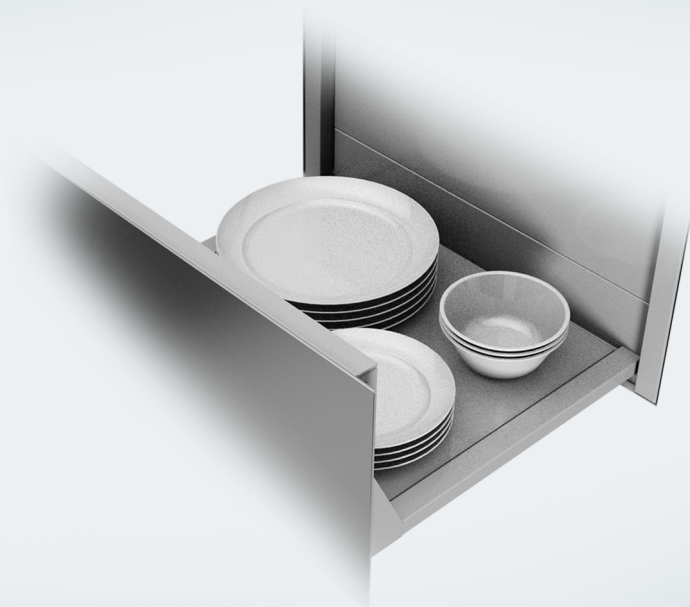


Instruções de utilização e montagem Gaveta aquecedora Gourmet



Antes da montagem, instalação e início de funcionamento, é **imprescindível** que leia as instruções de utilização e de montagem atentamente.

Desta forma não só se protege como evita anomalias no aparelho.

Índice

Medidas de segurança e precauções	4
O seu contributo para proteção do ambiente	11
Descrição	12
ESW 7010, ESW 7110	12
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	13
Elementos de comando e indicação	14
Acessórios fornecidos	16
O primeiro funcionamento	17
Efetuar a primeira limpeza	17
Aquecer a gaveta pela primeira vez	17
Miele@home	18
Utilização	21
Princípio de utilização	21
Usar «MobileStart»	22
Modos de funcionamento	22
Tempo de funcionamento	22
Regulações da temperatura	23
Manter alimentos quentes	24
Aquecer louça	27
Tempos de aquecimento	27
Capacidade de carga	27
ESW 7010, ESW 7110	28
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	29
Cozinhar a baixas temperaturas	30
Outras possibilidades de utilização	36
Ligação em rede com aparelhos de encastrar da Miele	37
Função Sabbat	38
Limpeza e manutenção	39
Que fazer quando	41
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente	43
Serviço de assistência técnica	44
Contacto no caso de avarias	44
Placa de características	44

Garantia.....	44
Instalação	45
Indicações de segurança para encastrar	45
Indicações para encastrar	46
Dimensões para encastrar ESW 7010, ESW 7110.....	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 7020, ESW 7120.....	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
Dimensões para encastrar ESW 7030.....	55
Aparelho combinado para nichos com 450 mm de altura	55
Aparelho combinado para nichos com 590 mm de altura	56
Vista lateral	57
Ligações e ventilação.....	58
Montagem	59
Ligação elétrica	60
Declaração de Conformidade	63

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.

Medidas de segurança e precauções

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.
- ▶ O funcionamento fiável e seguro da gaveta só está garantido, se for ligada à rede pública de electricidade.
- ▶ 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 características 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 electricista.
- ▶ 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.


Medidas de segurança e precauções

- ▶ 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», seção «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
 - desparafusando 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.

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.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ 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 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.

O seu contributo para proteção do ambiente

Eliminação da embalagem de transporte

A embalagem protege o aparelho contra danos de transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e compatibilidade com o meio ambiente e por isso é reciclável.

A devolução das embalagens ao ciclo de reciclagem contribui para economia de matérias primas e redução de resíduos.

Eliminação do aparelho em fim de vida útil

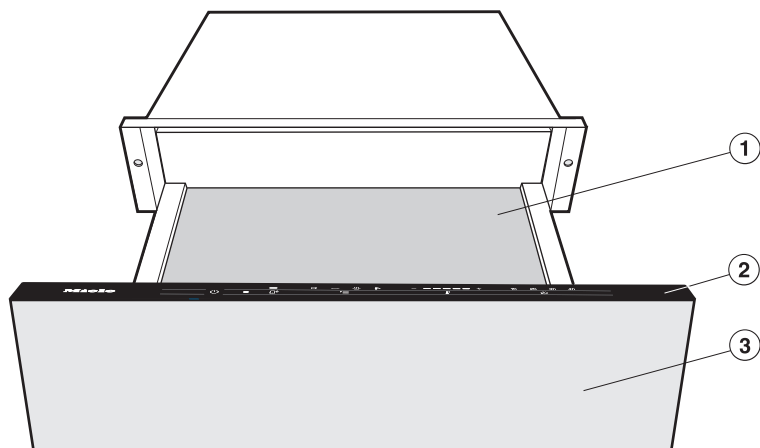
Os aparelhos elétricos e eletrónicos contêm muitas vezes diversos materiais valiosos. Mas também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes que foram necessários para o seu funcionamento e segurança. Se estes materiais forem depositados no contentor de lixo doméstico, ou se forem tratados de forma errada, podem ser prejudiciais à saúde e ao ambiente. Não deposite o seu aparelho fora de uso junto do contentor do lixo normal.



Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha e reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos da sua junta de freguesia, dos Agentes Miele ou da Miele. Para apagar eventuais dados pessoais no aparelho antigo, este processo é legalmente da sua responsabilidade. Mantenha os aparelhos até serem transportados fora do alcance das crianças.

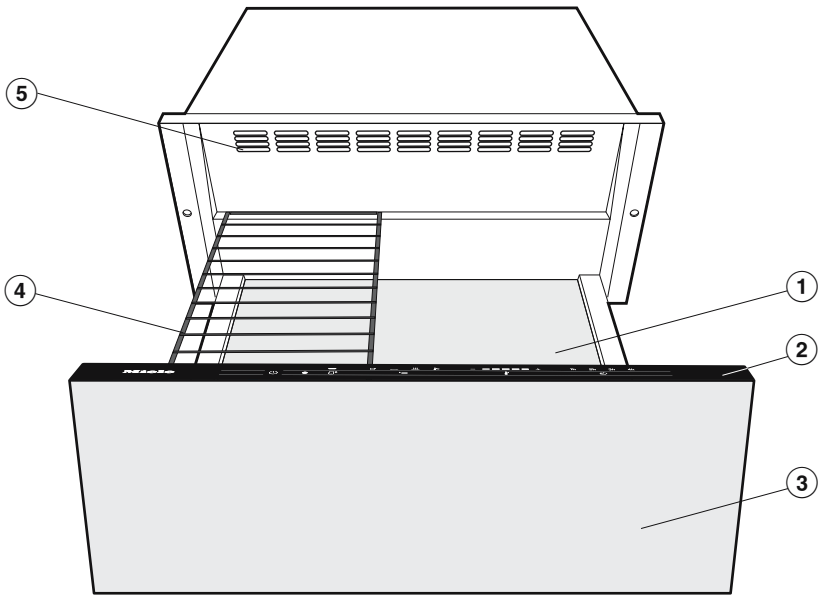
Descrição

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.

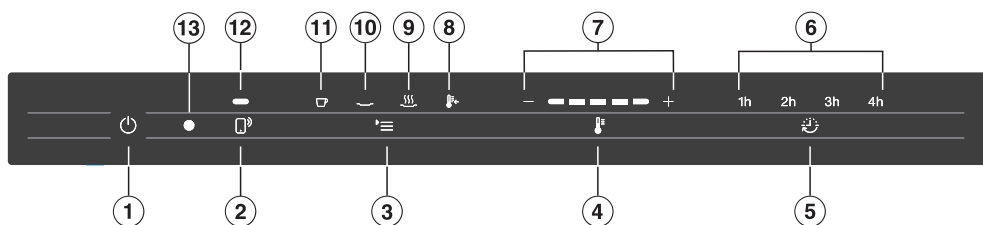
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- 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

Descrição

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 controle

- ⑥ Indicação da duração selecionada
1 h = 1 hora
2 h = 2 horas
3 h = 3 horas
4 h = 4 horas
Sem indicação = funcionamento contínuo
- ⑦ Barra de segmentos com luzes de controle
Para indicação da temperatura
- ⑧ Luz de controle Indica que o modo de funcionamento Cozinhar a baixas temperaturas está definido.
- ⑨ Luz de controle Indica que o modo de funcionamento Manter alimentos quentes está definido.
- ⑩ Luz de controle Indica que o modo de funcionamento Aquecer louça está definido.
- ⑪ Luz de controle Indica que o modo de funcionamento Chávenas/copos está definido.
- ⑫ Luz de controle Indica que o controlo da gaveta através do seu dispositivo móvel está ativado.

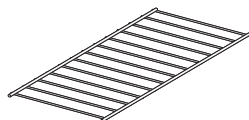
- ⑬ Interface ótica
(só para o Serviço técnico Miele)

Descrição

Acessórios fornecidos

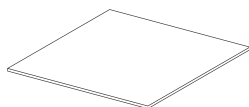
Se pretender, pode encomendar diversos acessórios (consulte o capítulo «Acessórios que podem ser adquiridos»).

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

O primeiro funcionamento

- 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 características.





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 ①.
- 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 **2 h** 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.

O primeiro funcionamento

Miele@home

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

Para a utilização necessita de:

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

A app Miele@mobile 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@mobile 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.com.

App Miele@mobile

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



O primeiro funcionamento

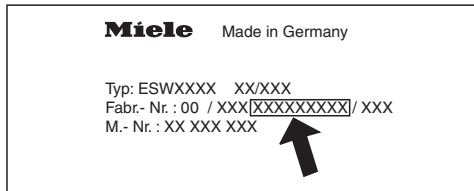
Ligar por meio da App

Pode criar a ligação à rede através da Miele@mobile.

- Instale a Miele@mobile no seu dispositivo móvel.

Para o registo necessita do seguinte:

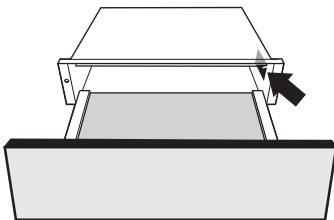
1. A palavra-passe da sua rede wi-fi
2. A palavra-passe da sua gaveta.



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



Placa de características

Aqui, pode encontrar a placa de características:



- 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 .

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



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

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

O primeiro funcionamento


Ligar por meio de WPS

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

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

2 h está acesa de forma contínua, **3 h** 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 **2 h**, e **3 h** e **4 h** 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 **2 h** e **3 h**.

- 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 Miele@mobile.

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, **2 h** e **3 h** acendem de forma contínua.

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

- Toque na tecla sensora .

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


Ao fim de alguns segundos, piscam **2 h** e **3 h**. 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.

Utilização

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@mobile.

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.


Manter alimentos quentes

Regulações

Alimentos	Louça	Tapar a louça	Temperatura na regulação 	Posição	
				Base	Gre-lha*
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	
Assado	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	
Douradinhos	Frigideira	não	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Carne em molho	Recipiente	sim	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Legumes em 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	
Puré 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/Re- cipiente	sim	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Bifes panados	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 de tri- go	-	não	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Aquecer carcaças	-	não	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

* dependendo do modelo


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**.

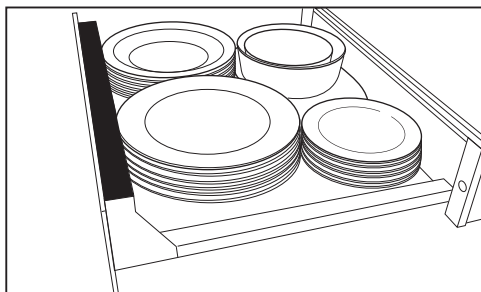
A capacidade de carga depende das dimensões e do peso da sua louça.

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»).

Aquecer louça

ESW 7010, ESW 7110

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



Serviço para 6 pessoas

6 pratos rasos \varnothing 26 cm

6 pratos de sopa \varnothing 23 cm

6 pratos de sobremesa \varnothing 19 cm

1 travessa oval 32 cm

1 taça de servir \varnothing 16 cm

1 taça de servir \varnothing 13 cm

ou

12 pratos rasos \varnothing 26 cm

18 pratos de sopa \varnothing 23 cm

16 tigelas de sopa \varnothing 10 cm

6 pratos rasos e \varnothing 26 cm

6 pratos de sopa \varnothing 23 cm

6 pratos de Pizza \varnothing 36 cm

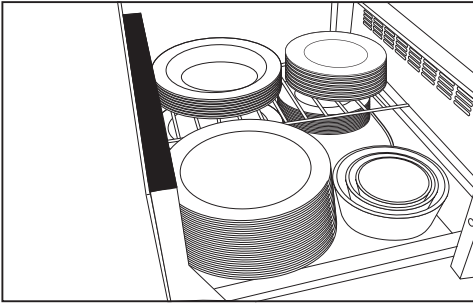
72 chávenas de café expresso \varnothing 5,9 cm

30 chávenas de Cappuccino \varnothing 8,8 cm

30 copos de vinho \varnothing 6,7 cm (8 cm de altura)

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

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



Serviço para 12 pessoas

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

ou

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

Cozinhar a baixas temperaturas

Ao cozinhar a baixas temperaturas, o alimento é cozinhado durante um longo período de tempo a baixa temperatura. Neste tipo de confeitura, 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 confeccionados na gaveta.

O nível da temperatura interior fornece informação sobre o grau de confeitura 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 confeitura

O tempo de confeitura 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 confeitura.
- 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.

Cozinhar a baixas temperaturas

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.





Cozinhar a baixas temperaturas

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	45-50	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	1-2 por lado	55-60	65-80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 por lado	65	95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Bife do lombo aprox. 170 g	1 por lado	45-50	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 por lado	55-60	65-80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 por lado	65	95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Bife de alcatra aprox. 200 g	1 por lado	45-50	35-45	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	1-2 por lado	55-60	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 por lado	65	95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 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	45-50	40-55	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 por lado	55-60	60-75	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 por lado	65	90-105	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Filete aprox. 160 g 2 cm de altura	1 por lado	45-50	15-30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 por lado	55-60	30-45	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 por lado	65	65-80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Medalhões aprox. 4 cm de altura	2 por cada lado	65	85-100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

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	60	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2-4	65	85-100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Carré de borrego aprox. 400 g	2-4	60	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2-4	65	85-100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Lombo de borrego desossado aprox. 600 g	2 por cada lado	60	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 por cada lado	65	95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60 °C médio, 65 °C bem passado

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

Cozinhar a baixas temperaturas

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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Lombo de veado de- sossado aprox. 800 g	2 por cada lado 2 por cada lado	60 65	55–70 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Truta (inteira) aprox. 350 g	2 por cada lado	52	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Bacalhau 200 g	sem tostar	52	75–90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Dourada (inteira) aprox. 480–500 g	2 por cada lado	52	25–40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Badejo (inteiro) ca. 480–500 g	2 por cada lado	52	20–35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 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 ultra-congelados	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@mobile.



Obtenha informações detalhadas sobre esta função no capítulo «Primeira colocação em funcionamento», secção «Configurar Miele@home» e na app Miele@mobile.

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 repostado. 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 .
- 1 h, 2 h, 3 h e 4 h** 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 electricidade 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 e manutenção

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 inadequada

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.




Que fazer quando ...

A maior parte das anomalias e dos erros que podem derivar da utilização diária podem ser solucionados por si. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de recorrer ao serviço de assistência técnica.

As tabelas apresentadas a seguir podem 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 características). Caso, depois de voltar a ligar/inserir o fusível ou o disjuntor, a gaveta ainda não puder ser colocada em funcionamento, contacte um electricista 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 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.

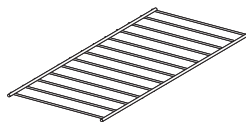
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

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.

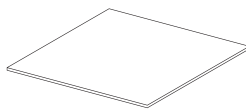
Estes produtos também podem ser adquiridos através dos serviços Miele (consulte as páginas finais destas instruções) ou através dos Agentes Miele.

Grelha



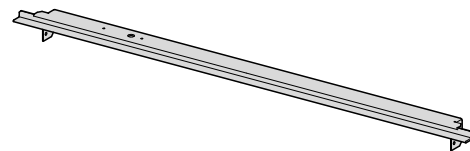
Para aumentar a superfície de carga (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

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

Contacto no caso de avarias

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

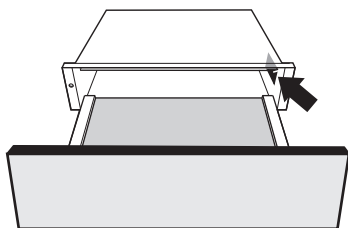
Pode reservar o serviço de assistência técnica da Miele online em www.miele.pt.

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 período de garantia é de 2 anos.

Para mais informações, consulte as condições de garantia.

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.

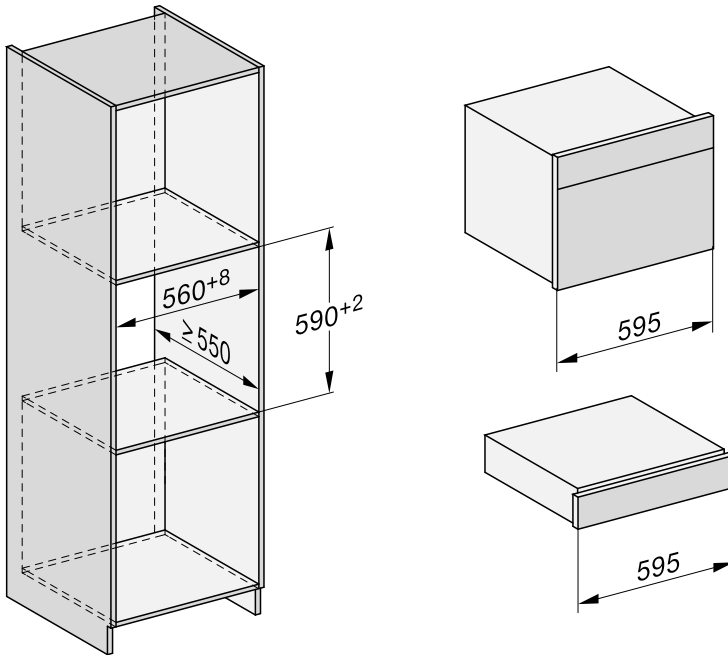
A gaveta está disponível em 3 alturas diferentes. O tamanho necessário do nicho resulta das dimensões de montagem da gaveta e das dimensões de montagem do aparelho combinado.

Dimensões para encastrar ESW 7010, ESW 7110

As dimensões indicadas são em mm.

Aparelho combinado para nichos com 450 mm de altura

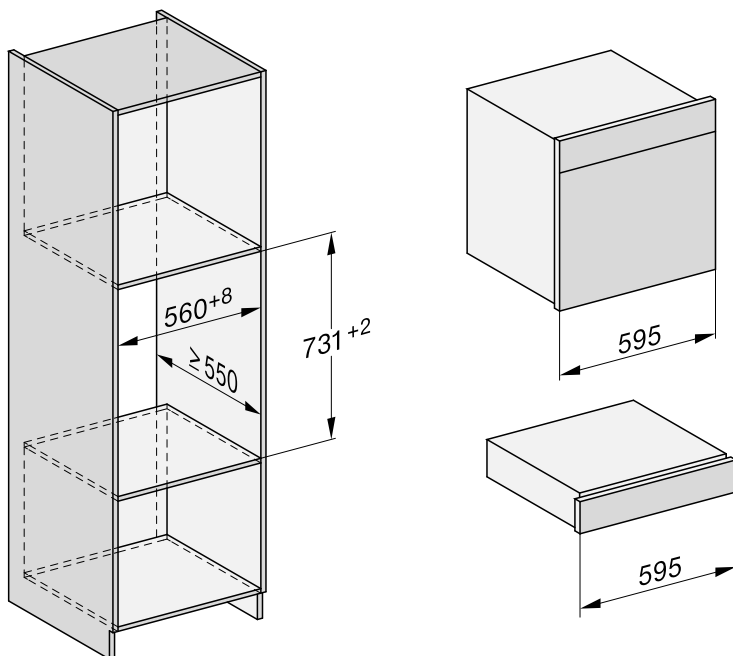
Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



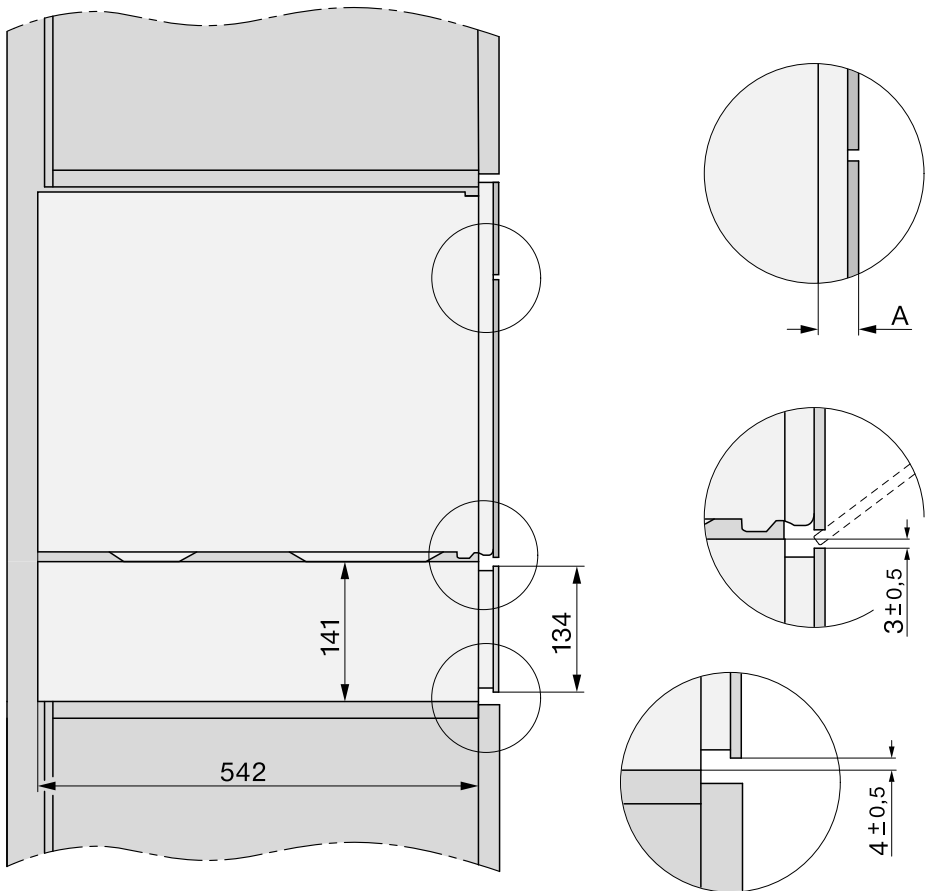
Instalação

Aparelho combinado para nichos com 590 mm de altura

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



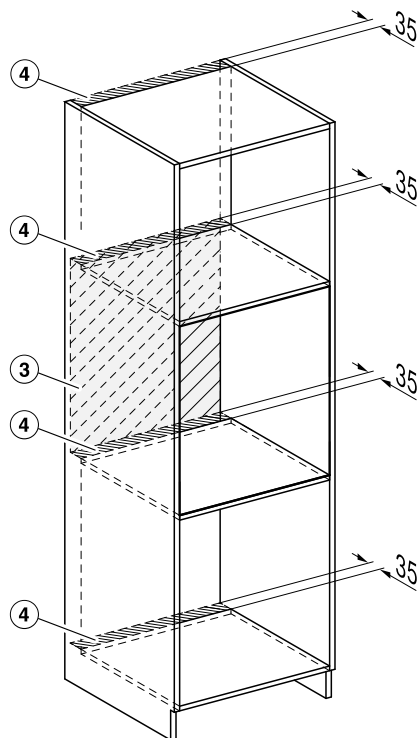
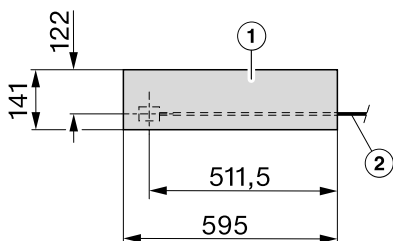
Vista lateral



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

Instalação

Ligações e ventilação



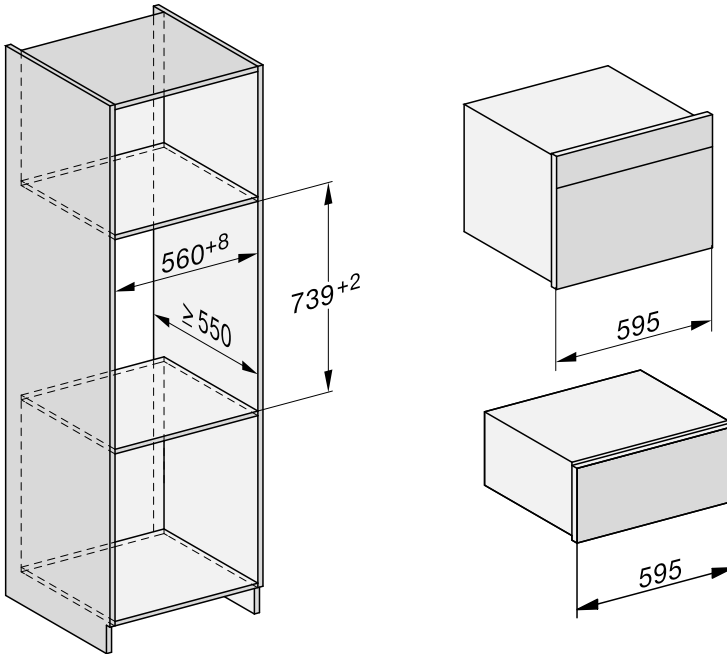
- ① Vista de frente
- ② Cabo elétrico, C = 2.000 mm
- ③ Sem ligação nesta área
- ④ Secção de ventilação mín. 1.800 mm²

Dimensões para encastrar ESW 7020, ESW 7120

As dimensões indicadas são em mm.

Aparelho combinado para nichos com 450 mm de altura

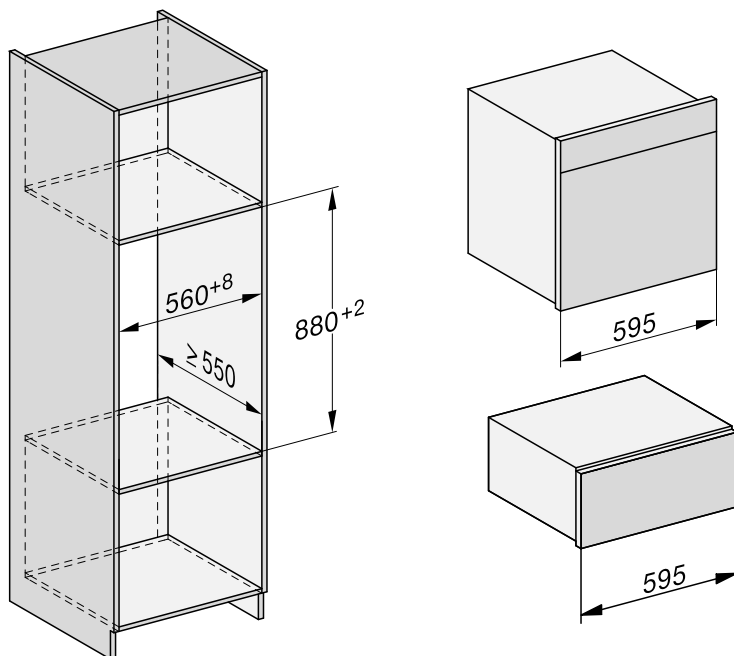
Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



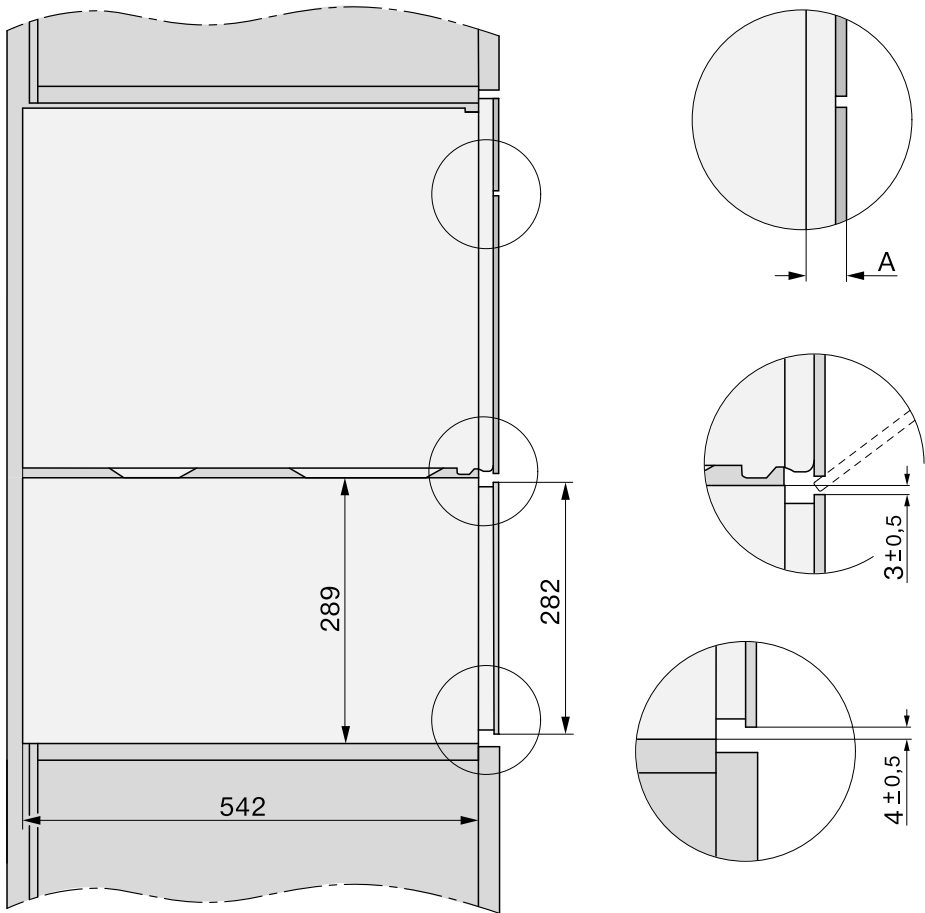
Instalação

Aparelho combinado para nichos com 590 mm de altura

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



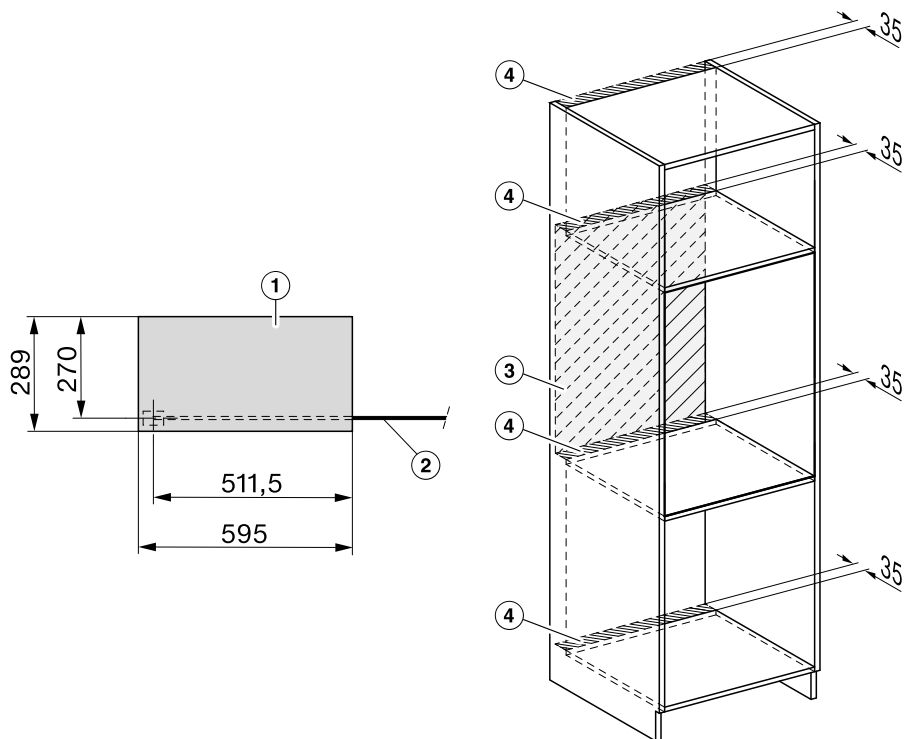
Vista lateral



- 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

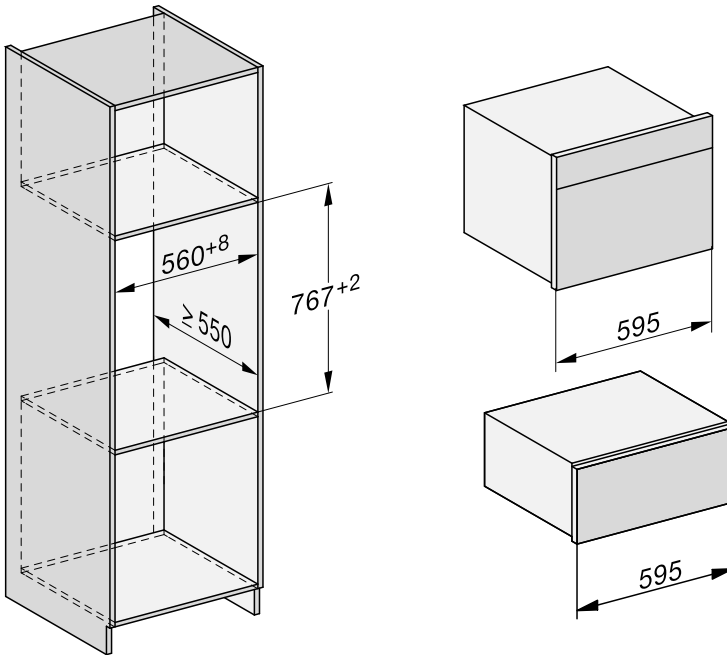
④ Secção de ventilação mín. 1.800 mm²

Dimensões para encastrar ESW 7030

As dimensões indicadas são em mm.

Aparelho combinado para nichos com 450 mm de altura

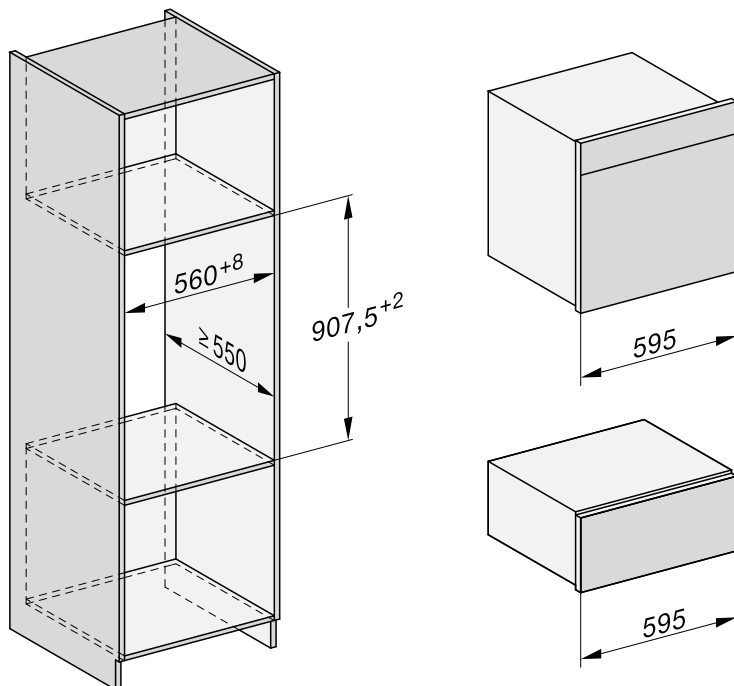
Não deve existir qualquer painel traseiro do armário por trás do nicho.



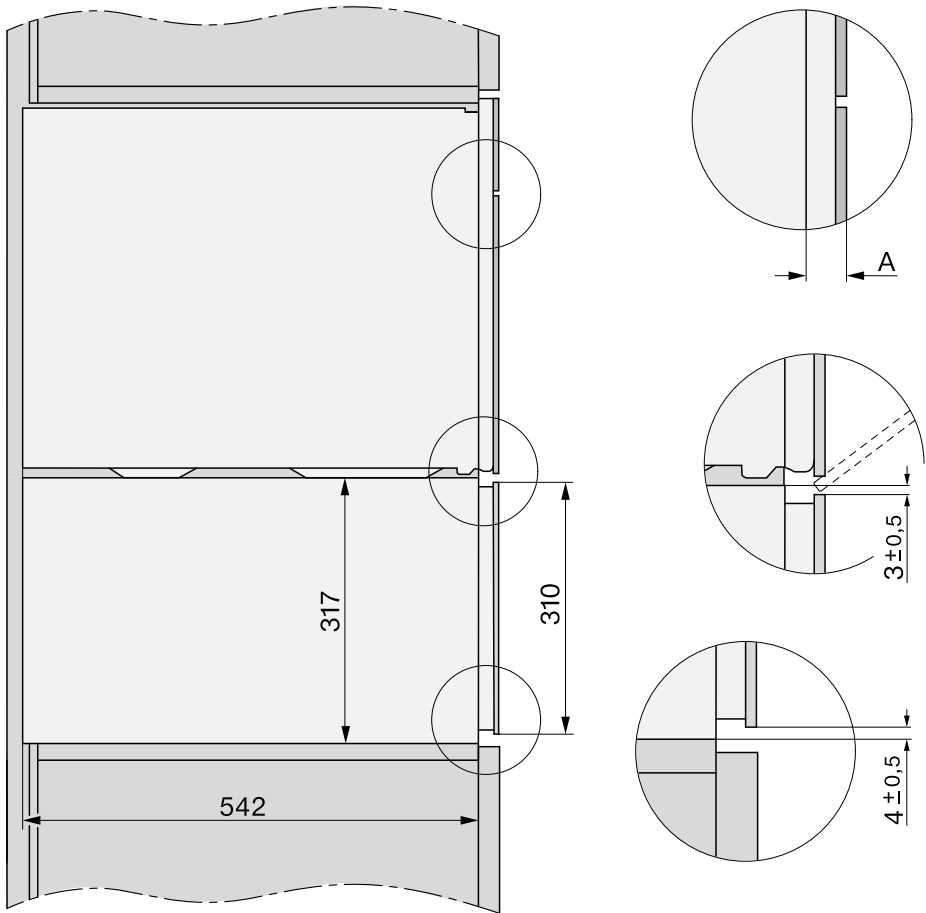
Instalação

Aparelho combinado para nichos com 590 mm de altura

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



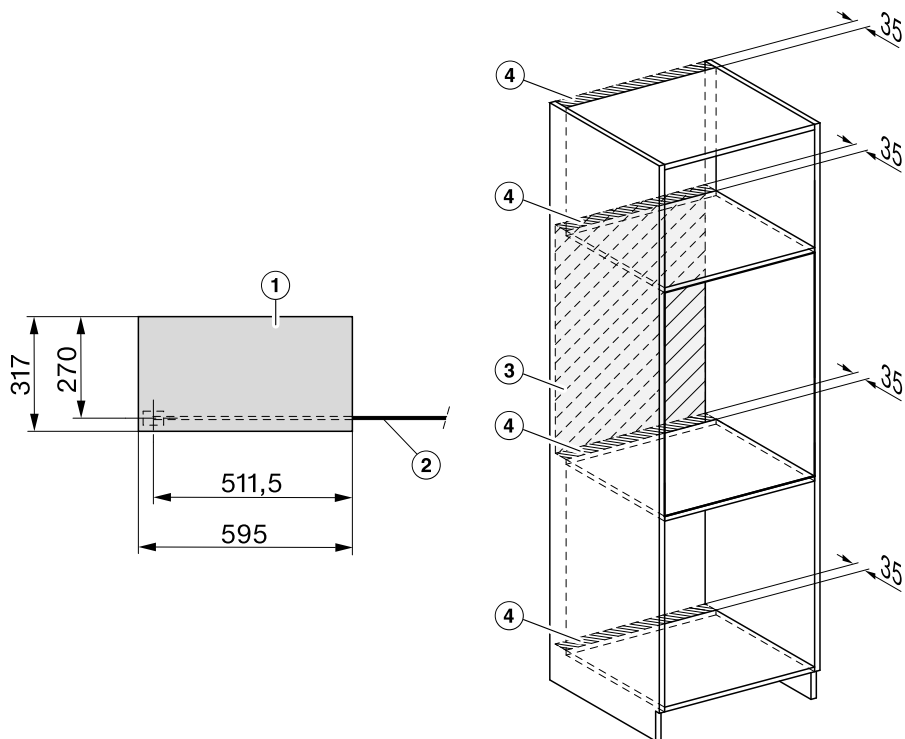
Vista lateral



A ESW 7030: 22 mm

Instalação

Ligações e ventilação



① Vista de frente

② Cabo elétrico, C = 2.000 mm

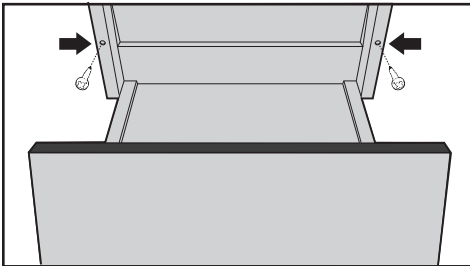
③ Sem ligação nesta área

④ Secção de ventilação mín. 1.800 mm²

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 respectivas instruções de utilização e de montagem.

Instalação

Ligação elétrica

Recomendamos a ligação da gaveta através de uma tomada. Desta forma, fica facilitada qualquer intervenção técnica. A tomada deve estar acessível depois da gaveta estar encastrada.

 Instalação inadequada ou trabalhos de reparação e manutenção executados indevidamente podem levar a ferimentos.

Os trabalhos de instalação, manutenção e reparação realizados inadequadamente podem ter consequências graves para o aparelho e para o utilizador, pelas quais a Miele não assume qualquer responsabilidade. A Miele não pode ser responsabilizada por danos (por exemplo, choque elétrico) causados devido à falta ou à interrupção do fio de ligação à terra no lado da instalação.

Caso a ficha de ligação seja retirada do cabo elétrico ou se o cabo elétrico não estiver equipado com uma ficha, a gaveta deve ser ligada à corrente elétrica por um electricista.

Se a tomada não tiver acesso facilitado após a montagem, ou estiver prevista uma ligação fixa, deve existir no lado da instalação um dispositivo separador para cada pino. Como dispositivo separador, podem ser utilizados interruptores com uma abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm. Por exemplo, minidisjuntores, fusíveis e contactores. Os dados necessários para a ligação estão indicados na placa de características. Estes dados devem coincidir com os da rede.

A proteção de contacto de peças isoladas deve ser reposta após a montagem.

Potência total

Consulte a placa de características


Dados de ligação

Os dados necessários para a ligação estão indicados na placa de características. Estes dados devem coincidir com os da rede.

Disjuntor diferencial

Para aumentar a segurança, recomenda-se ligar a gaveta a um disjuntor diferencial com uma corrente de disparo de 30 mA.

Desligar da rede elétrica

 Perigo de choque elétrico devido a alta tensão da rede.

Durante os trabalhos de reparação e/ou manutenção, voltar a ligar a tensão da rede pode causar choque elétrico.

Após efetuar a separação, deverá tomar as precauções necessárias para evitar a ligação involuntária.

Se for necessário desligar o aparelho da corrente, proceda do seguinte modo e de acordo com a instalação:

Fusíveis

- Retire os fusíveis do quadro.

Chaves de fenda dos fusíveis

- Pressionar o botão (encarnado) até que o botão ao centro (preto) fique saliente.

Disjuntores da instalação

- (Interruptor de corrente, mín. tipo B ou C): regular o interruptor de 1 (ligado) para 0 (desligado).

Interruptor de corrente diferencial

- (Interruptor de corrente diferencial): colocar o interruptor principal de 1 (ligado) em 0 (desligado) ou premir a tecla de controlo.

Instalação

Substituição do cabo elétrico

Um cabo de ligação danificado só pode ser substituído por um cabo de ligação H 05 VV-F com um corte transversal adequado, que pode ser obtido junto do fabricante ou nos serviços Miele.

Declaração de Conformidade

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 http://www.miele.pt/domestico/formulario-de-contacto-2712.htm?chooseEntries_184=2&chooseEntries_182=1 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.

Lisboa:

MIELE Experience Center

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 21 4248 100

Fax: 21 4248 109

Assistência técnica 808 200 687

E-Mail: info@miele.pt

Website: www.miele.pt

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

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