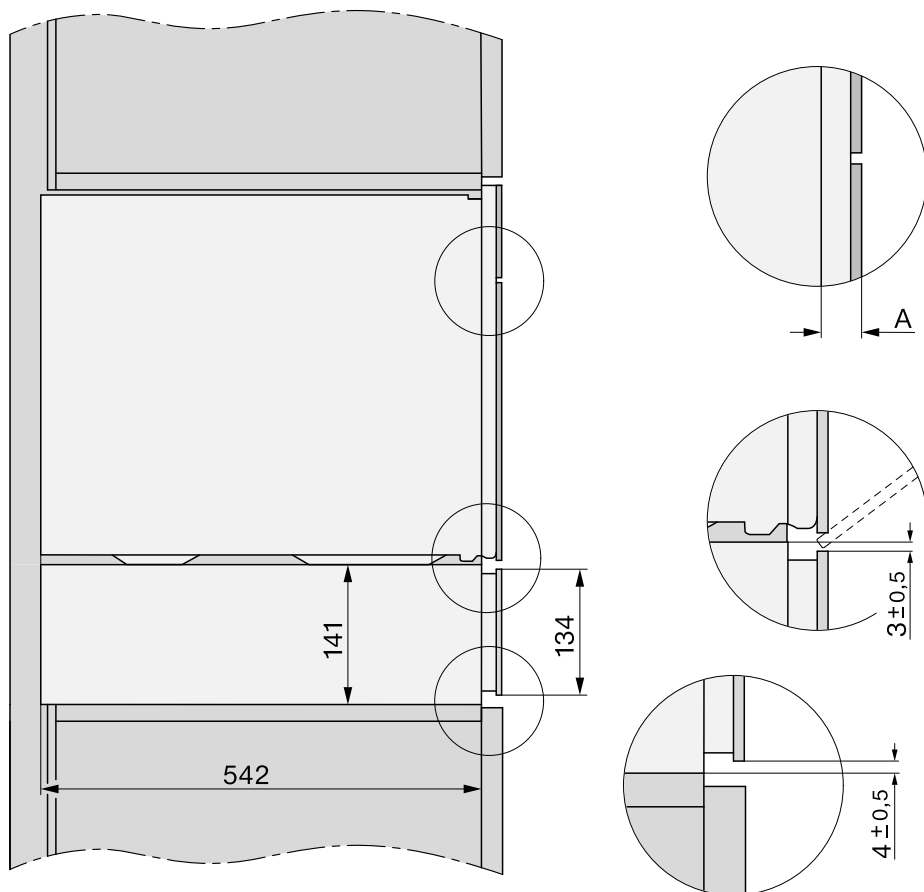
Installatie

Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 590 mm

Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



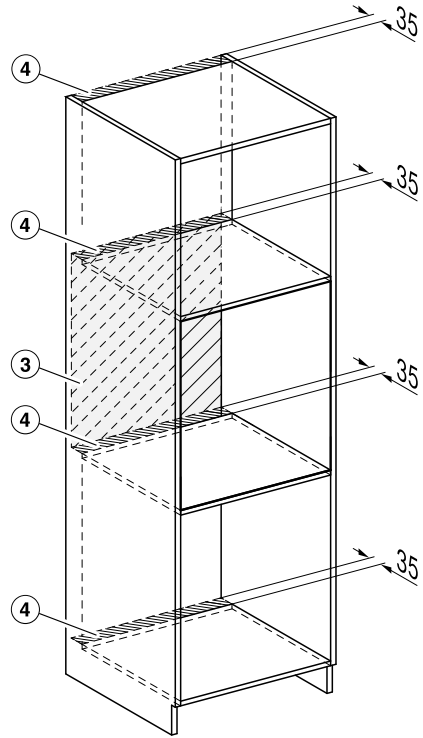
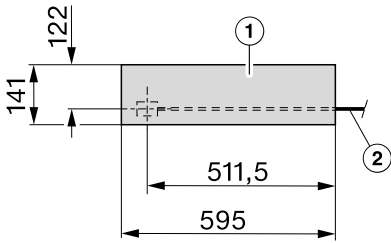
Zijkant



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

Installatie

Aansluitingen en ventilatie



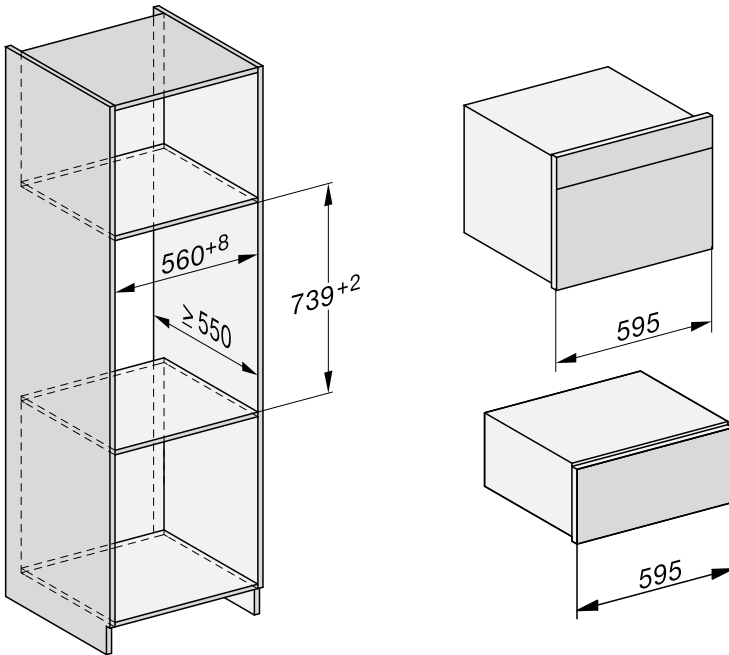
- ① Vooraanzicht
- ② Aansluitkabel, L = 2.000 mm
- ③ Geen aansluiting binnen dit bereik
- ④ Ventilatieopening min. 1.800 mm²

Inbouwmaten ESW 7020, ESW 7120

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 450 mm

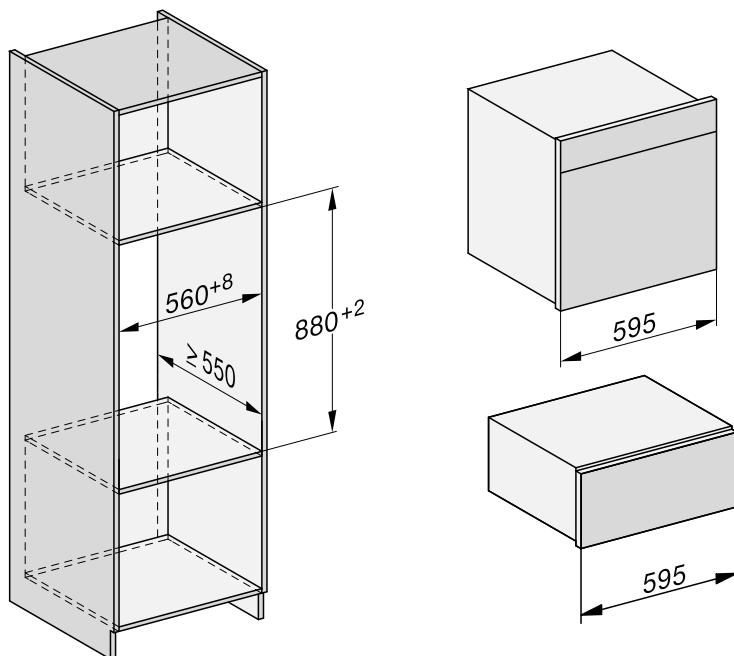
Achter de inbouw nis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



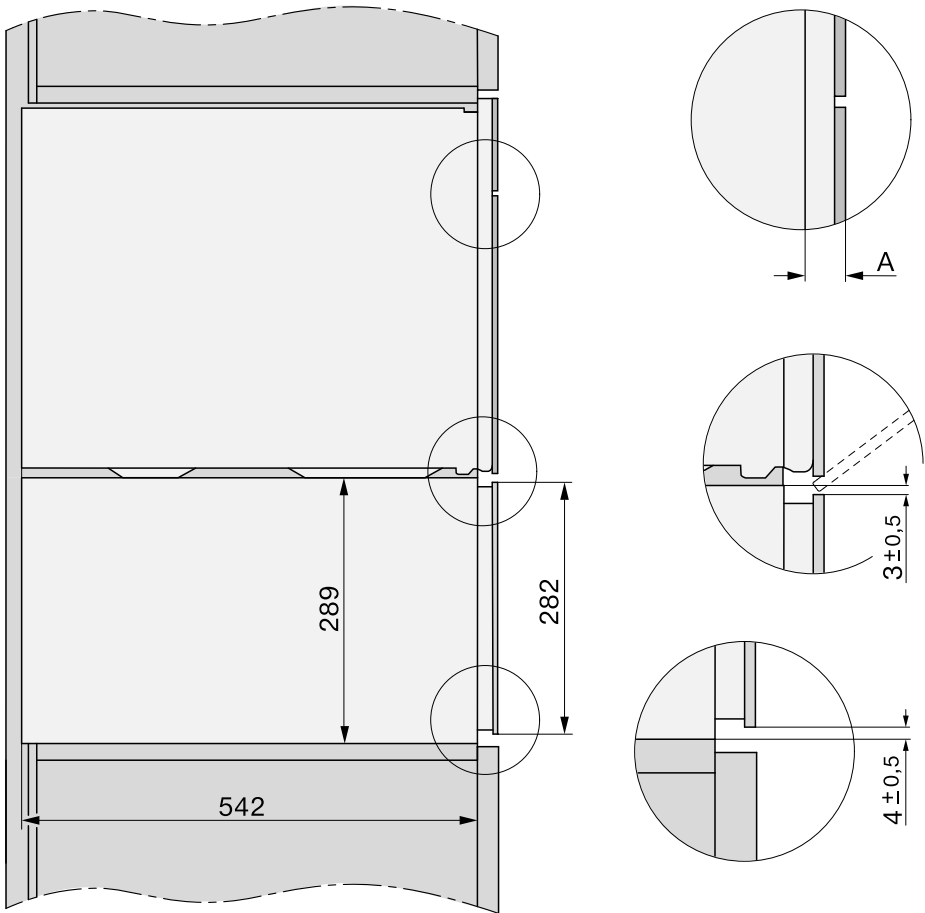
Installatie

Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 590 mm

Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



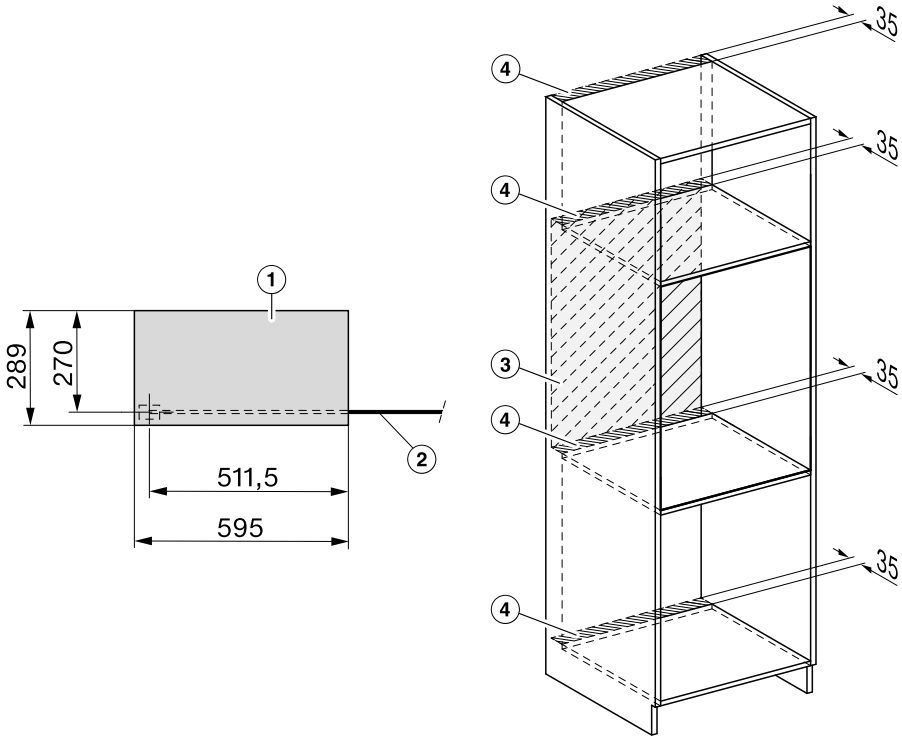
Zijkant



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

Installatie

Aansluitingen en ventilatie



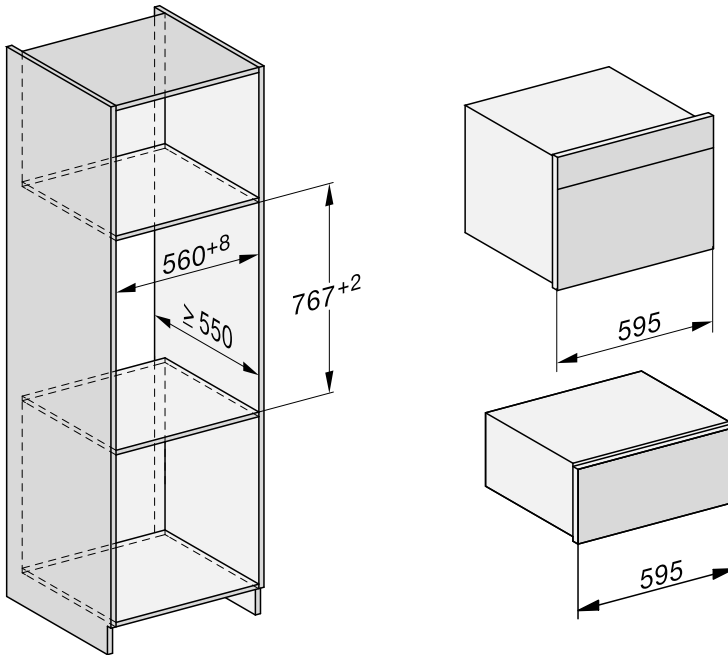
- ① Vooraanzicht
- ② Aansluitkabel, L = 2.000 mm
- ③ Geen aansluiting binnen dit bereik
- ④ Ventilatieopening min. 1.800 mm²

Inbouwmaten ESW 7030

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 450 mm

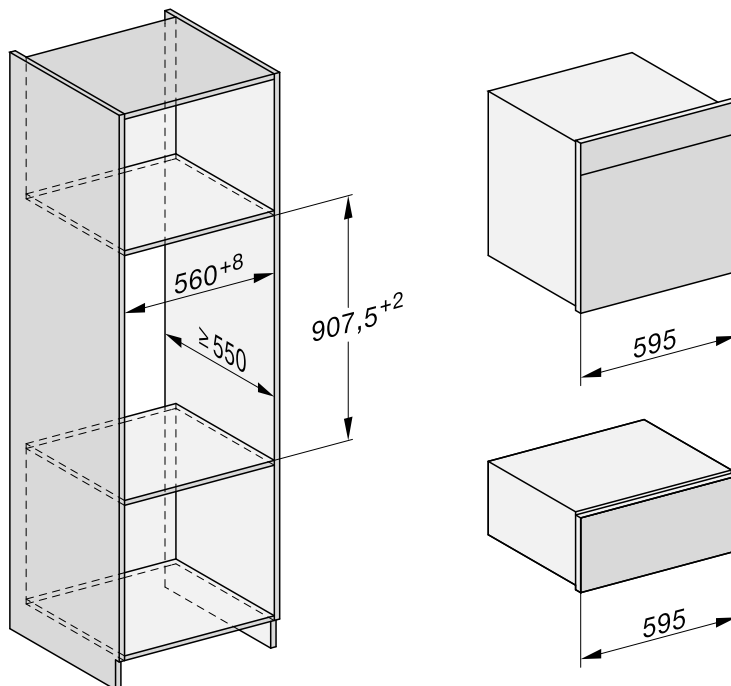
Achter de inbouw nis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



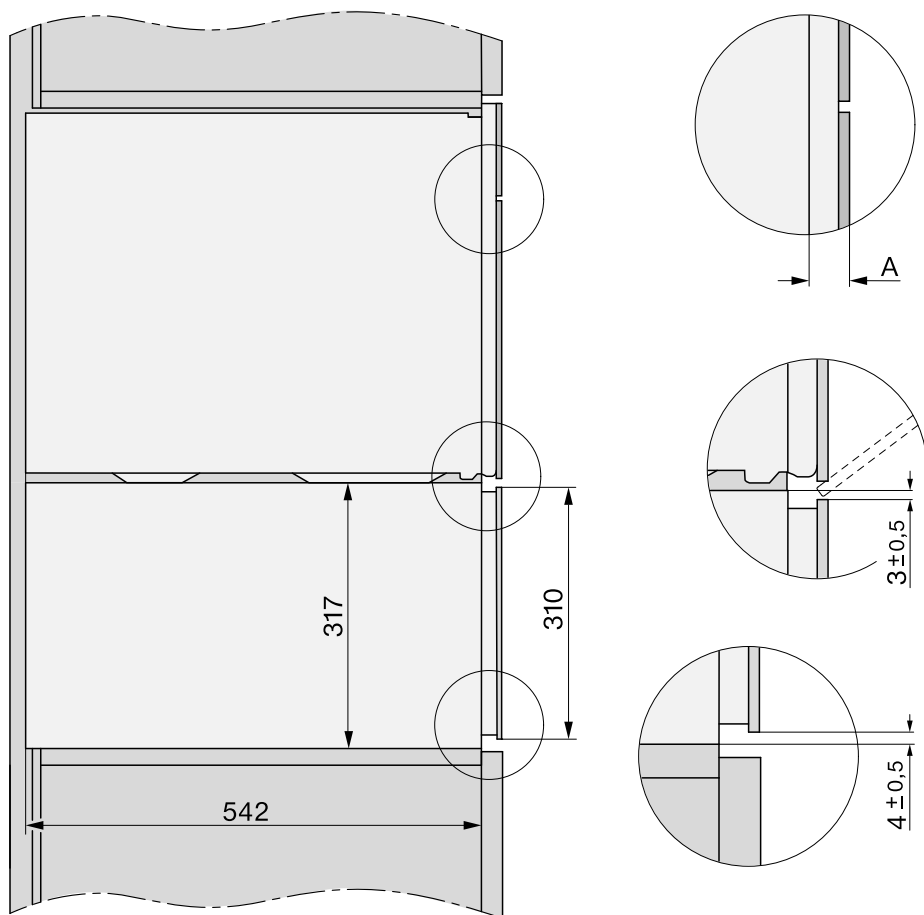
Installatie

Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 590 mm

Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



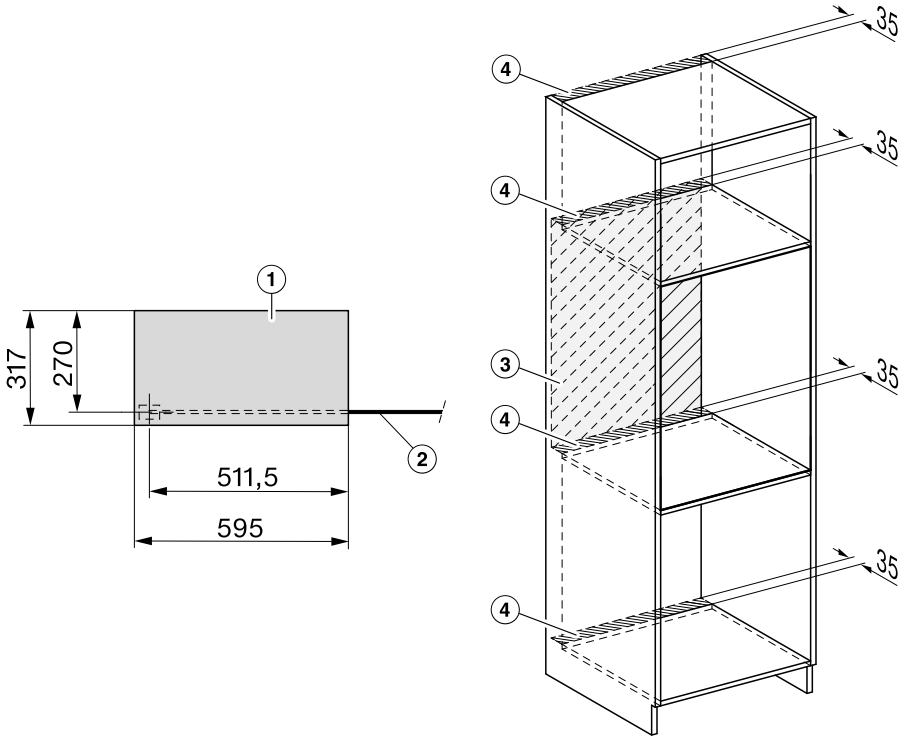
Zijkant



A ESW 7030: 22 mm

Installatie

Aansluitingen en ventilatie

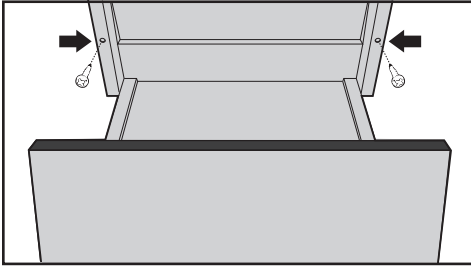


- ① Vooraanzicht
- ② Aansluitkabel, L = 2.000 mm
- ③ Geen aansluiting binnen dit bereik
- ④ Ventilatieopening min. 1.800 mm²

Inbouwen

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

- Schuif de lade in de inbouwkast, tot het front van de lade strak op de inbouwkast aansluit en stel het bij.



- Open de lade en schroef het toestel met de 2 bijgeleverde schroeven aan de zijwanden van de kast vast.
- Bescherm de bovenkant van het front tegen stoten bij de inbouw van het toestel.
- Bouw het toestel waarmee u de lade combineert in volgens de aanwijzingen in de bijbehorende gebruiksaanwijzing en montagehandleiding.

Installatie

Elektrische aansluiting

Wij adviseren om de lade via een stopcontact op het elektriciteitsnet aan te sluiten. Dit maakt eventuele werkzaamheden van een technicus gemakkelijker. Het stopcontact moet ook na de inbouw van het toestel goed toegankelijk zijn.

 Gevaar voor verwonding, ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden.

Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen waarvoor Miele niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Als de stekker van de aansluitkabel wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, dan moet het toestel door een elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

Als het stopcontact niet meer toegankelijk is of als er sprake is van een vaste aansluiting, dan moet er een schakelaar voor het loskoppelen van de netspanning voor elke pool worden geïnstalleerd. De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikte schakelaars zijn automatische veiligheidsschakelaars, zekerings- en relais. De benodigde aansluitgegevens vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten met de aansluitgegevens van het net overeenkomen.

Er moet na het inbouwen worden gegarandeerd dat delen die onder spanning staan niet kunnen worden aangeraakt.

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje


Aansluitgegevens

De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten met de aansluitgegevens van het net overeenkomen.

Verliesstroomschakelaar

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

Spanningsvrij maken

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Tijdens reparatie- en/of onderhoudswerkzaamheden kan het opnieuw inschakelen van de netspanning leiden tot een elektrische schok.

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

Als het toestel spanningsvrij moet worden gemaakt, gaat u, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk:

Zekeringen

- Draai de zekeringen los en neem deze uit de houders.

Zekeringautomaten

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

Inbouwzekeringautomaten

- (Installatieautomaat, ten minste van het type B of C): zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).

Verliesstroomschakelaar

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

Installatie

Aansluitkabel vervangen

De aansluitkabel mag alleen door een kabel van het type H 05 VV-F met de juiste doorsnede worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele.

Verklaring van overeenstemming

Hierbij verklaart Miele dat dit toestel voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de EU-verklaring van overeenstemming is te vinden op een van de volgende internetadressen:

- Producten, download, op www.miele.be/nl
- Service, informatie aanvragen, gebruiksaanwijzingen, op www.miele.be/nl/c/informatie-aanvragen-385.htm door de productnaam of het fabricagenummer in te geven

Frequentieband	2,4000 GHz - 2,4835 GHz
----------------	----------------------------

Maximaal zend- vermogen	< 100 mW
----------------------------	----------

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

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