Instruções de utilização e montagem
Gaveta aquecedora Gourmet

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

pt-PT

M.-Nr. 11 227 050

Índice

Medidas de segurança e precauções **4**

O seu contributo para a proteção do ambiente **10**

Descrição **11**
ESW 7010, ESW 7110 11
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 12
Elementos de comando e indicação 13
Acessórios fornecidos 14

O primeiro funcionamento **15**
Efetuar a primeira limpeza 15
Aquecer a gaveta pela primeira vez 15
Miele@home 16

Utilização **19**
Princípio de utilização 19
Usar «MobileStart» 20
Modos de funcionamento 20
Tempo de funcionamento 20
Regulações da temperatura 21

Manter alimentos quentes **22**

Aquecer louça **24**
Tempos de aquecimento 24
Capacidade de carga 24
ESW 7010, ESW 7110 25
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 26

Cozinhar a baixas temperaturas **27**

Outras possibilidades de utilização **32**

Ligação em rede com aparelhos de encastrar da Miele **33**

Função Sabbat **34**

Limpeza e manutenção **35**

Que fazer quando **37**

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente **39**

Serviço de assistência técnica **40**
Contacto no caso de avarias 40
Placa de caraterísticas 40
Garantia 40

Instalação **41**
Indicações de segurança para encastrar 41

Índice

Indicações para encastrar 42
Dimensões para encastrar ESW 7010, ESW 7110 43
Aparelho combinado para nichos com 450 mm de altura 43
Aparelho combinado para nichos com 590 mm de altura 44
Vista lateral 45
Ligações e ventilação 46
Dimensões para encastrar ESW 7020, ESW 7120 47
Aparelho combinado para nichos com 450 mm de altura 47
Aparelho combinado para nichos com 590 mm de altura 48
Vista lateral 49
Ligações e ventilação 50
Dimensões para encastrar ESW 7030 51
Aparelho combinado para nichos com 450 mm de altura 51
Aparelho combinado para nichos com 590 mm de altura 52
Vista lateral 53
Ligações e ventilação 54
Montagem 55
Ligação elétrica 56
Declaração de Conformidade **57**

Medidas de segurança e precauções

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

Esta gaveta cumpre as normas de segurança prescritas. A utilização inadequada pode, contudo, resultar em ferimentos para as pessoas e em danos materiais.

Leia as instruções de utilização e montagem atentamente antes de colocar a gaveta em funcionamento. Estas contêm indicações importantes sobre a instalação, segurança, utilização e manutenção. Desta forma, não só se protege, como também evita danos na gaveta.
Conforme a norma CEI 60335-1, a Miele chama expressamente a atenção para o facto de o capítulo para a instalação da gaveta, assim como as indicações de segurança e os avisos deverem ser obrigatoriamente lidos e cumpridos.
A Miele não assume responsabilidade por danos ocorridos devido à inobservância destas indicações.

Guarde as instruções de utilização e montagem e transmita-as a um eventual futuro proprietário.

Uso adequado

▶ Esta gaveta destina-se ao uso doméstico e instalação em ambientes domésticos.

▶ A gaveta não se destina a ser utilizada no exterior.

▶ Utilize a gaveta exclusivamente a nível doméstico para as aplicações indicadas no livro de instruções. Outro tipo de utilização não é permitida.

▶ As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar a gaveta com segurança terão de estar sob vigilância durante a utilização. Estas pessoas só podem utilizar a gaveta sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes for explicado de forma que a possam utilizar com segurança. Devem ainda de ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

Crianças em casa

▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas da gaveta - a menos que sejam supervisionadas em todos os momentos.

▶ As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar a gaveta sem serem vigiadas, se o seu funcionamento lhes tiver sido explicado de forma que o possam utilizar com segurança. As crianças devem ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

▶ As crianças não podem efetuar a limpeza da gaveta sem serem vigiadas.

▶ Vigie as crianças que estejam perto da gaveta. Não permita que as crianças brinquem com a gaveta.

▶ A gaveta aquece durante o funcionamento e permanece quente durante algum tempo após ter sido desligada. Mantenha as crianças afastadas da gaveta até que esta arrefeça, excluindo, assim, o risco de queimaduras.

▶ Risco de asfixia. As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

Segurança técnica

▶ Instalação inadequada ou trabalhos de reparação e manutenção executados indevidamente podem ter consequências graves para o utilizador. Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação só devem ser executados por técnicos autorizados Miele.

▶ Os danos na gaveta podem pôr a sua segurança em risco. Verifique se há algum dano visível. Nunca ponha um aparelho com defeito em funcionamento.

▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.

▶ A segurança elétrica da gaveta só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contato de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida contacte um electricista e mande rever a instalação elétrica.

▶ Os dados sobre a ligação elétrica (frequência e tensão) mencionados na placa de caraterísticas da gaveta devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias na gaveta. Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, contacte um eletricista.

▶ Tomadas múltiplas ou um cabo de prolongamento não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não utilize estes dispositivos para ligar a gaveta à corrente elétrica.

▶ Utilize a gaveta só após estar encastrada para que o correto funcionamento esteja garantido.

▶ Esta gaveta não pode ser utilizada em locais móveis (por ex. navios).

▶ Se eventualmente tocar em alguma peça condutora elétrica ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas pode possivelmente provocar avarias de funcionamento.
Não desmonte nunca o revestimento exterior da gaveta.

▶ Perde o direito à garantia se a gaveta não for reparada pelo serviço técnico Miele ou por um técnico autorizado Miele.

▶ Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só podem ser substituídas por peças originais Miele.

▶ Caso a ficha de ligação seja removida do cabo elétrico ou o cabo elétrico não esteja equipado com uma ficha, a gaveta deve ser ligada à corrente por um técnico.

▶ Se o cabo de ligação estiver danificado deve ser substituído por um cabo de ligação especial (consulte o capítulo «Instalação», secção «Ligação elétrica»).

▶ A gaveta deve ser desligada da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de instalação, manutenção assim como de reparação. Controle esta situação:

- desligando o disjuntor do quadro elétrico; ou
- desaparafusando completamente os fusíveis roscados da instalação elétrica; ou
- desligando a ficha (caso exista) da tomada. Não puxe pelo cabo elétrico mas sim pela ficha para desligar o aparelho da corrente.

▶ Se a gaveta estiver encastrada num móvel com porta, não feche a porta durante o funcionamento da gaveta. Se a porta estiver fechada durante o funcionamento, o calor e a humidade ficam acumulados. Como consequência, tanto a gaveta como o móvel e o chão, podem ficar danificados. Feche a porta do móvel somente depois da gaveta ter arrefecido por completo.

Medidas de segurança e precauções

Utilização adequada

▶ Pode queimar-se na gaveta ou na louça quente. Proteja as mãos com luvas de cozinha ou panos em todos os trabalhos que realizar no aparelho quente. Utilize apenas luvas ou panos secos. Os tecidos molhados ou húmidos conduzem melhor o calor e podem causar queimaduras devido ao vapor.

▶ Risco de incêndio. Não guarde recipientes de plástico ou objetos inflamáveis na gaveta. Ao ligar, outros materiais podem derreter ou incendiar-se.

▶ Os objetos que estejam perto da gaveta ligada podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Nunca utilize a gaveta para aquecer espaços.

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

▶ As calhas telescópicas suportam 25 kg de peso. Se sobrecarregar a gaveta ou se se colocar sobre a gaveta aberta, irá danificar as calhas.

▶ A parte inferior da gaveta pode aquecer durante o funcionamento. Tome as devidas precauções para não tocar na base quando a gaveta estiver aberta.

▶ O revestimento antiderrapante é resistente a temperaturas até 200 °C.
A base de um recipiente para cozinhar pode exceder esta temperatura, especialmente após alourar de forma intensa. Deixe arrefecer o recipiente para cozinhar por um momento antes de o colocar na gaveta.

▶ Louça sintética ou folha de alumínio derrete com temperaturas elevadas. Para manter quente utilize só louça resistente ao calor em porcelana ou vidro.

▶ Se líquidos derramados passarem para o interior da gaveta através dos orifícios de arejamento, pode haver um curto circuito. Abra e feche a gaveta carregada com cuidado, para que os líquidos não derramem.

▶ O modo de funcionamento Manter alimentos quentes serve, para manter quentes alimentos quentes e não para aquecer alimentos frios. Certifique-se de que os alimentos estão suficientemente quentes ao serem colocados na gaveta.

▶ Se a temperatura for muito baixa, certos alimentos podem desenvolver bactérias. Selecione uma temperatura suficientemente elevada.

Limpeza e manutenção

▶ Perigo de choque elétrico. O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar.

Acessórios

▶ Utilize apenas acessórios originais Miele. Se forem montados ou ligados outros acessórios ou peças, fica excluído o direito à garantia.

▶ A Miele oferece-lhe uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição funcionais após o final de produção da série da sua gaveta.

O seu contributo para a proteção do ambiente

Eliminação da embalagem

A embalagem é utilizada para o manuseamento e protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e de eliminação e são geralmente recicláveis.

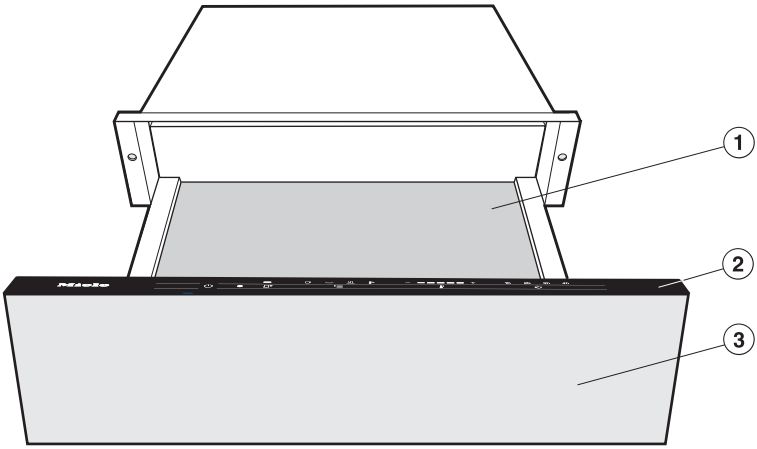
A devolução da embalagem ao ciclo de reciclagem contribui para a economia de matérias-primas. Utilize pontos de recolha de resíduos com triagem de materiais e possibilidades de devolução das embalagens. O seu distribuidor Miele aceita de volta as embalagens de transporte.

Eliminação do aparelho em fim de vida útil

Os equipamentos elétricos e eletrónicos contêm diversos materiais valiosos. Também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes 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 ambiente. Por isso, não coloque o seu equipamento em fim de vida útil, em nenhuma circunstância, no lixo doméstico.

Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha criados para a entrega e reciclagem gratuita de equipamentos elétricos e eletrónicos da sua junta de freguesia, de distribuidores Miele ou da Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do equipamento em fim de vida útil é um processo, do ponto de vista legal, da sua responsabilidade. Está legalmente obrigado a retirar de forma não destrutiva as pilhas e as baterias usadas não fechadas de forma fixa no aparelho, bem como as lâmpadas que possam ser retiradas de forma não destrutiva. Entregue-as num ponto de recolha adequado onde possam ser entregues de forma gratuita. Mantenha o seu equipamento em fim de vida útil fora do alcance de crianças, até ser transportado.

ESW 7010, ESW 7110



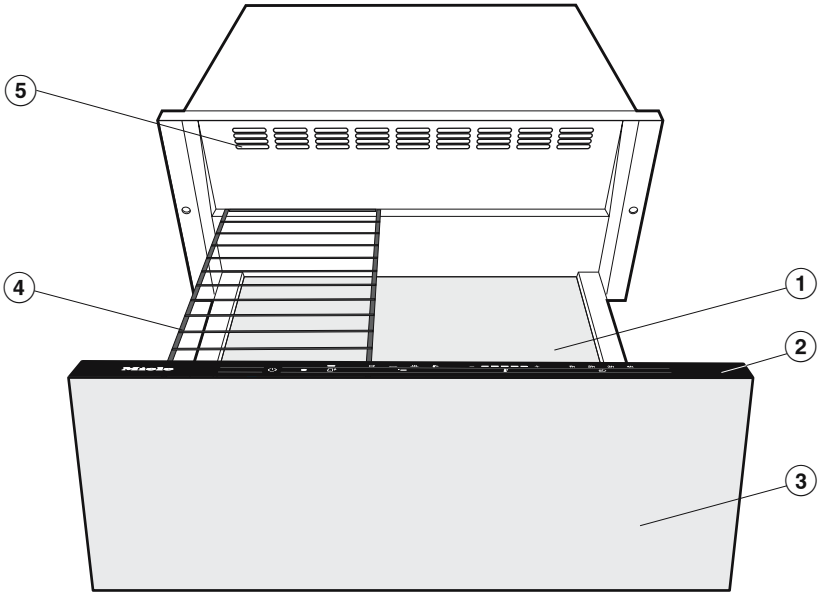
① Base antiderrapante

② Elementos de comando e indicações

③ Frente da gaveta com mecanismo Push2open
A gaveta abre e fecha através de leve pressão no painel.

Descrição

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



① Base antiderrapante

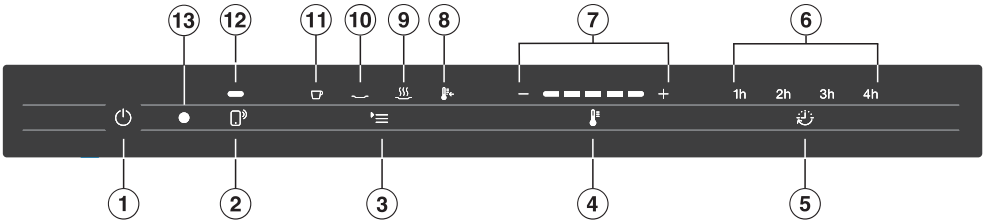
② Elementos de comando e indicações

③ Frente da gaveta com mecanismo Push2open
A gaveta abre e fecha através de leve pressão no painel.

④ Grelha

⑤ Ranhuras de ventilação

Elementos de comando e indicação



Teclas sensoras

① Tecla sensora Ligar/Desligar
Para ligar/desligar a gaveta

② Tecla sensora
Para controlar a gaveta através do seu dispositivo móvel

③ Tecla sensora
Para selecionar o modo de funcionamento

④ Tecla sensora
Para regulação da temperatura

⑤ Tecla sensora
Para regulação de uma duração limitada ou repor o funcionamento contínuo.

Indicações/Luzes de controlo

⑥ Indicação da duração selecionada
1h = 1 hora
2h = 2 horas
3h = 3 horas
4h = 4 horas
Sem indicação = funcionamento contínuo

⑦ Barra de segmentos com luzes de controlo
Para indicação da temperatura

⑧ Luz de controlo
Indica que o modo de funcionamento Cozinhar a baixas temperaturas está definido.

⑨ Luz de controlo
Indica que o modo de funcionamento Manter alimentos quentes está definido.

⑩ Luz de controlo
Indica que o modo de funcionamento Aquecer louça está definido.

⑪ Luz de controlo
Indica que o modo de funcionamento Aquecer chávenas/copos está definido.

⑫ Luz de controlo
Indica que o controlo da gaveta através do seu dispositivo móvel está ativado.

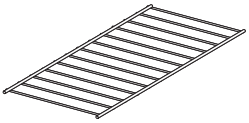
⑬ Interface ótica
(só para a assistência técnica Miele)

Descrição

Acessórios fornecidos

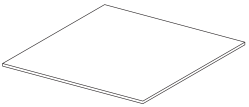
Se pretender, pode encomendar diversos acessórios (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente»).

Grelha



Para aumentar a superfície de carga (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Revestimento antiderrapante



Garante uma posição segura da louça.

Livro de receitas Miele «Cozinhar a baixas temperaturas»

As melhores receitas da cozinha experimental Miele

- Retire as películas de proteção e os autocolantes que eventualmente possam existir.
- Não remova os autocolantes com indicações de segurança e de montagem nem a placa de caraterísticas.

Os trabalhos de assistência técnica e de reparação ficam facilitados.

Efetuar a primeira limpeza

- Retire o revestimento antiderrapante e, eventualmente, a grelha do interior da gaveta. Efetue a limpeza com água quente, detergente de lavar a louça à mão e uma esponja limpa ou um pano de microfibras húmido.
- Seque o revestimento antiderrapante e a grelha com um pano macio.
- Efetue a limpeza do interior e exterior da gaveta com um pano húmido para eliminar pó eventualmente existente e restos do material de embalagem.
- No final, seque as superfícies com um pano macio.
- Coloque o revestimento antiderrapante e, eventualmente, a grelha no interior da gaveta.

Aquecer a gaveta pela primeira vez

Aqueça a gaveta vazia durante pelo menos 2 horas.

- Ligue a gaveta tocando na tecla sensora ⏻.
- Toque na tecla sensora ☰ as vezes que forem necessárias até que o símbolo ♨ acenda.
- Toque na tecla sensora 🌡 as vezes que forem necessárias, até que o segmento Indicação de temperatura acenda.
- Toque na tecla sensora ⏲ as vezes que forem necessárias até que acenda **2h** acenda.
- Feche a gaveta.

A gaveta está equipada com um interruptor de contacto. O aquecimento e o ventilador só funcionam, quando a gaveta estiver fechada.

A gaveta desliga automaticamente ao fim 2 horas.

As peças metálicas estão protegidas com um produto de tratamento. Por este motivo, durante o primeiro funcionamento irá notar temporariamente um cheiro invulgar. Tanto o cheiro como eventualmente a formação de uma névoa desaparecem ao fim de pouco tempo e em nada afetam o funcionamento do aparelho.
Providencie um bom arejamento da cozinha durante o primeiro aquecimento.

Miele@home

A sua gaveta está equipada com um módulo Wi-Fi integrado.

Para a utilização necessita de:

- uma rede Wi-Fi
- app Miele
- uma conta de utilizador da Miele. Pode criar a conta de utilizador através da app Miele.

A app Miele guia-o(a) pela ligação entre a gaveta e a rede Wi-Fi doméstica.

Depois de ter integrado a gaveta à sua rede Wi-Fi, pode executar, por exemplo, as seguintes ações com a app:

- Aceder a informações sobre o estado de funcionamento da sua gaveta
- Aceder a indicações relativas a processos de confeção em curso da sua gaveta
- Terminar processos de confeção em curso

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

Certifique-se de que no local de instalação da sua gaveta o sinal da sua rede Wi-Fi está disponível com intensidade de sinal suficiente.

Disponibilidade da ligação Wi-Fi

A ligação Wi-Fi partilha uma faixa de frequência com outros aparelhos (p. ex. micro-ondas, brinquedos telecomandados). Assim, podem ocorrer falhas de ligação temporárias ou permanentes. Não pode, por isso, ser garantida uma disponibilidade permanente das funções oferecidas.

Disponibilidade Miele@home

A utilização da app Miele depende da disponibilidade do serviço Miele@home no seu país.

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

Saiba mais sobre a disponibilidade no website www.miele.pt.

App Miele

Pode fazer o download da app Miele a partir da Apple App Store® ou do Google Play™.

Descarregar na App Store

DISPONÍVEL NO Google Play

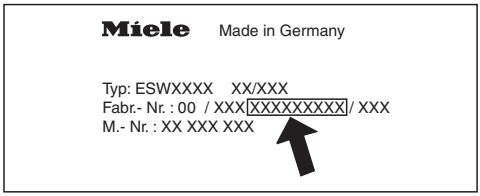
Ligar por meio da App

Pode criar a ligação à rede através da app Miele.

- Instale a app Miele no seu dispositivo móvel.

Para o registo necessita do seguinte:

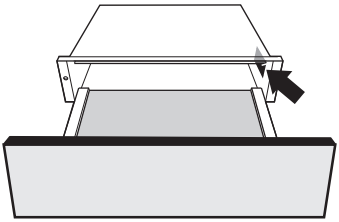
1. A palavra-passe da sua rede wi-fi
2. A palavra-passe da sua gaveta.



A palavra-passe da gaveta é formada pelos últimos nove dígitos do número de produção, que se encontram na placa de caraterísticas.

Placa de caraterísticas

Aqui, pode encontrar a placa de caraterísticas:



- Inicie o registo do aparelho com a App. Siga os passos de registo.

Se ocorrer o pedido para ativar a Wi-Fi da gaveta, proceda da seguinte forma:

- Desligue a gaveta.
- Mantenha a tecla sensora pressionada.
- Toque simultaneamente na tecla sensora .

2h está acesa de forma contínua, **3h** pisca.

A gaveta fica pronta para ligação durante os 10 minutos seguintes.

- Siga as indicações na app.

Após o estabelecimento da ligação, começam a piscar **2h** e **3h**.

- Saia do modo de ligação na gaveta tocando na tecla sensora .

A gaveta pode, agora, ser operada com a App.

Ligar por meio de WPS

O seu router Wi-Fi tem ser compatível com WPS (WiFi Protected Setup).

- Desligue a gaveta.
- Mantenha a tecla sensora pressionada.
- Toque simultaneamente na tecla sensora.

2h está acesa de forma contínua, **3h** pisca.

A ligação WPS tem de ser iniciada simultaneamente na gaveta e no router Wi-Fi.

- Após alguns segundos, toque na tecla sensora na gaveta.

Após um breve momento, acende de forma contínua **2h**, e **3h** e **4h** piscam.

A gaveta fica pronta para ligação durante os 10 minutos seguintes.

- Inicie a ligação WPS no seu router Wi-Fi.

Após o estabelecimento da ligação, começam a piscar **2h** e **3h**.

- Saia do modo de ligação na gaveta tocando na tecla sensora.

A gaveta pode, agora, ser operada com a App.

Se a ligação não for estabelecida, eventualmente não foi suficientemente rápido a ativar o WPS no seu router. Efetue novamente os passos acima mencionados.

Dica: Se o router Wi-Fi não estiver disponível através de WPS como método de ligação, efetue a integração através da app da Miele.

Desativar a Wi-Fi (repor a configuração de fábrica)

Para estabelecer uma nova ligação por wi-fi, deve primeiro separar a ligação wi-fi existente.

- Desligue a gaveta.
- Mantenha a tecla sensora pressionada.
- Toque simultaneamente na tecla sensora.

Numa ligação Wi-Fi, **2h** e **3h** acendem de forma contínua.

A gaveta fica pronta para a desconexão nos 10 minutos seguintes.

- Toque na tecla sensora.

2h acende de forma contínua e **3h** pisca.

Ao fim de alguns segundos, piscam **2h** e **3h**. A ligação está desconectada.

- Saia do modo de fim de sessão da gaveta tocando na tecla sensora.

A ligação Wi-Fi está desconectada. Pode ser estabelecida uma nova ligação.

Termine sessão na rede Wi-Fi se descartar a gaveta, a vender, ou colocar em funcionamento uma gaveta usada. Só assim fica garantido que removeu todos os dados pessoais e que o proprietário anterior já não consegue aceder à gaveta.

Princípio de utilização

⚠ Erro de funcionamento devido a sujidade e/ou teclas sensoras tapadas.
As teclas sensoras não reagem ou existem operações de comutação não intencionais, podendo eventualmente ocorrer a desativação automática da gaveta.
Mantenha as teclas sensoras e os indicadores sempre limpos.
Não pouse quaisquer objetos nas teclas sensoras nem nos indicadores.

⚠ Danos devido a líquidos.
Se entrarem líquidos para o interior da gaveta, isso pode causar um curto-circuito.
Abra e feche a gaveta já carregada com cuidado, de modo que os líquidos não possam derramar.

- Abra a gaveta.
- Ligue a gaveta tocando na tecla sensora ⏻.
- Toque na tecla sensora ☰ as vezes que forem necessárias até que apareça o modo de funcionamento pretendido.
- Toque na tecla sensora 🌡 até que no indicador de temperatura acenda o segmento com a temperatura pretendida.
- Toque na tecla sensora 🕒 as vezes que forem necessárias até que acenda o número de horas do modo de funcionamento pretendido.
- Feche a gaveta.

Usar «MobileStart»

■ Toque na tecla sensora , para ativar «MobileStart».

A luz de indicação de ligação acende por meio da tecla sensora . É possível operar a gaveta através da app Miele.

O comando através de teclas sensoras tem prioridade sobre o comando por App.

Modos de funcionamento

Existem os seguintes modos de funcionamento disponíveis:

- Aquecer chávenas/copos
- Aquecer louça
- Manter alimentos quentes
- Cozinhar a baixas temperaturas

O modo de funcionamento selecionado em último lugar fica automaticamente selecionado ao voltar a ligar o aparelho, aparecendo essa indicação no painel de comandos.

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 pode manter alimentos quentes e aquecer louça simultaneamente. Use, para isso, o modo de funcionamento Manter alimentos quentes.

⚠ Risco de queimaduras devido a louça quente.

A louça vazia fica muito quente, se for aquecida com o modo de funcionamento Manter alimentos quentes.

Use luvas de cozinha ao remover a louça.

Tempo de funcionamento

⚠ Risco de incêndio devido a alimentos secos.

Tempos muito longos contribuem para que os alimentos sequem demasiadamente e haja risco de incêndio.

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

A gaveta está regulada para funcionamento contínuo (exceto: cozinhar a baixas temperaturas). Após no máx. 12 horas de funcionamento, a desativação de segurança desliga a gaveta.

Tocando na tecla sensora pode selecionar um tempo de funcionamento limitado: tocando 1 vez 1 hora (1h), 2 vezes 2 horas (2h) etc. no máx. até 4 horas.

Ao tocar à quinta vez volta a ativar o funcionamento continuado.

Regulações da temperatura

A cada modo de funcionamento é atribuído um limite de temperaturas. As temperaturas definidas de fábrica encontram-se destacadas a negrito. A temperatura pode ser alterada em passos de 5 °C, tocando na tecla sensora.

A temperatura selecionada, pela última vez, fica automaticamente selecionada ao voltar a ligar o aparelho, aparecendo essa indicação no painel de comandos (exceção: cozinhar a baixas temperaturas).

Indicação da 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 ao centro da gaveta.

Manter alimentos quentes

Dicas

Para manter a qualidade ideal dos alimentos, tome nota do seguinte:

- Coloque os alimentos quentes em louça pré-aquecida. Para tal, coloque a louça na gaveta durante o pré-aquecimento.
- Não tape os alimentos assados ou fritos que tenham de ficar estaladiços. Mantenha estes alimentos quentes a uma temperatura mais elevada.
- Tape os alimentos húmidos ou líquidos com uma tampa adequada ou uma folha resistente a temperaturas elevadas. Deste modo, evita a fuga da humidade, a sua condensação e o depósito fora do recipiente.
- Não encha demasiadamente o recipiente para que o alimento não entorne.
- Sirva alimentos que manteve quentes em pratos pré-aquecidos. Deste modo, evita a fuga da humidade, a sua condensação e o depósito fora do recipiente.
- A perda de substâncias nutritivas começa logo na preparação dos alimentos e continua durante o tempo de manter quente. Quanto mais tempo os alimentos forem mantidos quentes maior é a perda de substâncias nutritivas.
- Recomendamos que não mantenha os alimentos quentes durante um longo período de tempo, senão podem recozer.
- Abrindo a gaveta várias vezes, os alimentos podem arrefecer.
- Não force a abertura ou o fecho da gaveta. Os líquidos podem entornar e passar para as aberturas de ventilação ou para o interior da gaveta.

⚠ Perigo 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 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 quente. Este modo de funcionamento não serve para aquecer alimentos que tenham arrefecido.

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

A gaveta tem de ser pré-aquecida durante aprox. 15 minutos, para assegurar que a temperatura mínima necessária no interior é 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 esta com cuidado, para que os líquidos não entornem.

Regulações

Alimentos	Louça	Tapar a louça	Temperatura na regulação	Posição	
				Base	Grelha*
Bife mal passado	Prato	não	■□□□□	x	x
Empadão/Gratinados	Forma de gratinados	sim	□□□■□	x	
Assado	Prato	sim	□□■□□	x	
Ensopado	Recipiente	sim	□□□■□	x	
Douradinhos	Frigideira	não	□□□□■	x	
Carne em molho	Recipiente	sim	□□□■□	x	
Legumes em molho	Recipiente	sim	□□□■□	x	
Gulache	Recipiente	sim	□□□■□	x	
Puré de batata	Recipiente	sim	□□■□□	x	
Menu	Prato	sim	□□□■□	x	
Batatas assadas/ Batatas cozidas	Prato/ Recipiente	sim	□□■□□	x	
Bifes panados	Frigideira	não	□□□□■	x	
Panquecas/Crepes	Prato	não	□□□□■	x	x
Pizza	Prato	não	□□□□■	x	
Batatas cozidas	Recipiente	sim	□□□■□	x	
Molho	Recipiente	sim	□□□■□	x	
Strudel	Prato	não	□□□■□	x	
Aquecer pão de trigo	–	não	■□□□□	x	x
Aquecer carcaças	–	não	■□□□□	x	x

* dependendo do modelo

Aquecer louça

Dicas

- Distribua a louça o máximo possível por toda a superfície. As pilhas de pratos aquecem mais lentamente do que a louça individual. Se pilhas altas de placas não puderem ser evitadas, coloque-as na frente da gaveta.Use a grelha (dependendo do modelo).
- Não coloque travessas na transversal à frente dos orifícios de arejamento. Esta tapa as aberturas de arejamento para o ar quente. A louça não aquece uniformemente.
- Para chávenas e copos, selecione exclusivamente o modo de funcionamento Aquecer chávenas/copos, para garantir que a temperatura máxima (60 °C) não é ultrapassada.
- A louça aquecida perde rapidamente a sua temperatura. Por este motivo, retire-a da gaveta só pouco tempo antes de a utilizar. Por este motivo, retire-a da gaveta só pouco tempo antes de a utilizar.

Tempos de aquecimento

Fatores diversos influenciam o tempo de aquecimento:

- Material e espessura da louça
- Capacidade de carga
- Arrumação da carga
- Regulação 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:

- Um serviço para 6 pessoas demora aprox. 30–35 minutos
- Um serviço para 12 pessoas demora aprox. 40–45 minutos;

Com a prática irá determinar a regulação adequada para o seu caso.

Capacidade de carga

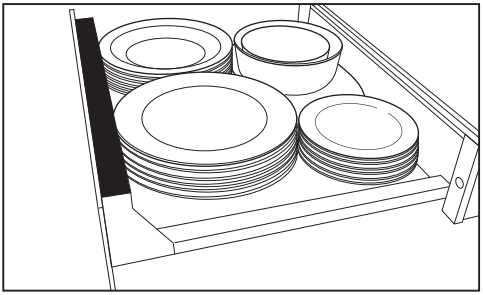
⚠ Danos por sobrecarga.
Se sobrecarregar a gaveta, as calhas telescópicas serão danificadas.
Carregue a gaveta com, no máximo, **25 kg**.

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

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: pode aumentar a área de carregamento usando a grelha fornecida. A grelha pode ser usada conforme necessário. Com 2 grelhas pode aumentar a área de carregamento inserindo as grelhas à esquerda e à direita. Uma grelha adicional pode ser obtida através da loja online Miele, nos serviços Miele ou no seu Agente Miele (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente»).

ESW 7010, ESW 7110

Os exemplos de arrumação que se seguem são pontos de referência:



Serviço para 6 pessoas

6 pratos rasos	∅ 26 cm
6 pratos de sopa	∅ 23 cm
6 pratos de sobremesa	∅ 19 cm
1 travessa oval	32 cm
1 taça de servir	∅ 16 cm
1 taça de servir	∅ 13 cm

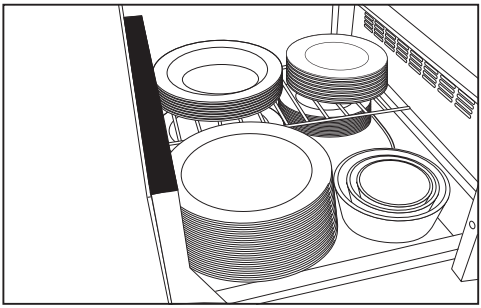
ou

12 pratos rasos	∅ 26 cm
18 pratos de sopa	∅ 23 cm
16 tigelas de sopa	∅ 10 cm
6 pratos rasos e 6 pratos de sopa	∅ 26 cm ∅ 23 cm
6 pratos de Pizza	∅ 36 cm
72 chávenas de café expresso	∅ 5,9 cm
30 chávenas de Cappuccino	∅ 8,8 cm
30 copos de vinho	∅ 6,7 cm (8 cm de altura)

Aquecer louça

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Os exemplos de arrumação que se seguem são pontos de referência:



Serviço para 12 pessoas

12 pratos rasos	∅ 26 cm
12 pratos de sopa	∅ 23 cm
12 pratos de sobremesa	∅ 19 cm
1 travessa oval	32 cm
1 taça de servir	∅ 19 cm
1 taça de servir	∅ 16 cm
1 taça de servir	∅ 13 cm

ou

40 pratos rasos	∅ 26 cm
60 pratos de sopa	∅ 23 cm
45 tigelas de sopa	∅ 10 cm
20 pratos rasos 20 pratos de sopa	∅ 26 cm ∅ 23 cm
20 pratos de Pizza	∅ 36 cm
142 chávenas de expresso	∅ 5,9 cm
90 chávenas de Cappuccino	∅ 8,8 cm
30 copos de vinho	∅ 6,7 cm (8 cm de altura)

Ao cozinhar a baixas temperaturas, o alimento é cozinhado durante um longo período de tempo a baixa temperatura. Neste tipo de confeção, o alimento é cozinhado delicadamente, perde menos líquido e fica suculento e macio.

Se forem utilizadas na gaveta sondas de temperatura de outros aparelhos de encastrar da Miele, estas talvez influenciem os aparelhos de encastrar.
Utilize as sondas de temperatura dos aparelhos de encastrar da Miele apenas nos aparelhos de encastrar adequados.

Recomendamos a utilização de uma sonda de temperatura vulgar para verificar a temperatura interior. O alimento pode, assim, ser cozinhado exatamente no ponto.

Temperatura interior

Pode se cozinhar na gaveta até uma temperatura interior de 70 °C. Alimentos, cuja temperatura interior tenha de ser superior a 70 °C, não podem ser confecionados na gaveta.

O nível da temperatura interior fornece informação sobre o grau de confeção do interior do alimento.

Para a carne, quanto mais baixa for a temperatura interior, menos a peça de carne está cozinhada:

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

Tempo de confeção

O tempo de confeção depende do tamanho do alimento e pode ser entre 1 e 6 horas.

Pré-aqueça a gaveta 15 minutos com o recipiente para cozinhar adequado. Deste modo, o recipiente para cozinhar 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 confeção.
- O alimento deve estar à temperatura ambiente. Deve retirar o alimento do frigorífico 15 minutos antes de o preparar.

Utilizar o modo de funcionamento Cozinhar a baixas temperaturas

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

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

Se pretender cozinhar com uma configuração diferente, veja as informações nas tabelas de confeção seguintes.

- Selecione, se necessário, a temperatura pretendida.
- Selecione, se necessário, a duração pretendida.
- Coloque o alimento no recipiente para cozinhar após a fase do pré-aquecimento.
- Se utilizar uma sonda de temperatura: espete a sonda de temperatura no alimento de forma a que a ponta da haste metálica fique colocada no centro do interior do alimento. Certifique-se de que não encosta a nenhum osso ou que não é espetada numa camada de gordura, caso contrário, o resultado poderá não ser o esperado.
- Se a temperatura for aprox. 10 °C (valor de referência) abaixo da temperatura interior, que está indicada na tabela de confeção, retire o alimento da gaveta.

Recomenda-se uma diferença de temperatura mais baixa em alimentos maiores.

- Aloure o alimento intensamente em todos os lados.

Dicas

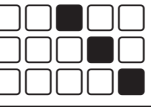
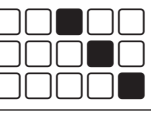
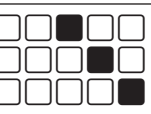
- Não cozinhe o alimento completamente. Depois de cozinhar, sucede-se ainda o alourar.
- O alimento pode ser cortado de imediato. Não é necessário tempo de repouso.
- Sirva o alimento em pratos pré-aquecidos para que não arrefeça tão rapidamente.

Pré-aqueça o recipiente para cozinhar durante 15 minutos. Reserve o alimento à temperatura ambiente durante este tempo.

Coloque o alimento no interior do forno, no recipiente para cozinhar pré-aquecido.

Os tempos de confeção indicados nas tabelas são valores aproximados. Se necessário, pode continuar a cozinhar o alimento.

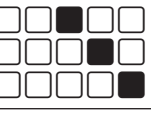
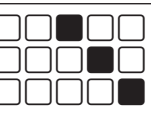
Tabela para grelhados

Tipo de carne	[min]	* [°C]	[min]	
Medalhões 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	
Bife do lombo aprox. 170 g	1 por lado 2 por lado 2 por lado	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	
Bife de alcatra aprox. 200 g	1 por lado 1–2 por lado 2 por lado	45–50 55–60 65	35–45 45–60 95–110	

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

Tempo para alourar, Temperatura interior, Tempo de confeção, Regulação da temperatura

Tabela Vitela

Tipo de carne	[min]	* [°C]	[min]	
Medalhões 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	
Filete aprox. 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	

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

Tempo para alourar, Temperatura interior, Tempo de confeção, Regulação da temperatura

Cozinhar a baixas temperaturas

Tabela Porco

Tipo de carne	[min]	* [°C]	[min]	
Lombo aprox. 550 g	6-8 no total	65	90–110	☐☐☐☐■
Medalhões aprox. 4 cm de altura	2 por cada lado	65	85–100	☐☐☐☐■

65 °C = bem passado

Tempo para alourar, Temperatura interior, Tempo de confeção, Regulação da temperatura

Tabela Borrego

Tipo de carne	[min]	* [°C]	[min]	
Carré de borrego aprox. 170 g	2–4 2–4	60 65	45–60 85–100	☐☐☐■☐ ☐☐☐☐■
Carré de borrego aprox. 400 g	2–4 2–4	60 65	45–60 85–100	☐☐☐■☐ ☐☐☐☐■
Lombo de borrego desossado aprox. 600 g	2 por cada lado 2 por cada lado	60 65	45–60 95–110	☐☐☐■☐ ☐☐☐☐■

* 60 °C médio, 65 °C bem passado

Tempo para alourar, Temperatura interior, Tempo de confeção, Regulação da temperatura

Tabela Caça

Tipo de carne	[min]	* [°C]	[min]	
Medalhões de veado 3–4 cm de altura	2 por cada lado 2 por cada lado	60 65	65–80 95–110	☐☐☐☐■
Lombo de veado desossado aprox. 800 g	2 por cada lado 2 por cada lado	60 65	55–70 95–110	☐☐☐☐■

* 60 °C médio, 65 °C bem passado

Tempo para alourar, Temperatura interior, Tempo de confeção, Regulação da temperatura

Tabela Peixe

Tipos de peixe	[min]	[°C]	[min]	
Salmão 400 g	2 na parte da pele	52	45–60	□□□□■
Truta (inteira) aprox. 350 g	2 por cada lado	52	15–30	□□□□■
Bacalhau 200 g	sem tostar	52	75–90	□□□□■
Dourada (inteira) aprox. 480–500 g	2 por cada lado	52	25–40	□□□□■
Badejo (inteiro) ca. 480–500 g	2 por cada lado	52	20–35	□□□□■

Tempo para alourar, Temperatura interior, Tempo de confeção, Regulação da temperatura

Outras possibilidades de utilização

Alimento	Louça	Tapar os recipientes	♨	☕	⏲ [h:min]
Descongelar fruta de baga	Recipiente / prato	não	■□□□□		0:50
Dissolver gelatina	Recipiente	não	□□□□■		0:15
Levedar massa com fermento	Recipiente	sim, com prato		■□□□□	0:30
Fazer iogurte	Frascos de iogurte com tampa	–		□■□□□	5:00
Acabar de fazer arroz doce	Recipiente	sim, com tampa	□□□□■		0:40
Derreter chocolate	Recipiente	não	□□□□■		0:20
Descongelar legumes ultracongelados	Recipiente	não	□□■□□		1:00

♨ Regulação temperatura, ☕ Regulação temperatura, ⏲ Tempo

Ligação em rede com aparelhos de encastrar da Miele

A ligação em rede permite o comando automático da gaveta em função do estado operacional de outros aparelhos de encastrar da Miele.

Exemplo:

A gaveta aquece o recipiente adequadamente antes ou depois de um procedimento operacional do aparelho de encastrar ligado em rede.

Condições prévias

Para a ligação em rede da gaveta com outros aparelhos de encastrar devem ser cumpridas as seguintes condições:

- A gaveta está conectada com a rede Wi-Fi doméstica através da Miele@home.
- O outro aparelho de encastrar está conectado com a rede Wi-Fi doméstica através da Miele@home.

Execução da ligação em rede

A ligação em rede é executada através da app Miele.

Obtenha informações detalhadas sobre esta função no capítulo «O primeiro funcionamento», secção «Miele@home» e na app Miele.

O comando através de teclas sensoras tem prioridade sobre o comando por App.

Função Sabbat

Para cumprir regulamentos religiosos, a gaveta pode ser programada para o período do Sabbat. Desliga-se automaticamente após aproximadamente 72 horas e o funcionamento normal é reposto. Quando a função é ativada, a definição da duração está desativada e os campos sensores devem ser tocados durante mais tempo do que o normal.

Ativar função Sabbat

- Se necessário, desligue a gaveta.
- Mantenha a tecla sensora pressionada.
- Toque simultaneamente na tecla sensora ⏻.

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

- Regule o modo de funcionamento e temperatura pretendidos.

Desativar função Sabbat

Pode desativar a função Sabbat antes do tempo finalizar.

- Mantenha a tecla sensora ⏻ pressionada.

Eliminar todas as indicações.

A gaveta volta ao funcionamento normal.

⚠ Danos devido a entrada de humidade.
O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito.
Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a gaveta.

A cor das superfícies pode mudar ou alterar-se, caso utilize produtos de limpeza inadequados. As superfícies são sensíveis a riscos e cortes. No caso de frascos de vidro, os eventuais arranhões podem provocar a quebra dos frascos em determinadas circunstâncias.
Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza.
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.

⚠ Risco de queimadura devido ao interior quente.
O interior da gaveta fica quente após o funcionamento.
Deixe a gaveta arrefecer antes de efetuar a limpeza.

■ Limpe e seque a gaveta e os acessórios no final de cada utilização.

Produtos de limpeza inadequados

Para evitar danos na superfície, não utilize na limpeza:

- produtos que contenham soda, amoníaco, ácido ou cloro
- produtos de limpeza anticalcário
- produtos abrasivos, como, por exemplo, os que contenham areia
- produtos que contenham dissolventes
- produtos de limpeza para aço inox
- produtos para limpeza de placas de vitrocerâmica
- detergente para máquinas de lavar louça
- produto de limpeza ou pulverizadores para fornos
- produto para limpeza de vidros
- esfregões ou escovas abrasivas e duras com restos de detergente
- raspador metálico afiado.

Limpeza da frente da gaveta e do interior

⚠ Erro de funcionamento devido a sujidade e/ou teclas sensoras tapadas.

As teclas sensoras não reagem ou existem operações de comutação não intencionais, podendo eventualmente ocorrer a desativação automática da gaveta.

Mantenha as teclas sensoras e os indicadores sempre limpos.

Não pouse quaisquer objetos nas teclas sensoras nem nos indicadores.

- Remova a sujidade com água quente, detergente de lavar a louça manualmente e uma esponja limpa ou um pano de microfibras limpo, húmido.
- No final, passe com água limpa.
- Seque as superfícies logo de seguida com um pano suave.

Limpeza do revestimento antiderrapante

⚠ Danos devido a uma limpeza indequada

O revestimento antiderrapante ficará danificado se for lavado na máquina de lavar louça ou na máquina de lavar roupa.

Limpe o revestimento antiderrapante apenas manualmente.

⚠ Danos devido a uma secagem inadequada.

O revestimento antiderrapante ficará danificado se for seco no forno.

Não seque o revestimento antiderrapante no forno.

- Retire o revestimento antiderrapante do interior da gaveta.
- Efetue a limpeza do revestimento antiderrapante com água quente e um detergente suave.
- Seque o revestimento antiderrapante com um pano macio.
- Volte a colocar o revestimento antiderrapante na gaveta apenas depois de estar completamente seco.

Consegue resolver por si próprio a maioria das anomalias e erros que podem ocorrer durante o funcionamento diário. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de recorrer ao serviço de assistência técnica.

Em www.miele.pt/service pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias.

As tabelas apresentadas seguintes devem ajudá-lo a detetar as causas de uma anomalia ou de um erro, apresentando as respetivas soluções.

Problema	Causa e solução
A gaveta não aquece.	A ficha não está bem encaixada. ■ Encaixe a ficha na tomada.
	O fusível disparou. ■ Ative o fusível (segurança mínima: consulte a placa de caraterísticas). Caso, depois de voltar a ligar/inserir o fusível ou o disjuntor, a gaveta ainda não puder ser colocada em funcionamento, contacte um eletricista ou o serviço de assistência técnica.
Ruídos durante o funcionamento	O ruído provém do ventilador, que contribui para uma distribuição uniforme do calor. Não se trata de qualquer anomalia.
O alimento não está suficientemente quente.	O modo de funcionamento Manter alimentos quentes não está selecionado. ■ Selecione o modo de funcionamento correto.
	A temperatura selecionada é muito baixa. ■ Selecione uma temperatura mais elevada.
	Os orifícios de ventilação estão tapados. ■ Certifique-se que o ar pode circular livremente.
O alimento está muito quente.	O modo de funcionamento Manter alimentos quentes não está selecionado. ■ Selecione o modo de funcionamento correto.
	A temperatura selecionada é muito elevada. ■ Selecione uma temperatura mais baixa.

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
A louça não está suficientemente quente.	O modo de funcionamento Aquecer louça não está selecionado. ■ Selecione o modo de funcionamento correto.
	A temperatura selecionada é muito baixa. ■ Selecione uma temperatura mais elevada.
	Os orifícios de ventilação estão tapados. ■ Certifique-se de que o ar pode circular livremente.
	A louça não foi aquecida durante o tempo suficiente. ■ O tempo de aquecimento da louça é influenciado por diversos fatores (consulte o capítulo «Aquecer louça»).
A louça está demasiado quente.	O modo de funcionamento Aquecer louça ou Aquecer chávenas/copos não está selecionado. ■ Selecione o modo de funcionamento correto.
	A temperatura selecionada é muito elevada. ■ Selecione uma temperatura mais baixa.
Vestígios de atrito no canto superior do painel frontal.	Ao montar e desmontar um aparelho por cima da gaveta, surgem vestígios de atrito. ■ Remova os vestígios de atrito com cuidado com o lado abrasivo de uma esponja convencional.

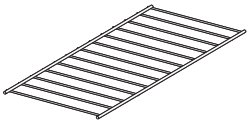
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

Na Miele pode encontrar uma vasta gama de acessórios assim como produtos de limpeza e manutenção adequados ao seu aparelho.

Estes produtos podem ser adquiridos através da loja online Miele.

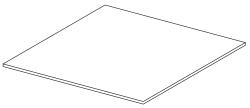
Estes produtos também podem ser adquiridos através dos serviços Miele (consulte as páginas finais destas instruções) ou através dos Agentes Miele.

Grelha



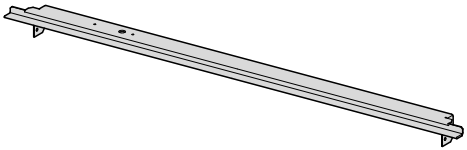
Para aumentar a superfície de carga (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Revestimento antiderrapante



Garante uma posição segura da louça.

Régua de cobertura



Cobre a área do revestimento exterior entre a gaveta e o aparelho combinado por cima.

Pano em microfibras

Elimina dedadas e sujidade ligeira.

Serviço de assistência técnica

Em miele.pt/service pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

Contacto no caso de avarias

Contacte, por ex., o seu distribuidor Miele ou serviço de assistência técnica Miele quando não conseguir solucionar a avaria.

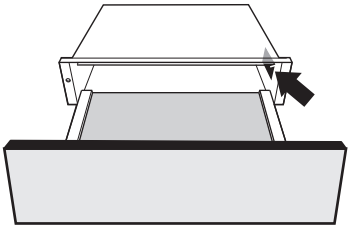
Pode reservar o serviço de assistência técnica da Miele online em www.miele.pt.

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

O serviço de assistência técnica irá precisar do identificador de modelo e do número de fabrico (fabr./N.º de série, N.º). Estes dados encontram-se na placa de características.

Placa de características

Aqui, pode encontrar a placa de características:



Garantia

O presente produto está sujeito à garantia legalmente prevista pelo Decreto-lei nº 84/2021, de 18 de outubro, que regula os direitos do consumidor na compra e venda de bens, conteúdos e serviços digitais, ou por qualquer outra disposição legal que modifique ou substitua aquele diploma.

Indicações de segurança para encastrar

⚠ Danos devido a instalação incorreta.
A gaveta e/ou o combinado podem ficar danificados com uma instalação incorreta.
A instalação deve apenas ser efetuada por um técnico qualificado.

▶ A tomada deve estar acessível depois da gaveta estar encastrada.

▶ A gaveta só pode ser encastrada em combinação com os aparelhos indicados pela Miele. Em combinação com outros aparelhos, o direito à garantia cessa, porque não estão reunidas as condições para um funcionamento correto.

▶ A superfície/prateleira sobre a qual a gaveta e o aparelho serão instalados tem de estar fixa. Deve ficar garantida a sua resistência ao peso de ambos os aparelhos.

▶ Ao encastrar o aparelho que combina com a gaveta, siga as informações correspondentes sobre a montagem e/ou utilização.

▶ Ao encastrar a gaveta, tome nota do seguinte:

- O conteúdo do recipiente deve estar visível. Só assim é possível evitar queimaduras devido ao transbordo de alimentos ou líquido quente.
- Desde que exista espaço suficiente para abrir a gaveta.

Instalação

Indicações para encastrar

A gaveta é combinável com os seguintes aparelhos de encastrar da Miele:

- todos os fornos com uma largura da frente do aparelho de 595 mm
- todos os fornos a vapor com uma largura da frente do aparelho de 595 mm
- todas as máquinas de café com uma largura da frente do aparelho de 595 mm
- todos os micro-ondas com uma largura da frente do aparelho de 595 mm
- o forno Dialog com uma largura da frente do aparelho de 595 mm

O aparelho que faz combinação é colocado sobre a gaveta sem qualquer prateleira intermédia.

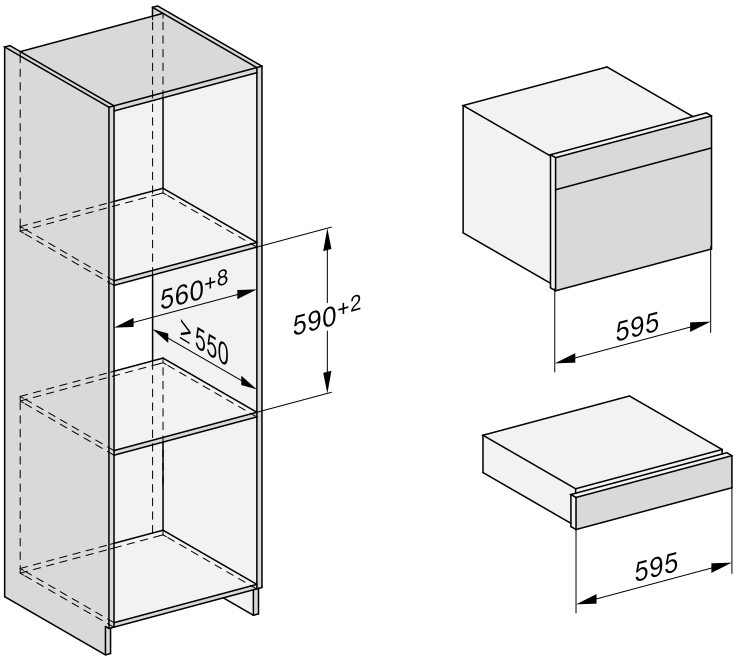
A gaveta está disponível em 3 alturas diferentes. O tamanho necessário do nicho resulta das dimensões de montagem da gaveta e das dimensões de montagem do aparelho combinado.

Dimensões para encastrar ESW 7010, ESW 7110

As dimensões indicadas são em mm.

Aparelho combinado para nichos com 450 mm de altura

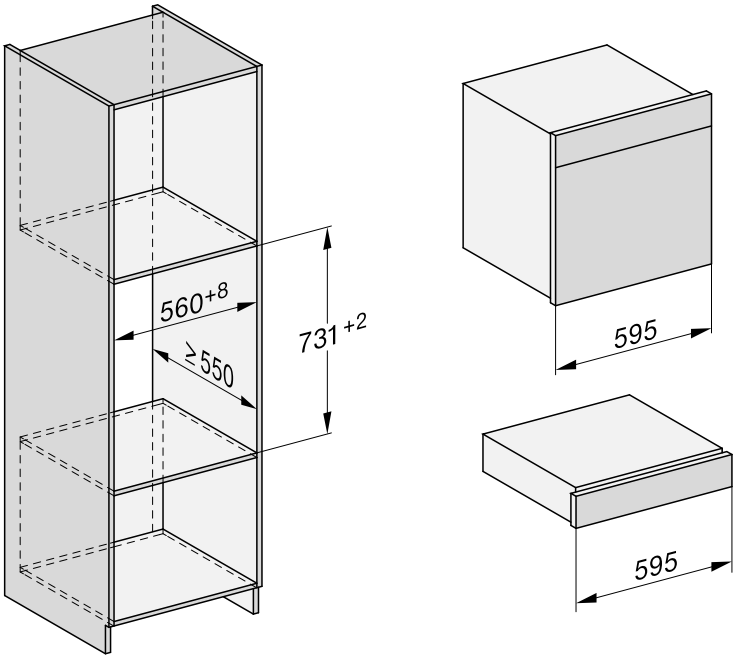
Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



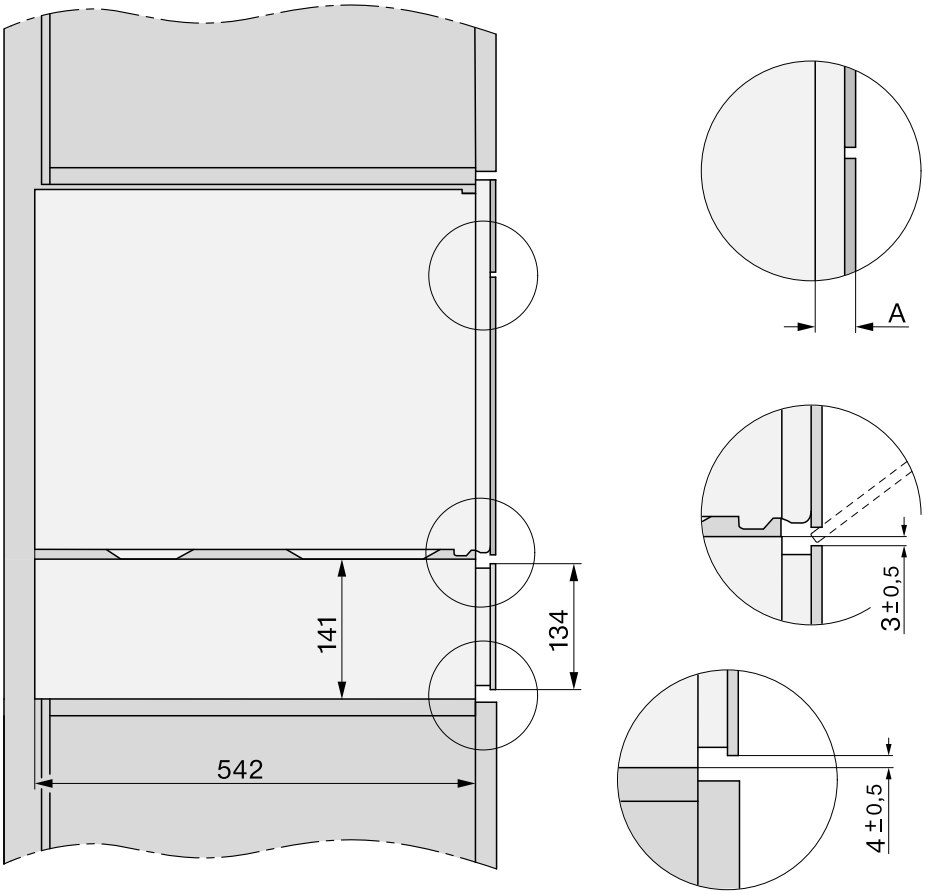
Instalação

Aparelho combinado para nichos com 590 mm de altura

Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



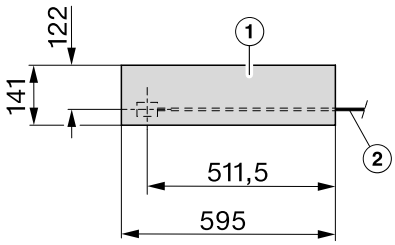
Vista lateral

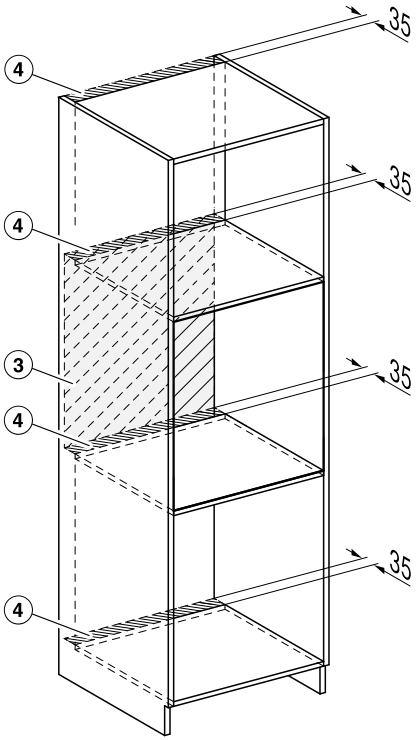


A ESW 70x0: 22 mm
ESW 71x0: 23,3 mm

Instalação

Ligações e ventilação





① Vista de frente

② Cabo elétrico, C = 2.000 mm

③ Sem ligação nesta área

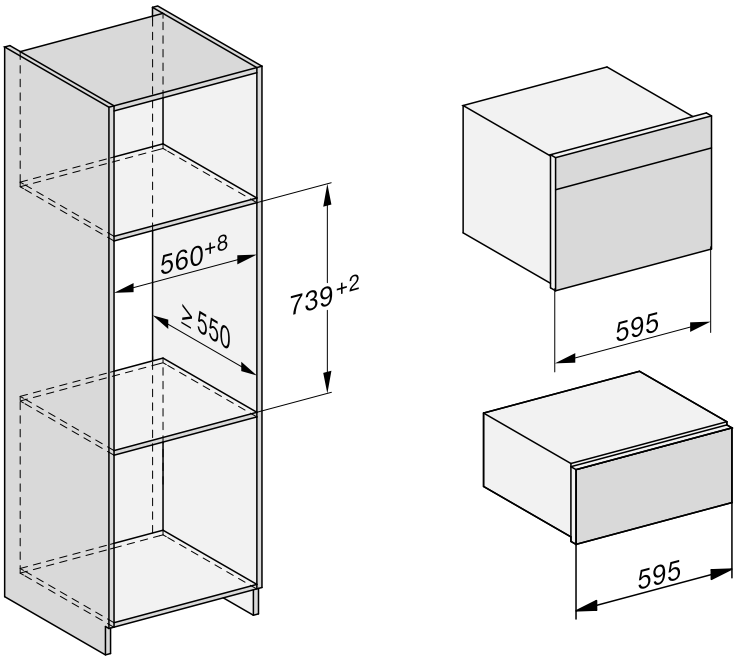
④ Secção de ventilação mín. 180 cm^2

Dimensões para encastrar ESW 7020, ESW 7120

As dimensões indicadas são em mm.

Aparelho combinado para nichos com 450 mm de altura

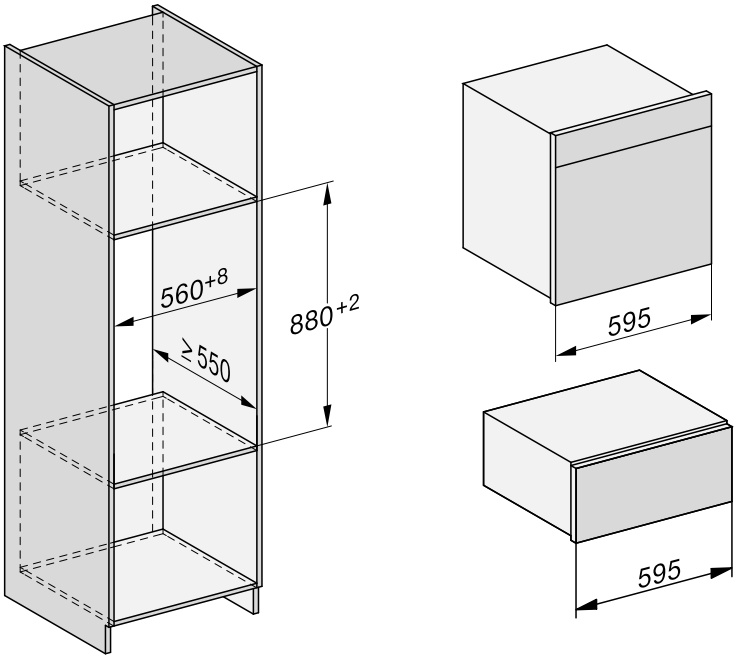
Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



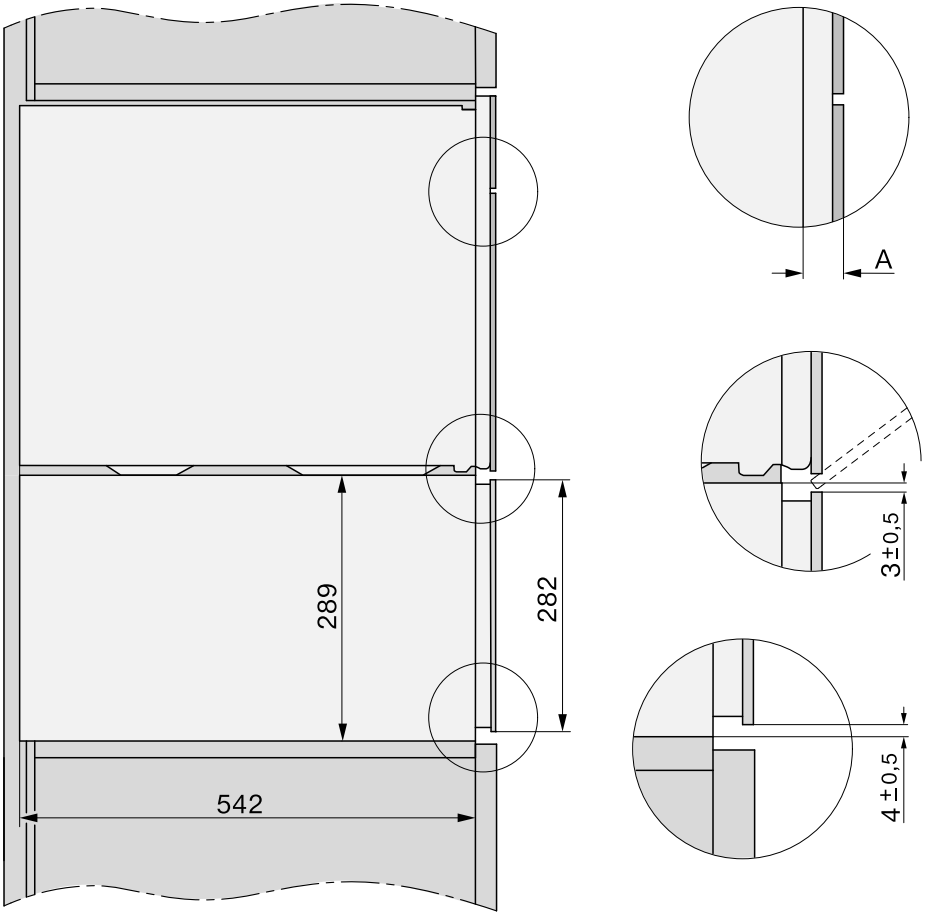
Instalação

Aparelho combinado para nichos com 590 mm de altura

Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



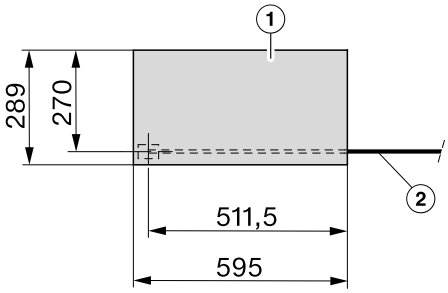
Vista lateral

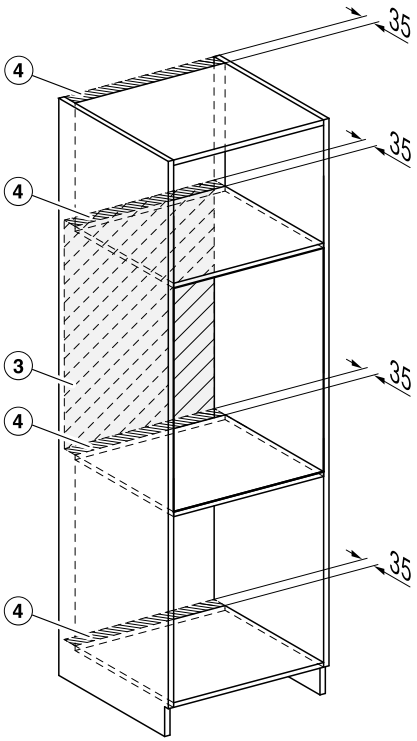


A ESW 70x0: 22 mm
ESW 71x0: 23,3 mm

Instalação

Ligações e ventilação





① Vista de frente

② Cabo elétrico, C = 2.000 mm

③ Sem ligação nesta área

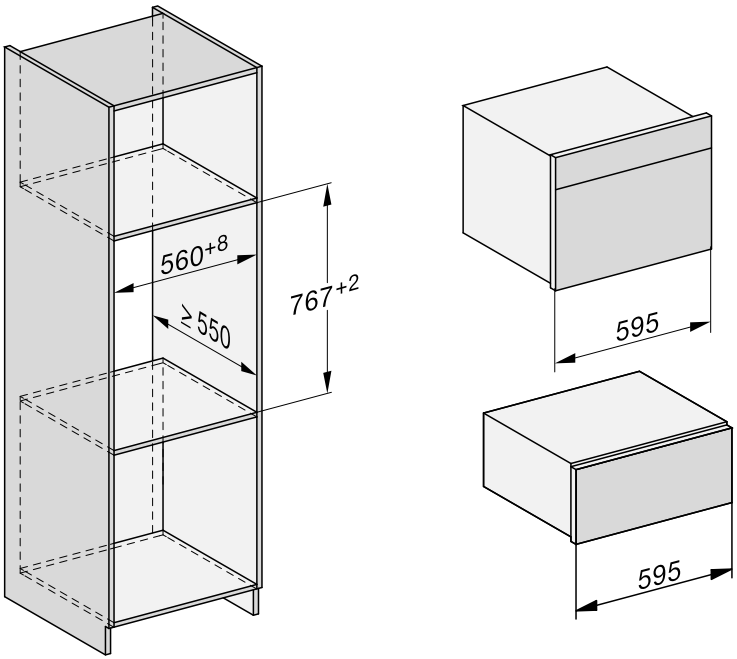
④ Secção de ventilação mín. 180 cm^2

Dimensões para encastrar ESW 7030

As dimensões indicadas são em mm.

Aparelho combinado para nichos com 450 mm de altura

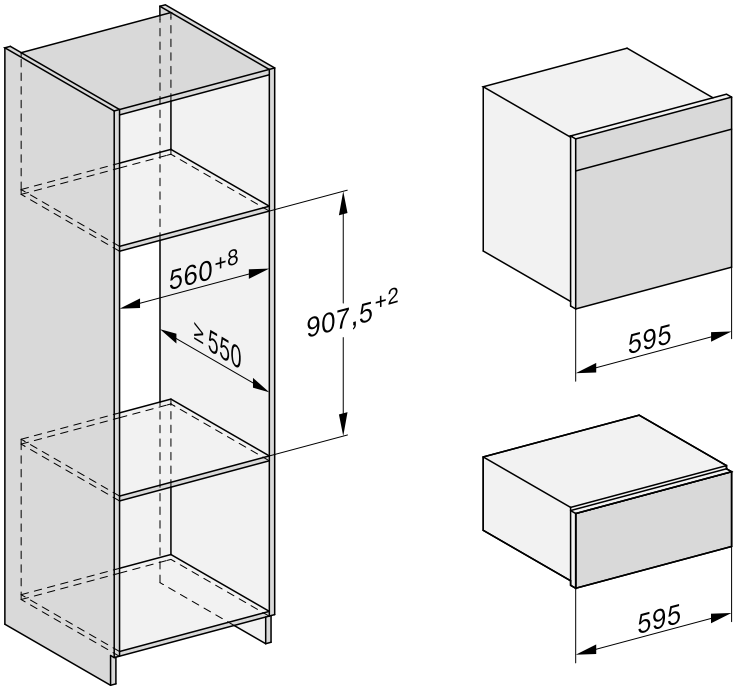
Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



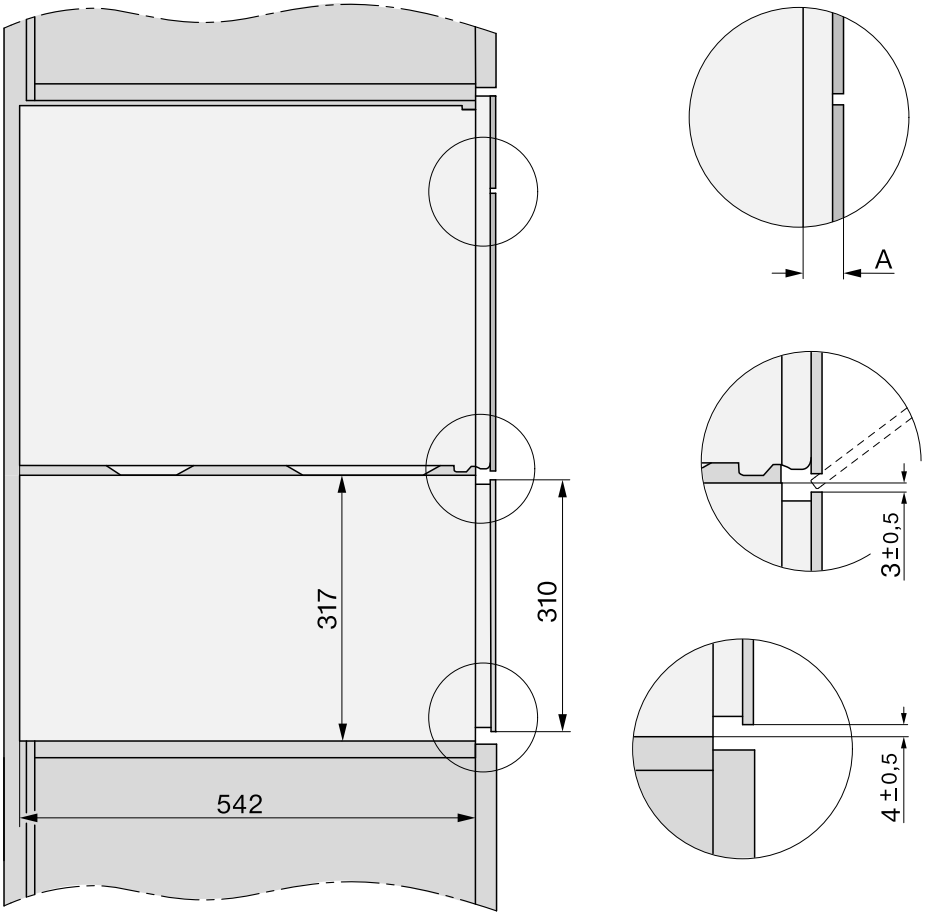
Instalação

Aparelho combinado para nichos com 590 mm de altura

Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



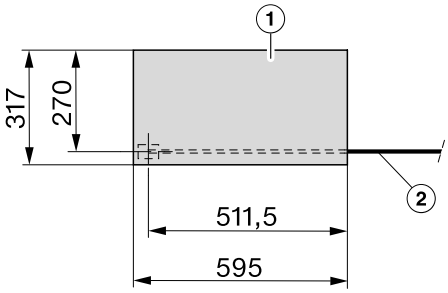
Vista lateral

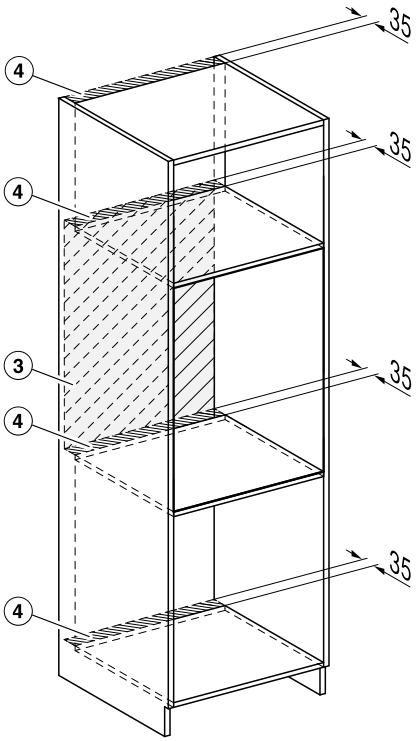


A ESW 7030: 22 mm

Instalação

Ligações e ventilação





① Vista de frente

② Cabo elétrico, C = 2.000 mm

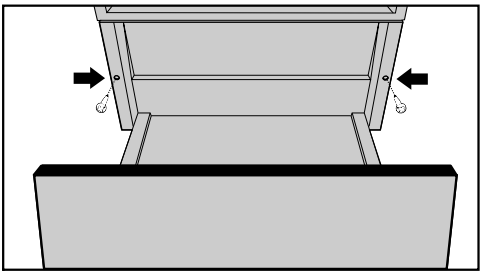
③ Sem ligação nesta área

④ Secção de ventilação mín. 180 cm^2

Montagem

A superfície de apoio da gaveta tem de estar limpa e com o nível de bolha plano, por forma a garantir o funcionamento correto.

- Empurre a gaveta no móvel de encastrar, até a frente da gaveta fechar nivelada com o móvel de encastrar e nivele-a num ângulo reto.



- Abra a gaveta e, com os 2 parafusos fornecidos, fixe-a às laterais do móvel.
- Proteja o canto superior do painel frontal de atrito através da montagem do aparelho combinado.
- Monte o aparelho combinado de acordo com as indicações das respetivas instruções de utilização e de montagem.

Ligação elétrica

A gaveta é fornecida em série com cabo de ligação pronto para ser ligado a uma tomada com ligação à terra.

Instale a gaveta de forma a que a tomada fique facilmente acessível. Se a tomada não estiver facilmente acessível, certifique-se de que na instalação está disponível um dispositivo seccionador para cada polo.

⚠ Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento.
O funcionamento da gaveta em tomadas múltiplas e cabos de extensão pode sobrecarregar os cabos.
Por motivos de segurança, não deve utilizar tomadas múltiplas ou cabos de extensão.

A instalação elétrica deve estar de acordo com as normas VDE 0100.

Por motivos de segurança, recomendamos a utilização de um interruptor de corrente diferencial residual (RCD) do tipo na instalação doméstica associada, para a ligação elétrica da gaveta.

Um cabo de alimentação danificado só pode ser substituído por um cabo de alimentação especial do mesmo tipo (pode ser obtido no serviço de assistência técnica da Miele). Por motivos de segurança, a substituição só pode ser efetuada por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

Consulte estas instruções de utilização ou a placa de caraterísticas quanto aos fusíveis e à potência nominal. Compare esses dados com os da ligação elétrica no local.
Em caso de dúvidas, contacte um eletricista qualificado.

É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável.
As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.

A Miele declara que esta gaveta cumpre a Diretiva 2014/53/UE.

O texto integral da Declaração de Conformidade UE está disponível num dos seguintes URLs:

- Produtos, Download, em www.miele.pt
- Assistência técnica, pedidos de informações, manuais de utilização, em https://miele.pt/instrucoes-utilizacao-125 através do nome do produto ou do número de fabrico

Banda de frequência	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Potência máxima de transmissão	< 100 mW

Miele Portuguesa, Lda.
Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:
Telf.: 214248100

Apoio ao cliente
info@miele.pt

Serviço técnico
miele.pt/service

Website
miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide
Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide
Telf.: 214248400

Sede Alemanha:
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemanha

Miele

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

pt-PT

M.-Nr. 11 227 050 / 03