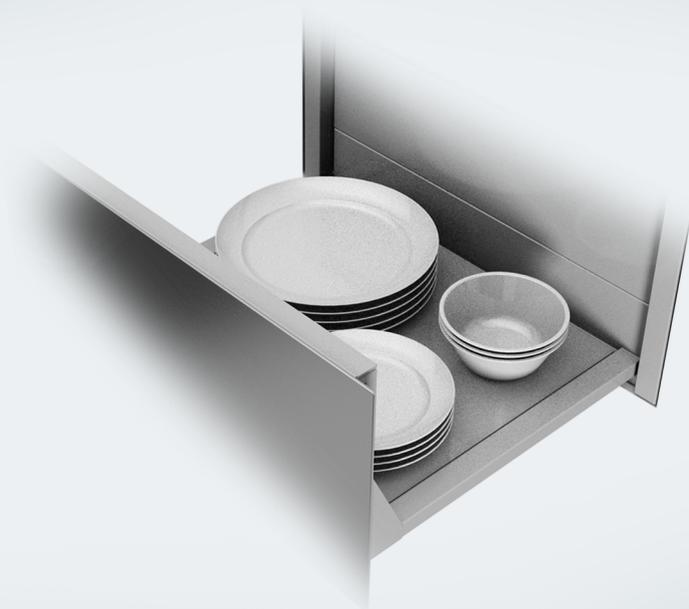


Instruções de Instalação e Uso

Gaveta Aquecida Gourmet



Antes da montagem, instalação e uso, é **imprescindível** que você leia as instruções de uso e instalação. Desta forma, você não só se protege, como também evita danos.

Índice

Instruções de Segurança e Advertências	4
A sua colaboração para proteger o meio-ambiente	9
Projeção	10
ESW 7010, ESW 7110	10
ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680	11
Controles e Indicadores	12
Acessórios inclusos	13
Primeiro uso	14
Primeira limpeza da gaveta	14
Primeiro aquecimento da gaveta	14
Miele@home	15
Utilização	18
Princípio de utilização	18
Usar o MobileStart	19
Modos de funcionamento	19
Duração	19
Ajuste de temperatura	20
Manter alimentos aquecidos	21
Aquecer louças	23
Tempos de aquecimento	23
Capacidade	23
ESW 7010, ESW 7110	24
ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680	25
Cozinhar a baixas temperaturas	26
Outras possibilidades de utilização	31
Interconexão com eletrodomésticos embutidos da Miele	32
Função Sabá	33
Limpeza e manutenção	34
O que fazer quando	36
Acessórios opcionais	38
Serviço de assistência ao cliente	39
Assistência técnica	39
Placa de identificação	39
Garantia	39
Instalação	40
Instruções para uma instalação segura	40

Indicações de montagem.....	41
Dimensões de montagem ESW 7010, ESW 7110	42
Combinação com um H 2840 ou CVA/DGC/H 7x4x	42
Combinação com um DGC/H 7x6x.....	43
Visão lateral	44
Conexões e ventilação	45
Dimensões de montagem ESW 7570, ESW 7670.....	46
Combinação com um CVA/DGC 7x7x ou H 7x7x BM	46
Combinação com um DGC 7x8x	47
Visão lateral	48
Conexões e ventilação	49
Dimensões de montagem ESW 7580, ESW 7680	50
Montagem em um armário inferior ou superior	50
Visão lateral	51
Conexões e ventilação	52
Montagem	53
Conexão elétrica.....	54

Instruções de Segurança e Advertências

Para simplificar, a gaveta aquecida Gourmet é designada nestas instruções simplesmente como «gaveta».

A gaveta cumpre as normas de segurança prescritas. A utilização inadequada pode, contudo, resultar em danos pessoais e materiais.

Leia as instruções de Uso e Instalação atentamente antes de utilizar a gaveta. Elas contêm instruções importantes sobre a instalação, segurança, utilização e manutenção. Dessa forma, você não só se protege, como também evita danos à gaveta.

Conforme a norma NBR 60335-1, a Miele aconselha expressamente a leitura do capítulo relativo à instalação da gaveta e o cumprimento das instruções e dos avisos de segurança.

A Miele não assume responsabilidade por danos ocorridos devido à não observância destas instruções.

Guarde as instruções de uso e instalação e preserve-as para o uso por um eventual futuro proprietário.

Utilização adequada

- ▶ Esta gaveta destina-se à instalação e ao uso em ambientes domésticos.
- ▶ Esta gaveta não se destina ao uso em áreas externas.
- ▶ Utilize a gaveta em ambientes domésticos, para os tipos de aplicações descritos nestas instruções de uso. Quaisquer outros tipos de usos não são permitidos.
- ▶ Pessoas que, devido a restrições em suas capacidades físicas, sensoriais, psíquicas, ou que, por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar a gaveta com segurança, deverão permanecer sob supervisão durante sua utilização. Estas pessoas só podem utilizar a gaveta sem supervisão, se o seu funcionamento lhes for explicado de forma que possam utilizá-la com segurança. Essas pessoas devem ainda ter capacidade para reconhecer e entender os riscos potenciais de seu uso incorreto.

Crianças em casa

- ▶ Como qualquer aparelho, a gaveta só pode ser usada por crianças sob supervisão de um adulto.
- ▶ Não deixe crianças sozinhas – Crianças não devem ficar sozinhas ou sem supervisão na área em que o dispositivo está em operação. Elas nunca devem se sentar ou ficar de pé no aparelho.
- ▶ Supervisione as crianças que estejam perto da gaveta. Nunca permita que crianças brinquem com a gaveta.
- ▶ Durante o funcionamento, a gaveta é aquecida, e permanece quente durante algum tempo após seu desligamento. Mantenha as crianças afastadas da gaveta até que esta se resfrie, afastando, assim, o risco de queimaduras.
- ▶ Risco de asfixia. Ao brincar com o material da embalagem (sacos plásticos), crianças podem entrar no interior da embalagem e envolver a cabeça com a mesma, sofrendo asfixia. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

Segurança técnica

- ▶ Trabalhos de instalação, manutenção ou reparo executados indevidamente podem ter consequências graves para o usuário. Instalação e manutenção ou reparos somente devem ser realizados por especialistas autorizados da Miele.
 - ▶ Os danos à gaveta podem comprometer sua segurança. Verifique se há danos visíveis. Nunca coloque um equipamento danificado em funcionamento.
 - ▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente em um sistema de alimentação elétrica auto-suficiente ou não-síncrono de rede (por ex., micro redes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações vigentes no país ou comparáveis, como as mencionadas na EN 50160.
- As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas em sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou serem substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito nas normas vigentes no país ou por exemplo, na publicação atual da VDE AR E 2510-2.

Instruções de Segurança e Advertências

▶ A segurança elétrica da Gaveta somente é garantida se esta for conectada a um sistema de proteção elétrica instalado corretamente. A segurança é um requisito fundamental de funcionamento. Em caso de dúvida, solicite que um eletricista verifique a instalação elétrica.

▶ Para evitar danos na Gaveta, os dados relativos à conexão elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de identificação do aparelho devem corresponder aos da rede elétrica.

Compare esses dados antes de realizar a conexão. Em caso de dúvida, consulte um eletricista.

▶ Tomadas múltiplas ou cabos de extensão não fornecem a segurança necessária (risco de incêndio). Não ligue a gaveta à rede elétrica.

▶ Utilize a gaveta somente após sua completa instalação para garantir seu funcionamento correto.

▶ Esta gaveta não pode ser utilizada em locais móveis (por exemplo, embarcações).

▶ O contato com peças condutoras de eletricidade ou alterações da estrutura elétrica ou mecânica, pode colocá-lo em perigo ou eventualmente danificar o produto.

Nunca abra o revestimento externo da gaveta.

▶ A garantia se tornará inválida caso o reparo da gaveta não seja realizado pelo serviço de assistência técnica Miele.

▶ A Miele garante o cumprimento das exigências de segurança somente quando utilizadas peças de reposição originais. Os componentes com defeito somente devem ser substituídos por peças originais.

▶ Se o plugue for removido do cabo de conexão ou se o cabo de conexão não estiver equipado com um plugue, a conexão da gaveta à rede elétrica deve ser realizada por um eletricista.

▶ Se o cabo de conexão estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo de conexão especial (consulte o capítulo «Instalação», seção «Conexão elétrica»).

▶ Ao serem efetuados trabalhos de instalação e manutenção e reparos, a gaveta deve ser totalmente desconectada da rede elétrica. Assegure-se disso,

- desligando os disjuntores individuais da instalação elétrica ou
- desligando os disjuntores principais da instalação elétrica ou
- desligando o plugue (se houver) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico, mas sim pelo plugue.

Instruções de Segurança e Advertências

▶ Se a gaveta foi instalada por trás de uma frente do móvel (por exemplo, uma porta), nunca feche esta porta enquanto estiver utilizando a gaveta. Calor e umidade podem ficar acumulados atrás da frente fechada do móvel. Desta forma, a gaveta, o móvel e a base podem ser danificados. Feche a porta do móvel somente quando a gaveta tiver esfriado completamente.

Uso adequado

▶ O contato com a gaveta ou com louças quentes pode causar queimaduras. Proteja as mãos com luvas ou panos de cozinha sempre que utilizar o aparelho enquanto ele estiver quente. Utilize apenas luvas ou panos secos. Os tecidos molhados ou úmidos conduzem melhor o calor e podem causar queimaduras devido ao vapor.

▶ Risco de incêndio. Não guarde recipientes de plástico ou objetos inflamáveis na gaveta. Quando o aparelho for ligado, esses materiais podem derreter ou pegar fogo.

▶ Os objetos que estiverem perto da gaveta ligada podem pegar fogo devido às elevadas temperaturas. Nunca utilize a gaveta para o aquecimento de ambientes.

▶ Nunca substitua o suporte antiderrapante fornecido por panos de cozinha ou semelhantes.

▶ Os trilhos telescópicos suportam no máximo 25 kg. Sobrecarregar a gaveta ou subir na gaveta aberta poderá causar danos aos trilhos.

▶ A parte inferior da gaveta é aquecida durante o funcionamento. Tome as devidas precauções para não tocar nesta parte quando a gaveta estiver aberta.

▶ O suporte antiderrapante é resistente a temperaturas até 200 °C. A base de um utensílio de cozinha pode exceder esta temperatura, especialmente ser utilizado em fogo alto. Deixe que o recipiente esfrie por um momento antes de colocá-lo na gaveta.

▶ Utensílios de plástico ou folhas de alumínio derretem ao serem submetidos a temperaturas elevadas. Utilize somente utensílios resistentes a temperaturas elevadas, como por exemplo, porcelanas ou vidros.

▶ A entrada de líquidos no interior da gaveta pode causar curtos-circuitos. Abra e feche com cuidado a gaveta já carregada para evitar o derramamento de líquidos.

Instruções de Segurança e Advertências

- ▶ O modo operacional  Manter alimentos quentes serve para manter os alimentos quentes, e não para aquecer alimentos frios. Certifique-se de que o alimento esteja suficientemente quente ao ser inserido na gaveta.
- ▶ Caso a temperatura esteja muito baixa, determinados alimentos podem desenvolver bactérias. Ajuste com uma temperatura suficientemente alta para que o aquecimento seja mantido.
- ▶ Risco de queimaduras! Roupas soltas ou folgadas podem pegar fogo. Use roupas justas para cozinhar.
- ▶ Abafe o fogo ou chamas, use um produto químico seco ou um extintor de incêndio de espuma.
- ▶ Antes de servir, certifique-se de que os alimentos não estejam muito quentes. Isso deve ser observado especialmente em caso de preparação de alimentos para bebês e crianças.
- ▶ Nunca aqueça álcool não diluído na gaveta, pois ele pode gerar fogo.
- ▶ Cuidado ao manter aquecidos alimentos com alto teor de açúcar. Quando mantidos aquecidos por um longo período de tempo, eles podem caramelizar ou gerar fogo.
- ▶ Nunca adicione água à gaveta quente. O vapor pode causar queimaduras ou bolhas.

Limpeza e manutenção

- ▶ Risco de choque elétrico. O vapor produzido por um aparelho de limpeza pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar curtos-circuitos. Nunca realize a limpeza com um aparelho a vapor.

Acessórios

- ▶ Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele. Se forem montadas ou ligadas outras peças, é invalidado o direito à garantia e/ou a responsabilidade pelo produto.
- ▶ Nunca lave o suporte antiderrapante na máquina de lavar louças ou na máquina de lavar roupas e nunca seque no forno!

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E USO E LEIA-AS PERIODICAMENTE.

A sua colaboração para proteger o meio-ambiente

Descarte dos materiais de embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e em compatibilidade com o meio ambiente e, por isso, são recicláveis.

A devolução da embalagem ao ciclo de reciclagem contribui para a economia de matérias-primas e para a redução de resíduos. O seu agente autorizado aceita a embalagem de volta.

Descarte de aparelho antigo

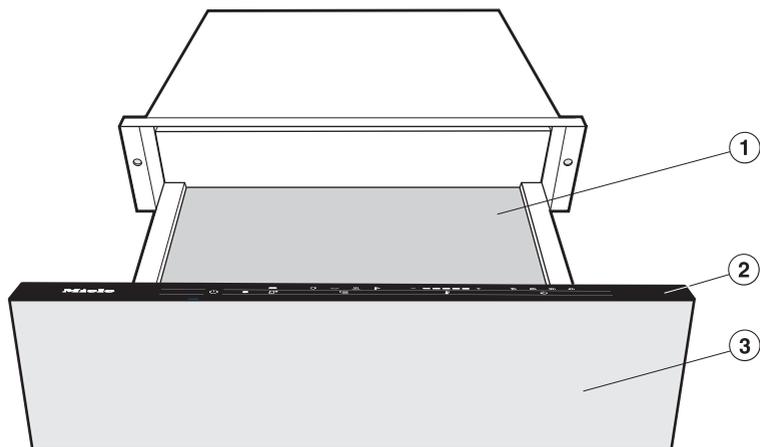
Os equipamentos elétricos e eletrônicos contêm diversos materiais valiosos. Eles também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes que foram necessários para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico, bem como no caso de tratamento incorreto, estes podem causar danos na saúde das pessoas e no meio ambiente. Por isso, não coloque o seu aparelho usado, em circunstância alguma, no lixo doméstico.



Em vez disso, utilize os pontos oficiais de entrega e reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos do seu município, de representantes Miele ou da própria Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do aparelho usado é um processo, do ponto de vista legal, da sua responsabilidade. Mantenha o aparelho usado até o seu transporte, fora do alcance das crianças.

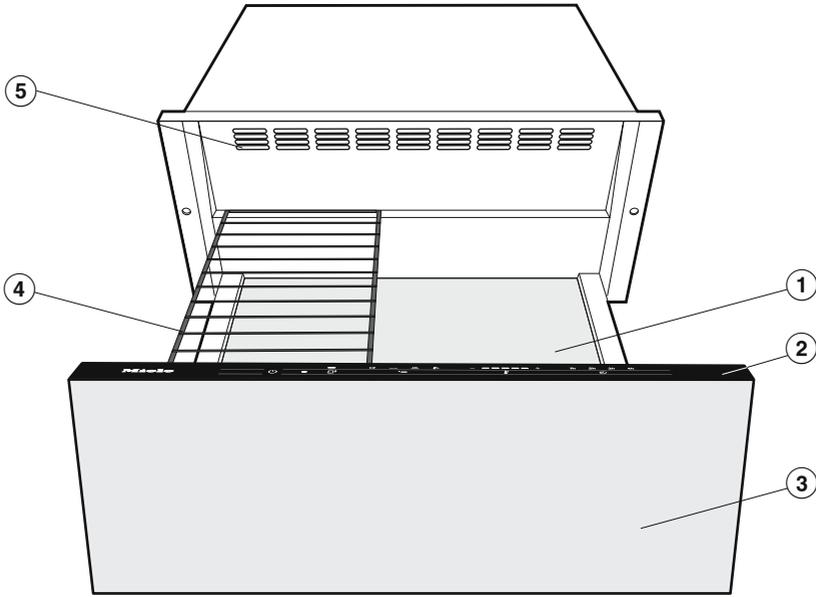
Projeção

ESW 7010, ESW 7110



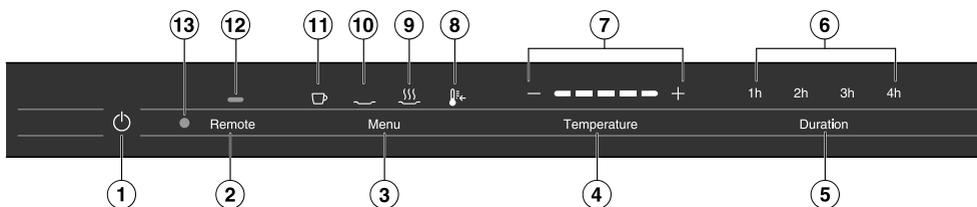
- ① Suporte antiderrapante
- ② Controles e Indicadores
- ③ Frente de gaveta com mecanismo Push2open
A gaveta pode ser aberta e fechada pressionando ligeiramente o painel.

ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680



- ① Suporte antiderrapante
- ② Controles e Indicadores
- ③ Frente de gaveta com mecanismo Push2open
A gaveta pode ser aberta e fechada pressionando ligeiramente o painel.
- ④ grade
- ⑤ Ranhuras de ventilação

Controles e Indicadores



Teclas táteis

- 1 Tecla tátil Ligar/Desligar Para ligar e desligar a gaveta
- 2 Tecla tátil *Remote* Para controlar a gaveta através de seu dispositivo móvel
- 3 Tecla tátil *Menu (Menu)* Para selecionar o modo de funcionamento
- 4 Tecla tátil *Temperature (Temperatura)* Para configuração da temperatura
- 5 Tecla tátil *Duration (Duração)* Para definir uma duração limitada ou restaurar a operação contínua.

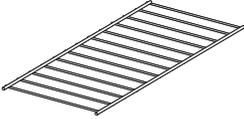
Indicações/Luzes de controle

- 6 Indicação da duração selecionada
1h = 1 hora
2h = 2 horas
3h = 3 horas
4h = 4 horas
Sem indicação = funcionamento contínuo
- 7 Luzes de controle Barras de segmento
Para indicação da temperatura
- 8 Luz de controle Indica que o modo de funcionamento Cozimento a baixas temperaturas está selecionado.
- 9 Luz de controle Indica que o modo de funcionamento Manter alimentos quentes está selecionado.
- 10 Luz de controle Indica que o modo de funcionamento Pratos e travessas está selecionado.
- 11 Luz de controle Indica que o modo de funcionamento Xícaras/copos está selecionado.
- 12 Luz de controle Indica que o controle da gaveta via dispositivo móvel está ativado.
- 13 Interface visual (somente para o Serviço técnico Miele)

Acessórios inclusos

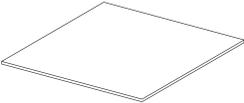
Você pode adquirir acessórios inclusos ou acessórios opcionais mediante pedido (consulte o Capítulo «Acessórios opcionais»).

grade



Para aumentar a área de carga (ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680).

Suporte antiderrapante



Assegure-se de que a louça esteja em uma posição segura.

Primeiro uso

- Retire as películas protetoras e os adesivos existentes.
- Não remova os adesivos com instruções de segurança e instalação nem a placa de identificação.

Isso facilita os trabalhos de reparo e o serviço de atendimento ao cliente.

Primeira limpeza da gaveta

- Retire o suporte antiderrapante e, se presente, retire a grelha da gaveta. Limpe ambos com água quente, detergente líquido e uma esponja, ou um pano de microfibras úmido.
- Seque o suporte antiderrapante e a grelha com um pano macio.
- Limpe a parte interna e externa da gaveta com um pano úmido para eliminar eventuais acúmulos de pó e resíduos do material de embalagem.
- Seque as superfícies com um pano macio.
- Coloque o suporte antiderrapante e, eventualmente, a grelha novamente na gaveta.

Primeiro aquecimento da gaveta

Aqueça a gaveta vazia durante pelo menos 2 horas.

- Ligue a gaveta tocando na tecla tátil .
- Toque na tecla tátil *Menu (Menu)* quantas vezes que forem necessárias até que o símbolo  se acenda.
- Toque na tecla tátil *Temperature (Temperatura)* até que o segmento externo à direita do indicador de temperatura se acenda.
- Toque na tecla tátil *Duration (Duração)* quantas vezes que forem necessárias até que o símbolo **2 h** se acenda.
- Feche a gaveta.

A gaveta possui um interruptor de contato. O aquecimento e o ventilador só funcionam quando a gaveta estiver fechada.

A gaveta desliga automaticamente após 2 horas.

As peças metálicas estão protegidas com um produto de tratamento. Por este motivo, durante o primeiro uso, você poderá notar uma breve formação de odores. A formação de odor e a eventual ocorrência de névoa desaparecem ao fim de pouco tempo e não estão relacionadas a qualquer conexão incorreta ou defeito do aparelho.

Durante o primeiro aquecimento, assegure-se de que a cozinha tenha uma boa ventilação.

Miele@home

Sua gaveta está equipada com um módulo Wi-Fi integrado.

Para a utilização, você precisa de:

- uma rede Wi-Fi
- o aplicativo da Miele
- uma conta de usuário da Miele. A conta de usuário pode ser criada por meio do aplicativo da Miele.

O aplicativo da Miele fornece orientações para estabelecer a conexão entre a gaveta e a rede Wi-Fi doméstica.

Assim que a gaveta é integrada à sua rede Wi-Fi, você pode realizar as seguintes ações:

- Acessar informações sobre o estado de funcionamento de sua gaveta
- Acessar informações sobre os processos de cozimento de sua gaveta
- Terminar processos de cozimento em curso

No modo de espera de rede, a gaveta necessita de, no máx., 2 W.

Certifique-se de que o sinal de sua rede Wi-Fi tenha uma intensidade de sinal suficiente no local de instalação da gaveta.

Disponibilidade de Conexão WLAN

A conexão WLAN compartilha uma faixa de frequência com outros dispositivos (por exemplo, microondas, brinquedos com controle remoto). Isso pode resultar em falhas de conexão temporárias ou permanentes. Uma disponibilidade constante das funções oferecidas não pode, portanto, ser garantida.

Disponibilidade Miele@home

O uso do aplicativo Miele depende da disponibilidade do serviço Miele@home em seu país.

O serviço da Miele@home não está disponível em todos os países.

Informações sobre disponibilidade podem ser encontradas no site www.miele.com.

App Miele

O aplicativo Miele@Mobile está disponível gratuitamente na Apple App Store[®] ou na Google Play Store[™].



Primeiro uso

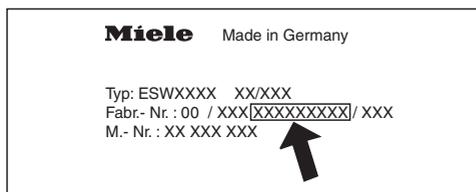
Conectar por App

É possível estabelecer conexão com a rede com o app Miele.

- Instale o app Miele no seu dispositivo móvel.

Para efetuar o registro é necessário o seguinte:

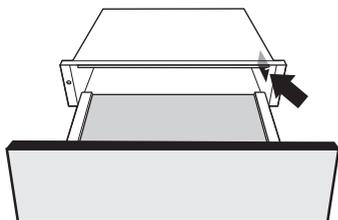
1. A senha da sua rede Wi-Fi.
2. A senha de sua gaveta.



A senha da gaveta são os nove últimos dígitos do número de série que você encontra na placa de identificação.

Placa de identificação

A placa de identificação pode ser encontrada aqui:



- Inicie o registro do dispositivo no aplicativo. Siga as etapas de registro.

Se você for solicitado a ativar o Wi-Fi da gaveta, proceda da seguinte forma:

- Desligue a gaveta.
- Mantenha a tecla tátil *Duration (Duração)* pressionada.
- Toque simultaneamente na tecla tátil *Remote*.

2 h acende de forma permanente, **3 h** pisca.

A gaveta está pronta para conexão durante os próximos 10 minutos.

- Siga os próximos passos indicados no aplicativo.

Após uma conexão bem-sucedida, **2 h** e **3 h** acendem de forma permanente.

- Saia do modo de conexão na gaveta tocando na tecla tátil *Temperature (Temperatura)*.

A gaveta agora pode ser operada por meio do aplicativo.

Conectar por meio de WPS

Seu roteador sem fio deve ser compatível com WPS (WiFi Protected Setup).

- Desligue a gaveta.
- Mantenha a tecla tátil *Duration* (*Duração*) pressionada.
- Toque simultaneamente na tecla tátil *Remote*.

2 h acende de forma permanente, **3 h** pisca.

A conexão WPS deve ser iniciada simultaneamente em sua gaveta e em seu roteador sem fio.

- Após alguns segundos, toque na tecla tátil *Duration* (*Duração*) da gaveta.

Após um curto período de tempo, **2 h** acende de forma permanente e **3 h** e **4 h** piscam.

A gaveta está pronta para conexão durante os próximos 10 minutos.

- Inicie a conexão WPS em seu roteador sem fio.

Após uma conexão bem-sucedida, **2 h** e **3 h** acendem de forma permanente.

- Saia do modo de conexão na gaveta tocando na tecla tátil *Temperature* (*Temperatura*).

A gaveta agora pode ser operada por meio do aplicativo.

Caso não tenha sido possível estabelecer a conexão, pode ser que você não tenha sido rápido o suficiente ao ativar o WPS em seu roteador sem fio. Efetue novamente os passos acima mencionados.

Dica: Se seu roteador sem fio não possuir WPS como método de conexão, utilize a integração por meio do aplicativo Miele.

Desconectar a rede Wi-Fi (restaurar as configurações de fábrica)

Para estabelecer uma nova conexão Wi-Fi, é necessário primeiro desconectar as conexões existentes.

- Desligue a gaveta.
- Mantenha a tecla tátil *Temperature* (*Temperatura*) pressionada.
- Toque simultaneamente na tecla tátil *Remote*.

Quando há conexão Wi-Fi, **2 h** e **3 h** acendem de forma permanente.

A gaveta está pronta para ser desconectada durante os próximos 10 minutos.

- Toque na tecla tátil *Temperature* (*Temperatura*).

2 h acende de forma permanente, **3 h** pisca.

Após alguns segundos, **2 h** e **3 h** piscam. A conexão é desconectada.

- Saia do modo de desconexão na gaveta tocando na tecla tátil *Duration* (*Duração*).

A conexão Wi-Fi é desconectada. Agora é possível estabelecer uma nova conexão.

Realize a desconexão da rede Wi-Fi quando descartar, vender a gaveta ou colocar uma gaveta usada em funcionamento. Somente assim você garante que todos os seus dados pessoais tenham sido apagados e que o proprietário anterior não possa mais acessar a gaveta.

Utilização

Princípio de utilização

 Erro de funcionamento devido a teclas táteis sujas e/ou encobertas. As teclas táteis não reagem ou existem operações de comutação não intencionais, podendo eventualmente ocorrer até mesmo a desativação automática da gaveta. Mantenha as teclas táteis e as indicações sempre limpas. Não coloque nenhum objeto sobre as teclas táteis ou indicações.

 Danos causados por líquidos. A entrada de líquidos no interior da gaveta pode causar curtos-circuitos. Abra e feche a gaveta já carregada com cuidado para evitar o derramamento de líquidos.

- Abra a gaveta.
- Ligue a gaveta tocando na tecla tátil .
- Toque na tecla tátil *Menu (Menu)* quantas vezes que forem necessárias até que apareça o modo de funcionamento desejado.
- Toque na tecla tátil *Temperature (Temperatura)* até que o segmento com a temperatura desejada acenda no indicador de temperatura.
- Toque na tecla tátil *Duration (Duração)* quantas vezes que forem necessárias até que apareça o número de horas do modo de funcionamento desejado.
- Feche a gaveta.

Usar o MobileStart

- Toque na tecla tátil *Remote* para ativar o MobileStart.

A luz de indicação acima da tecla tátil *Remote* acende. Você pode operar a gaveta por meio do aplicativo Miele.

A operação por meio das teclas táteis tem prioridade sobre a operação por meio do aplicativo.

Modos de funcionamento

Estão disponíveis os seguintes modos de funcionamento:

- ☐ Aquecer xícaras/copos
- ☞ Aquecer louça
- ☞ Manter alimentos quentes
- ☞ Cozinhar a baixas temperaturas

O último modo de funcionamento selecionado é ajustado automaticamente quando o aparelho é religado e essa indicação aparece no painel de controle.

A gaveta está equipada com um ventilador que distribui o ar aquecido pela gaveta. O ventilador funciona continuamente em todos os modos de funcionamento.

Na gaveta é possível manter alimentos quentes e aquecer louças simultaneamente. Use, para isso, o modo de funcionamento ☞ Manter alimentos quentes.

 Risco de queimaduras pelo contato com louças quentes.

Quando aquecida por meio do modo de funcionamento ☞ Manter alimentos quentes, a louça vazia fica muito quente.

Use luvas de cozinha ao remover a louça.

Duração

 Risco de incêndio devido a alimentos secos.

A manutenção de alimentos quentes durante tempos prolongados contribui para o aumento do risco de incêndio.

Não deixe a gaveta sem supervisão durante muito tempo em funcionamento contínuo.

A gaveta está regulada para funcionamento contínuo (exceto para cozimento a baixas temperaturas). Após no máximo 12 horas de funcionamento contínuo, a gaveta é desligada por meio do desligamento de segurança.

Tocando na tecla tátil *Duration* (*Duração*), pode-se selecionar um tempo limitado de operação: tocando 1 vez, 1 hora (1 h), 2 vezes, 2 horas (2 h) etc., no máximo até 4 horas.

Ao tocar pela quinta vez, é ativado novamente o funcionamento contínuo.

Utilização

Ajuste de temperatura

A cada modo de funcionamento é atribuída uma faixa de temperatura. As temperaturas definidas de fábrica encontram-se destacadas em negrito. A temperatura pode ser alterada em incrementos de 5 °C, tocando na tecla tátil *Temperature* (*Temperatura*).

A última temperatura selecionada é automaticamente ajustada quando o aparelho é religado e essa indicação aparece no painel de controle (exceção: Cozinhar a baixas temperaturas).

Indicador de temperatura	Temperatura [°C]*			
				
■ □ □ □ □	40	60	65	65
□ ■ □ □ □	45	65	70	70
□ □ ■ □ □	50	70	75	75
□ □ □ ■ □	55	75	80	80
□ □ □ □ ■	60	80	85	85

* Temperatura aproximada, medida com a gaveta vazia e no centro da gaveta

Sugestões

Para manter a qualidade ideal dos alimentos, preste atenção ao seguinte:

- Coloque os alimentos quentes em louça pré-aquecida. Para tal, coloque a louça na gaveta durante o pré-aquecimento.
- Não tampe os alimentos assados ou fritos que precisem ficar crocantes. Mantenha estes alimentos quentes a uma temperatura mais elevada.
- Tampe os alimentos úmidos ou líquidos com uma tampa adequada ou uma película resistente a temperaturas elevadas. Deste modo, evita-se a fuga da umidade, a sua condensação e o acúmulo fora do recipiente.
- Não encha muito o recipiente para que o alimento não derrame.
- Os alimentos que acabaram de ser cozidos estão mais quentes do que os alimentos que são mantidos quentes. Sirva alimentos mantidos quentes em pratos pré-aquecidos.
- A perda de substâncias nutritivas começa logo na preparação dos alimentos e continua durante o processo de aquecimento. Quanto mais tempo os alimentos forem mantidos quentes, maior é a perda de substâncias nutritivas.
- Recomendamos os alimentos não sejam mantidos quentes durante um período prolongado, senão podem ser cozidos novamente.
- Ao abrir a gaveta várias vezes, os alimentos podem esfriar.
- Não force a abertura ou o fechamento da gaveta. O líquido dos recipientes pode transbordar para as aberturas de ventilação ou para o interior da gaveta.

 Há risco para a saúde, se a temperatura constante for muito baixa. Pode ocorrer o desenvolvimento de bactérias nos alimentos se a temperatura constante for muito baixa. Selecione exclusivamente o modo de funcionamento  Manter alimentos quentes.

Este modo de funcionamento serve para manter os alimentos quentes imediatamente após a preparação, ou seja, quando o alimento ainda está aquecido. Este modo de funcionamento não serve para aquecer alimentos que já estejam frios.

- Selecione o modo de funcionamento  Manter alimentos quentes.
- Selecione o tempo desejado.

A gaveta deve ser pré-aquecida durante aproximadamente 15 minutos, para assegurar que a temperatura mínima necessária no interior será alcançada.

- Coloque a louça para pré-aquecer na gaveta.
- Retire da gaveta a louça pré-aquecida ao fim de 15 minutos e coloque os alimentos quentes. Utilize luvas de cozinha para retirar a louça.
- Coloque a louça na gaveta e feche-a com cuidado, para que os líquidos não derramem.

Manter alimentos aquecidos

Configurações

Alimentos	Louça	Tampa de louças	Temperatura da configuração 	Posição	
				Base	Grelha*
Bife mal passado	Prato	Não	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Empadão/Gratinados	Forma de gratinados	Sim	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Assados	Prato	Sim	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Ensopado	Recipiente	Sim	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Tirinhas de peixe	Frigideira	Não	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Carne ao molho	Recipiente	Sim	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Legumes ao molho	Recipiente	Sim	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Gulache	Recipiente	Sim	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Purê de batata	Recipiente	Sim	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Menu	Prato	Sim	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Batatas assadas/ Batatas cozidas	Prato/ Recipiente	Sim	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Bifes empanados	Frigideira	Não	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Panquecas/ Crepes	Prato	Não	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	x
Pizza	Prato	Não	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Batatas cozidas	Recipiente	Sim	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Molho	Recipiente	Sim	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Strudel	Prato	Não	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Aquecer pão branco	–	Não	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Aquecer pão francês	–	Não	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

* dependendo do modelo

Sugestões

- Distribua a louça o máximo possível por toda a superfície. Pilhas altas de pratos são aquecidas mais lentamente do que peças de louça individuais. Caso não possa evitar as pilhas altas de pratos, coloque-as na frente da gaveta. Use a grade (dependendo do modelo).
- Não coloque travessas grandes na transversal à frente das aberturas de ventilação. Estas bloqueiam as aberturas de ventilação para o ar aquecido. A louça não é aquecida uniformemente.
- Para xícaras e copos, selecione exclusivamente o modo de funcionamento  Aquecer xícaras/copos, para garantir que a temperatura máxima (60 °C) não seja ultrapassada.
- A louça aquecida perde sua temperatura muito rapidamente. Por este motivo, retire-a da gaveta somente momentos antes de utilizá-la.

Tempos de aquecimento

Diversos fatores influenciam o tempo de aquecimento:

- Espessura da louça e do material
- Capacidade de carga
- Configuração da carga
- Configuração da temperatura

Por este motivo não é possível fornecer dados concretos. Para o aquecimento uniforme no modo de funcionamento  Aquecer louça, podem ser referidos os seguintes valores como pontos de referência:

- Para servir 6 pessoas, cerca de 30–35 minutos
- Para servir 12 pessoas, cerca de 40–45 minutos

A configuração adequada para o seu caso será definida na prática.

Capacidade

 Danos decorrentes de sobrecarga.

Se você sobrecarregar a gaveta, as extensões telescópicas são danificadas.

Carregue a gaveta com, no máximo, **25 kg**.

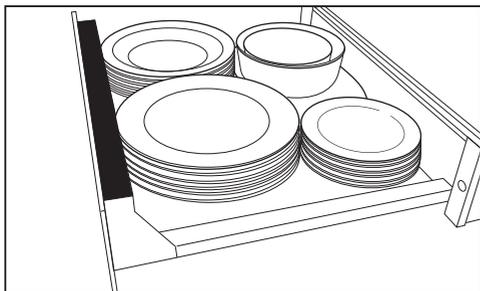
A capacidade de carga depende das dimensões e do peso da sua louça.

ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680: A área de carga pode ser aumentada usando a grelha fornecida. A grelha pode ser usada conforme necessário. Com 2 grelhas, as superfícies de carregamento podem ser ampliadas inserindo uma grelha à esquerda e outra à direita. Grelhas adicionais podem ser adquiridas na loja virtual da Miele, por meio do serviço de atendimento ao cliente da Miele ou em seu distribuidor especializado da Miele (ver capítulo «Acessórios opcionais»).

Aquecer louças

ESW 7010, ESW 7110

Os exemplos de arranjo a seguir são itens de referência:



Louça 6 pessoas

6 pratos rasos Ø 26 cm

6 pratos fundos Ø 23 cm

6 pratos de sobremesa Ø 19 cm

1 travessa oval 32 cm

1 saladeira Ø 16 cm

1 saladeira Ø 13 cm

ou uma das opções a seguir

12 pratos rasos Ø 26 cm

18 pratos fundos Ø 23 cm

16 pratos fundos Ø 10 cm

6 pratos rasos e Ø 26 cm

6 pratos fundos Ø 23 cm

6 pratos de pizza Ø 36 cm

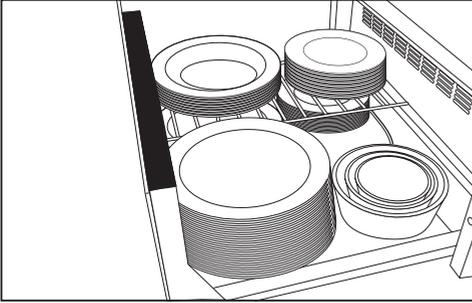
72 xícaras de café Ø 5,9 cm

30 xícaras de chá Ø 8,8 cm

30 taças de vinho Ø 6,7 cm (8 cm de altura)

ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680

Os exemplos de arranjo a seguir são itens de referência:



Louça 12 pessoas

12 pratos rasos	Ø 26 cm
12 pratos fundos	Ø 23 cm
12 pratos de sobremesa	Ø 19 cm
1 travessa oval	32 cm
1 saladeira	Ø 19 cm
1 saladeira	Ø 16 cm
1 saladeira	Ø 13 cm

ou uma das opções a seguir

40 pratos rasos	Ø 26 cm
60 pratos fundos	Ø 23 cm
45 tigelas de sopa	Ø 10 cm
20 pratos rasos e	Ø 26 cm
20 pratos fundos	Ø 23 cm
20 pratos de pizza	Ø 36 cm
142 xícaras de expresso	Ø 5,9 cm
90 xícaras de cappuccino	Ø 8,8 cm
30 taças de vinho	Ø 6,7 cm (8 cm de altura)

Cozinhar a baixas temperaturas

No cozimento a baixas temperaturas, o alimento é cozido a baixa temperatura por um longo período de tempo. Nesse modo de preparação, o alimentado é cozido de forma suave, perde menos líquido e permanece suculento e macio.

O uso de termômetros culinários de outros eletrodomésticos Miele na gaveta pode afetar o funcionamento desses aparelhos.

Utilize os termômetros culinários dos eletrodomésticos Miele apenas nos seus respectivos aparelhos.

Recomenda-se o uso de um termômetro culinário comum para indicação da temperatura interna. Dessa forma, o alimento pode atingir o ponto de cozimento ideal.

Temperatura interna

Na gaveta é possível realizar cozimentos com uma temperatura interna de até 70 °C. Alimentos cuja temperatura interna deve ser superior a 70 °C não podem ser preparados na gaveta.

A temperatura interna indica o grau de cozimento no interior do alimento.

No caso de carnes, quanto menor a temperatura interna, menor o grau de cozimento:

- 45–50 °C = mal passado
- 55–60 °C = ao ponto
- 65 °C = bem passado

Tempo de cozimento

O tempo de cozimento depende do tamanho do alimento a ser cozido e pode variar entre 1 e 6 horas.

Pré-aqueça a gaveta com a louça de cozimento adequada por 15 minutos. Desse modo, a louça de cozimento e o interior da gaveta atingem a temperatura necessária.

Exemplo:
tempo selecionado 1 h
tempo de funcionamento real 1 hora e 15 minutos

Indicações

- A carne deve estar bem maturada.
- Uma boa qualidade do alimento é fundamental para um bom resultado de cozimento.
- O alimento deve estar à temperatura ambiente. Retire-o da geladeira aprox. 15 minutos antes da preparação.

Cozinhar a baixas temperaturas

Utilize o modo de funcionamento Cozimento a baixas temperaturas

- Selecione o modo de funcionamento  Cozimento a baixas temperaturas.
- Coloque o recipiente resistente ao calor sobre a base da gaveta.

A gaveta é pré-aquecida automaticamente durante 15 minutos e conserva depois com a temperatura pré-selecionada de 85 °C, e o tempo pré-selecionado de 4 h.

Caso deseje uma configuração diferente de cozimento, consulte as informações nas tabelas de cozimento a seguir.

- Se necessário, selecione a temperatura desejada.
- Se necessário, selecione a duração desejada.
- Após o período de pré-aquecimento, coloque o alimento na louça.
- Em caso de utilização de um termômetro culinário:
espete o termômetro culinário no alimento de forma que a ponta da haste metálica fique posicionada no centro da parte interna da peça de carne. Certifique-se de que ele não encoste em nenhum osso ou que não seja espetado em uma camada de gordura, caso contrário, o resultado poderá não ser o esperado.
- Quando a temperatura estiver aprox. 10 °C (valor de referência) abaixo da temperatura interna especificada na tabela de cozimento, retire o alimento da gaveta.

Em caso de alimentos grandes, recomenda-se uma diferença de temperatura menor.

- Doure o alimento por todos os lados em fogo alto.

Sugestões

- Não cozinhe o alimento completamente. Após o cozimento, o alimento ainda deve ser dourado.
- O alimento pode ser fatiado imediatamente. Não é necessário tempo de repouso.
- Sirva o alimento em pratos pré-aquecidos para que ele não esfrie tão depressa.

Cozinhar a baixas temperaturas

Pré-aqueça a louça de cozimento por 15 minutos. Durante esse período de tempo, reserve o alimento à temperatura ambiente.

Coloque o alimento na louça de cozimento pré-aquecida dentro da gaveta.

Os tempos de cozimento especificados nas tabelas são valores de referência. Se necessário, os alimentos podem ser cozidos por um tempo superior ao indicado.

Tabela para grelhados

Tipo de carne	 [min]	 * [°C]	 [min]																
Medalhões de 3–4 cm de altura	1 por lado 1–2 por lado 2 por lado	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Bife de per "aproximadamente" 170 g	1 por lado 2 por lado 2 por lado	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Bife de alcatra de cerca de 200 g	1 por lado 1–2 por lado 2 por lado	45–50 55–60 65	35–45 45–60 95–110	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															

* 45–50 °C mal passado, 55–60 °C ao ponto 65 °C bem passado

 Tempo de douramento,  Temperatura interna,  Tempo de cozimento,  Ajuste da temperatura

Tabela de cozimento Vitela

Tipo de carne	 [min]	 * [°C]	 [min]																
Medalhões de 3–4 cm de altura	1 por lado 2 por lado 2 por lado	45–50 55–60 65	40–55 60–75 90–105	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Bife de cerca de 160 g 2 cm de altura	1 por lado 2 por lado 2 por lado	45–50 55–60 65	15–30 30–45 65–80	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															

* 45–50 °C mal passado, 55–60 °C ao ponto 65 °C bem passado

 Tempo de douramento,  Temperatura interna,  Tempo de cozimento,  Ajuste da temperatura

Cozinhar a baixas temperaturas

Tabela – Suínos

Tipo de carne	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
Lombo cerca de 550 g	6–8 no total	65	90–110	□ □ □ □ ■
Medalhões cerca de 4 cm de altura	2 por lado	65	85–100	□ □ □ □ ■

65 °C = bem passado

⌚ Tempo de douramento, 🌡️ Temperatura interna, 🕒 Tempo de cozimento, 🌡️← Ajuste da temperatura

Tabela – Ovinos

Tipo de carne	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
Costela de carneiro de aprox. 170 g	2–4	60	45–60	□ □ □ ■ □
	2–4	65	85–100	□ □ □ □ ■
Costela de carneiro de aprox. 400 g	2–4	60	45–60	□ □ □ ■ □
	2–4	65	85–100	□ □ □ □ ■
Lombo de cervo desossado de aprox. 600 g	2 por lado	60	45–60	□ □ □ ■ □
	2 por lado	65	95–110	□ □ □ □ ■

* 60 °C ao ponto 65 °C bem passado

⌚ Tempo de douramento, 🌡️ Temperatura interna, 🕒 Tempo de cozimento, 🌡️← Ajuste da temperatura

Tabela – Javali

Tipo de carne	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
Medalhões de cervo de 3–4 cm de altura	2 por lado	60	65–80	□ □ □ □ ■
	2 por lado	65	95–110	
Lombo de cervo desossado de aprox. 800 g	2 por lado	60	55–70	□ □ □ □ ■
	2 por lado	65	95–110	

* 60 °C ao ponto 65 °C bem passado

⌚ Tempo de douramento, 🌡️ Temperatura interna, 🕒 Tempo de cozimento, 🌡️← Ajuste da temperatura

Cozinhar a baixas temperaturas

Tabela – Peixes

Tipo de peixe	 [min]	 [°C]	 [min]	
Salmão 400 g	2 na parte da pele	52	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Truta (inteira) cerca de 350 g	2 por lado	52	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Bacalhau 200 g	sem dourar	52	75–90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Dourado (inteiro) cerca de 480–500 g	2 por lado	52	25–40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Robalo (inteiro) ca. 480–500 g	2 por lado	52	20–35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 Tempo de douramento,  Temperatura interna,  Tempo de cozimento,  Ajuste da temperatura

Outras possibilidades de utilização

Alimentos	Louça	Tampa de louças			 [h:min]
Descongelar fruta de baga	Vasilha/ prato	Não	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		0:50
Dissolver gelatina	Vasilha	Não	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		0:15
Colocar massas com fermento em descanso	Vasilha	sim, com prato		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0:30
Fazer iogurte	Potes de iogurte com tampa	–		<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5:00
Finalizar o aquecimento de arroz doce	Recipiente	sim, com tampa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		0:40
Derreter chocolate	Vasilha	Não	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		0:20
Descongelar legumes ultra-congelados	Vasilha	Não	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		1:00

 Configuração de temperatura,  Configuração de temperatura,  Duração

Interconexão com eletrodomésticos embutidos da Miele

A conexão de rede possibilita o controle automático da gaveta de acordo com o estado operacional de outro eletrodoméstico da Miele.

Exemplo:

A gaveta aquece louça em conformidade antes ou após a operação de um eletrodoméstico conectado na rede.

Pré-requisitos

Para conexão de rede da gaveta a outros eletrodomésticos devem ser atendidas as seguintes condições:

- A gaveta está conectada à rede Wi-Fi doméstica por meio do Miele@home.
- O outro aparelho está conectado à rede Wi-Fi doméstica por meio do Miele@home.

Estabelecimento da conexão

A conexão em rede é estabelecida por meio do aplicativo Miele.

Informações detalhadas sobre a função podem ser encontradas no capítulo «Primeiro uso», na seção «Miele@home», e no aplicativo Miele.

A operação por meio das teclas táteis tem prioridade sobre a operação por meio do aplicativo.

Para respeitar regras religiosas, a gaveta pode ser programada para o período de Sabá. Dependendo da configuração, ela desliga automaticamente após 24 ou 72 horas e a operação normal é restaurada. Quando a função é ativada, a configuração da duração é desativada e as teclas táteis devem ser tocadas por um período de tempo superior ao normal.

Desativar a função Sabá

Você pode desativar a função Sabá antes do término do tempo.

- Mantenha a tecla tátil  pressionada. Todas as indicações se apagam. A gaveta retorna ao funcionamento normal.

Ativar a função Sabá

24 horas de duração

- Se necessário, desligue a gaveta.
- Mantenha a tecla tátil *Duration (Duração)* pressionada.
- Toque simultaneamente na tecla tátil .

2 h e 4 h acendem.

- Configure o modo de funcionamento e temperatura desejados.

72 horas de duração

- Se necessário, desligue a gaveta.
- Mantenha a tecla tátil *Duration (Duração)* pressionada.
- Toque simultaneamente na tecla tátil .

2 h e 4 h acendem.

- Toque na tecla tátil *Duration (Duração)*.

1 h, 2 h, 3 h e 4 h acendem.

- Configure o modo de funcionamento e temperatura desejados.

Limpeza e manutenção

 Danos em decorrência da entrada de umidade.

O vapor produzido por um aparelho de limpeza pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar curtos-circuitos.

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a gaveta.

As superfícies podem mudar de cor ou sofrer alterações, caso sejam utilizados produtos de limpeza inadequados. As superfícies podem sofrer arranhões. Em determinadas circunstâncias, os riscos podem provocar a quebra de superfícies de vidro.

Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.

 Risco de queimadura devido ao calor em seu interior.

O interior da gaveta permanece quente após o funcionamento.

Deixe a gaveta esfriar antes de efetuar a limpeza.

- Limpe e seque a gaveta e os acessórios ao final de cada uso.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos na superfície, não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácido ou cloro
- produtos de limpeza de descalcificação
- produtos abrasivos, como, p. ex., pós para arear, agentes de polimento, limpadores de cerâmicas
- produtos de limpeza que contenham solventes
- produtos de limpeza para aço inox
- detergentes para placas de vitrocerâmica
- detergentes para máquinas de lavar louças
- produtos de limpeza ou sprays para fornos
- limpa-vidros
- esponjas e escovas abrasivas e duras, por exemplo, esponjas para painéis
- raspadores metálicos afiados

Limpeza da frente da gaveta e da parte interna

 Erro de funcionamento devido a teclas táteis sujas e/ou encobertas. As teclas táteis não reagem ou existem operações de comutação não intencionais, podendo eventualmente ocorrer até mesmo a desativação automática da gaveta. Mantenha as teclas táteis e as indicações sempre limpas. Não coloque nenhum objeto sobre as teclas táteis ou indicações.

- Remova a sujeira com água quente, detergente de lavar louça e uma esponja limpa ou um pano de microfibras limpo e úmido.
- Em seguida, passe um pano com água limpa.
- Depois, seque as superfícies com um pano macio.

Limpe o suporte antiderrapante

 Danos em consequência de limpeza inadequada. O suporte antiderrapante será danificado se lavado em máquina de lavar louças ou em máquina de lavar roupas. Limpe o suporte antiderrapante apenas com as mãos.

 Danos devido a uma secagem inadequada. O suporte antiderrapante será danificado se for seco no forno. Não seque o suporte antiderrapante no forno.

- Retire o suporte antiderrapante do interior da gaveta.
- Faça a limpeza do suporte antiderrapante com água quente e um detergente líquido.
- Seque o suporte antiderrapante com um pano macio.
- Coloque novamente o suporte antiderrapante na gaveta apenas depois de estar completamente seco.

O que fazer quando ...

A maioria das falhas e dos erros que podem ocorrer na utilização diária podem ser solucionados por você. Em muitos casos, pode-se economizar tempo e custos, pois não há necessidade de recorrer ao serviço de assistência técnica.

Em www.miele.com/service você pode obter informações relativas à resolução autônoma de anomalias.

As tabelas apresentadas a seguir podem ajudá-lo a encontrar as causas de uma falha ou de um erro e a solucioná-los.

Problema	Causa e solução
A gaveta não aquece.	O plugue não está encaixado corretamente. ■ Encaixe o plugue na tomada.
	O disjuntor individual foi desarmado. ■ Ligue o disjuntor (consulte a proteção mínima do disjuntor na placa de identificação) Caso ainda não possa utilizar a gaveta após ligar o disjuntor ou disjuntor de corrente residual, entre em contato com eletricista ou com o serviço de atendimento ao cliente.
Ruídos durante a operação	O ruído vem do ventilador, o que garante que o calor seja distribuído uniformemente. Isso não é um incômodo.
O alimento não está suficientemente quente.	O modo de funcionamento <u>SSS</u> . Manter alimentos quentes não está configurado. ■ Configure o modo de funcionamento correto.
	A temperatura ajustada é muito baixa. ■ Configure para uma temperatura mais elevada.
	As aberturas de ventilação estão bloqueadas. ■ Certifique-se de que o ar possa circular.
O alimento está muito quente.	O modo de funcionamento <u>SSS</u> . Manter alimentos quentes não está configurado. ■ Configure o modo de funcionamento correto.
	A temperatura ajustada é muito elevada. ■ Configure com uma temperatura mais baixa.

O que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
A louça não está suficientemente quente.	O modo de funcionamento  Aquecer louças não está configurado. ■ Configure o modo de funcionamento correto.
	A temperatura ajustada é muito baixa. ■ Configure para uma temperatura mais elevada.
	As aberturas de ventilação estão bloqueadas. ■ Certifique-se de que o ar possa circular.
	A louça não foi aquecida durante tempo suficiente. ■ O tempo de aquecimento da louça é influenciado por diversos fatores (consulte o capítulo «Aquecer louça»).
A louça está muito quente.	O modo de funcionamento  Aquecer louça ou  Aquecer xícaras/copos não está configurado. ■ Configure o modo de funcionamento correto.
	A temperatura ajustada é muito elevada. ■ Configure com uma temperatura mais baixa.
Traços de abrasão no canto superior do painel frontal.	Ao instalar ou desinstalar um aparelho acima da gaveta, surgiram traços de abrasão. ■ Remova cuidadosamente os traços de abrasão usando o lado duro de uma esponja de louça comum.

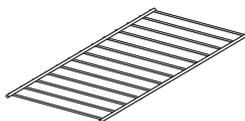
Acessórios opcionais

A Miele oferece uma vasta linha de acessórios, bem como produtos de limpeza e manutenção adequados para o seu aparelho.

Estes produtos podem ser adquiridos através da loja online Miele.

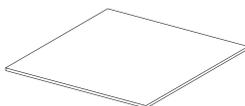
Estes produtos também podem ser adquiridos por meio do serviço de assistência ao cliente da Miele (consulte as páginas finais destas instruções de uso) ou através do seu revendedor Miele.

grade



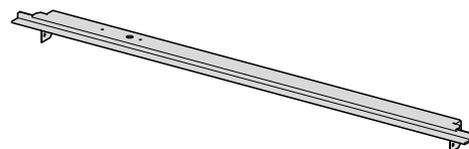
Para aumentar a área de carga (ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680).

Suporte antiderrapante



Assegure-se de que a louça esteja em uma posição segura.

Barra de cobertura



Cobre a área da caixa entre a gaveta e o aparelho combinado sobrejacente.

Pano de microfibra

Remove marcas de impressões digitais e sujeiras leves.

Serviço de assistência ao cliente

Em www.miele.com/service você pode obter informações relativas à resolução autônoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

Assistência técnica

Caso não consiga solucionar o problema, entre em contato com seu distribuidor Miele ou o serviço de assistência técnica Miele.

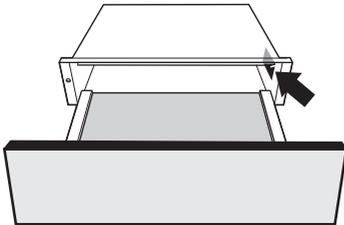
Você pode acionar o serviço de assistência técnica da Miele em www.mielebrasil.com.br.

Os dados de contacto do serviço de assistência técnica da Miele encontram-se no final do presente documento.

Ao acionar o serviço de assistência técnica tenha em mãos o Modelo (Nº modelo) e o Número de Série (N/S) do aparelho . Estas duas informações se encontram na placa de identificação.

Placa de identificação

A placa de identificação pode ser encontrada aqui:



Garantia

O período de garantia é de 1 ano.

Para mais informações consulte as condições de garantia fornecidas em anexo.

Instalação

Instruções para uma instalação segura



Danos causados por uma instalação incorreta.

A gaveta e/ou o aparelho combinado podem ser danificados no caso de uma instalação incorreta.

A instalação deve ser realizada apenas por um técnico qualificado.

- ▶ Após a montagem da gaveta, deve-se ter fácil acesso à tomada.
- ▶ A gaveta deve ser instalada exclusivamente em combinação com aparelhos indicados pela Miele. A combinação com outros aparelhos invalida a garantia, uma vez que já não estão reunidas as condições para um funcionamento correto.
- ▶ A base sobre a qual a gaveta e o aparelho combinado são instalados deve estar montada de forma fixa. A capacidade de suporte de ambos os aparelhos deve ser garantida.
- ▶ Observe estritamente as respectivas informações nas instruções de instalação e uso para a instalação do aparelho combinado.
- ▶ Ao instalar a gaveta, preste atenção ao seguinte:
 - O conteúdo do recipiente deve estar visível. Somente desta forma é possível evitar queimaduras devido ao derramamento de alimentos quentes.
 - Deve haver espaço suficiente para a abertura da gaveta.

Indicações de montagem

A gaveta está disponível em 3 diferentes alturas. As dimensões do nicho exigidas em cada caso são calculadas a partir das dimensões de instalação da gaveta e das dimensões de instalação do aparelho combinado.

Possibilidades de combinação

	ESW 7010	ESW 7110	ESW 7570	ESW 7670
CVA 7x4x	✓	✓	–	–
CVA 7x7x	–	–	✓	✓
DGC 7x4x	✓	✓	–	–
DGC 7x6x	✓	✓	–	–
DGC 7x7x	–	–	✓	✓
DGC 7x8x	–	–	✓	✓
H 2840	✓	✓	–	–
H 7x4x	✓	✓	–	–
H 7x6x	✓	✓	–	–
H 7x7x BM	–	–	✓	✓

✓ combinável

– não combinável

O aparelho combinado deve ser colocado sobre a gaveta sem qualquer base intermediária.

ESW 7580, ESW 7680: A gaveta não pode ser combinada em um nicho com outro aparelho.

Instale entre a gaveta e um aparelho adicional uma prateleira com uma espessura mínima de 5/8 " (16 mm).

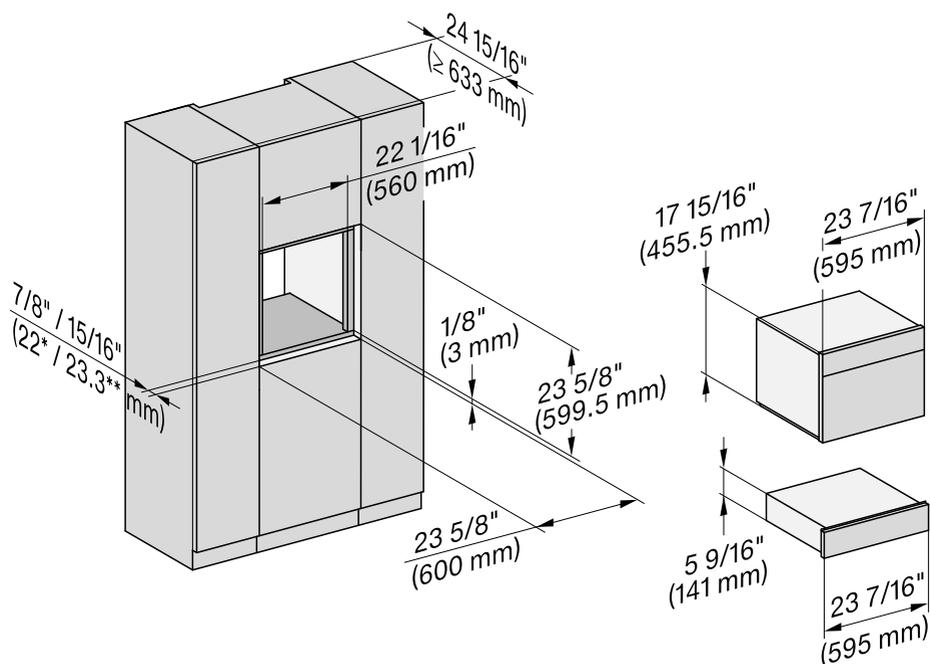
Instalação

Dimensões de montagem ESW 7010, ESW 7110

Combinação com um H 2840 ou CVA/DGC/H 7x4x

As gavetas podem ser instaladas niveladas ou salientes. Discuta essas possibilidades com seu arquiteto, sua empresa de móveis planejados e seu instalador. Outros desenhos de montagem estão disponíveis no site da Miele.

Não deve existir nenhum painel traseiro do armário atrás do nicho.



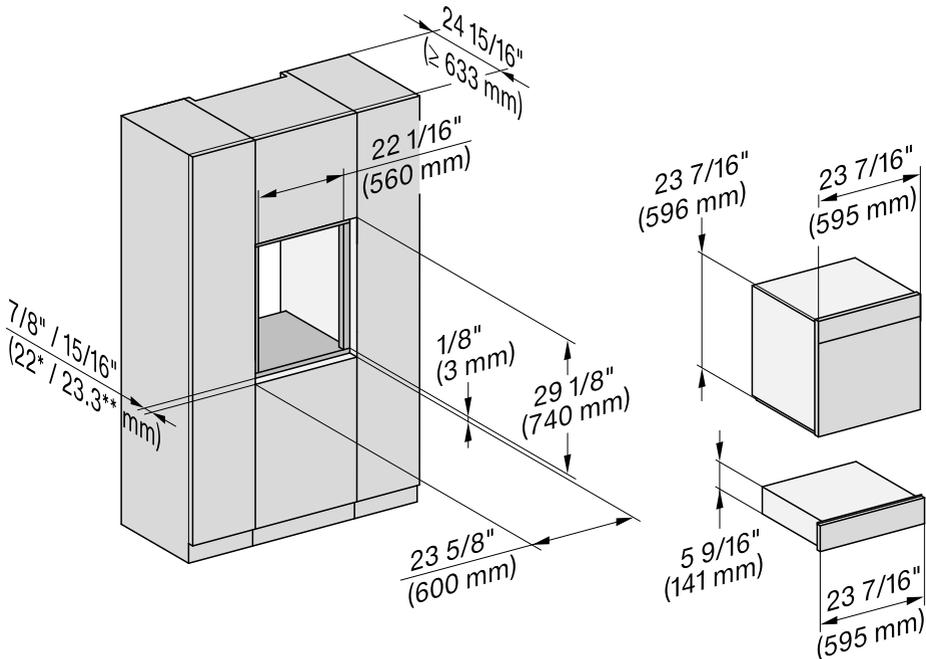
* Gaveta com frente de vidro (ESW 7010)

** Gaveta com frente metálica (ESW 7110)

Combinação com um DGC/H 7x6x

As gavetas podem ser instaladas niveladas ou salientes. Discuta essas possibilidades com seu arquiteto, sua empresa de móveis planejados e seu instalador. Outros desenhos de montagem estão disponíveis no site da Miele.

Não deve existir nenhum painel traseiro do armário atrás do nicho.

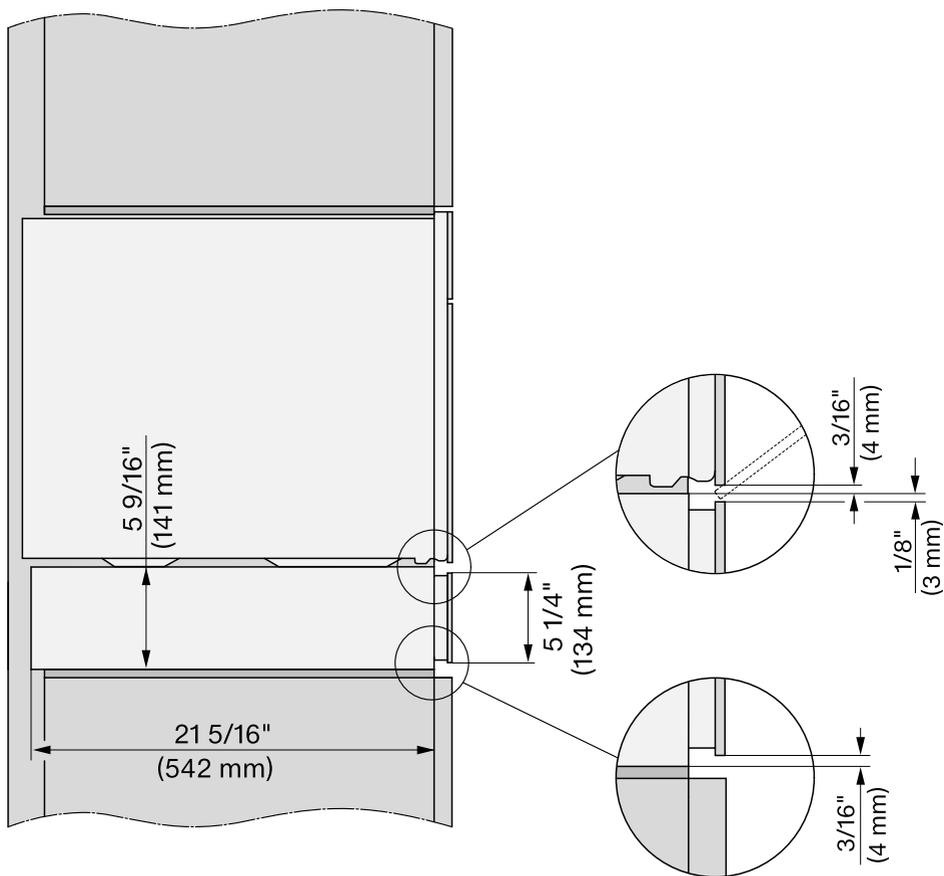


* Gaveta com frente de vidro (ESW 7010)

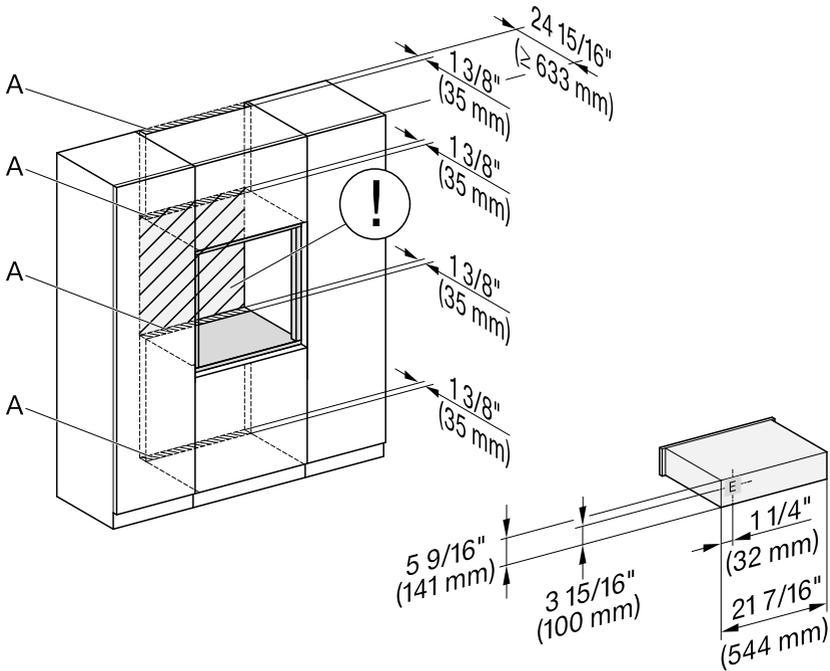
** Gaveta com frente metálica (ESW 7110)

Instalação

Visão lateral



Conexões e ventilação



A Corte (mín. $2 \frac{51}{64} \text{ pol}^2/18.000 \text{ mm}^2$) para cabo de conexão de rede e ventilação

! Nenhuma conexão elétrica nesta área. A tomada para conexão elétrica deve estar acessível, p. ex., em um armário de cozinha adjacente

E Conexão elétrica

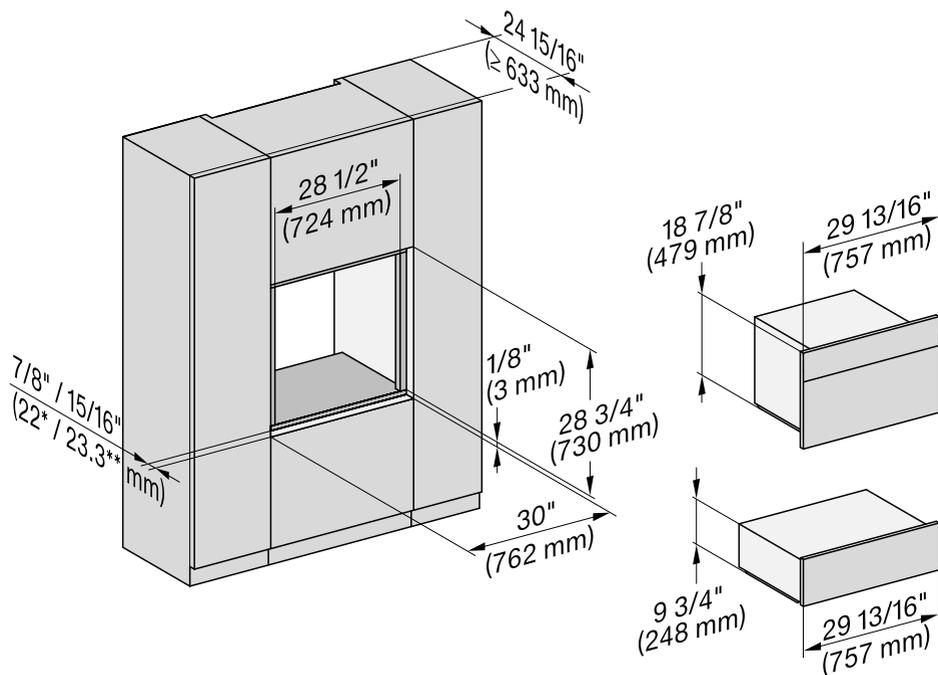
Instalação

Dimensões de montagem ESW 7570, ESW 7670

Combinação com um CVA/DGC 7x7x ou H 7x7x BM

As gavetas podem ser instaladas niveladas ou salientes. Discuta essas possibilidades com seu arquiteto, sua empresa de móveis planejados e seu instalador. Outros desenhos de montagem estão disponíveis no site da Miele.

Não deve existir nenhum painel traseiro do armário atrás do nicho.



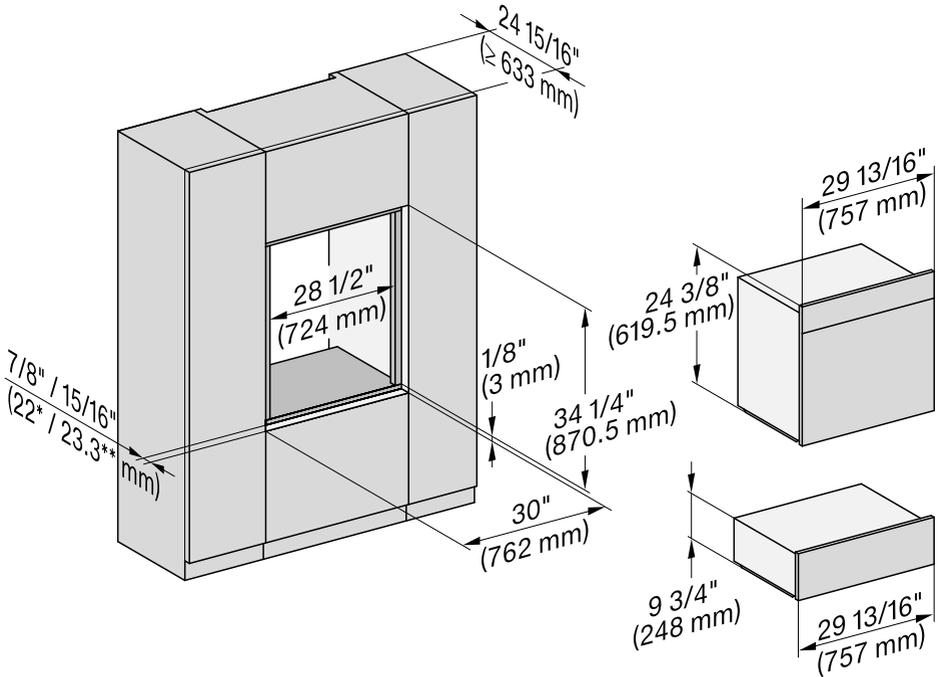
* Gaveta com frente de vidro (ESW 76x0)

** Gaveta com frente metálica (ESW 75x0)

Combinação com um DGC 7x8x

As gavetas podem ser instaladas niveladas ou salientes. Discuta essas possibilidades com seu arquiteto, sua empresa de móveis planejados e seu instalador. Outros desenhos de montagem estão disponíveis no site da Miele.

Não deve existir nenhum painel traseiro do armário atrás do nicho.

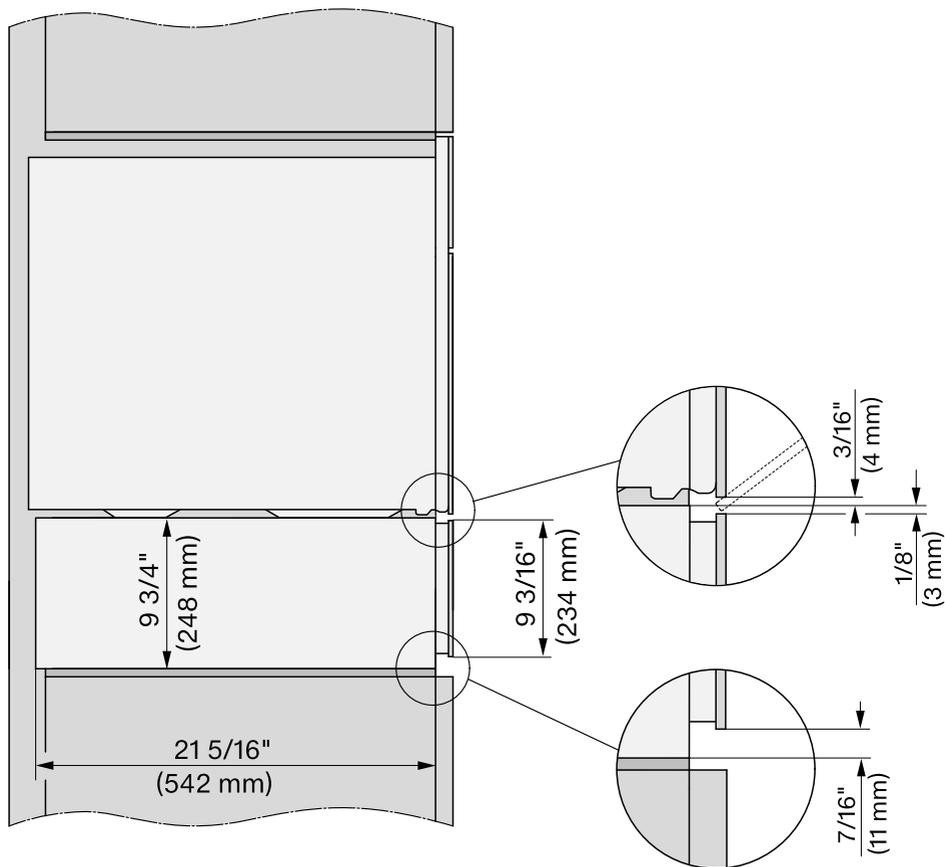


* Gaveta com frente de vidro (ESW 76x0)

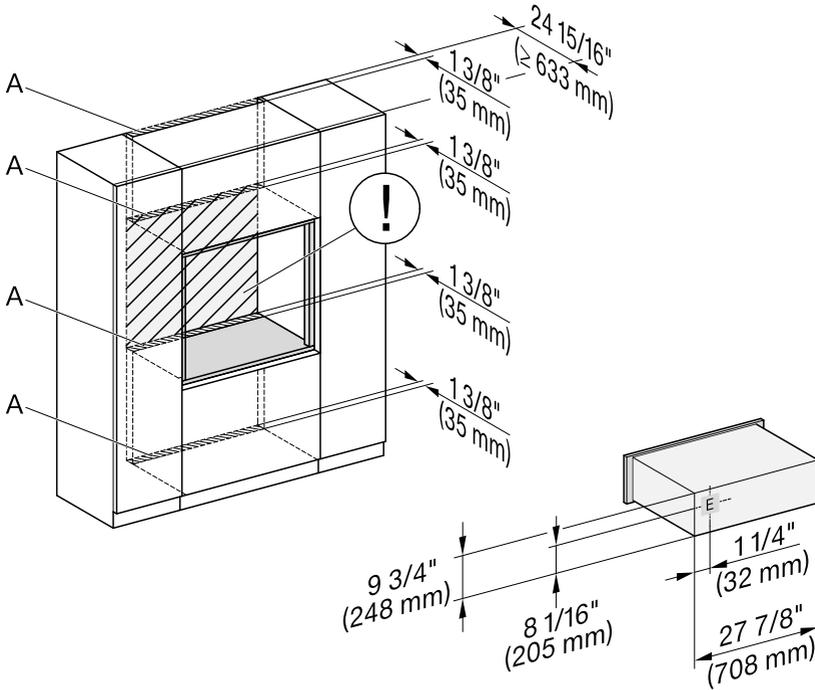
** Gaveta com frente metálica (ESW 75x0)

Instalação

Visão lateral



Conexões e ventilação



A Corte (mín. $2 \frac{51}{64} \text{ pol}^2 / 18.000 \text{ mm}^2$) para cabo de conexão de rede e ventilação

! Nenhuma conexão elétrica nesta área. A tomada para conexão elétrica deve estar acessível, p. ex., em um armário de cozinha adjacente

E Conexão elétrica

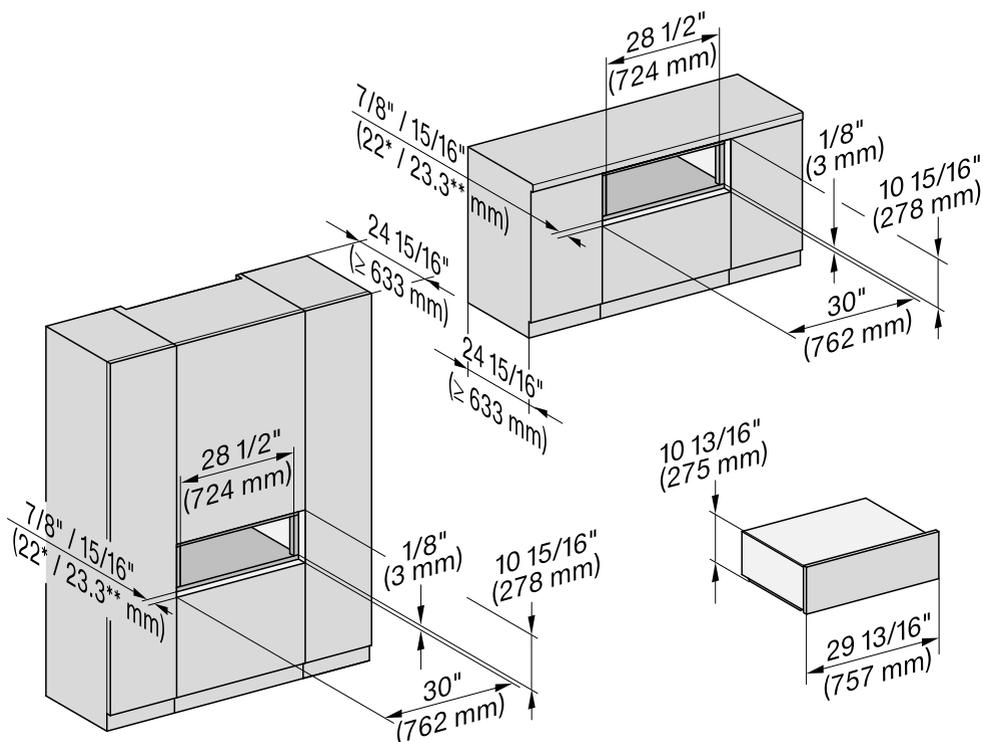
Instalação

Dimensões de montagem ESW 7580, ESW 7680

Montagem em um armário inferior ou superior

As gavetas podem ser instaladas niveladas ou salientes. Discuta essas possibilidades com seu arquiteto, sua empresa de móveis planejados e seu instalador. Outros desenhos de montagem estão disponíveis no site da Miele.

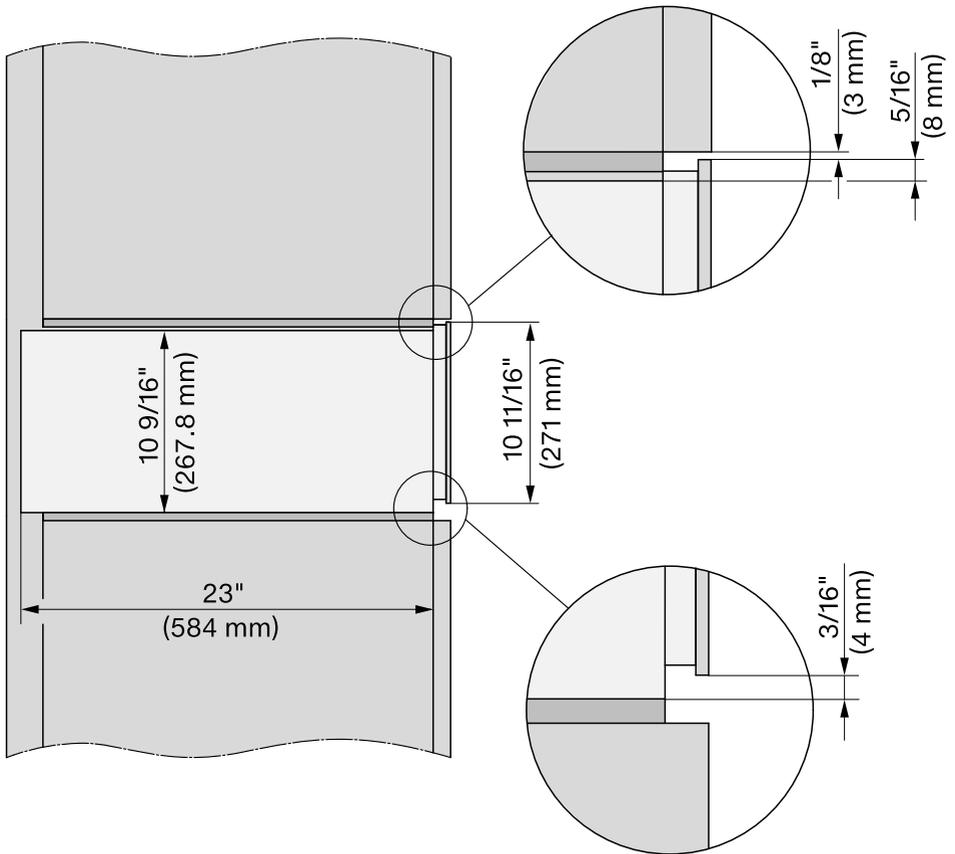
Não deve existir nenhum painel traseiro do armário atrás do nicho.



* Gaveta com frente de vidro (ESW 76x0)

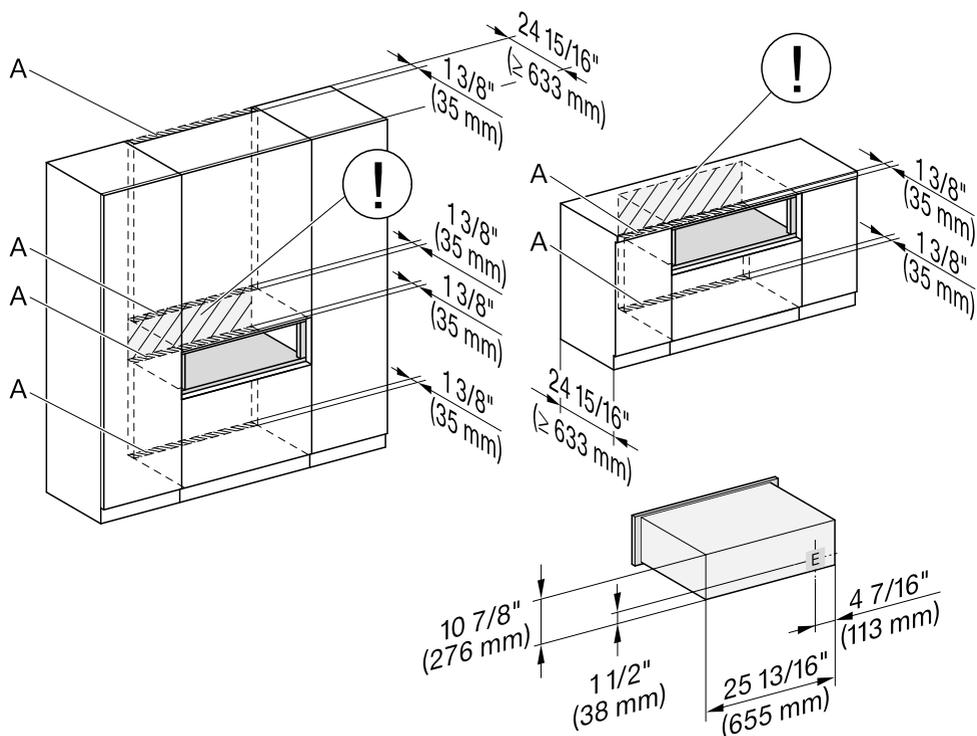
** Gaveta com frente metálica (ESW 75x0)

Visão lateral



Instalação

Conexões e ventilação



A Corte (mín. $2 \frac{51}{64} \text{ pol}^2 / 18.000 \text{ mm}^2$) para cabo de conexão de rede e ventilação

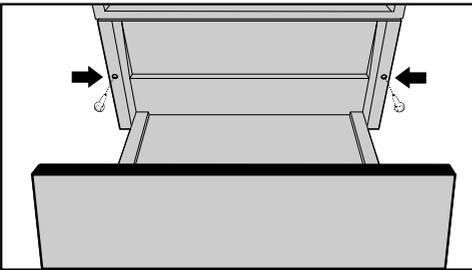
! Nenhuma conexão elétrica nesta área. A tomada para conexão elétrica deve estar acessível, p. ex., em um armário de cozinha adjacente

E Conexão elétrica

Montagem

Para assegurar o funcionamento correto, a superfície de apoio da gaveta deve estar limpa e plana, com o nivelamento verificado por meio de um nível.

- Deslize a gaveta no armário desmontável até que a frente da gaveta fique nivelada com o armário e alinhe-os em ângulo reto.



- Abra a gaveta e fixe-a às laterais do móvel usando os 2 parafusos fornecidos.
- Proteja a borda superior do painel frontal contra abrasão decorrente da instalação do aparelho combinado.
- Monte o aparelho combinado de acordo com as indicações das respectivas instruções de uso e de instalação.

Instalação

Conexão elétrica

ATENÇÃO:

Durante trabalhos de instalação, manutenção e reparo, desligue a gaveta totalmente da rede elétrica desligando o disjuntor ou retirando o conector da tomada. Para esse efeito, nunca puxe o cabo de alimentação, mas sim o conector da tomada.

A instalação, a manutenção e o reparo realizados inadequadamente podem ter consequências graves para o usuário, pelas quais a Miele não assume qualquer responsabilidade.

Os trabalhos de instalação, manutenção e reparo devem ser executados somente por técnicos autorizados pela Miele.

Para evitar danos na Gaveta, os dados relativos à conexão elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de identificação do aparelho devem corresponder aos da rede elétrica.

Antes de conectar, compare esses dados. Em caso de dúvida, consulte um electricista.

Caso outro aparelho seja conectado a um circuito elétrico juntamente com a gaveta, poderá ocorrer uma sobrecarga se os dois aparelhos forem operados simultaneamente. Em caso de dúvida, consulte um electricista.

Utilize a gaveta somente após sua completa instalação para garantir seu funcionamento correto.

- Importante: guarde estas instruções para uso pelo seu inspetor elétrico local.

Conexão

- Certifique-se de que os dados da conexão na placa de identificação correspondam aos da sua rede elétrica.

Dados da conexão

A gaveta é fornecida pronta para conexão e está equipada com um cabo de conexão de 2,000 mm de comprimento com conector.

127 V/15 A/60 Hz

Certifique-se de que a tomada fique acessível após a instalação da gaveta.

É possível um funcionamento temporário ou permanente em um sistema de alimentação elétrica auto-suficiente ou não-síncrono de rede (por ex., micro redes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações vigentes no país ou comparáveis, como as mencionadas na EN 50160.

As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas em sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou serem substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito nas normas vigentes no país ou por exemplo, na publicação atual da VDE AR E 2510-2.

Miele do Brasil

Alameda Gabriel Monteiro da Silva 819

Sao Paulo – SP – CEP 01441 000

Fone: (11) 3061-0430

Brasil

www.mielebrasil.com.br

Endereço do fabricante:

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Alemanha

ESW 7010, ESW 7110, ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670,
ESW 7680