

Gebruiks- en montagehandleiding Gourmet-warmhoudlade



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

Inhoud

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	4
Een 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
Ingebruikneming van het apparaat	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
Functies	21
Duur.....	21
Temperatuurinstellingen	22
Gerechten warmhouden	23
Servies verwarmen	26
Opwarmtijd.....	26
Beladingscapaciteit	26
ESW 7010, ESW 7110.....	27
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120.....	28
Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)	29
Nog meer toepassingen	34
Netwerkverbinding met ingebouwde apparaten van Miele	35
Sabbatfunctie	36
Reiniging en onderhoud	37
Nuttige tips	39
Bij te bestellen accessoires	41
Service	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
Combinatieapparaat voor nissen met een hoogte van 450 mm	45
Combinatieapparaat voor nissen met een hoogte van 590 mm	46
Zijkant.....	47
Aansluitingen en ventilatie.....	48
Inbouwmaten ESW 7020, ESW 7120.....	49
Combinatieapparaat voor nissen met een hoogte van 450 mm	49
Combinatieapparaat voor nissen met een hoogte van 590 mm	50
Zijkant.....	51
Aansluitingen en ventilatie.....	52
Inbouwmaten ESW 7030.....	53
Combinatieapparaat voor nissen met een hoogte van 450 mm	53
Combinatieapparaat voor nissen met een hoogte van 590 mm	54
Zijkant.....	55
Aansluitingen en ventilatie.....	56
Inbouwen.....	57
Elektrische aansluiting.....	58
Conformiteitsverklaring	61

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

De gourmet-warmhoudlade wordt hierna lade genoemd.

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

Lees de gebruiks- en montagehandleiding aandachtig door voordat u de lade in gebruik neemt. Hierin vindt u belangrijke instructies 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 daarvan het gevolg is.

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

Verantwoord gebruik

- ▶ Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen voor de toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan en kan gevaarlijk zijn.
- ▶ Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van de gebruiksaanwijzing! De personen die het apparaat bedienen, moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Wanneer er kinderen in huis zijn

- ▶ Houd kinderen onder 8 jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf 8 jaar mogen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze precies weten hoe ze dit veilig moeten bedienen. De kinderen moeten zich bewust zijn van de gevaren van een foutieve bediening.
- ▶ Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen.
- ▶ Houd kinderen in de gaten, wanneer zij zich in de buurt van het apparaat bevinden. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat 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 bij kinderen vandaan.

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 vakkracht worden uitgevoerd.
- ▶ Een beschadigd apparaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer het voor de inbouw op zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat nooit in gebruik.
- ▶ De betrouwbare en veilige werking van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het apparaat op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.
- ▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is uitsluitend gegarandeerd, als het wordt aangesloten op een aardingsstelsel dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde moet worden voldaan. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een vakman inspecteren.
- ▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen, om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor het aansluiten. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
- ▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit het apparaat hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid is gewaarborgd.
- ▶ Dit apparaat 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 apparaat niet meer goed functioneert. Open nooit de ommanteling van het apparaat.
- ▶ De garantie vervalt als het apparaat niet wordt gerepareerd door een technicus die door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen. Alleen van Miele-onderdelen kunnen wij garanderen dat zij volledig aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Als de stekker wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag het apparaat 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”, paragraaf “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het apparaat 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
 - trek de stekker (indien aanwezig) uit de contactdoos. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.
- ▶ Als het apparaat achter een meubeldeur is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u het apparaat gebruikt. Achter een gesloten deur worden warmte en vocht opgehoopt. Hierdoor kunnen het apparaat, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als het apparaat volledig is afgekoeld.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Veilig gebruik

- ▶ U kunt zich aan de hete lade of aan heet serviesgoed verbranden. Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen als u met een heet apparaat werkt. Deze moeten droog zijn. Nat of vochtig textiel geleidt de warmte beter en kan door stoom brandwonden veroorzaken.
- ▶ Brandgevaar. Bewaar geen kunststof of brandbare voorwerpen in de lade. Zij kunnen namelijk smelten of vlam vatten als u het apparaat inschakelt.
- ▶ Brandbare voorwerpen in de buurt van het ingeschakelde apparaat kunnen door de hoge temperaturen vlam vatten. Gebruik het apparaat 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 apparaat 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.
- ▶ 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 apparaat terechtkomen, kan er kortsluiting ontstaan. Open en sluit het beladen apparaat dan ook voorzichtig, zodat vloeistoffen niet 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 daarom 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 voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

Een bijdrage aan de bescherming van het milieu

Het verpakkingsmateriaal

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. Het verpakkingsmateriaal is uitgekozen met het oog op een zo gering mogelijke belasting van het milieu en de mogelijkheden voor recycling.

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

Het afdanken van een apparaat

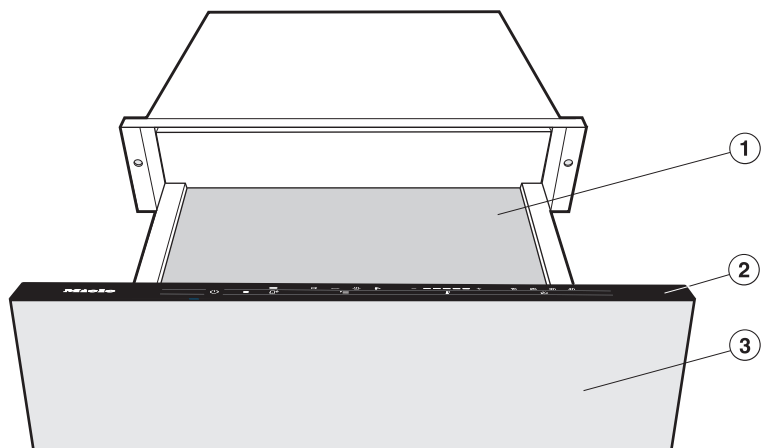
Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten meestal waardevolle materialen. Ze bevatten ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de apparaten goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude apparaat bij het gewone huisafval doet of er niet goed mee omgaat, kunnen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



Lever het apparaat 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 apparaat. Bewaar het afgedankte apparaat buiten het bereik van kinderen.

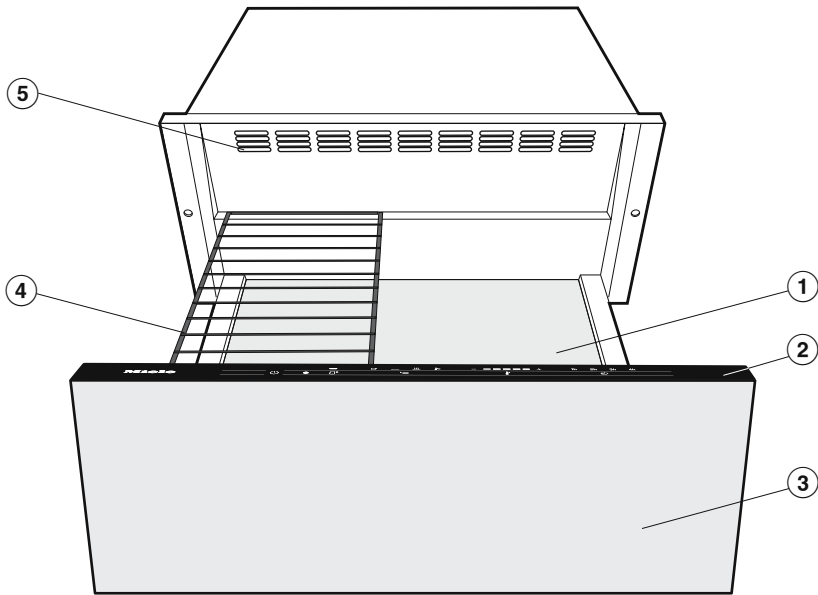
Overzicht

ESW 7010, ESW 7110



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

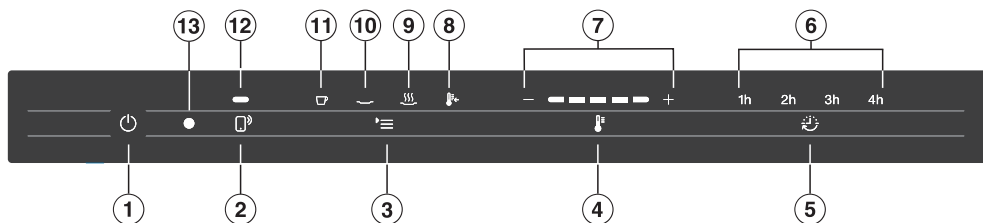
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① Antislipmat
- ② Bedieningselementen en display
- ③ Ladefront met Push2Open-mechanisme
U kunt de lade gemakkelijk openen en sluiten door op het paneel te drukken.
- ④ Rooster
- ⑤ Ventilatie-openingen

Overzicht

Bedieningselementen en indicatoren



Sensortoetsen

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

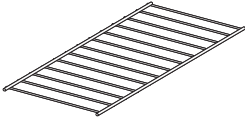
Indicatoren/controlelampjes

- 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 ⑧
Geeft aan dat de functie Lage temperatuur is ingesteld.
- ⑨ Controlelampje ⑨
Geeft aan dat de functie Gerechten warmhouden is ingesteld.
- ⑩ Controlelampje ⑩
Geeft aan dat de functie Serviesgoed verwarmen is ingesteld.
- ⑪ Controlelampje ⑪
Geeft aan dat de functie Kopjes/glazen is ingesteld.
- ⑫ Controlelampje ⑫
Geeft aan dat het aansturen van de lade via uw mobiele eindapparaat werd geactiveerd.
- ⑬ Optische interface
(alleen voor Miele-technici)

Bijgeleverde accessoires

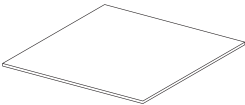
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie “Bij te bestellen accessoires”).

Draagrooster



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

Antislipmat



Zorgt ervoor dat het servies stevig blijft staan.

Miele-kookboek

De beste recepten uit de Miele-testkeuken

Ingebruikneming van het apparaat

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

Dit vergemakkelijkt onderhoud en reparatie.

Lade voor het eerst reinigen

- Haal de antislipmat en, indien aanwezig, het rooster uit de lade. Reinig beide met warm water, 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 2 uur.

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

De lade heeft een contactschakelaar. De verwarming en de ventilator werken alleen als de lade gesloten is.

Het apparaat gaat na 2 uur automatisch uit.

De metalen delen van het apparaat zijn voorzien van een speciaal bescherm-laagje. 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 apparaat verkeerd is aangesloten of defect is. Zorg voor een goede ventilatie in de keuken, als u de lade voor het eerst verwarmt.

Miele@home

Uw lade heeft een geïntegreerde wifi-module.

Voor het gebruik heeft u 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 hebt 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 plaats van opstelling van uw lade.

Beschikbaarheid wifi-verbinding

De wifi-verbinding deelt een frequentiebereik met andere apparaten (zoals magnetrons, op afstand bestuurbaar speelgoed). Hierdoor kunnen tijdelijke of volledige storingen in de verbinding 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[™].



Ingebruikneming van het apparaat

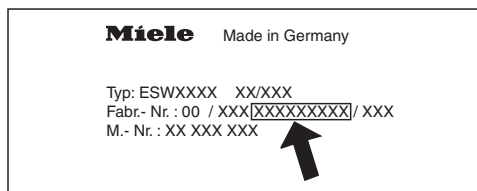
Met de app verbinden

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

- Installeer de Miele@mobile app op uw mobiele apparaat.

Voor de aanmelding via de app dient u te beschikken over:

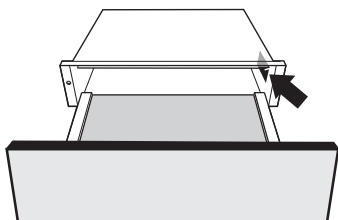
1. Het wachtwoord van uw WiFi-netwerk.
2. Het wachtwoord van uw lade.



De laatste negen cijfers van het serienummer op het typeplaatje vormen het wachtwoord van de lade.



Typeplaatje

Hier vindt u het typeplaatje:



- Start de aanmelding van het apparaat in de app. Volg de stappen van de aanmelding.

Als de oproep verschijnt, om de WiFi van de lade te activeren, doet u het volgende:


- Schakel de lade uit.
- Houd sensortoets  ingedrukt.
- Tip tegelijkertijd sensortoets  aan.

2 h brandt continu, **3 h** knippert.

De lade is gedurende de volgende 10 minuten klaar om verbinding te maken.

- Volg de overige stappen in de app.

Als de verbinding geslaagd is, branden **2 h** en **3 h** continu.



- Verlaat de verbindingmodus van de lade door sensortoets  aan te tippen.

U kunt de lade nu met de app bedienen.

Ingebruikneming van het apparaat


Via WPS verbinden

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

- Schakel de lade uit.
- Houd sensortoets  ingedrukt.
- Tip tegelijkertijd sensortoets  aan.

2 h brandt continu, **3 h** 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 brandt **2 h** continu, **3 h** en **4 h** knipperen.

De lade is gedurende de volgende 10 minuten klaar om verbinding te maken.

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

Als de verbinding geslaagd is, branden **2 h** en **3 h** continu.

- Verlaat de verbindingsmodus van de lade door sensortoets  aan te tippen.



U kunt de lade nu met de app bedienen.

Als er geen verbinding gemaakt kan worden, kan het zijn dat u de WPS-functie van uw router niet snel genoeg hebt ingeschakeld. Herhaal in dat geval de voorgaande stappen.

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


WiFi afmelden (naar fabrieksinstelling resetten)

U kunt pas een nieuwe WiFi-verbinding tot stand brengen als u eerst de bestaande WiFi-verbinding heeft verbroken.

- Schakel de lade uit.
- Houd sensortoets  ingedrukt.
- Tip tegelijkertijd sensortoets  aan.

Als er een WiFi-verbinding is, branden **2 h** en **3 h** continu.

De lade is gedurende de volgende 10 minuten klaar om de verbinding te verbreken.

- Raak de sensortoets  aan.

2 h brandt continu en **3 h** knippert.

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


- Verlaat de afmeldmodus van de lade door op sensortoets  te tippen.

De WiFi-verbinding is verbroken. U kunt een nieuwe verbinding tot stand brengen.

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.

Leg geen voorwerpen op de sensortoetsen en displays.

 Schade door het wegglopen van vloeistoffen.


Als er vocht in het apparaat komt, kan er kortsluiting ontstaan.

Open en sluit het beladen apparaat dan ook voorzichtig, zodat vloeistoffen niet overstromen.

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

MobileStart gebruiken





- Tip sensortoets  aan om MobileStart te activeren.

Het controlelampje boven sensortoets  brandt. Daarna kunt u de lade met de Miele@mobile app bedienen.

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


Functies


U kunt uit de volgende functies kiezen:


-  Kopjes/glazen verwarmen
-  Serviesgoed verwarmen
-  Gerechten warmhouden
-  Lage temperatuur

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

De lade heeft een ventilator die de warme lucht in de lade verspreidt. De ventilator draait continu bij alle functies.


U kunt in de lade tegelijkertijd gerechten warmhouden en serviesgoed verwarmen. Kies hiervoor de functie  Gerechten warmhouden.

 Pas op voor verbranding door heet serviesgoed.

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

Gebruik ovenwanten als u het serviesgoed uit de lade neemt.


Duur

 Pas op voor brand door uitgedroogde gerechten.

Bij lange warmhoudtijden kunnen gerechten uitdrogen en vlam vatten.

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


De lade is ingesteld op continu gebruik (geldt niet voor de functie “Lage temperatuur”). Na maximaal 12 uur continu gebruik schakelt de lade automatisch uit.

Met 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 apparaat weer op continu gebruik.

Bediening

Temperatuurinstellingen

Elke functie heeft een bepaald temperatuurbereik. De in de fabriek ingestelde voorgeprogrammeerde temperaturen zijn vet gedrukt. Als u sensortoets  aantipt, kunt u de temperatuur in stappen van 5 °C wijzigen.

De laatst gekozen temperatuur wordt automatisch ingesteld als u het apparaat de volgende keer inschakelt en verschijnt in het display (geldt niet voor de functie “Lage temperatuur”).


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 apparaat


Tips

Om de kwaliteit van de levensmiddelen optimaal te houden, gaat u als volgt te werk:


- Doe hete gerechten in voorverwarmd serviesgoed. Plaats het serviesgoed daartoe 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.
- Dek vochtige en vloeibare gerechten met een passend deksel of hittebestendige folie af. Zo voorkomt u dat vocht ontsnapt, condenseert en buiten het serviesgoed neerslaat.
- Zorg dat het serviesgoed niet te vol is, zodat er 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 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 de lade zelf.

 Gevaar voor de gezondheid bij te lage warmhoudtemperatuur.

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

Kies uitsluitend de functie  Gerechten warmhouden.

Met deze functie kunt u gerechten meteen na de bereiding warmhouden, dus als deze nog warm zijn. Deze functie is niet bedoeld voor het opnieuw opwarmen van koud geworden gerechten.


- Kies de functie  Gerechten warmhouden.
- Kies de gewenste tijd.

De lade moet ca. 15 minuten worden voorverwarmd om te waarborgen dat de minimaal vereiste temperatuur voor het warmhouden wordt bereikt.


- Plaats het servies in de lade om het voor te verwarmen.
- Neem het voorverwarmde serviesgoed na 15 minuten uit de lade en doe de hete gerechten erin. Draag altijd ovenwanten als u het warme serviesgoed uit de lade neemt.
- Zet het serviesgoed in de lade en sluit de lade voorzichtig, zodat vloeibare gerechten niet overstromen.

Gerechten warmhouden

Instellingen

Levensmiddelen	Servies	Servies afdekken	Temperatuur bij instelling 	Positie	
				Bo-dem	Draag-rooster*
Steak rare	Borden	nee	<input checked="" type="checkbox"/> <input 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"/> <input type="checkbox"/>	x	
Braden	Borden	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Eenpansgerecht	Pot	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Vissticks	Pan	nee	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Vlees in jus	Pot	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Groente in saus	Pot	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Goulash	Pot	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Aardappelpuree	Pot	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Menu	Borden	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Ovenaardappelen/ aardappelen in schil	Bord/pot	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input 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 type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Pannenkoek/ aardappelpannen- koek	Borden	nee	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	x
Pizza	Borden	nee	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Geschilde aardap- pelen	Pot	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Saus	Pot	ja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Strudel	Borden	nee	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Witbrood verwar- men	-	nee	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

Gerechten warmhouden

Levensmiddelen	Servies	Servies afdekken	Temperatuur bij instelling 	Positie	
				Bodem	Draagrooster*
Broodjes verwarmen	-	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 stuks serviesgoed. Plaats een hoge stapel borden, als u deze toch moet verwarmen, voor in de lade.
Gebruik 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. Neem het daarom pas vlak voor gebruik uit de lade.

Opwarmtijd

De opwarmtijd wordt bepaald door:

- materiaal en dikte van het serviesgoed
- belading
- de wijze van inruimen
- 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 ca. 30–35 minuten
- serviesgoed voor 12 personen ca. 40–45 minuten

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

Beladingscapaciteit



Pas op voor schade door overbelasting.

Als de lade te vol is, raken de geleiders beschadigd.

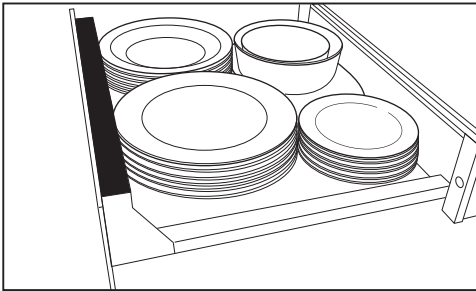
De lade is geschikt voor maximaal **25 kg**.

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

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: u kunt meer serviesgoed in de lade plaatsen, als u het bijgeleverde draagrooster gebruikt. Het draagrooster kan willekeurig worden geplaatst. Met 2 draagroosters creëert u een groter oppervlak, door deze links en rechts te plaatsen. Een extra draagrooster is verkrijgbaar in de Miele webshop, bij Miele en bij de Miele-vakhandel (zie hoofdstuk: “Bij te bestellen accessoires”).

ESW 7010, ESW 7110

De volgende inruimvoorbeelden dienen slechts als indicatie:



Servies voor 6 personen

6 grote 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 grote borden Ø 26 cm

18 soepborden Ø 23 cm

16 soepkommen Ø 10 cm

6 grote borden en Ø 26 cm

6 soepborden Ø 23 cm

6 pizzaborden Ø 36 cm

72 espressokopjes Ø 5,9 cm

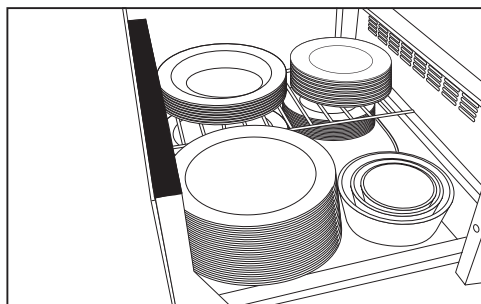
30 cappuccinokopjes Ø 8,8 cm

30 grogglazen Ø 6,7 cm (8 cm hoog)

Servies verwarmen

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

De volgende inruimvoorbeelden dienen slechts als indicatie:



Servies voor 12 personen

12 grote borden 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 grote borden Ø 26 cm

60 soepborden Ø 23 cm

45 soepkommen Ø 10 cm

20 grote 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)

Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)

Bij koken op lage temperatuur 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 bratometers van andere ingebouwde apparaten van Miele worden gebruikt in de lade, beïnvloeden ze in bepaalde omstandigheden de ingebouwde apparaten.

Gebruik de bratometers van ingebouwde apparaten van Miele enkel in de overeenkomstige ingebouwde apparaten.

Wij adviseren het gebruik van een normale bratometer voor de weergave 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 van binnen is.

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

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

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 krijgt 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. Neem het ca. 15 minuten voor de bereiding uit de koelkast.

Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)

Functie Lage temperatuur gebruiken

- Kies de functie  Lage temperatuur.
- Plaats het hittebestendige servies in de lade.

De lade wordt automatisch 15 minuten voorverwarmd. Daarna werkt het apparaat met de voorgeprogrammeerde temperatuur van 85 °C en de voorgeprogrammeerde bereidingstijd van 4 h.

Als u met andere instellingen wilt koken, neem dan de aanwijzingen uit de volgende tabel 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 bratometer wilt gebruiken: steek de bratometer in het voedsel. De punt moet zich midden in het voedsel bevinden (in de kern). De punt mag niet tegen het bot komen of in een vetlaag steken. Dat kan het resultaat negatief beïnvloeden.
- Als de temperatuur ca. 10 °C (algemene richtlijn) onder de kerntemperatuur komt, zoals aangegeven in de kooktabel, haalt u het gerecht uit de warmhoudlade.

Bij grote porties raden we een kleiner temperatuurverschil aan.

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

Tips

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





Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)

Verwarm het serviesgoed 15 minuten voor. Laat het gerecht intussen rusten op kamertemperatuur.

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

De in de tabel genoemde bereidingstijden zijn richtwaarden. U kunt de bereidingstijd van het gerecht indien nodig verlengen.





Bereidingstabel rund

Soort vlees	 [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"/>
Rosbief 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




Soort vlees	 [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

Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)





Bereidingstabel varken

Soort vlees	 [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"/>

65 °C doorbakken

 Aanbraadtijd,  Kerntemperatuur,  Bereidingstijd,  Instelling temperatuur





Bereidingstabel lam

Soort vlees	 [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


Soort vlees	 [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	
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	

* 60 °C medium, 65 °C doorbakken

 Aanbraadtijd,  Kerntemperatuur,  Bereidingstijd,  Instelling temperatuur




Lage temperatuur (koken op lage temperatuur)

Bereidingstabel vis

Soort vis	 [min]	 [°C]	 [min]	
Zalm 400 g	2 op de huidkant	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

Functie	Kookgerei	Servies afdekken			 [h: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 bereiden	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

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

Voorbeeld:

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

Voorwaarden

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

- De lade is via Miele@home met uw WiFi-netwerk verbonden.
- Het andere ingebouwde apparaat is via Miele@home met uw WiFi-netwerk 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. De functie wordt na ca. 72 uur automatisch uitgeschakeld en de lade werkt dan weer normaal. 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 sensortoets  ingedrukt.
 - Tip tegelijkertijd sensortoets ① aan.
- 1 h, 2 h, 3 h en 4 h** branden.
- Stel de gewenste functie en temperatuur in.


Sabbatfunctie deactiveren

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

- Houd sensortoets ① ingedrukt.

Alle lampjes doven.

De lade functioneert weer normaal.

 Schade door vocht in het apparaat.


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

Gebruik voor de reiniging van de lade 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 schurende reinigingsmiddelen of middelen die krassen kunnen veroorzaken.

 Pas op, u kunt zich branden doordat de lade heet is.

De binnenkant 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 afwasautomaten
- ovenreinigers of -sprays
- glasreinigers
- schurende harde sponzen en borstels, bijvoorbeeld pannensponjes,
- scherpe metalen schrapers

Reiniging en onderhoud

Front en binnenkant van de lade 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.

Leg geen voorwerpen op de sensortoetsen en displays.

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

Antislipmat reinigen



 Schade door verkeerde reiniging. De antislipmat wordt beschadigd als deze in een afwas- of wasautomaat 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.




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

De meeste storingen en problemen die bij 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 het probleem 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 heeft gereageerd. ■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje). Schakel daarna de zekering resp. de aardlekschakelaar weer in. Kunt u de lade dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Miele.
Geluiden tijdens het gebruik van het apparaat	Het geluid is afkomstig van de ventilator die voor een gelijkmatige verdeling van de warmte zorgt. Dat is geen 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 dat de lucht kan circuleren.
	Het serviesgoed is niet lang genoeg verwarmd. ■ De opwarmtijd van serviesgoed wordt door verschillende factoren beïnvloed (zie hoofdstuk: "Servies verwarmen").
Het serviesgoed is te heet.	U heeft niet de functie  Serviesgoed verwarmen of  Kopjes/glazen verwarmen ingesteld. ■ Kies de juiste functie.
	De ingestelde temperatuur is te hoog. ■ Stel een lagere temperatuur in.
Zwarte strepen op de bovenkant van het frontpaneel.	Bij de montage of demontage van een apparaat boven de lade zijn zwarte strepen ontstaan. ■ Verwijder de strepen voorzichtig met de harde kant van een normaal pannensponsje.

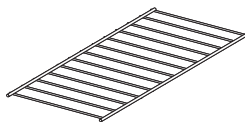
Bij te bestellen accessoires

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

U kunt deze producten heel eenvoudig via de webshop bestellen.

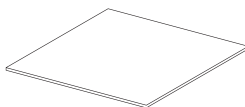
De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie achter in deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-vakhandelaar.

Draagrooster



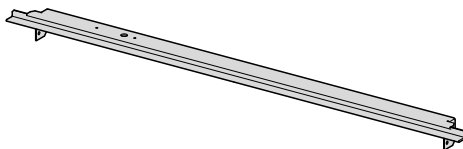
Voor het vergroten van het oppervlak (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Antislipmat



Zorgt ervoor dat het servies stevig blijft staan.

Afdeklijst



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

Microvezeldoekje

Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen.

Service

Contact bij storingen

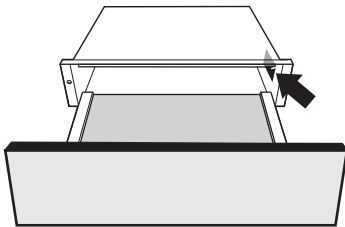
Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u uw Miele vakhandelaar of Miele.

Een bezoek van een technicus kunt u online op www.miele.com/service boeken. De contactgegevens van de afdeling klantcontacten van Miele vindt u achteraan in dit document.

Miele heeft de typeaanduiding en het serienummer nodig (Fabr./SN/Nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Typeplaatje

Hier vindt u het typeplaatje:




Garantie

De garantietermijn voor dit apparaat bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

 Schade door ondeskundige inbouw.

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

Laat de inbouw uitsluitend uitvoeren door een gekwalificeerde vakkracht.

- ▶ De contactdoos moet ook na de inbouw van het apparaat goed toegankelijk zijn.
- ▶ De lade mag alleen in combinatie met bepaalde Miele-apparaten worden ingebouwd. Als de lade met andere apparaten wordt gecombineerd, vervalt de garantie, aangezien dan niet kan worden gewaarborgd dat de lade correct functioneert.
- ▶ De bodem waarop u de lade en het combinatieapparaat plaatst, moet vast zijn ingebouwd. De bodem moet het gewicht van beide apparaten kunnen dragen.
- ▶ Houdt u zich bij het inbouwen ook aan de instructies uit de gebruiksaanwijzing c.q. montagehandleiding van het apparaat 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 kan verbranding door overstromende hete gerechten worden vermeden.
 - Zorg dat u voor het openen van de lade voldoende ruimte heeft.

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 magnetrons waarvan het front 595 mm breed is
- de Dialog oven waarvan het front 595 mm breed is

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

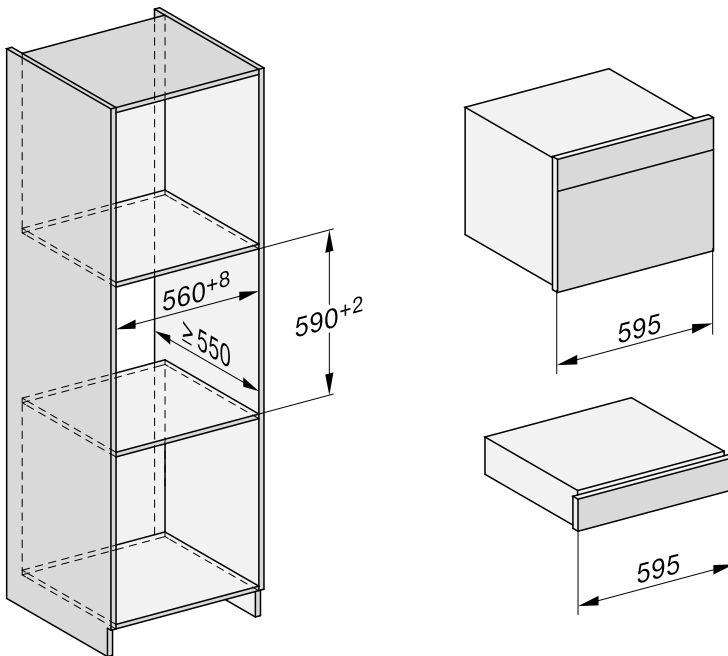
De lade is in 3 hoogte-uitvoeringen verkrijgbaar. De benodigde nismaat hangt af van de inbouwmaten van de lade en de inbouwmaten van het apparaat waarmee u de lade combineert.

Inbouwmaten ESW 7010, ESW 7110

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Combinatieapparaat voor nissen met een hoogte van 450 mm

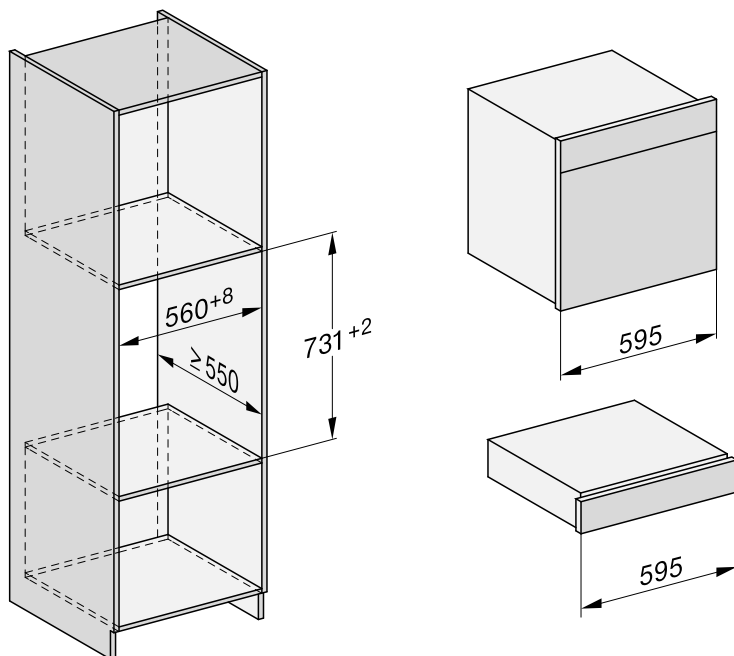
Achter de inbouw nis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



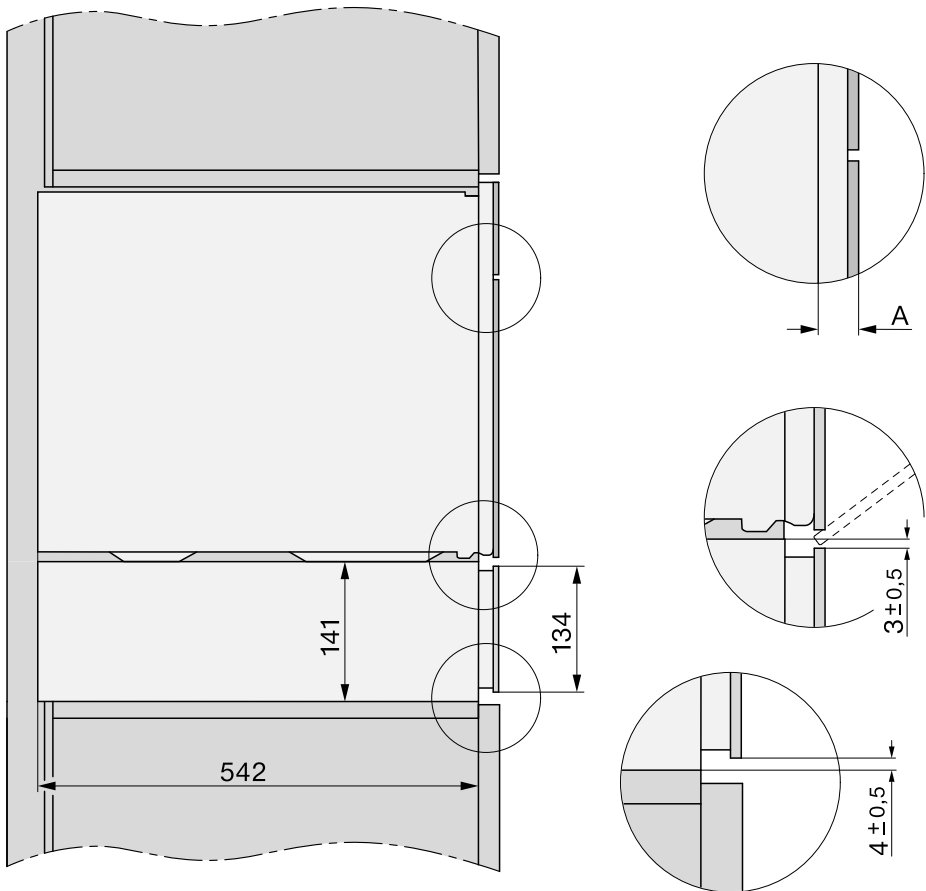
Installatie

Combinatieapparaat voor nissen met een hoogte van 590 mm

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



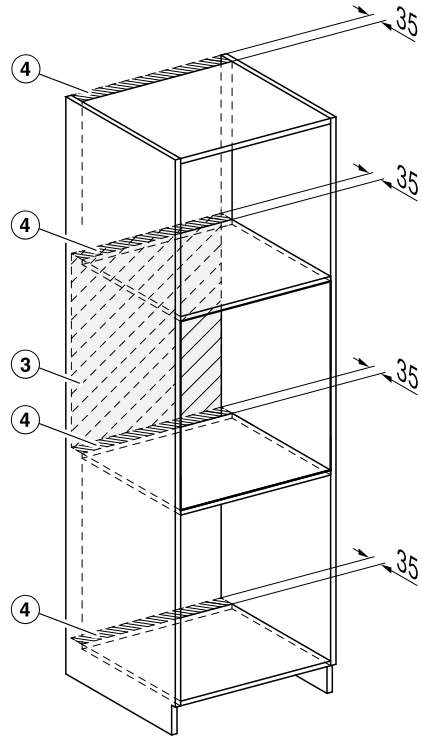
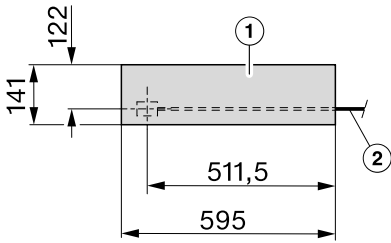
Zijkant



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

Installatie

Aansluitingen en ventilatie



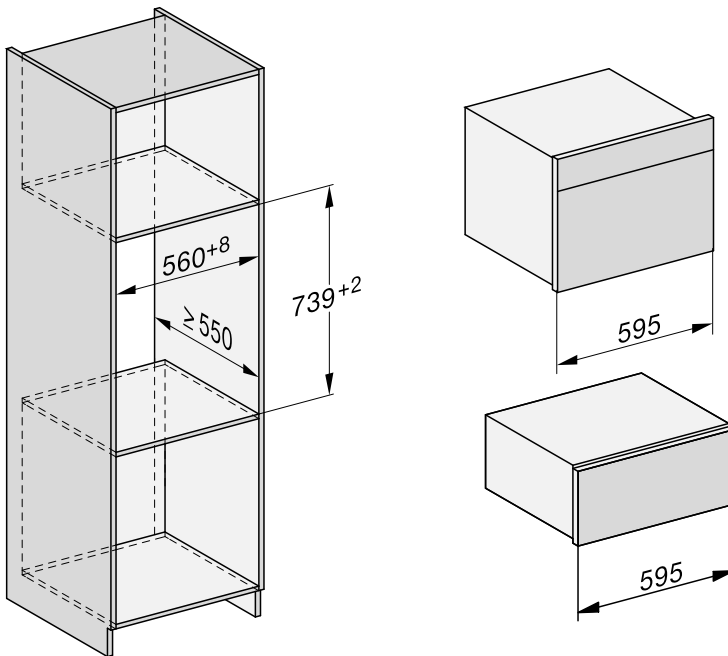
- ① Vooraanzicht
- ② Aansluitkabel, lengte = 2.000 mm
- ③ Geen aansluiting in dit gedeelte
- ④ Ventilatieopening min. 1.800 mm²

Inbouwmaten ESW 7020, ESW 7120

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Combinatieapparaat voor nissen met een hoogte van 450 mm

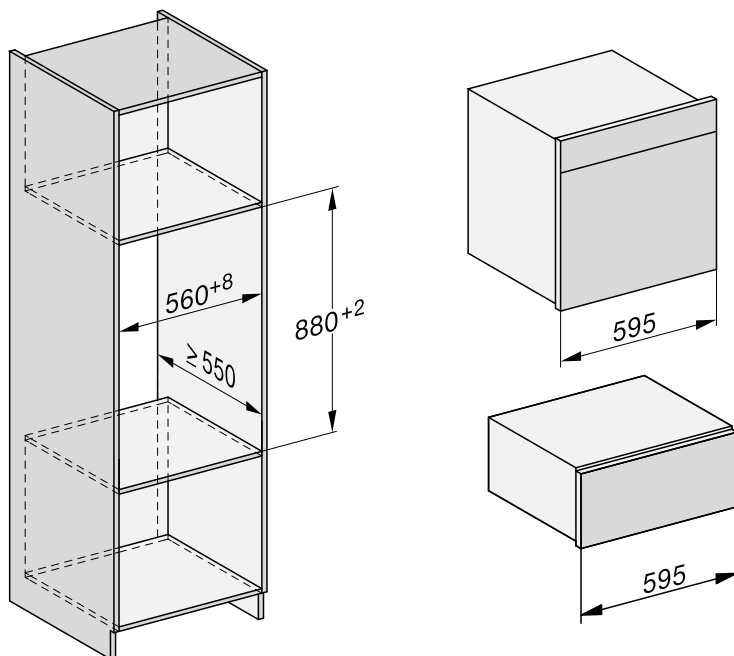
Achter de inbouw nis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



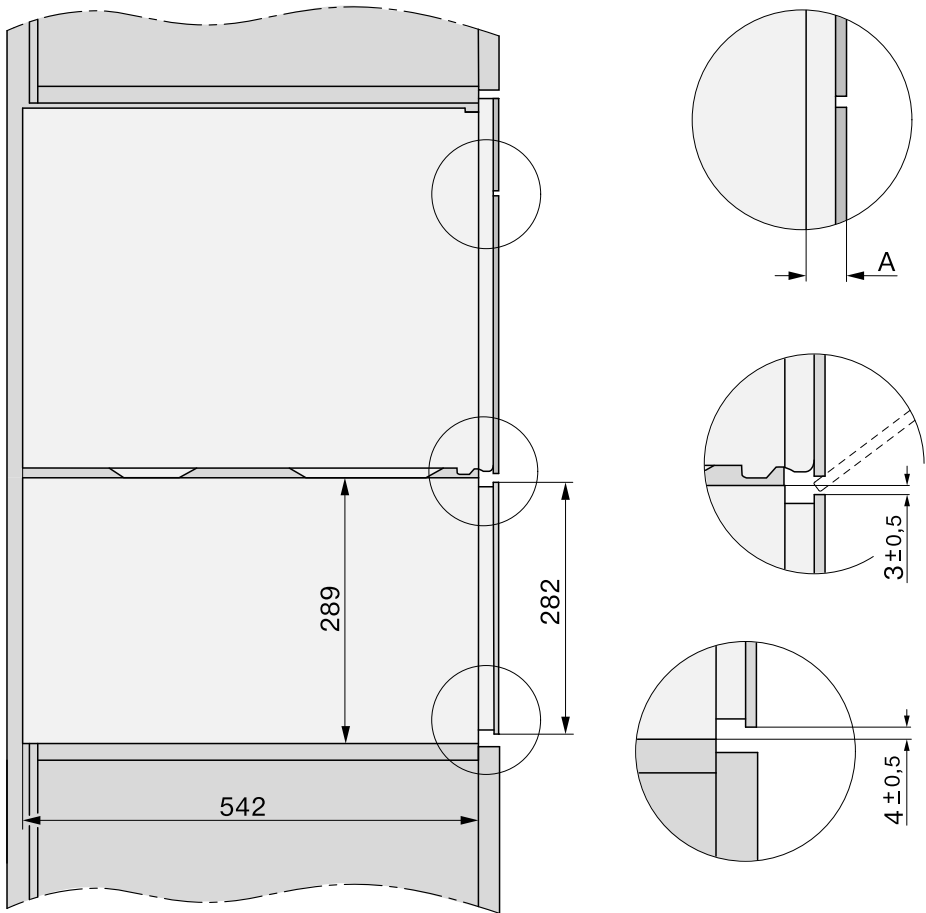
Installatie

Combinatieapparaat voor nissen met een hoogte van 590 mm

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



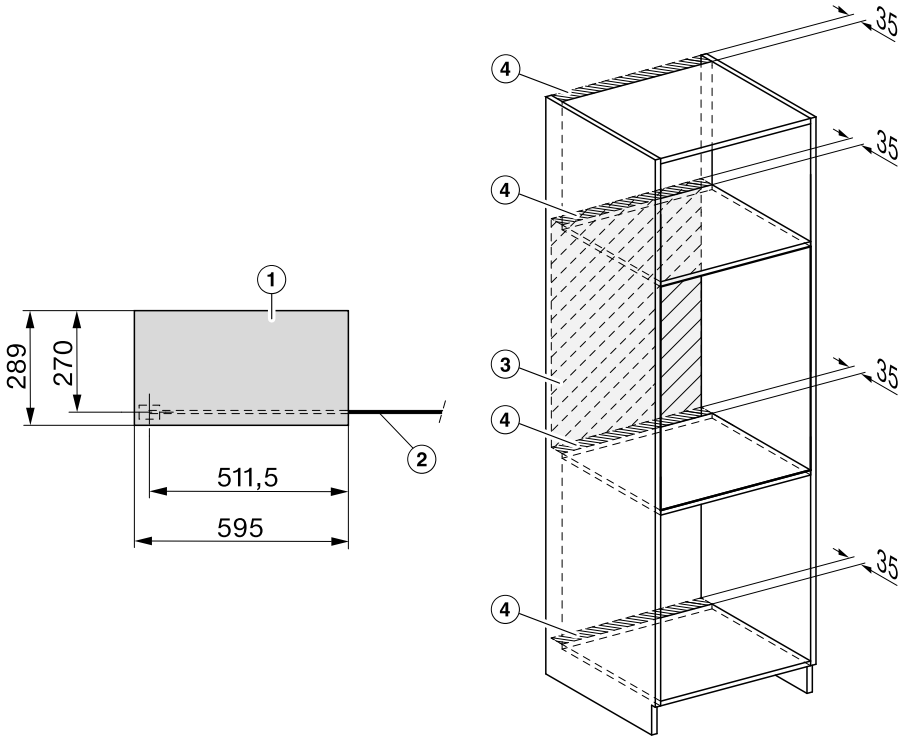
Zijkant



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

Installatie

Aansluitingen en ventilatie



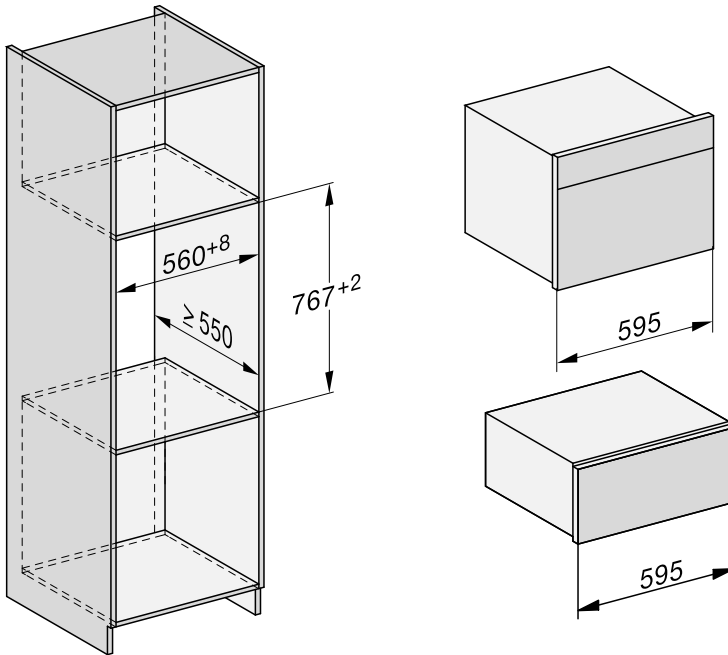
- ① Vooraanzicht
- ② Aansluitkabel, lengte = 2.000 mm
- ③ Geen aansluiting in dit gedeelte
- ④ Ventilatieopening min. 1.800 mm²

Inbouwmaten ESW 7030

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Combinatieapparaat voor nissen met een hoogte van 450 mm

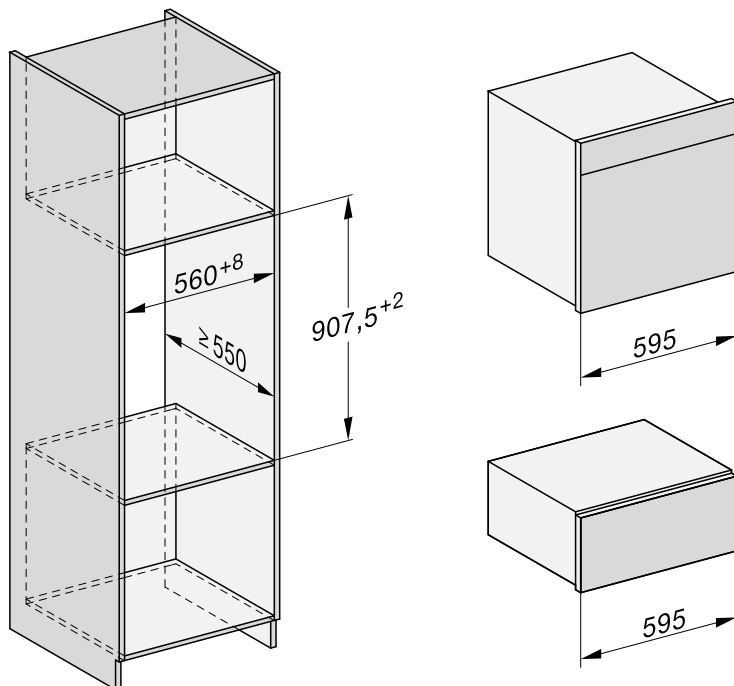
Achter de inbouw nis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



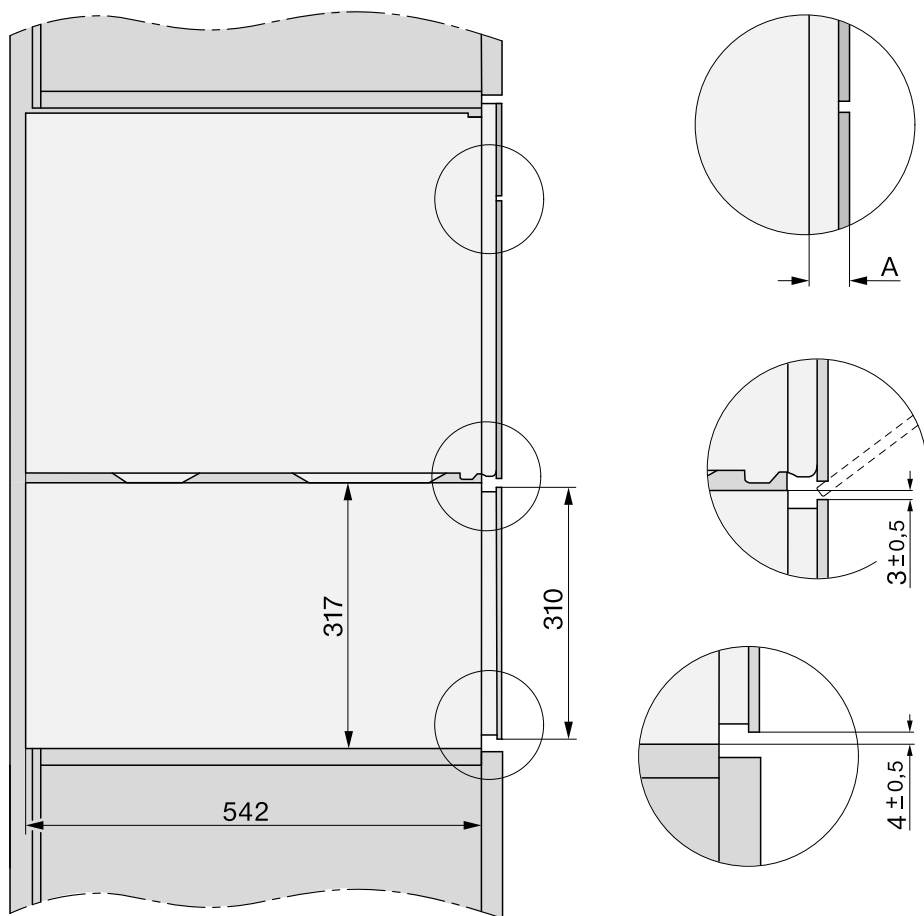
Installatie

Combinatieapparaat voor nissen met een hoogte van 590 mm

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



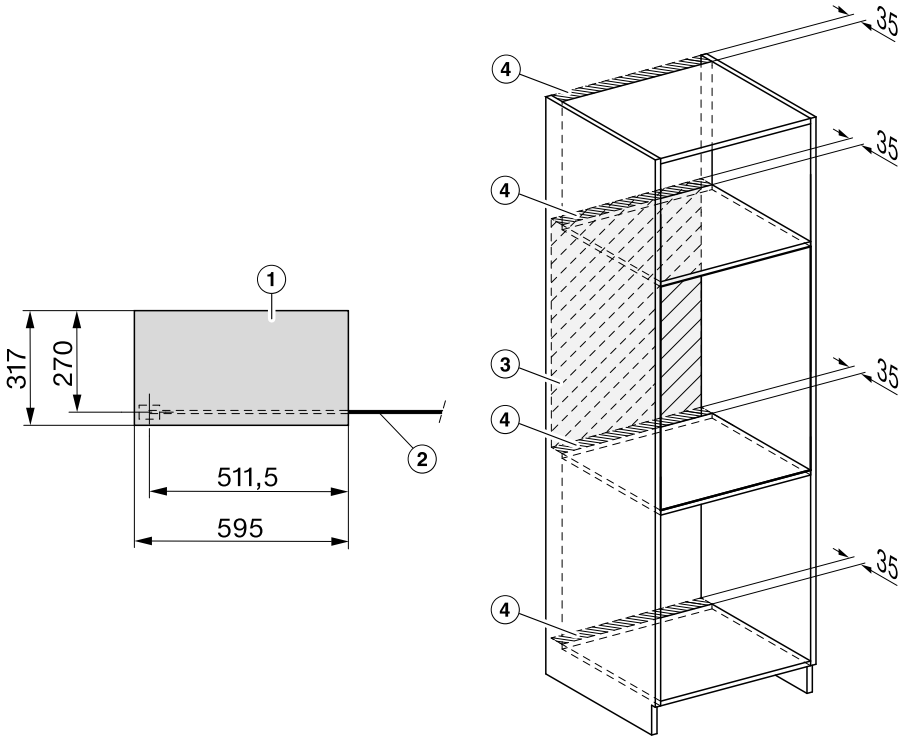
Zijkant



A ESW 7030: 22 mm

Installatie

Aansluitingen en ventilatie

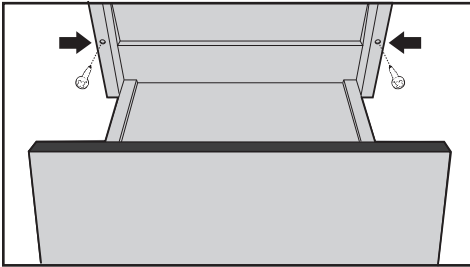


- ① Vooraanzicht
- ② Aansluitkabel, lengte = 2.000 mm
- ③ Geen aansluiting in dit gedeelte
- ④ Ventilatieopening min. 1.800 mm²

Inbouwen

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

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




- Open de lade en schroef het apparaat 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 apparaat.
- Bouw het apparaat waarmee u de lade combineert in volgens de aanwijzingen in de bijbehorende gebruiksaanwijzing c.q. 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 de lade goed toegankelijk zijn.

 Pas op voor letsel door 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 wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag het apparaat uitsluitend door een elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

Als de gebruiker niet meer bij het stopcontact kan komen of als er sprake is van een vaste aansluiting, moet het apparaat via een schakelaar met alle polen van de netspanning kunnen worden losgekoppeld. De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikte schakelaars zijn zelfuitschakelaars, zekeringen en relais. De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen.

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

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje


Aansluitgegevens

De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen.

Aardlekschakelaar

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

Spanningsvrij maken

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Bij onderhoud en/of reparatie kan het opnieuw inschakelen van de netspanning een elektrische schok veroorzaken.

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

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

Smeltzekeringen

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

Schroefautomaten

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

Inbouwzekeringautomaten

- (Aardlekschakelaar, minimaal type B of C): zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).

Aardlekschakelaar

- (Aardlekschakelaar): zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testtoets.

Installatie

Aansluitkabel vervangen

Als de aansluitkabel moet worden vervangen, moet het kabeltype H 05 VV-F worden gebruikt. Let op de juiste draaddoorsnede. Een geschikte kabel is verkrijgbaar bij Miele.

Hiermee verklaart Miele, dat deze lade voldoet aan richtlijn 2014/53/EU.

U kunt de volledige tekst van deze EU-conformiteitsverklaring op de volgende internetadressen vinden:

- [www.miele.nl Downloads](http://www.miele.nl/Downloads)
- www.miele.nl/c/brochures-en-hand-leidingen-385.htm

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

Maximale zendcapaciteit < 100 mW

**Plan nu zelf een serviceafspraak via www.miele.nl.
Snel en gemakkelijk.**

Bezoek op **www.miele.nl** ook de Miele Shop voor een compleet overzicht van alle accessoires, toebehoren en reinigings- en onderhoudsproducten voor uw Miele-apparaat.

U kunt ook bellen met onze afdeling Klantcontacten, bereikbaar via telefoonnummer (0347) 37 88 88.

Miele Nederland B.V.

Postbus 166

4130 ED VIANEN

(0347) 37 88 88

Bezoek het Miele Experience Center:

De Limiet 2

4131 NR VIANEN

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

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