

## Istruzioni d'uso e di montaggio Cassetto scaldavivande Gourmet



Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

# Indice

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Consigli e avvertenze</b> .....                                   | 4  |
| <b>Tutela dell'ambiente</b> .....                                    | 11 |
| <b>Panoramica</b> .....  | 12 |
| ESW 7010.....  | 12 |
| ESW 7020, ESW 7030.....  | 13 |
| Comandi e spie .....   | 14 |
| Accessori in dotazione .....   | 15 |
| <b>Prima messa in funzione</b> .....                                 | 16 |
| Pulire il cassetto per la prima volta .....                          | 16 |
| Riscaldare il cassetto per la prima volta.....                       | 16 |
| Miele@home .....   | 17 |
| <b>Uso</b> .....   | 20 |
| Norme operative.....   | 20 |
| Usare MobileStart.....   | 21 |
| Funzioni .....   | 21 |
| Durata.....  | 21 |
| Impostazioni temperatura.....  | 22 |
| <b>Mantenere al caldo il cibo</b> .....                              | 23 |
| <b>Riscaldare le stoviglie</b> .....                                 | 27 |
| Tempi di riscaldamento .....   | 27 |
| Capacità di carico .....   | 27 |
| ESW 7010.....  | 28 |
| ESW 7020, ESW 7030.....  | 29 |
| <b>Cottura a bassa temperatura</b> .....                             | 30 |
| <b>Altri usi</b> .....   | 35 |
| <b>Connessione in rete con gli apparecchi da incasso Miele</b> ..... | 36 |
| <b>Funzione Sabbat</b> .....   | 37 |
| <b>Manutenzione e pulizia</b> .....                                  | 38 |
| <b>Cosa fare se ...?</b> .....                                       | 40 |
| <b>Accessori su richiesta</b> .....                                  | 42 |
| <b>Servizio clienti</b> .....  | 43 |
| Contatti in caso di anomalie.....                                    | 43 |
| Targhetta di matricola.....  | 43 |

---

|   |    |
|---|----|
| Garanzia .....  | 43 |
| <b>Installazione</b> .....                                    | 44 |
| Avvertenze per l'installazione .....                          | 44 |
| Indicazioni relative all'incasso .....                        | 45 |
| Dimensioni incasso ESW 7010.....                              | 46 |
| Apparecchio combinato per nicchie con 450 mm di altezza ..... | 46 |
| Apparecchio combinato per nicchie con 590 mm di altezza ..... | 47 |
| Vista laterale .....  | 48 |
| Allacciamenti e aerazione.....                                | 49 |
| Dimensioni incasso ESW 7020.....                              | 50 |
| Apparecchio combinato per nicchie con 450 mm di altezza ..... | 50 |
| Apparecchio combinato per nicchie con 590 mm di altezza ..... | 51 |
| Vista laterale .....  | 52 |
| Allacciamenti e aerazione.....                                | 53 |
| Dimensioni incasso ESW 7030.....                              | 54 |
| Apparecchio combinato per nicchie con 450 mm di altezza ..... | 54 |
| Apparecchio combinato per nicchie con 590 mm di altezza ..... | 55 |
| Vista laterale .....  | 56 |
| Allacciamenti e aerazione.....                                | 57 |
| Incasso .....   | 58 |
| Allacciamento elettrico .....                                 | 59 |
| <b>Dichiarazione di conformità</b> .....                      | 61 |

## Consigli e avvertenze

---

Il cassetto scaldavivande Gourmet nelle seguenti istruzioni verrà chiamato semplicemente cassetto.

Questo cassetto è conforme alle vigenti norme di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio prima di mettere in funzione il cassetto. Le istruzioni contengono informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. Si evitano così danni a sé e al cassetto.

Ai sensi della norma IEC 60335-1, Miele avvisa espressamente che è assolutamente necessario leggere e seguire le informazioni contenute nel capitolo per l'installazione del cassetto, nonché le indicazioni e le avvertenze di sicurezza.

Miele non risponde dei danni che derivano dall'inosservanza di queste avvertenze.

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio e metterlo a disposizione di eventuali altri utenti.

### Uso corretto

- ▶ Il cassetto è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Il cassetto non è destinato ad essere usato all'aperto.
- ▶ Usare il cassetto solo come si usa in casa e secondo le modalità contenute nel libretto delle istruzioni. Altri usi non sono consentiti.
- ▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il cassetto, devono essere sorvegliate se lo usano. Dette persone possono usare il cassetto senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

## Consigli e avvertenze

---

### Sorvegliare i bambini

- ▶ Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontani dal cassetto a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ I bambini a partire dagli 8 anni possono utilizzare il cassetto senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Evitare che i bambini puliscano il cassetto a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al cassetto. Evitare che i bambini giochino con il cassetto.
- ▶ Quando è in funzione, il cassetto diventa molto caldo e tale rimane per un po' di tempo anche dopo essere stato spento. Tenere quindi lontani i bambini dal cassetto finché non è sufficientemente freddo, per evitare che si scottino.
- ▶ Pericolo di soffocamento. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p. es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare. Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.

### Sicurezza tecnica

- ▶ Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e manutenzione nonché le riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ Se il cassetto è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai l'apparecchio se si notano danni!
- ▶ Il funzionamento sicuro e affidabile del cassetto è garantito solo se è collegato alla rete elettrica pubblica.
- ▶ La sicurezza elettrica del cassetto è garantita solo se è allacciata a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del cassetto devono assolutamente corrispondere con quelli della rete elettrica affinché il cassetto non si danneggi. Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista.
- ▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non usarle quindi per collegare il cassetto alla rete elettrica.
- ▶ Per il corretto funzionamento, usare il cassetto solo a installazione ultimata.
- ▶ Questo cassetto non deve venire installato né usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).
- ▶ Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti al cassetto. Evitare assolutamente di aprire l'involucro del cassetto.

## Consigli e avvertenze

---

- ▶ Se eventuali riparazioni del cassetto non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.
- ▶ Se si toglie la spina dal cavo di collegamento, o se il cavo elettrico è privo di spina, il cassetto dovrà venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale (vedi capitolo “Installazione”, voce “Collegamento elettrico”).
- ▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il cassetto scaldavivande dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica. Per staccarlo dalla rete elettrica:
  - disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
  - svitare e rimuovere di sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico, oppure
  - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.
- ▶ Se il cassetto è stato incassato dietro a un frontale del mobile (ad es. una porta) non chiuderlo mai mentre il cassetto è in funzione. Dietro al frontale del mobile si generano calore e umidità e il cassetto, il mobile d'incasso e il pavimento possono danneggiarsi. Chiudere lo sportello del mobile solo quando il cassetto si è completamente raffreddato.




### Uso corretto

- ▶ È possibile bruciarsi con il cassetto o le stoviglie molto caldi. Proteggere le mani con appositi guanti o presine quando si lavora al cassetto. Utilizzare solo guanti o presine asciutti. Tessuti bagnati conducono meglio il calore e possono causare ustioni per via del vapore.
- ▶ Pericolo di incendio. Non conservare oggetti in plastica o infiammabili nel cassetto scaldavivande. Accendendo l'apparecchio potrebbero fondersi o incendiarsi.
- ▶ Gli oggetti lasciati nelle vicinanze del cassetto acceso potrebbero prendere fuoco a causa delle alte temperature. Non utilizzare il cassetto per riscaldare l'ambiente.
- ▶ Non sostituire mai la base antiscivolo con panni da cucina o simili.
- ▶ La portata delle guide telescopiche è di 25 kg al massimo. Se il cassetto è sovraccarico oppure se ci si siede o appoggia sul cassetto aperto, le guide si danneggiano.
- ▶ Quando il cassetto scaldavivande è in funzione, la parte inferiore diventa molto calda. Evitare quindi di toccarla inavvertitamente se il cassetto è aperto.
- ▶ La base antiscivolo resiste a una temperatura max. di 200 °C. Il fondo di una pentola può superare queste temperature, in particolare in caso di lunghe arrostiture. Lasciar raffreddare per un po' la pentola prima di inserirla nel cassetto.
- ▶ Le stoviglie in plastica o fogli di alluminio si sciolgono a temperature alte. Per tenere in caldo le pietanze, usare solo stoviglie in materiali resistenti alle alte temperature quali porcellana, vetro ecc.
- ▶ Se i liquidi penetrano all'interno del cassetto è possibile che si verifichi un corto circuito. Aprire e chiudere il cassetto con gli alimenti con precauzione per evitare che i liquidi trabocchino.

## Consigli e avvertenze

---

- ▶ La funzione  mantenere al caldo il cibo serve a tenere in caldo gli alimenti già caldi, non per riscaldare alimenti freddi. Le pietanze da mantenere al caldo nel cassetto devono essere sufficientemente calde.
- ▶ Se la temperatura è troppo bassa, all'interno del cibo possono svilupparsi batteri. Selezionare quindi una temperatura sufficientemente alta.

## Manutenzione e pulizia

- ▶ Pericolo di scossa elettrica. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

## Smaltimento imballaggio

L'imballaggio serve a proteggere l'apparecchio durante il trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

La restituzione degli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente da una parte di risparmiare materie prime e dall'altra di ridurre il volume degli scarti. Il rivenditore ritira l'imballaggio.

## Smaltimento dell'apparecchio fuori uso

In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti con i rifiuti di casa o non correttamente, questi componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio con i rifiuti convenzionali.

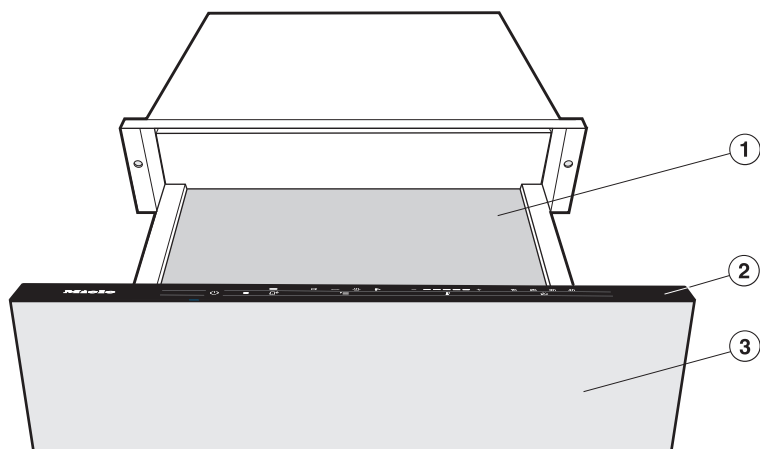


Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta e smaltimento ufficiali riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il concessionario o Miele. Ai sensi della legge, il proprietario è responsabile della rimozione degli eventuali dati personali dall'apparecchio fuori uso. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

# Panoramica

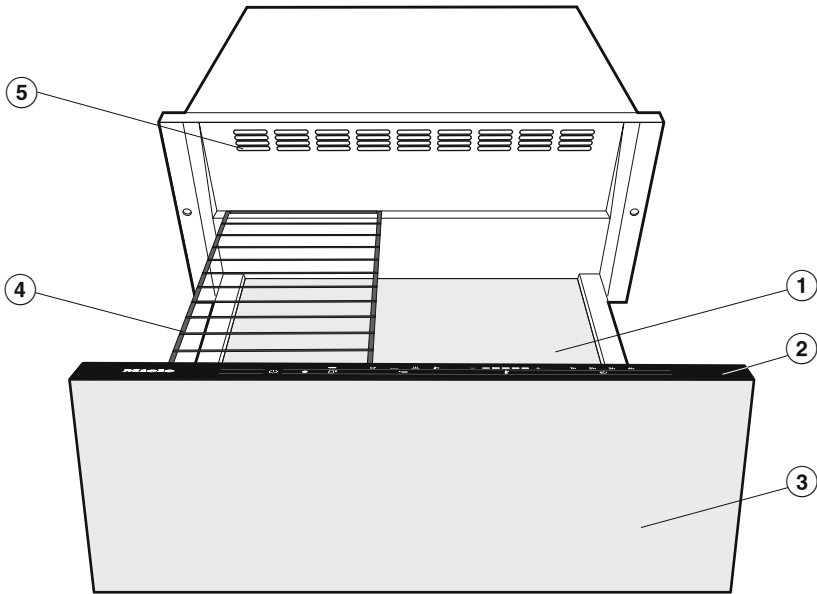
---

## ESW 7010



- ① Base antiscivolo
- ② Comandi e spie
- ③ Frontale del cassetto con meccanismo Push2Open  
Per aprire e chiudere il cassetto, è sufficiente premere leggermente al centro del pannello frontale.

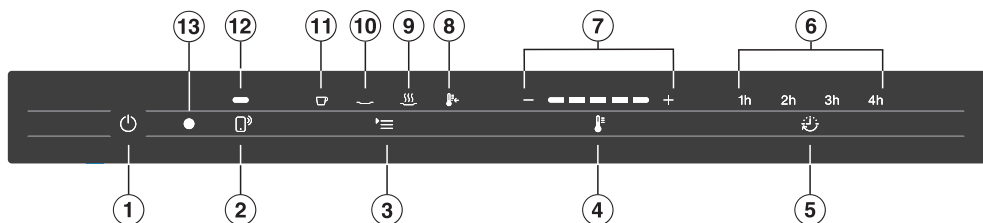
## ESW 7020, ESW 7030



- ① Base antiscivolo
- ② Comandi e spie
- ③ Frontale del cassetto con meccanismo Push2Open  
Per aprire e chiudere il cassetto, è sufficiente premere leggermente al centro del pannello frontale.
- ④ Griglia di appoggio
- ⑤ Aperture di aerazione

# Panoramica

## Comandi e spie



### Sensori

- ① Sensore On/Off ①  
Per accendere e spegnere il cassetto
- ② Sensore ②  
Per comandare il cassetto tramite dispositivo mobile
- ③ Sensore ③  
Per selezionare la modalità
- ④ Sensore ④  
Impostare la temperatura
- ⑤ Sensore ⑤  
Per impostare una durata limitata o ripristinare il funzionamento continuo.

### Indicazioni/spie di controllo

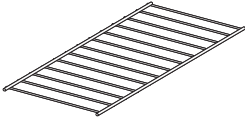
- ⑥ Indicazione della durata selezionata  
1 h = 1 ora  
2 h = 2 ore  
3 h = 3 ore  
4 h = 4 ore  
Nessuna indicazione = funzionamento continuo
- ⑦ Spie di controllo barre a segmenti  
Per l'indicazione della temperatura
- ⑧ Spia di controllo ⑧  
Indica che la modalità  
Cottura a basse temperature è impostata.

- ⑨ Spia di controllo ⑨  
Indica che la modalità  
Mantenere al caldo il cibo è impostata.
- ⑩ Spia di controllo ⑩  
Indica che la modalità  
Riscaldare piatti da portata e da tavola è impostata.
- ⑪ Spia di controllo ⑪  
Indica che la modalità  
Riscaldare tazze e bicchieri è impostata.
- ⑫ Spia di controllo ⑫  
Indica che il comando del cassetto è attivato tramite dispositivo mobile.
- ⑬ Interfaccia ottica  
(solo per l'assistenza tecnica Miele)

## Accessori in dotazione

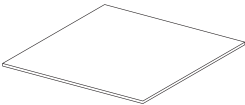
In caso di necessità, è possibile ordinare gli accessori in dotazione e altri ancora (v. capitolo “Accessori acquistabili”).

### Griglia di appoggio



Per aumentare la superficie di carico (ESW 7020, ESW 7030).

### Base antiscivolo



Garantisce la stabilità delle stoviglie.

## Prima messa in funzione

- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.
- Non rimuovere gli adesivi con le istruzioni di sicurezza e di incasso, nonché la targhetta di matricola.

Renderebbe difficili gli interventi di assistenza tecnica e i lavori di riparazione.

### Pulire il cassetto per la prima volta

- Togliere dal cassetto la base antiscivolo e, se presente, la griglia di appoggio. Per pulire entrambi si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare la base antiscivolo e la griglia con un panno morbido.
- Eliminare dall'interno e dall'esterno del cassetto eventuali residui di polvere o di parti dell'imballaggio, usando un panno umido.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.
- Rimettere la base antiscivolo e l'eventuale griglia di appoggio nel cassetto.

### Riscaldare il cassetto per la prima volta

Riscaldare il cassetto vuoto per almeno 2 ore.

- Accendere il cassetto sfiorando il sensore ①.
- Sfiore ripetutamente il sensore ③, finché si accende il simbolo ④.
- Sfiore ripetutamente il sensore ⑤, finché si accende l'indicatore di temperatura sul lato esterno di destra.
- Sfiore ripetutamente il sensore ⑥ finché **2h** si accende.
- Chiudere il cassetto.

Il cassetto è dotato di un interruttore a contatto. Il riscaldamento e la ventola funzionano solo quando il cassetto è chiuso.

Il cassetto si spegne automaticamente dopo 2 ore.

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Pertanto, quando l'apparecchio viene messo in funzione per la prima volta, si generano odori. L'odore, accompagnato eventualmente da un po' di fumo, cessa dopo poco tempo e non dipende da anomalie di allacciamento o guasti dell'apparecchio.

Si consiglia di areare la cucina durante il primo riscaldamento.



## Miele@home

Il cassetto è dotato di modulo WLAN integrato.

Per l'utilizzo occorre:

- una rete WLAN;
- l'app Miele@mobile;
- un account utente Miele. L'account utente si può creare tramite l'app Miele@mobile.

L'app Miele@mobile guida l'utente nel collegamento tra il cassetto e la rete domestica WLAN.

Dopo aver collegato il cassetto alla rete WLAN, con l'app è possibile ad es. eseguire le seguenti azioni:

- Visualizzare le informazioni sullo stato di funzionamento del cassetto.
- Visualizzare indicazioni relative ai processi di cottura del cassetto
- Terminare procedimenti di cottura in corso

Nel modo stand-by in rete il cassetto necessita di max. 2 W.

Accertarsi che sul luogo di posizionamento del cassetto il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.

## Disponibilità connessione WLAN

La connessione WLAN condivide un'area di frequenza con altri apparecchi (ad es. forni a microonde, giocattoli con telecomando). Si possono quindi verificare errori di connessione temporanei o totali. Pertanto non è garantita una disponibilità costante delle funzioni offerte.

## Disponibilità Miele@home

L'uso dell'app Miele@mobile dipende dalla disponibilità dei servizi Miele@home nel Vostro paese.

Il servizio Miele@home non è disponibile in tutti i paesi.

Le informazioni relative alla disponibilità sono reperibili sul sito Internet [www.miele.com](http://www.miele.com).

## App Miele@mobile

È possibile scaricare l'app Miele@mobile gratuitamente dall'Apple App Store® o da Google Play Store™.



# Prima messa in funzione

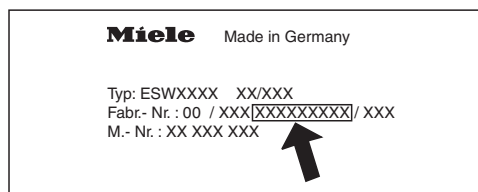
## Connessione tramite app

È possibile creare la connessione di rete con l'app Miele@mobile.

- Installare l'app Miele@mobile sul proprio terminale mobile.

Per la registrazione occorre:

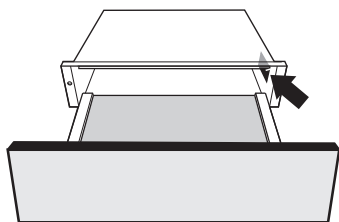
1. La password della rete WLAN.
2. La password del cassetto.



La password del cassetto è composta dalle ultime nove cifre del numero di fabbricazione, che si trova sulla targhetta dati.

## Targhetta di matricola

La targhetta di matricola si trova qui:



- Avviare la connessione apparecchio tramite app. Seguire i passaggi descritti.

Se si viene esortati ad attivare la WLAN del cassetto, procedere come segue:

- Spegnere il cassetto.
- Tenere premuto il sensore ☺.
- Sfiocare contemporaneamente il sensore ☺.

**2 h** rimane acceso, **3 h** lampeggia.

Nei 10 minuti successivi il cassetto è pronto per la connessione.

- Seguire gli ulteriori passaggi nella app.



Una volta che la connessione è avvenuta con successo **2 h** e **3 h** rimangono accesi.

- Uscire dalla modalità di connessione al cassetto sfiorando il sensore ☺.

Ora il cassetto può essere azionato tramite app.


## Connessione tramite WPS

Il router WLAN deve essere predisposto al WPS (WiFi Protected Setup).

- Spegnerne il cassetto.
- Tenere premuto il sensore .
- Sfiore contemporaneamente il sensore .

**2 h** rimane acceso, **3 h** lampeggia.

La connessione WPS deve essere avviata contemporaneamente sul cassetto e sul router WLAN.

- Dopo alcuni secondi sfiorare il sensore  sul cassetto.

Dopo poco tempo **2 h** rimane acceso, **3 h** e **4 h** lampeggiano.

Nei 10 minuti successivi il cassetto è pronto per la connessione.

- Avviare la connessione WPS sul router WLAN di casa.

Una volta che la connessione è avvenuta con successo **2 h** e **3 h** rimangono accesi.

- Uscire dalla modalità di connessione al cassetto sfiorando il sensore .



Ora il cassetto può essere azionato tramite app.

Se non si è stabilita la connessione, probabilmente il WPS non è stato attivato in modo sufficientemente rapido sul router. Ripetere i passaggi sopra indicati.

**Consiglio:** Se il router WLAN in dotazione non è dotato di WPS come metodo di collegamento, utilizzare la connessione tramite l'app Miele@mobile.


## Disconnettersi dal WLAN (tornare alle impostazioni di serie)

Per ristabilire una nuova connessione WLAN serve interrompere la connessione WLAN esistente.

- Spegnerne il cassetto.
- Tenere premuto il sensore .
- Sfiore contemporaneamente il sensore .


Con una connessione WLAN attiva, **2 h** e **3 h** rimangono accesi.

Nei 10 minuti successivi il cassetto è pronto per essere scollegato.

- Sfiore il sensore .

**2 h** rimane acceso, **3 h** lampeggia.


Dopo alcuni secondi **2 h** e **3 h** lampeggiano. La connessione è interrotta.

- Uscire dalla modalità di disconnessione al cassetto sfiorando il sensore .

La connessione WLAN è interrotta. È possibile creare una nuova connessione.

Disconnettere la rete WLAN quando si smaltisce il cassetto, lo si vende o si mette in funzione un cassetto usato. Solo in questo modo si garantisce che tutti i dati personali siano stati rimossi e il proprietario precedente non possa più avere accesso al cassetto.

## Norme operative

 Anomalia a causa di sensori sporchi o coperti.

I sensori non reagiscono oppure si attivano automaticamente funzioni, o addirittura si ha lo spegnimento automatico.




Tenere puliti i sensori e le spie.

Non appoggiare nessun oggetto sui sensori e sulle spie.


 Danni causati da liquidi.


Se i liquidi penetrano all'interno del cassetto è possibile che si verifichi un corto circuito.

Aprire e chiudere il cassetto con gli alimenti con precauzione per evitare che i liquidi trabocchino.

- Aprire il cassetto.
- Accendere il cassetto sfiorando il sensore .
- Sfiurare ripetutamente il sensore  finché si accende la funzione desiderata.
- Sfiurare ripetutamente il sensore , finché nell'indicatore di temperatura si accende il segmento della temperatura desiderata.
- Sfiurare ripetutamente il sensore  finché si accende il numero di ore della durata di funzionamento desiderato.
- Chiudere il cassetto.

## Usare MobileStart





- Sfiocare il sensore  per attivare MobileStart.

La spia sopra il sensore  si accende. È possibile azionare il cassetto tramite la app Miele@mobile.

I comandi tramite i sensori hanno la precedenza sui comandi via app.


## Funzioni


Sono disponibili le seguenti funzioni:


-  Riscaldare tazze e bicchieri
-  Riscaldare piatti da portata e da tavola
-  Mantenere al caldo il cibo
-  Cottura a bassa temperatura

L'ultima funzione selezionata rimane automaticamente impostata alla successiva accensione ed è visualizzata nel pannello comandi.

Il cassetto è dotato di un ventilatore che distribuisce l'aria calda nel cassetto. Il ventilatore rimane sempre acceso con le funzioni.


Nel cassetto è possibile mantenere il cibo al caldo e contemporaneamente scaldare le stoviglie. In questo caso, attivare la funzione  Mantenere al caldo il cibo.

 Pericolo di ustionarsi con le stoviglie molto calde.

Le stoviglie vuote diventano molto calde quando si riscaldano con la funzione . Mantenere al caldo il cibo.

Indossare guanti protettivi quando si prelevano le stoviglie.


## Durata

 Pericolo di incendio a causa di pietanze essiccate.

La durata eccessiva di mantenimento al caldo può causare l'essiccazione o addirittura l'autocombustione della pietanza.

Sorvegliare il cassetto durante il funzionamento continuo.


Il cassetto è predisposto per il funzionamento continuo (eccezione: cottura a bassa temperatura). Dopo un funzionamento continuo di massimo 12 ore, il dispositivo di sicurezza spegne il cassetto.

Sfiocando il sensore  è possibile impostare un funzionamento continuo limitato: sfiorare 1 volta, 1 ora (1h), sfiorare 2 volte, 2 ore (2h) ecc., fino a 4 ore al massimo.





Se si sfiora il sensore la quinta volta si riattiva il funzionamento continuo illimitato.

# Uso

## Impostazioni temperatura

Ad ogni funzione sono abbinati i limiti di temperatura. Le temperature impostate di serie sono indicate in grassetto. Sfiorando il sensore  è possibile modificare la temperatura a scatti di 5 °.

Quando si accende il cassetto, la temperatura selezionata l'ultima volta si attiva automaticamente e viene visualizzata ne pannello comandi (eccezione: cottura a bassa temperatura).

| Indicazioni temperatura | Temperatura [°C]*   |   |   |   |
|-------------------------|---|---|---|---|
|                         |  |  |  |  |
| ■ □ □ □ □ □             | 40  | 60  | 65  | 65  |
| □ ■ □ □ □ □             | 45  | 65  | 70  | 70  |
| □ □ ■ □ □ □             | <b>50</b>   | <b>70</b>   | <b>75</b>   | 75  |
| □ □ □ ■ □ □             | 55  | 75  | 80  | 80  |
| □ □ □ □ ■ □             | 60  | 80  | 85  | <b>85</b>   |

\* Temperature approssimative, accertate al centro del cassetto e con il cassetto vuoto.

### Suggerimenti


Per mantenere la qualità ottimale degli alimenti, attenersi a quanto segue:

- Mettere gli alimenti in stoviglie preriscaldate. Per riscaldarle, sistemarle nel cassetto mentre viene preriscaldato.
- Non coprire gli alimenti arrostiti o fritti se devono rimanere croccanti. Mantenere al caldo questi alimenti a temperatura alta.
- Coprire alimenti umidi e liquidi con un coperchio adeguato o una pellicola termostabile. In questo modo si evita la fuoriuscita di umidità, la formazione di condensa e che l'umidità si depositi al di fuori delle stoviglie.
- Evitare di riempire troppo le stoviglie altrimenti il contenuto potrebbe traboccare.
- Gli alimenti appena cotti sono più caldi di quelli mantenuti al caldo. Si consiglia pertanto di servire le pietanze mantenute al caldo su piatti preriscaldati.
- Le sostanze nutrienti cominciano a scomporsi in parte durante la cottura e, successivamente, anche quando il cibo viene mantenuto al caldo. Più a lungo il cibo viene mantenuto al caldo, più sostanze nutrienti vanno perse.
- Si consiglia di non tenere al caldo i cibi troppo a lungo per evitare che risultino scotti.
- Se si apre frequentemente il cassetto, gli alimenti possono raffreddarsi.


- Evitare di aprire e chiudere il cassetto in fretta. Il liquido potrebbe traboccare dalle stoviglie e penetrare nelle aperture di aerazione o venire rovesciato dentro il cassetto.

## Mantenere al caldo il cibo


---

 Rischi per la salute dovuti alla temperatura di mantenimento al caldo troppo bassa.

In caso di temperatura di mantenimento al caldo troppo bassa si possono generare germi nelle pietanze.

Selezionare solo la funzione . Mantenere al caldo il cibo.

Questa funzione è indicata per tenere al caldo gli alimenti appena cotti, vale a dire ancora molto caldi. Non è indicata per riscaldare gli alimenti freddi.


- Selezionare la funzione . Mantenere al caldo il cibo.
- Selezionare la durata desiderata.

Occorre preriscaldare il cassetto circa 15 minuti prima per assicurarsi che venga raggiunta la temperatura minima interna necessaria.


- Sistemare le stoviglie nel cassetto mentre viene preriscaldato.
- Dopo 15 minuti togliere le stoviglie preriscaldate dal cassetto e mettervi gli alimenti ben caldi. Per prelevare le stoviglie, usare guanti protettivi.
- Dopo aver sistemato le stoviglie col cibo nel cassetto, chiuderlo con precauzione per evitare che i liquidi trabocchino.



## Impostazioni


| Alimenti                       | Recipienti         | Coprire il recipiente | Temperatura con l'impostazione                         | Posizione |                         |
|--------------------------------|--------------------|-----------------------|---|-----------|-------------------------|
|                                |                    |                       |   | Fondo     | Gri-glia di ap-pog-gio* |
| bistecca al sangue             | piatto             | no                    | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x         | x                       |
| sformati/gratin                | stampo da gratin   | sì                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x         |                         |
| arrosto                        | piatto             | sì                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x         |                         |
| stufato                        | pentola            | sì                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x         |                         |
| bastoncini di pesce            | padella            | no                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> | x         |                         |
| carne in umido                 | pentola            | sì                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x         |                         |
| verdura in umido               | pentola            | sì                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x         |                         |
| spezzatino                     | pentola            | sì                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x         |                         |
| purè di patate                 | pentola            | sì                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x         |                         |
| menù                           | piatto             | sì                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x         |                         |
| patate al forno/<br>Gschwelthi | piatto/<br>pentola | sì                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x         |                         |
| cotolette impanate             | padella            | no                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> | x         |                         |
| omelette/<br>frittelle         | piatto             | no                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> | x         | x                       |
| pizza                          | piatto             | no                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> | x         |                         |
| patate lesse senza buccia      | pentola            | sì                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x         |                         |
| salsina                        | pentola            | sì                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x         |                         |
| strudel                        | piatto             | no                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x         |                         |
| riscaldare pane bianco         | -                  | no                    | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x         | x                       |

## Mantenere al caldo il cibo

| Alimenti          | Recipienti | Coprire il recipiente | Temperatura con l'impostazione                         | Posizione |                         |
|-------------------|------------|-----------------------|---|-----------|-------------------------|
|                   |            |                       |   | Fondo     | Gri-glia di ap-pog-gio* |
| riscaldare panini | -          | no                    | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | x         | x                       |

\* a seconda del modello


## Suggerimenti

- Distribuire se possibile le stoviglie su tutta la superficie. Le stoviglie impilate si riscaldano più lentamente di quelle disposte singolarmente. Se è necessario impilare le stoviglie, disporle sulla parte anteriore del cassetto.  
Usare la griglia di appoggio (a seconda del modello).
- Evitare di sistemare verticalmente i piatti da portata davanti alle aperture di aerazione. L'aria calda non uscirebbe completamente dalle aperture. Le stoviglie non verrebbero riscaldate sufficientemente a lungo.
- Per riscaldare tazze e bicchieri, selezionare solo la funzione  per evitare che la temperatura massima di (60 °C) venga superata.
- Le stoviglie riscaldate si raffreddano in fretta. Toglietele quindi dal cassetto poco prima di usarle.

## Tempi di riscaldamento

I tempi di riscaldamento dipendono da diversi fattori:

- dal materiale e dallo spessore delle stoviglie;
- dalla quantità di carico;
- dalla disposizione delle stoviglie;
- dalla temperatura impostata.

Non è quindi possibile fornire dati precisi. Con la funzione  Riscaldare piatti da portata e da tavola, è possibile riscaldare omogeneamente le stoviglie. Si possono fornire i seguenti valori indicativi:

- coperti per 6 persone circa 30-35 minuti;
- coperti per 12 persone circa 40-45 minuti;

Usando frequentemente il cassetto sarà più facile impostare la durata desiderata a seconda delle esigenze.

## Capacità di carico



**Danni dovuti al sovraccarico.**

Se il cassetto è sovraccarico le guide telescopiche si danneggiano.

Caricare il cassetto con massimo **25 kg.**

La capienza del cassetto dipende dalle dimensioni e dal peso delle stoviglie.

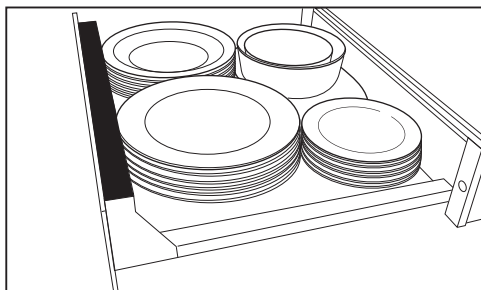
ESW 7020, ESW 7030: è possibile aumentare la superficie di carico utilizzando la griglia di appoggio in dotazione. La griglia di appoggio può essere inserita a piacere. Con 2 griglie di appoggio è possibile aumentare la superficie di carico, inserendo la griglia a sinistra e a destra. Troverete un'ulteriore griglia di appoggio nel Miele Webshop, presso l'assistenza tecnica Miele o presso i rivenditori Miele (v. capitolo "Accessori su richiesta").

# Riscaldare le stoviglie

---

## ESW 7010

I seguenti esempi sono puramente indicativi:



### Coperti per 6 persone

6 piatti piani  $\varnothing$  26 cm

6 piatti fondi  $\varnothing$  23 cm

6 piatti da dessert  $\varnothing$  19 cm

1 piatto da portata ovale 32 cm

1 terrina  $\varnothing$  16 cm

1 terrina  $\varnothing$  13 cm

### oppure

12 piatti piani  $\varnothing$  26 cm

18 piatti fondi  $\varnothing$  23 cm

16 tazze per brodo  $\varnothing$  10 cm

6 piatti piani e  $\varnothing$  26 cm

6 piatti fondi  $\varnothing$  23 cm

6 piatti da pizza  $\varnothing$  36 cm

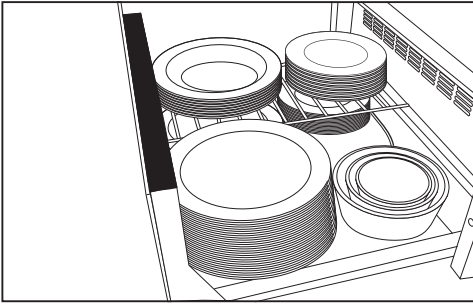
72 tazzine da caffè  $\varnothing$  5,9 cm

30 tazze da cappuccino  $\varnothing$  8,8 cm

30 bicchieri da tè  $\varnothing$  6,7 cm (altezza 8 cm)

## ESW 7020, ESW 7030

I seguenti esempi sono puramente indicativi:



### Coperti per 12 persone

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| 12 piatti piani           | Ø 26 cm |
| 12 piatti fondi           | Ø 23 cm |
| 12 piatti da dessert      | Ø 19 cm |
| 1 piatto da portata ovale | 32 cm   |
| 1 terrina                 | Ø 19 cm |
| 1 terrina                 | Ø 16 cm |
| 1 terrina                 | Ø 13 cm |

### oppure

|                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| 40 piatti piani        | Ø 26 cm                 |
| 60 piatti fondi        | Ø 23 cm                 |
| 45 tazze per brodo     | Ø 10 cm                 |
| 20 piatti piani e      | Ø 26 cm                 |
| 20 piatti fondi        | Ø 23 cm                 |
| 20 piatti da pizza     | Ø 36 cm                 |
| 142 tazzine da caffè   | Ø 5,9 cm                |
| 90 tazze da cappuccino | Ø 8,8 cm                |
| 30 bicchieri da tè     | Ø 6,7 cm (altezza 8 cm) |

# Cottura a bassa temperatura

---

Con la funzione di cottura a bassa temperatura, la pietanza viene cotta a temperatura moderata per un periodo di tempo prolungato. In questo modo la pietanza viene cotta delicatamente, perde meno liquido e rimane succosa e tenera.

Se viene utilizzata nel cassetto la sonda termometrica di altri apparecchi da incasso Miele, ciò potrebbe influenzare gli apparecchi da incasso.

Utilizzare la sonda termometrica degli apparecchi da incasso Miele solo negli apparecchi corrispondenti.

Raccomandiamo di usare una sonda termometrica per misurare la temperatura interna della carne. In tal modo la pietanza viene cotta a puntino.

## Temperatura nucleo

Nel cassetto è possibile cuocere fino a una temperatura nucleo di 70 °C. Per le pietanze che vanno cotte a una temperatura nucleo superiore a 70 °C non è possibile usare il cassetto.

La temperatura nucleo visualizzata indica di volta in volta il grado di cottura all'interno della pietanza.

Più bassa è la temperatura nucleo, meno cotta risulta la carne:

- 45–50 °C = al sangue
- 55–60 °C = cottura media
- 65 °C = ben cotta

## Durata di cottura

La durata di cottura dipende dalla grandezza della pietanza e può essere compresa tra 1 e 6 ore.

Preriscaldare il cassetto con i recipienti di cottura adatti per 15 minuti. In tal modo, i recipienti di cottura e l'interno del cassetto raggiungeranno la temperatura necessaria.

Esempio:


Durata selezionata 1 h

durata effettiva 1 ora e 15 minuti

## Avvertenze

- La carne deve essere ben stagionata.
- Per un risultato impeccabile la qualità della pietanza è d'importanza fondamentale.
- La pietanza deve essere a temperatura ambiente. Toglietela quindi dal frigorifero circa 15 minuti prima di prepararla.

## Usare la funzione Cottura a bassa temperatura

- Selezionare la funzione  Cottura a bassa temperatura.
- Sistemare il recipiente termoresistente sul fondo del cassetto.

Il cassetto viene preriscaldato automaticamente per 15 minuti e successivamente funziona alla temperatura preimpostata di 85 °C per la durata preimpostata di 4 h.

Se per la cottura si desidera selezionare altre impostazioni, attenersi ai dati indicati nelle seguenti tabelle.

- Selezionare eventualmente la temperatura desiderata.
- Selezionare eventualmente la durata desiderata.
- Dopo la fase di preriscaldamento, mettere la pietanza nel recipiente.
- Se si utilizza una sonda termometrica:  
inserire la sonda termometrica nella pietanza in modo che la punta dell'asta metallica raggiunga il centro della pietanza. Fare attenzione che la punta non tocchi parti ossee o grasse, in quanto i dati potrebbero non essere corretti.
- Se la temperatura di circa 10 °C (valore indicativo) è inferiore alla temperatura nucleo indicata nella tabella per la cottura, prelevare la pietanza dal cassetto scaldavivande.

Per le pietanze di grandi dimensioni è consigliabile una differenza di temperatura inferiore.

- Rosolare bene la pietanza su tutti i lati a fiamma alta.

## Suggerimenti

- Non cuocere completamente le pietanze. Dopo la cottura avverrà la rosolatura.
- A cottura ultimata si può tagliare subito la pietanza. Non è necessario farla riposare.
- Portare in tavola la pietanza in piatti preriscaldati per evitare che si raffreddi.





## Cottura a bassa temperatura

Preriscaldare i recipienti di cottura per 15 minuti. Nel frattempo mettere da parte la pietanza a temperatura ambiente.




Introdurre la pietanza nel recipiente di cottura preriscaldato e quindi nel vano cottura.

I tempi di cottura indicati nelle tabelle sono indicativi. Se necessario, è possibile prolungare la cottura della pietanza.





### Tabella per la cottura del manzo

| Tipo di carne                    |  [min] |  * [°C] |  [min] |    |
|----------------------------------|---|--|---|---|
| medaglioni<br>3-4 cm di spessore | 1 per lato  | 45-50  | 45-60   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
|                                  | 1-2 per lato  | 55-60  | 65-80   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
|                                  | 2 per lato  | 65   | 95-110  | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| bistecca<br>170 g circa          | 1 per lato  | 45-50  | 45-60   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
|                                  | 2 per lato  | 55-60  | 65-80   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
|                                  | 2 per lato  | 65   | 95-110  | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| costata<br>200 g circa           | 1 per lato  | 45-50  | 35-45   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
|                                  | 1-2 per lato  | 55-60  | 45-60   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
|                                  | 2 per lato  | 65   | 95-110  | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |




\* 45-50 °C al sangue, 55-60 °C cottura media, 65 °C ben cotta

 Rosolatura,  Temperatura nucleo,  Durata cottura,  Impostazione temperatura

### Tabella per la cottura del vitello

| Tipo di carne                               |  [min] |  * [°C] |  [min] |    |
|---|---|--|---|---|
| medaglioni<br>3-4 cm di spessore            | 1 per lato  | 45-50  | 40-55   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
|   | 2 per lato  | 55-60  | 60-75   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
|   | 2 per lato  | 65   | 90-105  | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| bistecca<br>160 g circa<br>2 cm di spessore | 1 per lato  | 45-50  | 15-30   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
|   | 2 per lato  | 55-60  | 30-45   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
|   | 2 per lato  | 65   | 65-80   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |





\* 45-50 °C al sangue, 55-60 °C cottura media, 65 °C ben cotta

 Rosolatura,  Temperatura nucleo,  Durata cottura,  Impostazione temperatura






## Cottura a bassa temperatura





### Tabella per la cottura del maiale

| Tipo di carne                        |  [min] |  * [°C] |  [min] |    |
|--------------------------------------|---|--|---|---|
| filetto<br>550 g circa               | 6-8 totale  | 65   | 90-110  | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| medaglioni<br>4 cm circa di spessore | 2 per lato  | 65   | 85-100  | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |




\* 65 °C = ben cotta

 Rosolatura,  Temperatura nucleo,  Durata cottura,  Impostazione temperatura





### Tabella per la cottura dell'agnello

| Tipo di carne                                |  [min] |  * [°C] |  [min] |    |
|--|---|--|---|---|
| carré<br>170 g circa                         | 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"/> |
| carré<br>400 g circa                         | 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"/> |
| lonza di agnello<br>disossata<br>600 g circa | 2 per lato  | 60   | 45-60   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
|  | 2 per lato  | 65   | 95-110  | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |

\* 60 °C cottura media, 65 °C ben cotta

 Rosolatura,  Temperatura nucleo,  Durata cottura,  Impostazione temperatura

### Tabella di cottura della selvaggina


| Tipo di carne                                 |  [min] |  * [°C] |  [min] |    |
|---|---|--|---|---|
| medaglioni di cervo<br>3-4 cm di spessore     | 2 per lato  | 60   | 65-80   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
|   | 2 per lato  | 65   | 95-110  |   |
| sella di capriolo<br>disossata<br>800 g circa | 2 per lato<br>2 per lato  | 60<br>65   | 55-70<br>95-110   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |




\* 60 °C cottura media, 65 °C ben cotta

 Rosolatura,  Temperatura nucleo,  Durata cottura,  Impostazione temperatura




## Cottura a bassa temperatura

### Tabella di cottura del pesce

| Tipi di pesce                        |  [min] |  [°C] |  [min] |    |
|--------------------------------------|---|--|---|---|
| salmone<br>400 g                     | 2 sul lato<br>della pelle   | 52   | 45-60   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| trota (intera)<br>350 g circa        | 2 per lato  | 52   | 15-30   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| merluzzo/Skrei<br>200 g              | senza<br>rosolatura   | 52   | 75-90   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| orata (intera)<br>480-500 g circa    | 2 per lato  | 52   | 25-40   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| branzino (intero)<br>480-500 g circa | 2 per lato  | 52   | 20-35   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |

 Rosolatura,  Temperatura nucleo,  Durata cottura,  Impostazione temperatura

## Altri usi

| Alimenti                                     | Recipienti                      | Coprire il recipiente |  |  | <br>[ore:min] |
|--|---------------------------------|-----------------------|---|---|---|
| scongelare frutta in bacche                  | terrina / piatto                | no                    | ■ □ □ □ □   |   | 0:50  |
| stemperare gelatina                          | terrina                         | no                    | □ □ □ □ ■   |   | 0:15  |
| far lievitare la pasta                       | terrina                         | sì, con piatto        |   | ■ □ □ □ □   | 0:30  |
| preparare yogurt                             | vasetti di yogurt con coperchio | –                     |   | □ ■ □ □ □   | 5:00  |
| completare la preparazione del riso al latte | pentola                         | sì, con coperchio     | □ □ □ □ ■   |   | 0:40  |
| fondere cioccolato                           | terrina                         | no                    | □ □ □ □ ■   |   | 0:20  |
| scongelare verdure surgelate                 | terrina                         | no                    | □ □ ■ □ □   |   | 1:00  |

 Impostazione temperatura /  Impostazione temperatura /  Durata

# Connessione in rete con gli apparecchi da incasso Miele

---

La connessione in rete consente di comandare automaticamente il cassetto in base allo stato di funzionamento di un altro apparecchio da incasso Miele.

Esempio:

il cassetto riscalda le stoviglie in modo adeguato prima o dopo un comando dell'apparecchio da incasso connesso in rete.

## Premesse

Per connessione in rete del cassetto con altri apparecchi da incasso devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:

- Il cassetto è collegato alla rete WLAN domestica tramite Miele@home.
- L'altro apparecchio da incasso è collegato alla rete WLAN domestica tramite Miele@home.

## Esecuzione della connessione in rete



La connessione in rete viene eseguita tramite la app Miele@mobile.

Informazioni dettagliate per il funzionamento sono contenute nel capitolo “Prima messa in funzione”, voce “Impostare Miele@home” e nella app Miele@mobile.

|  |
|--|
| I comandi tramite sensori hanno la precedenza sui comandi tramite app. |
|--|

Per rispettare i precetti religiosi, è possibile programmare il cassetto per la durata di Sabbat. Il cassetto si spegne automaticamente dopo circa 72 ore e si riattiva il normale funzionamento. Se la funzione è attivata, l'impostazione della durata è disattivata ed è necessario sfiorare i sensori più a lungo del normale.

## Attivare la funzione Sabbat

- Spegnere eventualmente il cassetto.
- Tenere premuto il sensore .
- Sfiurare contemporaneamente il sensore .

**1 h, 2 h, 3 h e 4 h** si accendono.

- Impostare la funzione e la temperatura desiderata.

## Disattivare la funzione Sabbat


È possibile disattivare la funzione Sabbat prima dello scadere del tempo.

- Tenere premuto il sensore .


Tutte le spie si spengono.

Il cassetto è di nuovo in funzionamento normale.

## Manutenzione e pulizia

 Danni dovuti a umidità penetrata. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per pulire il cassetto non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Il colore e la struttura delle superfici possono modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati. Tutte le superfici si graffiano facilmente. Le superfici in vetro potrebbero rompersi in seguito ai graffi. Rimuovere subito i residui dei prodotti per la pulizia. Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

 Pericolo di scottarsi con il vano interno molto caldo. Dopo l'uso, il vano interno del cassetto è molto caldo. Lasciar raffreddare il cassetto prima di qualsiasi pulizia.


- Pulire e asciugare il cassetto e gli accessori dopo ogni uso.

### Prodotti detergenti non idonei

Per non danneggiare le superfici, non utilizzare per la pulizia:

- prodotti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro
- prodotti decalcificanti
- prodotti abrasivi, ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, clean stones
- prodotti contenenti diluenti
- detersivi per acciaio inox
- prodotti per piani cottura in vetroceramica
- detersivo per lavastoviglie
- detersivi o spray per forno
- detersivi per vetro
- spugne abrasive e spazzole dure, ad es. pagliette o spugne per i piatti
- raschietti affilati

## Pulire il frontale e il vano interno del cassetto

 Anomalia a causa di sensori sporchi o coperti.


I sensori non reagiscono oppure si attivano automaticamente funzioni, o addirittura si ha lo spegnimento automatico.

Tenere puliti i sensori e le spie.

Non appoggiare nessun oggetto sui sensori e sulle spie.


- Rimuovere le impurità con acqua calda, detersivo per piatti e un panno spugna pulito oppure con un panno in microfibra pulito e umido.
- Risciacquare poi con un panno utilizzando acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

## Pulire la base antiscivolo

 Danni dovuti a una pulizia non corretta.

La base antiscivolo si danneggia se viene lavata in lavastoviglie o lavatrice.

Pulire la base antiscivolo solo a mano.

 Danni dovuti a un'asciugatura non corretta.

La base antiscivolo si danneggia se viene asciugata in forno.

Non asciugare mai la base antiscivolo nel forno.

- Togliere dal cassetto la base antiscivolo.
- Pulire la base antiscivolo con acqua calda e detersivo per piatti delicato.
- Infine asciugare la base antiscivolo con un panno.
- Aspettare che la base antiscivolo sia completamente asciutta prima di rimetterla nel cassetto.



## Cosa fare se ...?

Potete risolvere da soli la maggior parte dei guasti e degli errori che possono verificarsi durante il normale uso quotidiano. In molti casi potrete risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgervi all'assistenza tecnica.

Le tabelle che seguono sono un aiuto per individuare, e possibilmente eliminare, le cause di alcuni guasti.

| Anomalia  | Causa e intervento  |
|---|---|
| <b>Il cassetto non riscalda.</b>                          | La spina non è correttamente inserita nella presa.<br>■ Inserire la spina nella presa.  |
|   | Il/i fusibile/i è/sono saltato/i.<br>■ Attivare il/i fusibile/i (protezione minima: v. targhetta di matricola). Se anche dopo aver riacceso/reinserito il/i fusibile/i o il differenziale di sicurezza non è possibile accendere il cassetto, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato. |
| <b>Si sentono rumori quando il cassetto è in funzione</b> | Il rumore è causato dal ventilatore che distribuisce omogeneamente il calore nel cassetto. Non si tratta di un guasto.  |
| <b>I cibi non si riscaldano sufficientemente.</b>         | La funzione $\overline{\text{SS}}$ "mantenere al caldo" non è stata attivata.<br>■ Impostare la funzione corretta.  |
|   | La temperatura selezionata è troppo bassa.<br>■ Impostare una temperatura più alta.   |
|   | Le aperture di aerazione sono ostruite.<br>■ Accertarsi che l'aria possa circolare.   |
| <b>I cibi sono troppo caldi.</b>                          | La funzione $\overline{\text{SS}}$ "mantenere al caldo" non è stata attivata.<br>■ Impostare la funzione corretta.  |
|   | La temperatura selezionata è troppo alta.<br>■ Impostare una temperatura più bassa.   |



| Anomalia  | Causa e intervento   |
|---|--|
| <b>Le stoviglie non sono sufficientemente calde.</b>              | La funzione  Riscaldare piatti da portata e da tavola non è impostata.<br>■ Impostare la funzione corretta. |
|   | La temperatura selezionata è troppo bassa.<br>■ Impostare una temperatura più alta.  |
|   | Le aperture di aerazione sono ostruite.<br>■ Accertarsi che l'aria possa circolare.  |
|   | Le stoviglie non sono state riscaldate sufficientemente a lungo.<br>■ La durata di riscaldamento delle stoviglie dipende da diversi fattori (v. capitolo "Riscaldare le stoviglie").         |
| <b>Le stoviglie sono troppo calde.</b>                            | La funzione  Riscaldare tazze e bicchieri non è impostata.<br>■ Impostare la funzione corretta.             |
|   | La temperatura impostata è troppo alta.<br>■ Impostare una temperatura più bassa.  |
| <b>Tracce di usura sul bordo superiore del pannello frontale.</b> | Montando o smontando un apparecchio sopra il cassetto si sono generate tracce di usura.<br>■ Rimuovere le tracce di usura con attenzione con il lato duro di una spugnetta per pentole.      |

## Accessori su richiesta

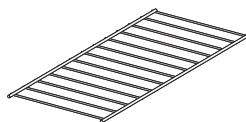
---

Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli elettrodomestici Miele.

Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente su Internet nel webshop Miele.

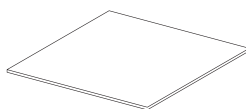
In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. alla fine di queste istruzioni d'uso) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

### Griglia di appoggio



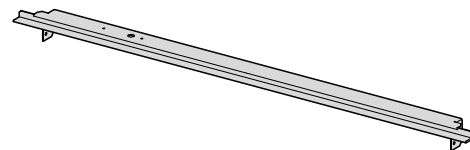
Per aumentare la superficie di carico (ESW 7020, ESW 7030).

### Base antiscivolo



Garantisce la stabilità delle stoviglie.

### Listello di copertura



Copre l'area dell'involucro tra il cassetto e l'apparecchio combinato sovrastante.

### Straccio in microfibre

Per eliminare impronte digitali e tracce leggere di sporco.

## Contatti in caso di anomalie

Se non è possibile eliminare l'anomalia, contattare ad es. il concessionario Miele o l'assistenza tecnica Miele.

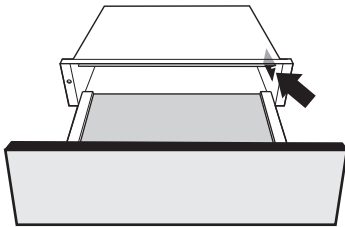
È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo al presente documento.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di fabbricazione (fabbr./SN/n.). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di matricola.

## Targhetta di matricola

La targhetta di matricola si trova qui:



## Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

# Installazione

---

## Avvertenze per l'installazione



Danni causati da montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare il cassetto e/o l'apparecchio a esso combinato.

Far montare il cassetto solo da personale qualificato.

- ▶ Osservare che a installazione ultimata la presa sia accessibile.
- ▶ Il cassetto deve essere installato esclusivamente in combinazione con gli apparecchi indicati da Miele. Se combinato con altri apparecchi, i diritti previsti dalla garanzia scadono in quanto il corretto funzionamento viene compromesso.
- ▶ Il piano sul quale il cassetto e l'apparecchio combinato vengono installati deve essere fisso e in grado di portare due apparecchi.
- ▶ Osservare scrupolosamente le istruzioni d'uso e di montaggio relative all'apparecchio da combinare.
- ▶ Durante il montaggio del cassetto osservare quanto segue:
  - Il contenuto delle stoviglie deve essere visibile. Solamente in questo modo si può evitare che pietanze molto calde trabocchino, con conseguente pericolo di scottature.
  - Deve esserci sufficiente spazio per aprire il cassetto.

## Indicazioni relative all'incasso

Il cassetto è combinabile con i seguenti apparecchi da incasso Miele:

- tutti i forni con una larghezza del frontale apparecchio di 595 mm
- tutti i forni a vapore con una larghezza del frontale apparecchio di 595 mm
- tutte le macchine da caffè automatiche una larghezza del frontale apparecchio di 595 mm
- tutti i forni a microonde con una larghezza del frontale apparecchio di 595 mm
- il forno Dialogo con una larghezza del frontale apparecchio di 595 mm

L'apparecchio combinato può venire sistemato senza piano intermedio sopra il cassetto già in sede.

Il cassetto è disponibile in 3 versioni di altezza diversa. Le dimensioni del vano di incasso dipendono quindi dalle misure del cassetto sommate a quelle dell'apparecchio combinabile.

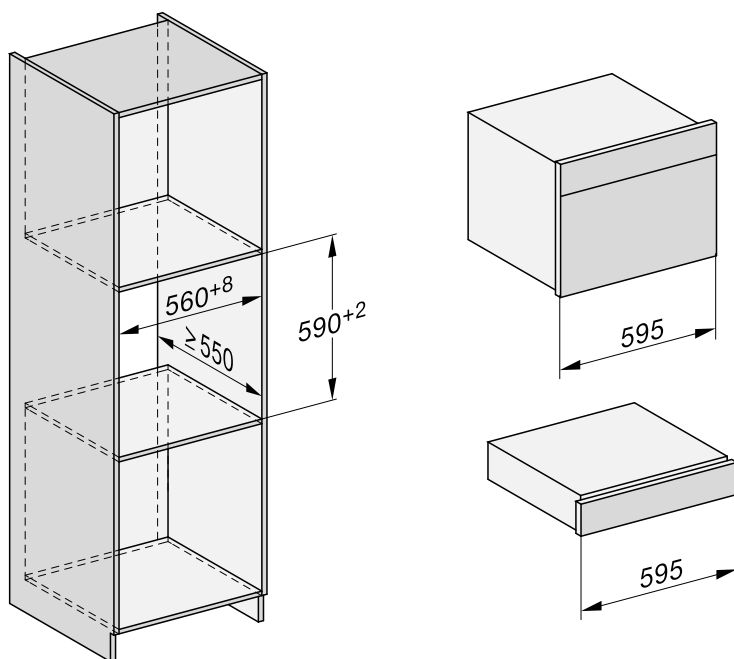
# Installazione

## Dimensioni incasso ESW 7010

Tutte le misure sono indicate in mm.

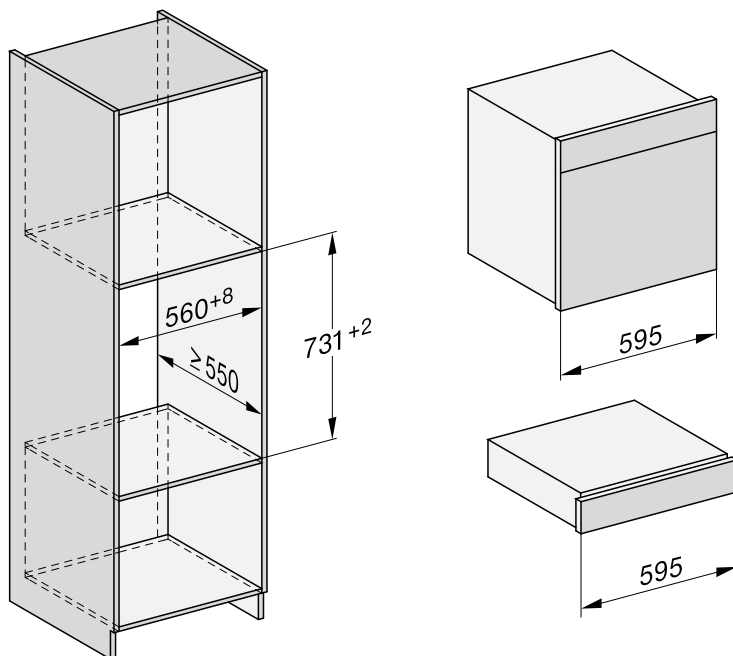
### Apparecchio combinato per nicchie con 450 mm di altezza

Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.



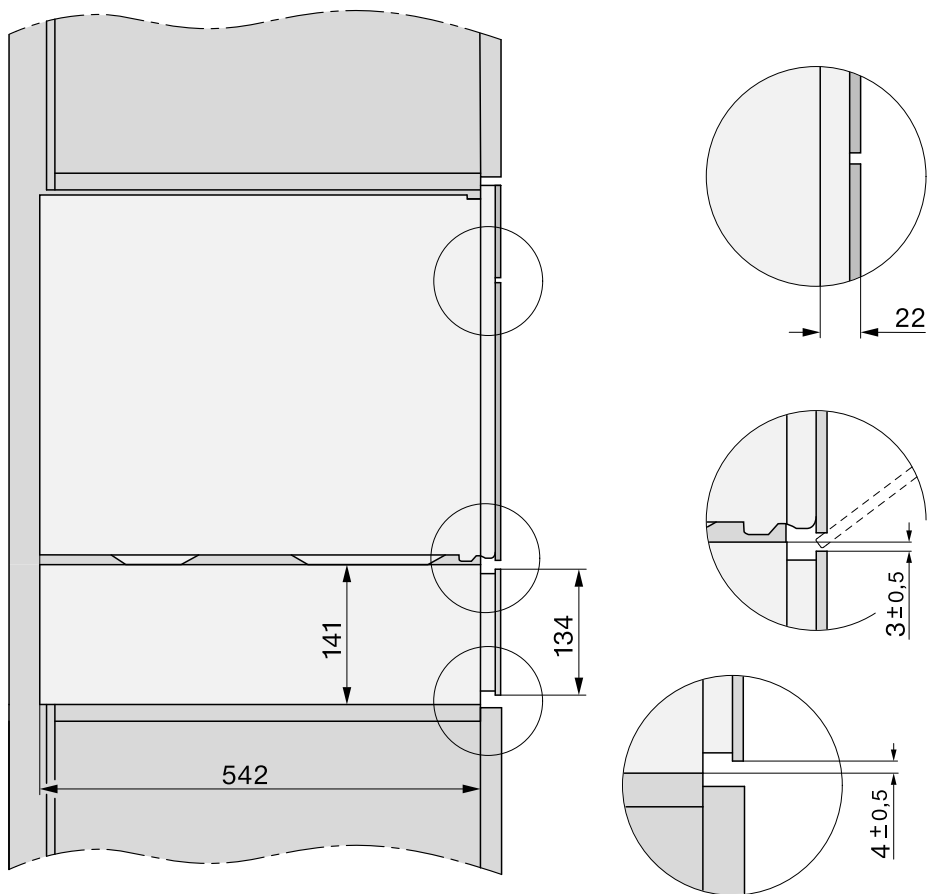
## Apparecchio combinato per nicchie con 590 mm di altezza

Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.



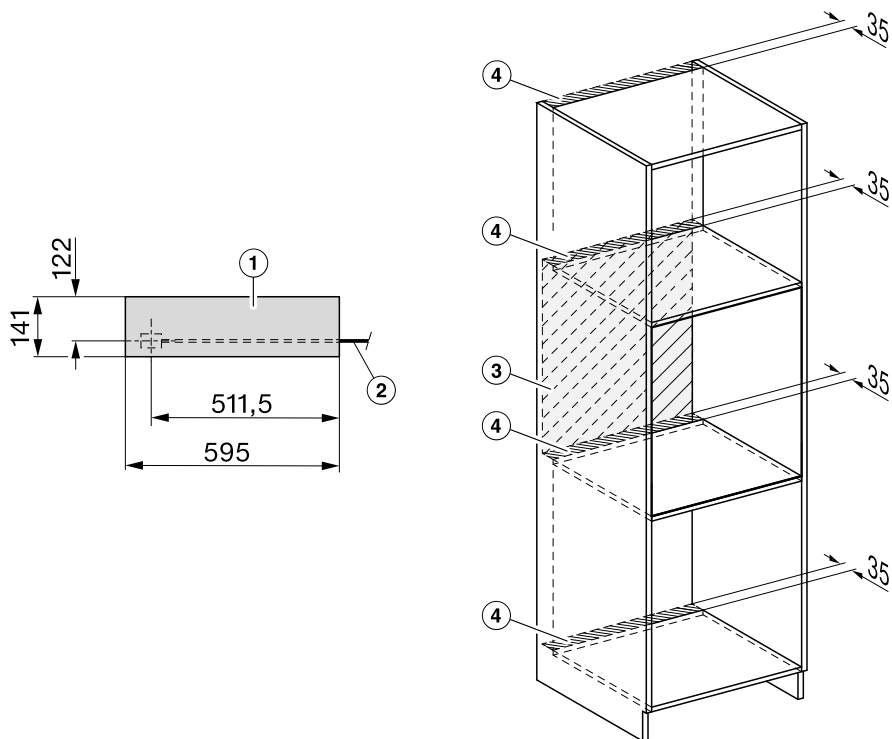
# Installazione

## Vista laterale





## Allacciamenti e aerazione



- ① Vista frontale
- ② Cavo collegamento elettrico, lunghezza = 2'000 mm
- ③ Nessun allacciamento in quest'area
- ④ Sezione di aerazione min. 1'800 mm<sup>2</sup>

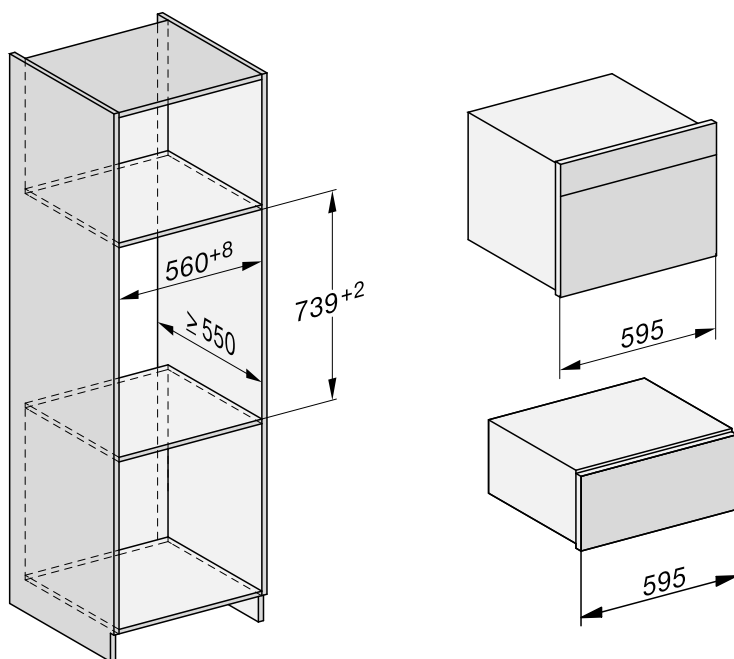
# Installazione

## Dimensioni incasso ESW 7020

Tutte le misure sono indicate in mm.

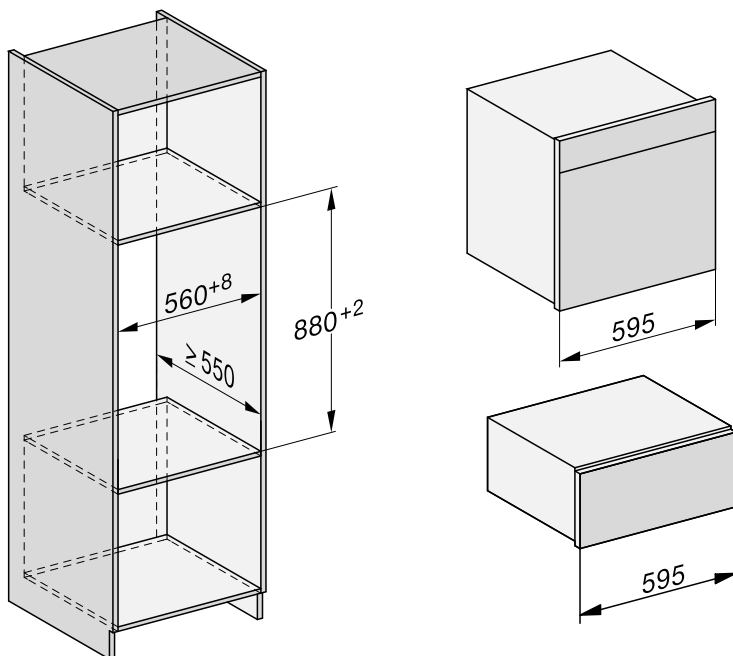
### Apparecchio combinato per nicchie con 450 mm di altezza

Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.



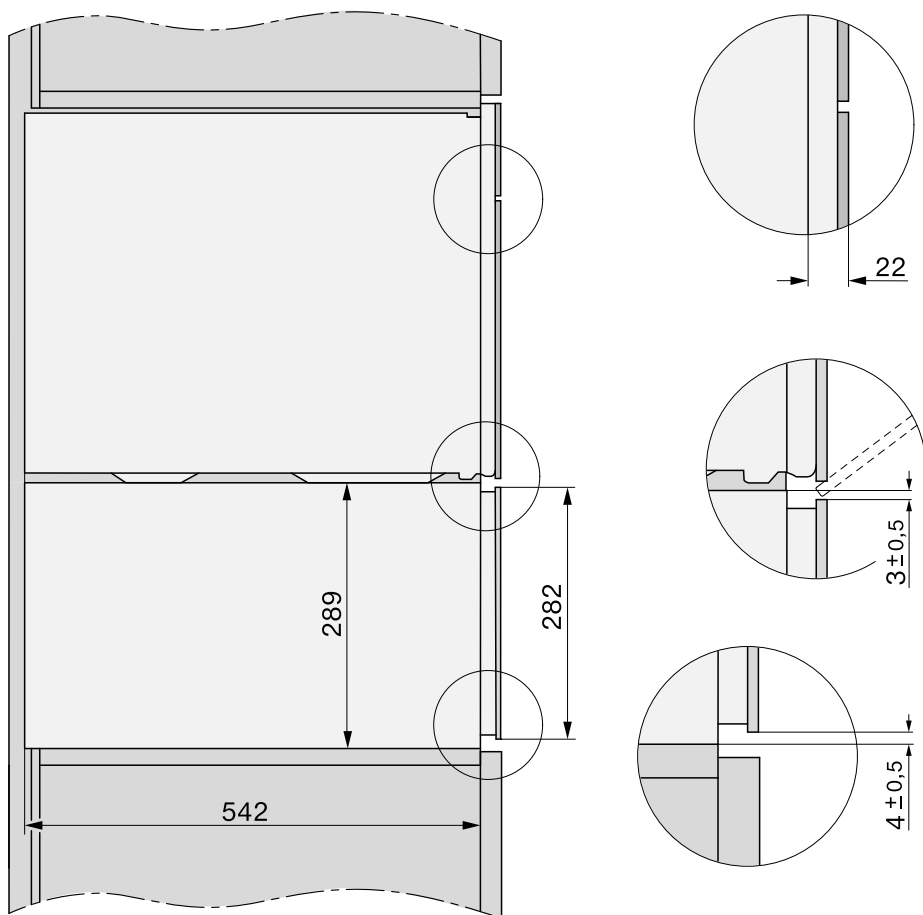
## Apparecchio combinato per nicchie con 590 mm di altezza

Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.

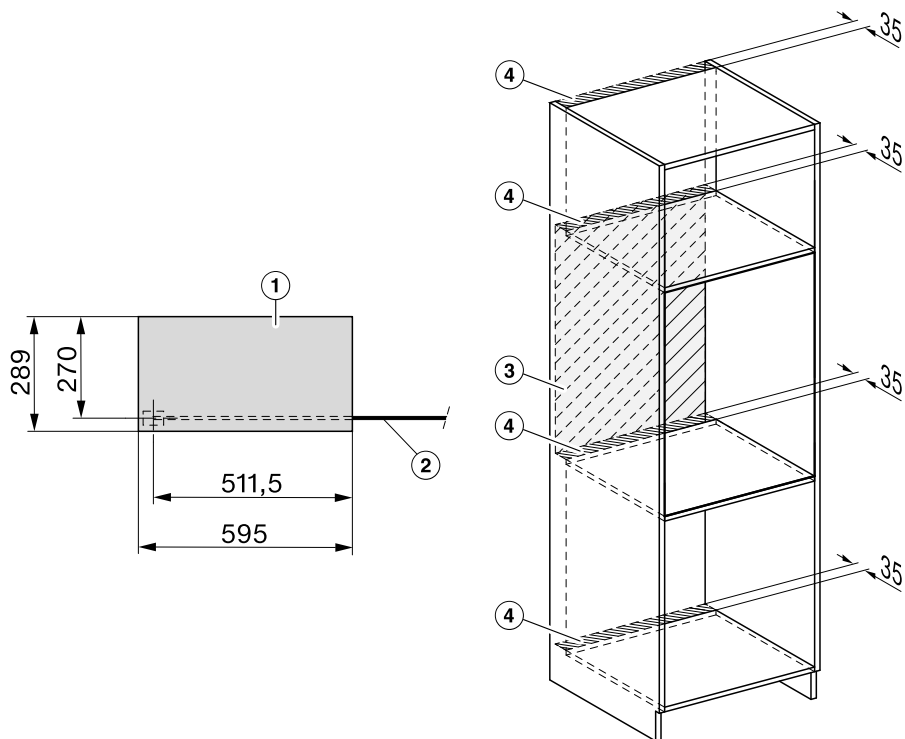


# Installazione

## Vista laterale



## Allacciamenti e aerazione



- ① Vista frontale
- ② Cavo collegamento elettrico, lunghezza = 2'000 mm
- ③ Nessun allacciamento in quest'area
- ④ Sezione di aerazione min. 1'800 mm<sup>2</sup>

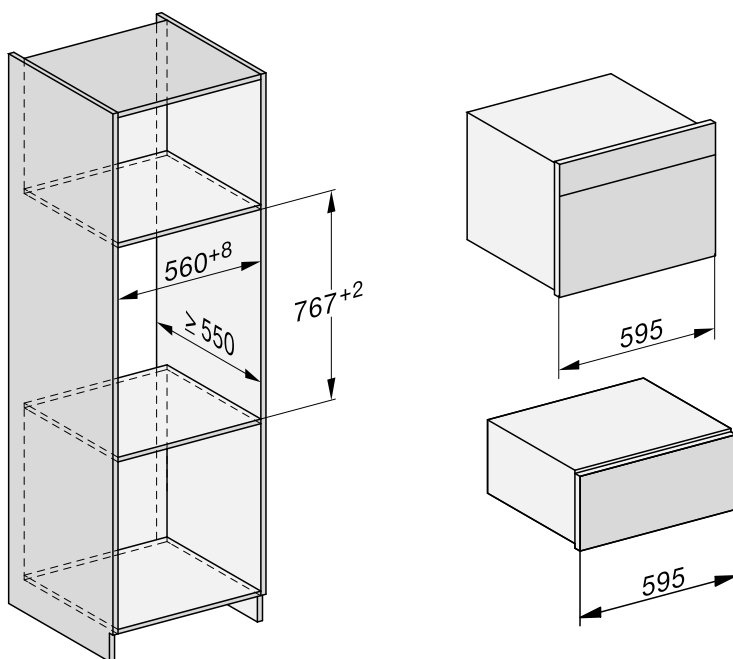
# Installazione

## Dimensioni incasso ESW 7030

Tutte le misure sono indicate in mm.

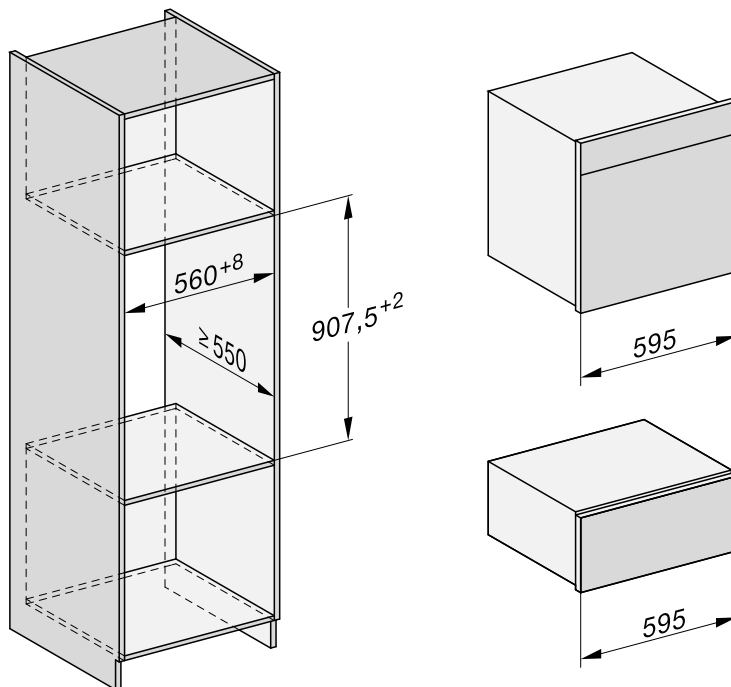
### Apparecchio combinato per nicchie con 450 mm di altezza

Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.



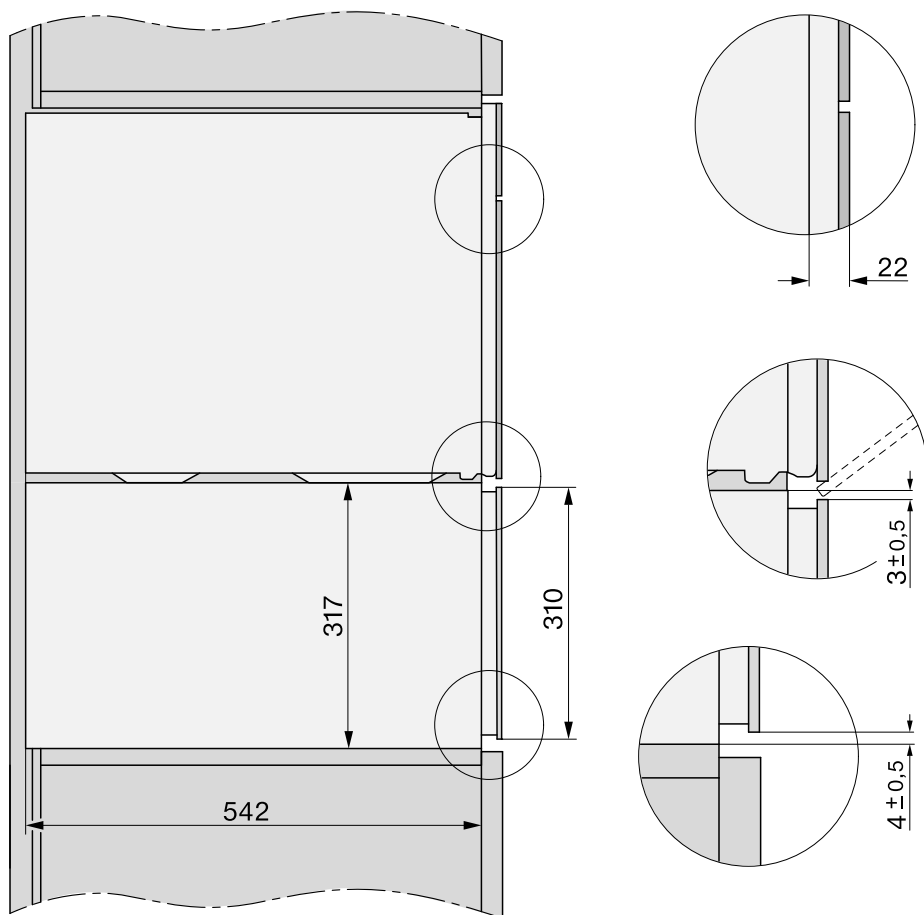
## Apparecchio combinato per nicchie con 590 mm di altezza

Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.



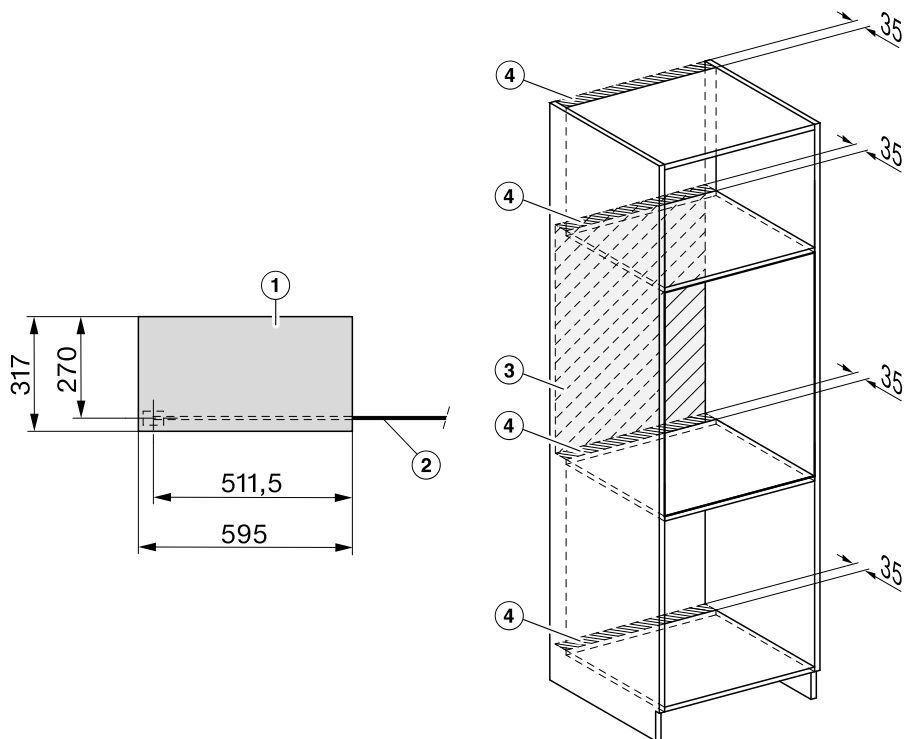
# Installazione

## Vista laterale





## Allacciamenti e aerazione



- ① Vista frontale
- ② Cavo collegamento elettrico, lunghezza = 2'000 mm
- ③ Nessun allacciamento in quest'area
- ④ Sezione di aerazione min. 1'800 mm<sup>2</sup>

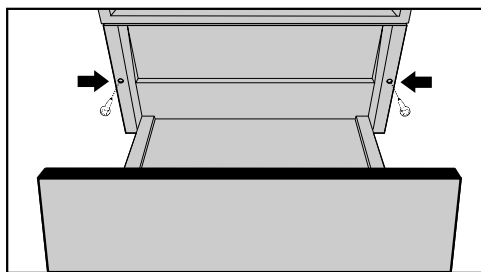
# Installazione

---

## Incasso

La superficie di appoggio del cassetto dovrà essere pulita e in piano. Solo rispettando queste premesse l'apparecchio funziona correttamente.

- Spingere il cassetto nel vano d'incasso finché il frontale del cassetto si chiude a livello con il vano d'incasso e posizionare il cassetto perpendicolarmente.



- Aprire il cassetto e fissarlo con le due viti in dotazione alle pareti laterali del mobile.
- Proteggere dai graffi il bordo superiore del pannello frontale mentre si incassa l'apparecchio combinato.
- Incassare l'apparecchio a esso combinato tenendo conto delle indicazioni contenute nelle relative istruzioni d'uso e di montaggio.

## Allacciamento elettrico

Si consiglia di collegare il cassetto alla rete elettrica con una presa. In tal caso si faciliteranno eventuali interventi da parte del servizio assistenza. Osservare che a installazione ultimata la presa sia accessibile.



Pericolo di ferirsi se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non vengono svolti correttamente.

Diversamente possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali Miele declina ogni responsabilità. Miele non risponde dei danni (es. scossa elettrica) causati da un conduttore di protezione interrotto o addirittura assente.

Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, il cassetto deve essere collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.

Qualora la presa non fosse più accessibile dopo l'incasso oppure fosse previsto un allacciamento fisso, da parte dell'installatore deve essere predisposto un dispositivo di separazione per ogni polo. L'apertura tra i contatti deve essere di almeno 3 mm. Ad es. interruttori di sicurezza LS, fusibili (en) e protezione. I dati per il collegamento elettrico sono riportati nella targhetta di matricola.

Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

La protezione contro eventuali contatti deve essere garantita a installazione ultimata.

## Assorbimento complessivo

v. targhetta di matricola

## Dati per il collegamento

I dati per il collegamento elettrico sono riportati nella targhetta di matricola. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.


## Interruttore automatico corrente di guasto

Per una maggiore sicurezza si consiglia di interporre tra il cassetto e il collegamento un differenziale di sicurezza con soglia di intervento di 30 mA.

# Installazione

---

## Staccare l'apparecchio dalla rete

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Nel corso di lavori di riparazione e/o manutenzione una riattivazione della tensione di rete può causare un corto circuito.

Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

Se l'apparecchio deve venire staccato dalla rete elettrica, procedere come segue a seconda delle modalità di installazione:

### Fusibile(i)

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

### Sicurezze automatiche a vite

- Premere il pulsante (rosso) finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce.

### Sicurezze automatiche incorporate

- (interruttore automatico, almeno di tipo B o C): portare la leva da 1 (on) a 0 (off).

### Differenziale di sicurezza

- (Interruttore automatico corrente di guasto): spostare l'interruttore principale da 1 (on) su 0 (off) o azionare il pulsante di controllo.

## Sostituzione cavo di collegamento

Quando si sostituisce il cavo di alimentazione elettrica occorre utilizzare un tipo di cavo H 05 VV-F con sezione adatta, reperibile presso il produttore o l'assistenza tecnica.

## Dichiarazione di conformità

---

Miele dichiara che questo cassetto è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile ai seguenti indirizzi internet:

- Prodotti, download, [www.miele.ch/it/c/index.htm](http://www.miele.ch/it/c/index.htm)
- Assistenza, richiesta di informazioni, istruzioni per l'uso, alla pagina [www.miele.ch/it/c/opuscoli-e-istruzioni-385.htm](http://www.miele.ch/it/c/opuscoli-e-istruzioni-385.htm) indicando nome del prodotto o numero di fabbricazione

|                                    |                         |
|------------------------------------|-------------------------|
| Banda di frequenza del modulo WLAN | 2,4000 GHz – 2,4835 GHz |
|------------------------------------|-------------------------|

|   |          |
|---|----------|
| Potenza di trasmissione massima del modulo WLAN | < 100 mW |
|---|----------|



**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

ESW 7010, ESW 7020, ESW 7030