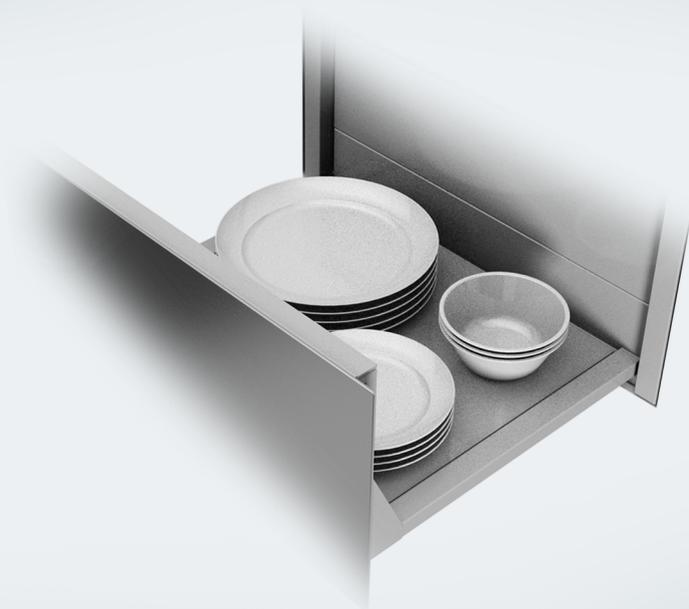


Istruzioni d'uso e di montaggio

Cassetto scaldavivande Gourmet



Leggere **assolutamente** queste istruzioni d'uso e di montaggio prima del posizionamento, dell'installazione e del primo avvio. Si evitano così danni all'elettrodomestico e rischi per sé e altre persone.

Indice

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	4
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	10
Panoramica	11
ESW 7010, ESW 7110.....	11
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120.....	12
Comandi e spie.....	13
Accessori in dotazione.....	14
Al primo avvio	15
Pulire il cassetto per la prima volta.....	15
Riscaldare il cassetto per la prima volta.....	15
Miele@home.....	16
Modalità di utilizzo	19
Attività.....	19
Usare MobileStart.....	20
Modalità di funzionamento.....	20
Durata.....	20
Impostazioni temperatura.....	21
Tenere in caldo le pietanze	22
Scaldare stoviglie	24
Tempi di riscaldamento.....	24
Capacità di carico.....	24
ESW 7010, ESW 7110.....	25
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120.....	26
Cottura a basse temperature	27
Usi diversi	32
Connessione in rete con apparecchi Miele	33
Funzione Sabbath	34
Pulizia e manutenzione	35
Cosa fare se...	37
Accessori su richiesta	39
Assistenza tecnica	40
Contatti in caso di guasto.....	40
Targhetta dati.....	40
Garanzia.....	40
Installazione	41
Istruzioni di sicurezza per il montaggio.....	41

Indicazioni relative al montaggio	42
Misure d'incasso ESW 7010, ESW 7110.....	43
Apparecchio combinato per nicchie con 450 mm di altezza.....	43
Apparecchio combinato per nicchie con 590 mm di altezza.....	44
Vista laterale	45
Allacciamenti e aerazione	46
Misure d'incasso ESW 7020, ESW 7120	47
Apparecchio combinato per nicchie con 450 mm di altezza.....	47
Apparecchio combinato per nicchie con 590 mm di altezza.....	48
Vista laterale	49
Allacciamenti e aerazione.....	50
Misure d'incasso ESW 7030	51
Apparecchio combinato per nicchie con 450 mm di altezza.....	51
Apparecchio combinato per nicchie con 590 mm di altezza.....	52
Vista laterale	53
Allacciamenti e aerazione	54
Incasso.....	55
Allacciamento elettrico.....	56
Dichiarazione di conformità.....	57

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Di seguito nelle istruzioni il cassetto Gourmet verrà definito semplicemente come cassetto.

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

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio prima di mettere in funzione il cassetto. Contengono informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. In questo modo si evitano danni a se stessi e al cassetto.

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

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

Conservare le presenti istruzioni d'uso e di montaggio e consegnarle anche a eventuali altri utenti.

Uso corretto

- ▶ Questo cassetto è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Questo cassetto è destinato esclusivamente all'uso domestico e deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico e non per scopi diversi da quelli per il quale è stato progettato. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il cassetto, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Queste persone possono utilizzare il cassetto senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

- ▶ Tenere lontano dal cassetto i bambini al di sotto degli otto anni oppure sorvegliarli costantemente.
- ▶ I bambini a partire dagli otto anni possono utilizzare il cassetto senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come fare e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non possono pulire il cassetto senza sorveglianza.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del cassetto. Non permettere loro di giocarci.
- ▶ Il cassetto in funzione diventa molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Tenere i bambini lontano dal cassetto finché si è completamente raffreddato. In questo modo si esclude il pericolo di ustioni.
- ▶ Pericolo di soffocamento. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Sicurezza tecnica

- ▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ Eventuali danni al cassetto possono costituire un pericolo per la sicurezza. Accertarsi che non siano presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia elettrica autosufficiente o non sincrono alla rete (come reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o similari.
Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e per questo prodotto Miele devono essere garantite per funzionalità e procedure anche col funzionamento autonomo oppure non sincrono alla rete oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come per esempio descritto nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il cassetto è allacciato a un regolare conduttore di protezione. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del cassetto devono assolutamente corrispondere con quelli della rete elettrica affinché il cassetto non si danneggi.
Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista.
- ▶ Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il cassetto alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.
- ▶ Per questioni di sicurezza, il cassetto deve essere usato solo se incassato.
- ▶ Non utilizzare il cassetto in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- ▶ Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti al cassetto.
Evitare assolutamente di aprire l'involucro del cassetto.
- ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il cassetto non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele; solo così Miele può garantire il pieno rispetto degli standard di sicurezza.
- ▶ Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che il cassetto venga allacciato alla rete da un elettricista qualificato.
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale (vedi capitolo “Installazione”, par. “Allacciamento elettrico”).
- ▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione staccare il cassetto dalla rete elettrica. Controllare quanto segue:
 - disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
 - estrarre la spina (se presente) dalla presa elettrica. Afferrare la spina, non tirare il cavo.
- ▶ Se il cassetto è stato incassato dietro a un frontale decorativo del mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre il cassetto è in funzione. Dietro il frontale del mobile chiuso si generano calore e umidità e il cassetto, il mobile e la base possono danneggiarsi. Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

- ▶ È possibile ustionarsi con il cassetto o le stoviglie molto caldi. Proteggere le mani con appositi guanti o presine quando si utilizza il cassetto. Utilizzare solo guanti o presine asciutti. Tessuti bagnati conducono meglio il calore e possono causare ustioni per via del vapore.
- ▶ Pericolo d'incendio! Non conservare oggetti in plastica o in materiale infiammabile nel cassetto. Quando si accende il cassetto potrebbero fondersi o incendiarsi.
- ▶ Gli oggetti infiammabili situati nelle immediate vicinanze del cassetto acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- ▶ Non sostituire mai la base antiscivolo con panni da cucina o simili.
- ▶ La portata delle guide telescopiche è di max 25 kg. Se il cassetto è sovraccarico oppure se ci si siede o appoggia sul cassetto aperto, le guide si danneggiano.
- ▶ La parte inferiore del cassetto si scalda molto quando è in funzione. Fare attenzione a non toccare inavvertitamente il cassetto quando è estratto.
- ▶ La base antiscivolo resiste a una temperatura max. di 200 °C. Il fondo di una pentola può superare questa temperatura, in particolare in caso di arrostitura prolungata. Lasciar raffreddare per un po' la pentola prima di disporla nel cassetto.
- ▶ Stoviglie in plastica o carta stagnola fondono a temperature elevate. Per tenere in caldo le pietanze, usare solo stoviglie in materiali resistenti alle alte temperature quali porcellana, vetro ecc.
- ▶ Se i liquidi penetrano attraverso la fessura di aerazione all'interno del cassetto è possibile che si verifichi un corto circuito. Aprire e chiudere il cassetto carico con cautela affinché il liquido non trabocchi.
- ▶ La modalità SSS Tenere in caldo le pietanze serve per tenere in caldo pietanze già calde, non per riscaldare pietanze fredde. Accertarsi che le pietanze vengano introdotte calde nel cassetto.
- ▶ Se la temperatura è troppo bassa, in determinate pietanze possono generarsi dei batteri. Impostare una temperatura sufficientemente alta per tenere in caldo le pietanze.

Pulizia e manutenzione

▶ Pericolo di scossa elettrica! Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Accessori

▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.

▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per 10, dopo l'uscita di gamma del cassetto.

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente di risparmiare materie prime. Utilizzare centri di raccolta per materiali specifici ed eventuali opzioni di ritiro alternative. Smaltire correttamente anche gli imballaggi utilizzati per il trasporto.

Smaltimento delle apparecchiature

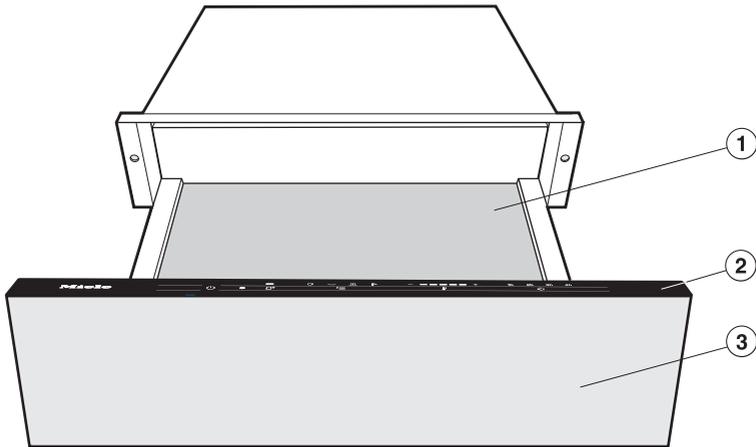
Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Contengono altresì sostanze, composti e componenti che erano necessari per il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchiatura stessa. Smaltirli in modo non adeguato o nei rifiuti domestici potrebbe nuocere alla salute e all'ambiente. In nessun caso quindi smaltire queste apparecchiature nei normali rifiuti domestici.



Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare pos-

sibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici). Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. L'utente è tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, in modo non distruttivo. Conferirli agli idonei centri di raccolta differenziata dove vengono presi in consegna gratuitamente. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

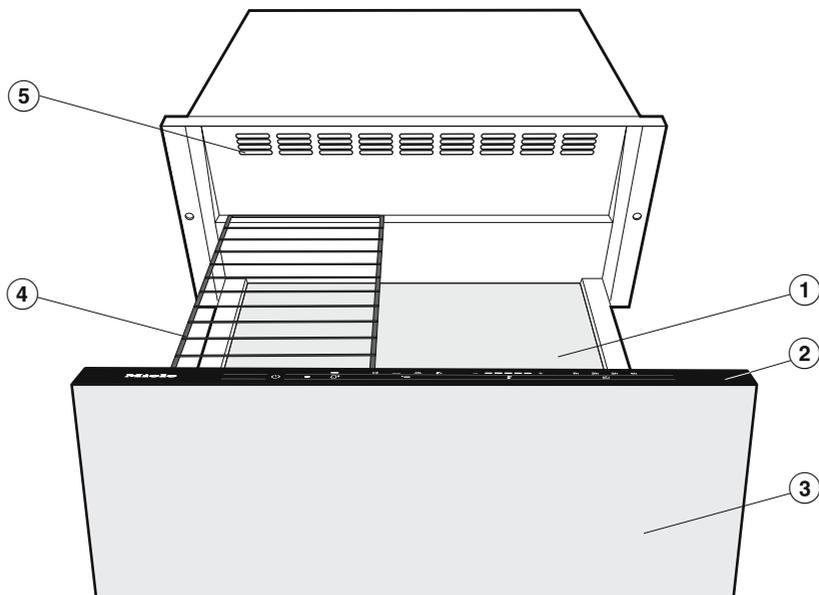
ESW 7010, ESW 7110



- ① Base antiscivolo
- ② Comandi e spie
- ③ Frontale del cassetto con meccanismo Push2open
Il cassetto si apre e si chiude premendo leggermente sul pannello.

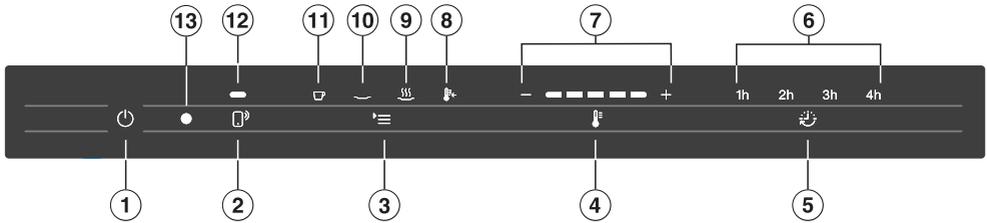
Panoramica

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① Base antiscivolo
- ② Comandi e spie
- ③ Frontale del cassetto con meccanismo Push2open
Il cassetto si apre e si chiude premendo leggermente sul pannello.
- ④ Griglia
- ⑤ Fessure di aerazione

Comandi e spie



Tasti sensore

- ① Tasto sensore On/Off

Accendere/spegnere il cassetto
- ② Tasto sensore

Per gestire il cassetto tramite dispositivi terminali mobili
- ③ Tasto sensore

Selezionare la modalità
- ④ Tasto sensore

Impostare la temperatura
- ⑤ Tasto sensore

Per impostare una durata limitata o ripristinare il funzionamento continuo.

Indicazioni/Spie

- ⑥ Indicazione della durata selezionata
 - 1h = 1 ora
 - 2h = 2 ore
 - 3h = 3 ore
 - 4h = 4 ore
 - Nessuna visualizzazione = funzionamento continuo
- ⑦ Spie barre a segmenti

Indicazione della temperatura
- ⑧ Spia

Indica che la modalità Cottura a basse temperature è impostata.
- ⑨ Spia

Indica che la modalità Tenere in caldo le pietanze è impostata.
- ⑩ Spia

Indica che la modalità Scaldare piatti/stoviglie di portata è impostata.
- ⑪ Spia

Indica che la modalità Scaldare tazze/bicchieri è impostata.
- ⑫ Spia

Indica che il comando del cassetto è attivato tramite dispositivo terminale mobile.
- ⑬ Interfaccia ottica

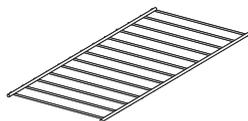
(solo per l'assistenza tecnica autorizzata Miele)

Panoramica

Accessori in dotazione

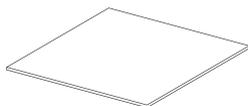
Si possono ordinare tutti gli accessori in dotazione e non, per i dettagli v. cap. "Accessori su richiesta".

Griglia



Per aumentare la capacità del cassetto (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120)

Base antiscivolo



Garantisce la stabilità delle stoviglie.

Ricettario Miele "Cuocere a basse temperature"

Le migliori ricette internazionali dalla cucina-laboratorio Miele

- Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.
- Non staccare assolutamente gli adesivi con avvertenze di sicurezza e montaggio e la targhetta dati.

I lavori di riparazione e assistenza tecnica sono facilitati dalla presenza di queste avvertenze.

Pulire il cassetto per la prima volta

- Rimuovere dal cassetto la base antiscivolo e, se presente, la griglia. Pulire entrambi con acqua calda, del detersivo per stoviglie e un panno spugna pulito oppure un panno pulito e umido in microfibra.
- Asciugare la base antiscivolo e la griglia con un panno morbido.
- Pulire la polvere o eventuali residui di imballaggio dal cassetto internamente ed esternamente con un panno umido.
- Asciugare le superfici con un panno morbido.
- Riposizionare il tappetino antiscivolo ed eventualmente la griglia di nuovo nel cassetto.

Riscaldare il cassetto per la prima volta

Preriscaldare il cassetto vuoto per almeno 2 ore.

- Accendere il cassetto toccando il tasto sensore .
- Toccare ripetutamente il tasto sensore , finché si accende il simbolo .
- Toccare ripetutamente il tasto sensore , finché si accende il segmento esterno destro dell'indicatore di temperatura.
- Toccare ripetutamente il tasto sensore , finché si accende **2h**.
- Chiudere il cassetto.

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

Il cassetto si spegne automaticamente dopo due ore.

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Pertanto quando l'elettrodomestico viene messo in funzione per la prima volta, si generano cattivi odori. La formazione di cattivi odori ed eventuali fumi si dissolvono dopo breve tempo e non indicano anomalie nell'allacciamento o un difetto dell'apparecchio.

Durante il primo riscaldamento aerare sempre bene la cucina.

Al primo avvio

Miele@home

Il cassetto è dotato di modulo WLAN integrato.

Per l'utilizzo sono necessari:

- una rete WLAN
- la app Miele
- un account utente Miele. L'account utente si può creare tramite la app Miele.

La app Miele guida passo dopo passo al collegamento tra il cassetto e la rete domestica WLAN.

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

- visualizzare le informazioni sullo stato di funzionamento del cassetto
- visualizzare indicazioni relative ai processi di cottura del cassetto
- terminare processi di cottura in corso

In modo standby in rete il cassetto necessita di max. 2 W.

Assicurarsi che nel luogo di installazione del cassetto sia presente un segnale forte della rete WLAN.

Disponibilità connessione WLAN

La connessione WLAN condivide un'area di frequenza con altri apparecchi (p.es. forni a microonde, giocattoli con telecomando). Per questo motivo si possono verificare errori di connessione temporanei o totali. Una costante disponibilità delle funzioni offerte non è quindi garantita.

Disponibilità Miele@home

L'uso della app Miele dipende dalla disponibilità del servizio Miele@home del Vostro paese.

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

Informazioni relative alla disponibilità sono riportate sulla pagina internet www.miele.com.

App Miele

È possibile scaricare la App Miele gratuitamente da Apple App Store® o da Google Play Store™.



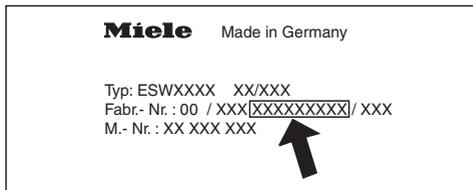
Collegamento tramite app

È possibile stabilire la connessione di rete con la app Miele.

- Installare l'app Miele sul proprio terminale mobile.

Per la registrazione occorrono:

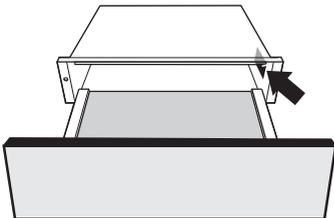
1. la password della rete WLAN.
2. La password del cassetto.



La password del cassetto sono le ultime nove cifre del numero di fabbricazione, che si trova sulla targhetta dati.

Targhetta dati

Qui è apposta la targhetta dati:



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

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

- Spingere il cassetto.
- Tenere premuto il tasto sensore .
- Toccare contemporaneamente il tasto sensore .

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

Nei successivi 10 minuti il cassetto è pronto per il collegamento.

- Seguire gli ulteriori passaggi nella app.

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

- Uscire dalla modalità di connessione sul cassetto toccando il tasto sensore .

Il cassetto adesso può essere azionato tramite app.

Al primo avvio

Collegamento tramite WPS

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

- Spegnerne il cassetto.
- Tenere premuto il tasto sensore .
- Toccare contemporaneamente il tasto sensore .

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

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

- Dopo alcuni secondi premere il tasto sensore  sul cassetto.

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

Nei successivi 10 minuti il cassetto è pronto per il collegamento.

- Avviare la connessione WPS sul router WLAN di casa.

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

- Uscire dalla modalità di connessione sul cassetto toccando il tasto sensore .

Il cassetto adesso può essere azionato tramite app.

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

Suggerimento: se il router WLAN in dotazione non è dotato di WPS come metodo di collegamento, utilizzare la connessione tramite app Miele.

Disconnettersi da WLAN (ripristinare l'impostazione di serie)

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

- Spegnerne il cassetto.
- Tenere premuto il tasto sensore .
- Toccare contemporaneamente il tasto sensore .

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

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

- Toccare il tasto sensore .

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

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

- Uscire dalla modalità di disconnessione del cassetto toccando il tasto sensore .

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

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

Attività

 Difetto di funzionamento perché i tasti sensore sono sporchi e/o coperti.

I tasti sensore non reagiscono oppure alcuni processi si attivano inavvertitamente, addirittura accade che si attivi lo spegnimento automatico del cassetto.

Tenere puliti i tasti sensore e le spie.
Non appoggiare nessun oggetto sui tasti sensore e sulle spie.

 Danni causati da liquidi.

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

Aprire e chiudere il cassetto carico con cautela per evitare che i liquidi trabocchino.

- Aprire il cassetto.
- Accendere il cassetto toccando il tasto sensore .
- Toccare il tasto sensore  finché compare la modalità desiderata.
- Toccare ripetutamente il tasto sensore , finché sull'indicazione della temperatura si accende il segmento della temperatura desiderata.
- Toccare ripetutamente il tasto sensore  finché si accende il numero di ore desiderato della durata di funzionamento.
- Chiudere il cassetto.

Modalità di utilizzo

Usare MobileStart

- Toccare il tasto sensore  per attivare MobileStart.

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

L'uso tramite tasti sensore ha la precedenza sull'utilizzo tramite app.

Modalità di funzionamento

Sono disponibili le seguenti modalità:

-  Scaldare tazze/bicchieri
-  Riscaldare piatti/stoviglie di portata
-  Tenere in caldo le pietanze
-  Cottura a basse temperature

La modalità selezionata per ultima rimane automaticamente impostata alla successiva accensione ed è visualizzata a display.

L'apparecchio è dotato di una ventola che distribuisce l'aria riscaldata nel cassetto. La ventola funziona sempre con tutte le modalità.

Nel cassetto è possibile tenere le pietanze in caldo e riscaldare le stoviglie contemporaneamente. Selezionare la modalità  Tenere in caldo le pietanze.

 Pericolo di ustionarsi con le stoviglie molto calde.

Le stoviglie vuote diventano molto calde se le si riscalda con la modalità  Tenere in caldo le pietanze.

Indossare guanti protettivi quando si prelevano le stoviglie.

Durata

 Pericolo di incendio a causa di pietanze essiccate.

La durata eccessiva della funzione Tenere in caldo le pietanze causa l'essiccazione oppure l'autocombustione della pietanza.

Non lasciare a lungo tempo senza sorveglianza il cassetto quando è in funzione.

Il cassetto è predisposto per funzionare continuamente (eccezione: Cottura a basse temperature). Dopo max. 12 ore di funzionamento continuo lo spegnimento di sicurezza spegne il cassetto.

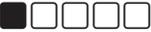
Toccando il tasto sensore  è possibile impostare una durata limitata: toccare il tasto 1 volta per impostare 1 ora (1h), 2 volte per 2 ore (2h) ecc., fino a max 4 ore.

Con la quinta pressione si ripristina il funzionamento continuo.

Impostazioni temperatura

Ogni modalità è associata a un'area di temperatura. Le temperature proposte impostate di serie sono indicate in grassetto. Toccando il tasto sensore  è possibile modificare la temperatura in scatti di 5 °C.

La temperatura selezionata per ultima rimane automaticamente impostata alla successiva accensione ed è visualizzata a display (eccezione: Cottura a basse temperature).

Visualizzazione della temperatura	Temperatura [°C]*			
				
	40	60	65	65
	45	65	70	70
	50	70	75	75
	55	75	80	80
	60	80	85	85

* indicazioni approssimative della temperatura, misurate al centro del cassetto vuoto

Tenere in caldo le pietanze

Suggerimenti

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

- disporre gli alimenti caldi nelle stoviglie preriscaldate. A tale scopo disporre le stoviglie nel cassetto durante il preriscaldamento.
- Non coprire pietanze arrostitite o fritte che devono rimanere croccanti. Tenere in caldo le pietanze a una temperatura alta.
- Coprire pietanze umide e liquide con un coperchio adatto oppure con pellicola resistente alle alte temperature. In questo modo si evita che i liquidi possano fuoriuscire, condensarsi e depositarsi all'esterno delle stoviglie.
- Non riempire troppo le stoviglie, altrimenti le pietanze potrebbero traboccare.
- Gli alimenti appena preparati sono più caldi delle pietanze tenute in caldo. Servire le pietanze tenute in caldo in piatti preriscaldati.
- Già durante il procedimento di cottura gli alimenti perdono sostanze nutritive. Questo fenomeno continua anche quando vengono tenuti in caldo. Più a lungo si tengono in caldo le pietanze, maggiore è la perdita di sostanze nutritive.
- Consigliamo di non tenere in caldo troppo a lungo le pietanze, altrimenti la cottura continua.
- Se si apre frequentemente il cassetto, gli alimenti possono raffreddarsi.
- Non aprire e chiudere il cassetto con forza eccessiva. Il liquido potrebbe traboccare dalle stoviglie e penetrare nelle aperture di aerazione o venire rovesciato dentro il cassetto.

 Rischi per la salute con una temperatura troppo basse relative a Tenere in caldo le pietanze.

Se la temperatura in questo caso è troppo bassa, nelle pietanze possono generarsi germi.

Selezionare esclusivamente la modalità  Tenere in caldo le pietanze.

Questa funzione è indicata per tenere in caldo alimenti appena cotti, vale a dire ancora molto caldi. Questa modalità non è indicata per riscaldare pietanze già raffreddatesi.

- Selezionare la modalità  Tenere in caldo le pietanze.
- Selezionare la durata desiderata.

Preriscaldare il cassetto per ca. 15 minuti per assicurarsi che nel vano interno venga raggiunta la temperatura minima necessaria.

- Disporre le stoviglie da riscaldare nel cassetto.
- Dopo 15 minuti togliere le stoviglie preriscaldate dal cassetto e versarvi le pietanze calde. Per estrarre le stoviglie utilizzare gli appositi guanti da cucina.
- Disporre le stoviglie nel cassetto e chiuderlo con cautela affinché gli eventuali liquidi non fuoriescano.

Tenere in caldo le pietanze

Impostazioni

Alimenti	Stoviglie	Coprire le stoviglie	Temperatura con impostazione 	Posizione	
				Fondo	Griglia d'appoggio*
Bistecca al sangue	Piatti	no	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Sformati/Gratin	Stampo per gratin	sì	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Arrostire	Piatti	sì	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Stufato	Pentola	sì	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Bastoncini di pesce	Padella	no	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Carne al sugo	Pentola	sì	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Verdure con sughetto	Pentola	sì	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Spezzatino	Pentola	sì	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Purea di patate	Pentola	sì	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Menù	Piatti	sì	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Patate al forno/ Patate lesse	Piatto/ pentola	sì	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Cotoletta impanata	Padella	no	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Frittata/frittella di patate	Piatti	no	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	x
Pizza	Piatti	no	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Patate lesse senza buccia	Pentola	sì	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Salsa/sugo	Pentola	sì	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Strudel	Piatti	no	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Riscaldare pane bianco	—	no	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Riscaldare panini	—	no	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

*a seconda del modello

Scaldare stoviglie

Suggerimenti

- Distribuire le stoviglie se possibile su tutta la superficie. Piatti impilati si riscaldano più lentamente rispetto a stoviglie disposte singolarmente. Se è necessario impilare i piatti ma disporli nella parte anteriore del cassetto. Usare la griglia (a seconda del modello).
- Evitare di sistemare verticalmente grandi piatti da portata davanti alle aperture di aerazione. L'aria calda non uscirebbe completamente dalle fessure. Le stoviglie non si riscaldano in modo omogeneo.
- Per le tazze e i bicchieri selezionare esclusivamente la modalità ☐ Scaldare tazze/bicchieri, per essere certi che la temperatura massima (60 °C) non venga superata.
- Le stoviglie riscaldate si raffreddano in fretta. Toglietele quindi dal cassetto poco prima di usarle.

Tempi di riscaldamento

I tempi di riscaldamento dipendono da diversi fattori:

- materiale e spessore delle stoviglie
- quantità di carico
- sistemazione nel cassetto
- impostazione della temperatura

Non è quindi possibile dare indicazioni esatte. Per il riscaldamento uniforme con la modalità di funzionamento ☐ Scaldare piatti/stoviglie da portata è possibile prendere come riferimento i seguenti valori:

- coperti per 6 persone ca. 30 -35 minuti
- coperti per 12 persone ca. 40 -45 minuti

L'impostazione più appropriata per le proprie esigenze può essere trovata facendo delle prove concrete.

Capacità di carico



Danni dovuti al sovraccarico.

Se si sovraccarica il cassetto si danneggiano le guide telescopiche.

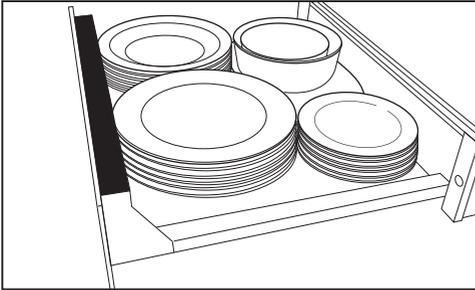
Caricare il cassetto con massimo **25 kg.**

La capacità del cassetto dipende dagli oggetti che vi vengono conservati e dal loro peso.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: è possibile aumentare la superficie di carico utilizzando la griglia di appoggio in dotazione. La griglia può essere utilizzata a piacere. Con 2 griglie di supporto è possibile aumentare la superficie di carico, inserendo le griglie a sinistra e a destra. Troverete un'ulteriore griglia di supporto nel Miele Webshop, presso l'assistenza tecnica Miele o presso i rivenditori Miele (v. capitolo "Accessori su richiesta").

ESW 7010, ESW 7110

I seguenti esempi danno solo delle indicazioni:



Coperti per 6 persone

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

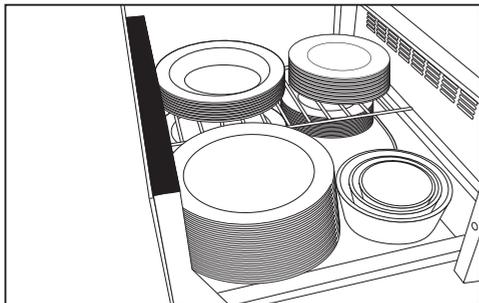
oppure rispettivamente

12 piatti piani	Ø 26 cm
18 piatti fondi	Ø 23 cm
16 tazze per brodo	Ø 10 cm
6 piatti piani e	Ø 26 cm
6 piatti fondi	Ø 23 cm
6 piatti da pizza	Ø 36 cm
72 tazzine da caffè	Ø 5,9 cm
30 tazze da cappuccino	Ø 8,8 cm
30 bicchieri da grog	Ø 6,7 cm (8 cm di altezza)

Scaldare stoviglie

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

I seguenti esempi danno solo delle indicazioni:



Coperti per 12 persone

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

oppure rispettivamente

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

Con la funzione cottura a basse temperature, la pietanza si cuoce a temperatura moderata per un periodo di tempo prolungato. In questo modo la pietanza si cuoce delicatamente, perde meno liquido e rimane tenera e succosa.

Se si usa la sonda termometrica di altri elettrodomestici da incasso Miele nel cassetto, è possibile che si influenzino gli elettrodomestici da incasso.

Utilizzare la sonda termometrica degli elettrodomestici da incasso Miele sono nei rispettivi apparecchi.

Si consiglia di utilizzare una sonda termometrica reperibile in commercio per visualizzare la temperatura interna. In questo modo la pietanza può essere cotta con la massima precisione.

Temperatura interna

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

La temperatura nucleo visualizzata indica il grado di cottura all'interno della carne.

Per quanto concerne la carne, più bassa è la temperatura interna, meno cotta risulta la carne:

- all'inglese: 45-50°C
- media cottura: 55-60°C
- ben cotto/a: 65°C

Durata di cottura

La durata della cottura dipende dalle dimensioni della pietanza e può essere compresa tra 1 e 6 ore.

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

Esempio:
durata selezionata 1 h
durata effettiva 1 ora e 15 minuti

Avvertenze

- La carne deve essere frollata bene.
- Determinante per ottenere ottimi risultati di cottura è la qualità della pietanza.
- La pietanza deve essere a temperatura ambiente. Toglietela quindi dal frigorifero circa 15 minuti prima di prepararla.

Cottura a basse temperature

Utilizzare la modalità “Cottura a basse temperature”

- Selezionare la modalità  “Cottura a basse temperature”.
- Sistemare il recipiente sulla base del cassetto.

Il cassetto si preriscalda automaticamente per 15 minuti e poi funziona con la temperatura preimpostata di 85°C e per la durata preimpostata di 4 h.

Se si desidera cuocere con altre impostazioni, attenersi alle indicazioni della seguente tabella.

- Selezionare la temperatura desiderata.
- Selezionare la durata desiderata.
- Dopo la fase di preriscaldamento, mettere la pietanza nel recipiente.
- Se si utilizza la sonda termometrica: infilare la sonda nella pietanza in modo che la punta dell'asticella di metallo sia posizionata al centro del pezzo di carne. Accertarsi che non tocchi l'osso o che non venga infilata in uno strato di grasso, altrimenti il risultato ne verrebbe falsato.
- Se la temperatura è di ca. 10 °C (valore indicativo) inferiore alla temperatura interna indicata nella tabella di cottura, togliere la pietanza dal cassetto.

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

- Arrostire la pietanza su tutti i lati a fiamma alta.

Suggerimenti

- Non cuocere completamente la pietanza. Dopo la cottura segue l'arrostitura.
- La pietanza può essere tagliata subito dopo la cottura. Non è necessario che la carne “riposi”.
- Servire la pietanza su piatti preriscaldati affinché non si raffreddi rapidamente.

Cottura a basse temperature

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

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

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

Tabella di cottura del manzo

Tipo di carne	 [min]	 * [°C]	 [min]																
Medaglioni altezza 3-4 cm	1 per lato 1-2 per lato 2 per lato	45-50 55-60 65	45-60 65-80 95-110	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Bistecca 170 g circa	1 per lato 2 per lato 2 per lato	45-50 55-60 65	45-60 65-80 95-110	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Costata di manzo ca. 200 g	1 per lato 1-2 per lato 2 per lato	45-50 55-60 65	35-45 45-60 95-110	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															

* 45-50°C al sangue, 55-60°C media cottura, 65°C ben cotto/a

 Inizio arrostitura,  Temperatura interna,  Durata cottura,  Impostazione temperatura

Tabella di cottura del vitello

Tipo di carne	 [min]	 * [°C]	 [min]																
Medaglioni altezza 3-4 cm	1 per lato 2 per lato 2 per lato	45-50 55-60 65	40-55 60-75 90-105	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Bistecca ca. 160 g altezza 2 cm	1 per lato 2 per lato 2 per lato	45-50 55-60 65	15-30 30-45 65-80	<table border="1"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															

* 45-50°C al sangue, 55-60°C media cottura, 65°C ben cotto/a

 Inizio arrostitura,  Temperatura interna,  Durata cottura,  Impostazione temperatura

Cottura a basse temperature

Tabella di cottura del maiale

Tipo di carne	 [min]	 * [°C]	 [min]	 ←
Filetto ca. 550 g	6–8 in tutto	65	90–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Medaglioni altezza ca. 4 cm	2 per lato	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* ben cotto/a: 65°C

 Inizio arrostitura,  Temperatura interna,  Durata cottura, ← Impostazione temperatura

Tabella di cottura dell'agnello

Tipo di carne	 [min]	 * [°C]	 [min]	 ←
Carré di agnello ca. 170 g	2–4	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2–4	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Carré di agnello ca. 400 g	2–4	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2–4	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Sella d'agnello disossata ca. 600 g	2 per lato	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 per lato	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60°C cottura media, 65°C ben cotto/a

 Inizio arrostitura,  Temperatura interna,  Durata cottura, ← Impostazione temperatura

Tabella di cottura della selvaggina

Tipo di carne	 [min]	 * [°C]	 [min]	 ←
Medaglioni di cervo altezza 3-4 cm	2 per lato	60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2 per lato	65	95–110	
Sella di capriolo disossata ca. 800 g	2 per lato 2 per lato	60 65	55–70 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60°C cottura media, 65°C ben cotto/a

 Inizio arrostitura,  Temperatura interna,  Durata cottura, ← Impostazione temperatura

Cottura a basse temperature

Tabella di cottura del pesce

Tipo di pesce	 [min]	 [°C]	 [min]	
Salmone 400 g	2 sul lato della pelle	52	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Trota (intera) 350 g circa	2 per lato	52	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Merluzzo 200 g	senza rosolatura	52	75–90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Orata (intera) 480–500 g circa	2 per lato	52	25–40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Branzino (intero) 480–500 g circa	2 per lato	52	20–35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 Inizio arrostitura,  Temperatura interna,  Durata cottura,  Impostazione temperatura

Usi diversi

Alimenti	Stoviglie	Coprire le stoviglie			 [h:min]
Scongelare frutta in bacche	Fondina / piatto	no	■□□□□		0:50
Sciogliere gelatina	Fondina	no	□□□□■		0:15
Lievitazione impasto	Fondina	sì, con piatto		■□□□□	0:30
Preparare yogurt	Vasetti di yogurt con coperchio	—		□■□□□	5:00
Terminare la cottura del riso al latte	Pentola	sì, con coperchio	□□□□■		0:40
Fondere il cioccolato	Fondina	no	□□□□■		0:20
Scongelare verdure surgelate	Fondina	no	□□■□□		1:00

 Impostazione temperatura,  Impostazione temperatura,  Durata

Connessione in rete con apparecchi Miele

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

Esempio:

il cassetto riscalda le stoviglie in modo adeguato prima o dopo aver utilizzato i comandi dell'elettrodomestico da incasso connesso in rete.

Requisiti/Presupposti

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

- il cassetto può essere collegato alla rete WLAN domestica.
- L'altro elettrodomestico da incasso è collegato alla rete WLAN domestica tramite Miele@home.

Connessione in rete

La connessione in rete viene eseguita tramite la app Miele.

Informazioni dettagliate sul funzionamento sono riportate al capitolo "Al primo avvio", paragrafo "Miele@home" e nella app Miele.

L'uso tramite tasti sensore ha la precedenza sull'utilizzo tramite app.

Funzione Sabbath

Per rispettare i precetti religiosi, è possibile programmare il cassetto per la durata del Sabbath. Il cassetto si spegne in automatico dopo ca. 72 ore e si ripristina il funzionamento normale. Con la funzione attiva, l'impostazione della durata è disattivata e i tasti sensore devono essere premuti più a lungo del solito.

Attivare la funzione Sabbath

- Spegnere eventualmente il cassetto.
- Tenere premuto il tasto sensore .
- Toccare contemporaneamente il tasto sensore .

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

- Impostare la temperatura e la modalità desiderate.

Disattivare la funzione Sabbath

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

- Tenere premuto il tasto sensore .

Le spie si spengono.

Il cassetto funziona di nuovo normalmente.

 Danni materiali a causa dell'umidità penetrata.

Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Per pulire il cassetto non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Tutte le superfici si possono decolorare o modificare, se si utilizzano prodotti non adatti. Le superfici si graffiano facilmente. Le superfici in vetro possono graffiarsi o rompersi.

Rimuovere subito i residui dei prodotti per la pulizia.

Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.

 Pericolo di ustionarsi a causa del vano interno molto caldo.

Il vano interno del cassetto è molto caldo al termine del funzionamento.

Far raffreddare il cassetto prima di qualsiasi operazione di pulizia.

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

Prodotti non adatti

Per evitare di danneggiare le superfici non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri
- prodotti anticalcare
- detersivi abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia (cleaning stone)
- detersivi contenenti solventi
- prodotti per la pulizia dell'acciaio inossidabile
- detersivi per piani cottura in vetroceramica
- detersivi per lavastoviglie
- spray per forno
- detersivi per vetro
- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti
- raschietti affilati in metallo

Pulizia e manutenzione

Pulire il frontale del cassetto e il vano interno

 Difetto di funzionamento perché i tasti sensore sono sporchi e/o coperti.

I tasti sensore non reagiscono oppure alcuni processi si attivano inavvertitamente, addirittura accade che si attivi lo spegnimento automatico del cassetto.

Tenere puliti i tasti sensore e le spie.
Non appoggiare nessun oggetto sui tasti sensore e sulle spie.

- Rimuovere lo sporco normale possibilmente subito con acqua calda, detersivo per i piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.
- Ripassare poi con un panno utilizzando acqua pulita.
- Asciugare infine tutte le superfici con un panno morbido.

Pulire la base antiscivolo

 Danni dovuti a una pulizia non corretta.

La base antiscivolo si danneggia se si lava in lavastoviglie o in lavatrice.

Pulire la base antiscivolo esclusivamente a mano.

 Danni dovuti a un'asciugatura non corretta.

La base antiscivolo si danneggia se si fa asciugare in un forno.

Non asciugare mai la base antiscivolo in forno.

- Rimuovere dal cassetto la base antiscivolo.
- Pulire la base antiscivolo con acqua calda e con del detersivo per piatti delicato.
- Infine asciugare la base antiscivolo con un panno.
- Reinscrivere la base antiscivolo nel cassetto solo quando è completamente asciutta.

La maggior parte dei guasti che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio può essere eliminata personalmente, senza difficoltà. In molti casi è possibile risparmiare tempo e costi senza doversi necessariamente rivolgere all'assistenza tecnica.

Sotto www.miele.it/c/service-10.htm si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti.

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

Problema	Causa e rimedio
Il cassetto non riscalda.	<p>La spina non è inserita correttamente nella presa. ■ Infilare la spina nella presa.</p> <hr/> <p>È scattato il fusibile/l'interruttore generale dell'impianto elettrico. ■ Ripristinare il fusibile principale dell'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati). Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale o dell'interruttore automatico differenziale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica Miele.</p>
Rumori durante il funzionamento	<p>Il rumore è causato dalla ventola che distribuisce uniformemente il calore nel cassetto. Non si tratta di un guasto.</p>
La pietanza non è sufficientemente calda.	<p>La modalità  "Tenere in caldo pietanze" non è impostata. ■ Impostare la modalità corretta.</p> <hr/> <p>La temperatura impostata è troppo bassa. ■ Impostare una temperatura più alta.</p> <hr/> <p>Le fessure di aerazione sono ostruite. ■ Accertarsi che l'aria possa circolare.</p>
La pietanza è troppo calda.	<p>La modalità  "Tenere in caldo pietanze" non è impostata. ■ Impostare la modalità corretta.</p> <hr/> <p>La temperatura impostata è troppo alta. ■ Impostare una temperatura più bassa.</p>

Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
Le stoviglie non sono sufficientemente calde.	La modalità  “Scaldare piatti/stoviglie di portata” non è impostata. ■ Impostare la modalità corretta.
	La temperatura impostata è troppo bassa. ■ Impostare una temperatura più alta.
	Le fessure di aerazione sono ostruite. ■ Accertarsi che l'aria possa circolare.
	Le stoviglie non sono state riscaldate a sufficienza. ■ La durata relativa al riscaldamento delle stoviglie è influenzata da diversi fattori (v. cap. “Scaldare stoviglie”).
Le stoviglie sono troppo calde.	La modalità  Scaldare piatti/stoviglie di portata o  Scaldare tazze/bicchieri non è impostata. ■ Impostare la modalità corretta.
	La temperatura impostata è troppo alta. ■ Impostare una temperatura più bassa.
Tracce di usura sul bordo superiore del pannello frontale.	Montando o smontando un elettrodomestico sopra il cassetto sono state causate delle tracce di usura. ■ Rimuovere le tracce di usura con attenzione con il lato duro di una spugna per pentole.

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti all'elettrodomestico in dotazione.

Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele.it.

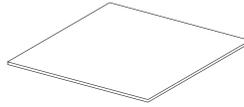
In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Griglia



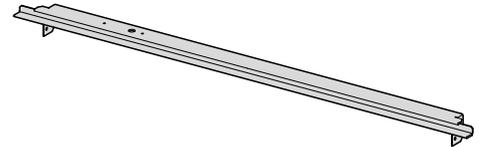
Per aumentare la capacità del cassetto (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120)

Base antiscivolo



Garantisce la stabilità delle stoviglie.

Listello di copertura



Copre l'area dell'involucro tra cassetto e l'elettrodomestico combinato che sta sopra.

Panno in microfibra

Elimina impronte e sporco leggero.

Assistenza tecnica

Sotto www.miele.it/c/service-10.htm si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti e ai pezzi di ricambio Miele.

Contatti in caso di guasto

In caso di guasti che non si è in grado di risolvere da soli, contattare il negozio specializzato Miele o il servizio di assistenza tecnica Miele.

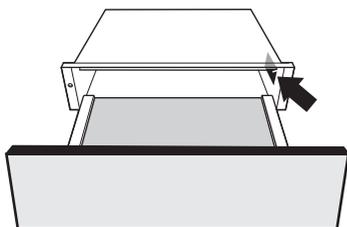
È possibile visualizzare i contenuti online dell'assistenza tecnica sotto www.miele.it/elettrodomestico/service-21.htm.

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo alle presenti istruzioni.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello del fornitore e del numero di fabbricazione (fabbr./SN/n.). Questi dati possono essere rilevati dalla targhetta dati.

Targhetta dati

Qui è apposta la targhetta dati:



Garanzia

La durata della garanzia prevista dalla legislazione vigente è di 2 anni. Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Istruzioni di sicurezza per il montaggio



Danni causati da un montaggio errato.

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

Far montare il cassetto solo da personale qualificato.

- ▶ La presa deve essere facilmente accessibile dopo l'incasso del cassetto.
- ▶ Il cassetto può essere incassato solo esclusivamente se combinato agli altri apparecchi Miele indicati. Se il cassetto viene combinato con altri apparecchi decade il diritto alla garanzia, poiché non è garantito l'impiego corretto.
- ▶ Il piano sul quale il cassetto e l'apparecchio combinato vengono installati deve essere fisso e in grado di reggere due apparecchi.
- ▶ Osservare scrupolosamente le istruzioni d'uso e di montaggio relative all'apparecchio da combinare.
- ▶ Quando si monta il cassetto tenere conto di quanto segue:
 - il contenuto delle stoviglie deve essere visibile. Solamente in questo modo si può evitare che pietanze e liquidi caldi trabocchino, con conseguente pericolo di ustioni.
 - Per estrarre il cassetto vi sia spazio sufficiente.

Installazione

Indicazioni relative al montaggio

Il cassetto può essere combinato con i seguenti elettrodomestici da incasso Miele:

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

L'apparecchio combinato può essere sistemato senza piano intermedio sopra il cassetto già incassato.

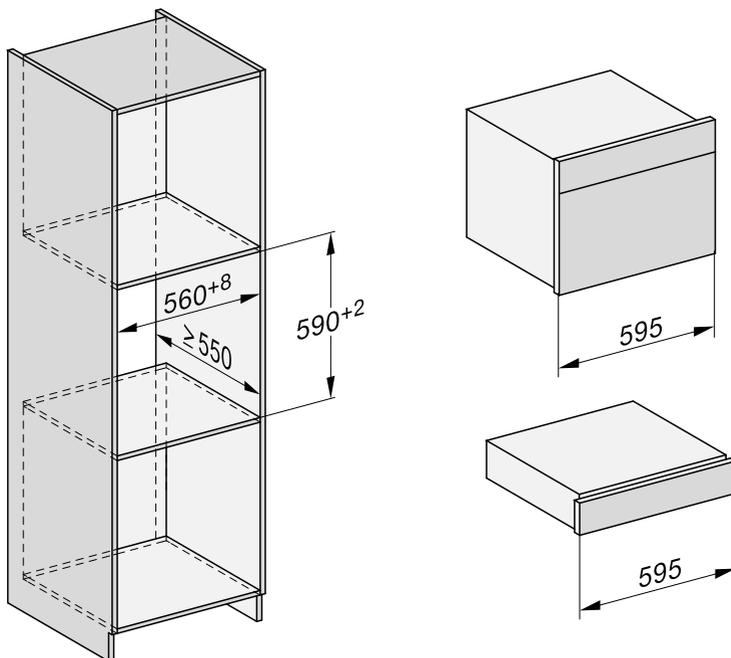
Il cassetto è disponibile in 3 altezze diverse. Le dimensioni della nicchia di incasso si ottengono quindi dalle misure del cassetto e da quelle dell'apparecchio combinato.

Misure d'incasso ESW 7010, ESW 7110

Tutte le misure sono indicate in mm.

Apparecchio combinato per nicchie con 450 mm di altezza

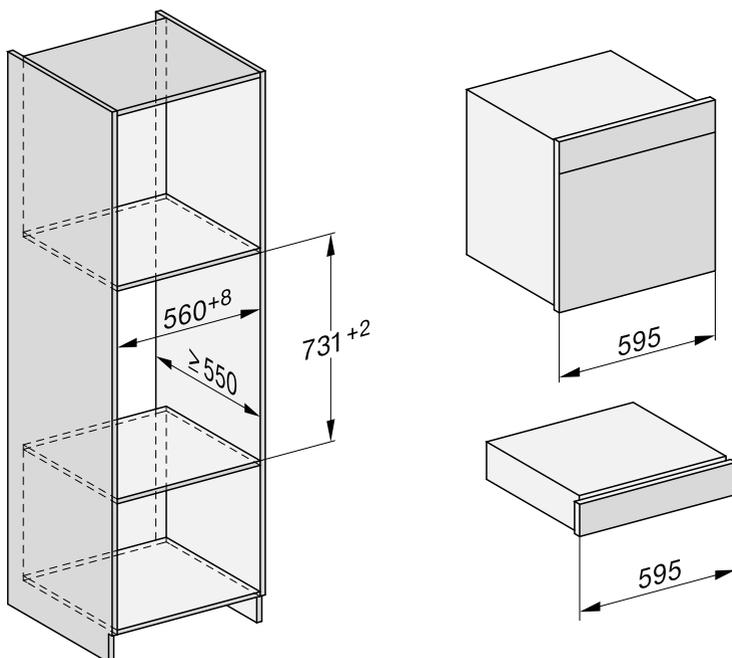
Dietro la nicchia d'incasso non si deve trovare la parete posteriore di un mobile.



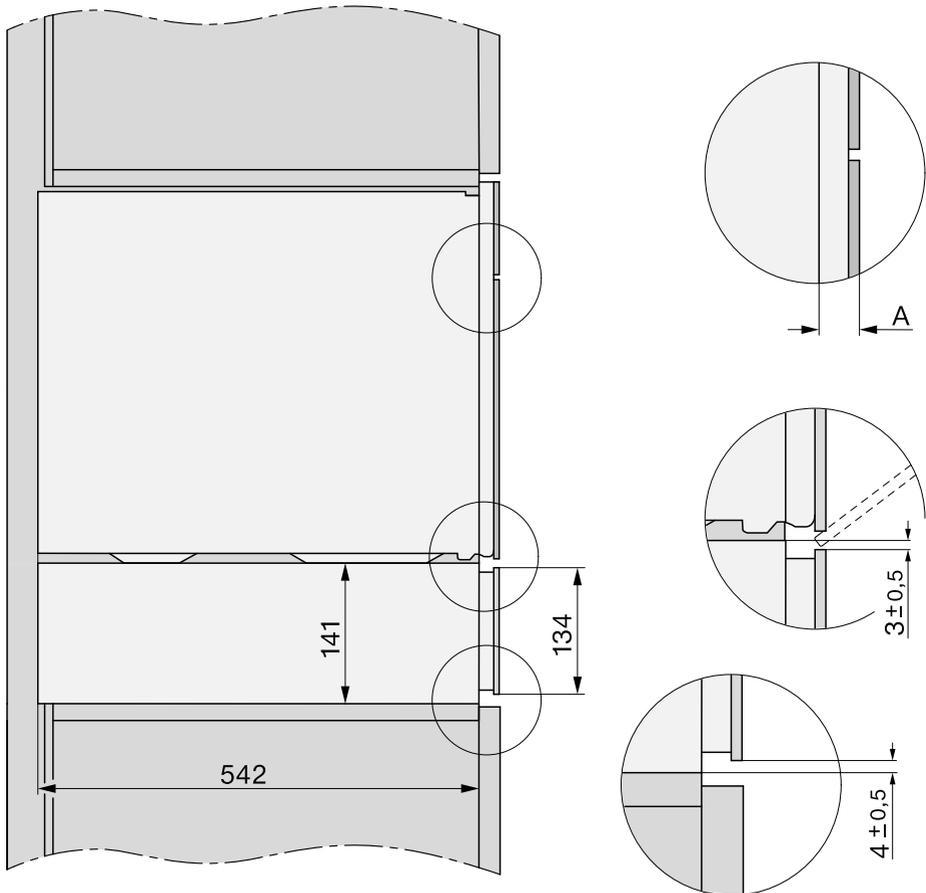
Installazione

Apparecchio combinato per nicchie con 590 mm di altezza

Dietro la nicchia d'incasso non si deve trovare la parete posteriore di un mobile.



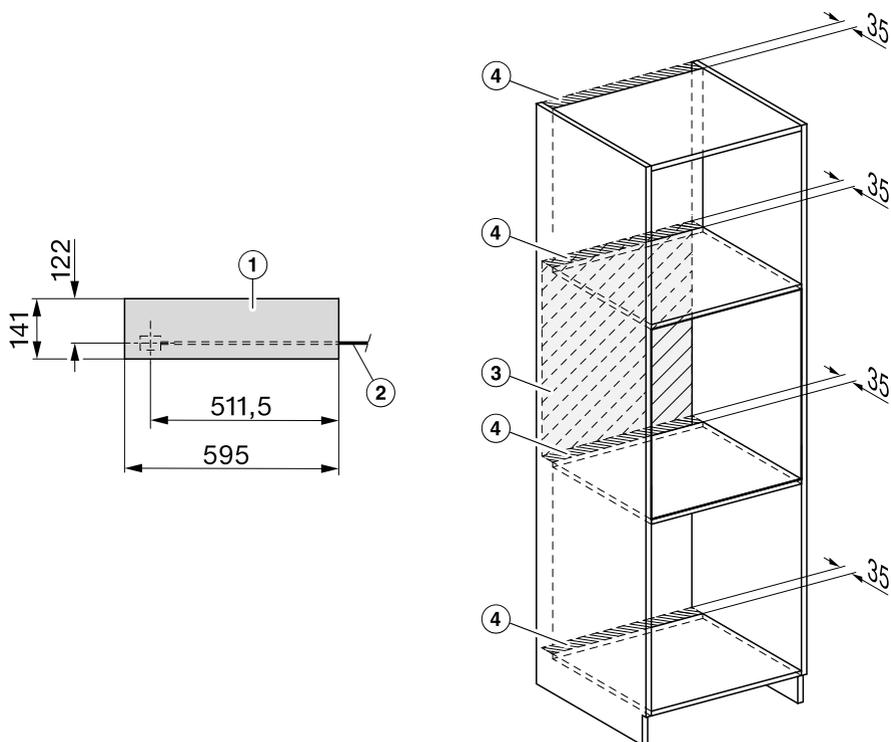
Vista laterale



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

Installazione

Allacciamenti e aerazione



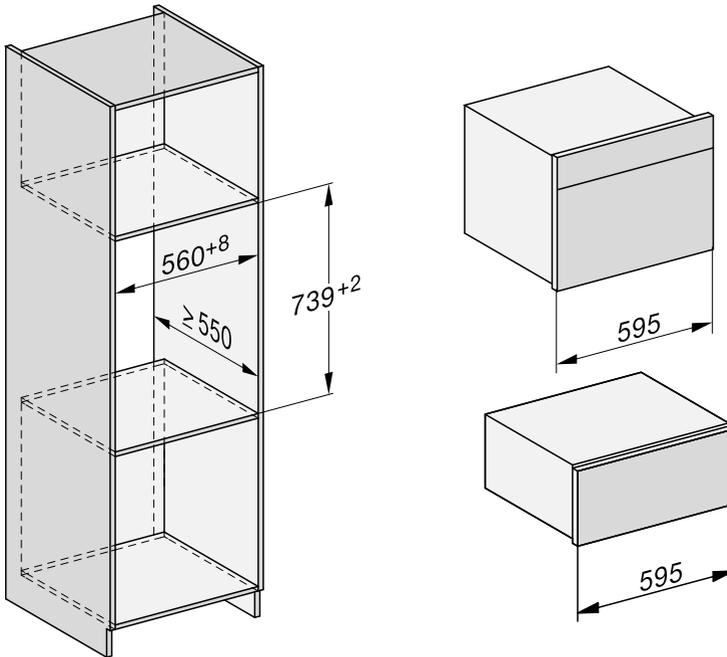
- ① Vista frontale
- ② Cavo di alimentazione elettrica, L = 2.000 mm
- ③ Nessun allacciamento in questa area
- ④ Sezione di aerazione min. 180 cm²

Misure d'incasso ESW 7020, ESW 7120

Tutte le misure sono indicate in mm.

Apparecchio combinato per nicchie con 450 mm di altezza

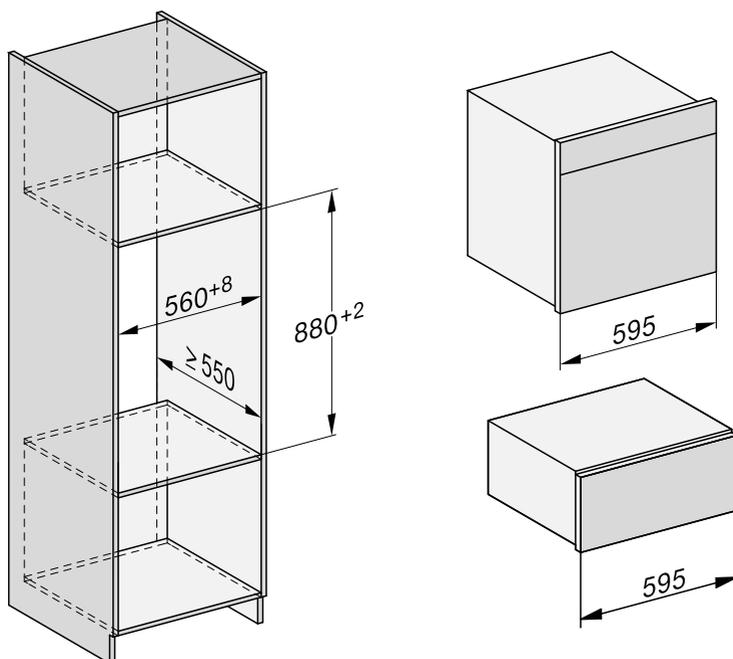
Dietro la nicchia d'incasso non si deve trovare la parete posteriore di un mobile.



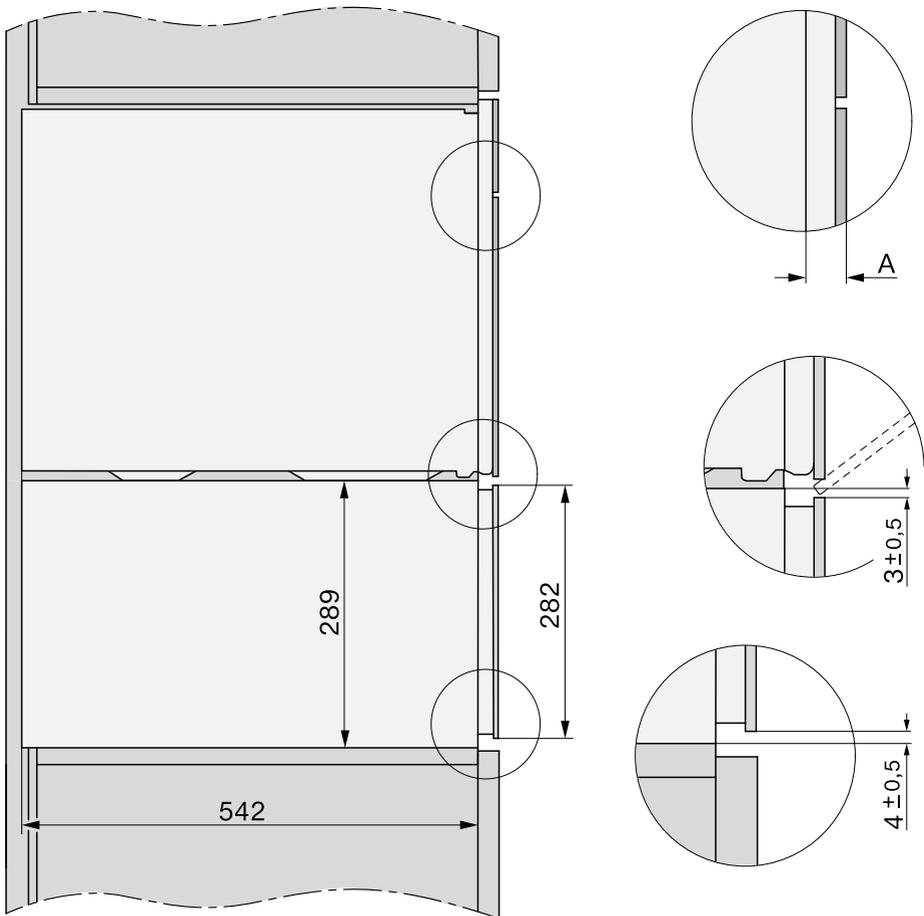
Installazione

Apparecchio combinato per nicchie con 590 mm di altezza

Dietro la nicchia d'incasso non si deve trovare la parete posteriore di un mobile.



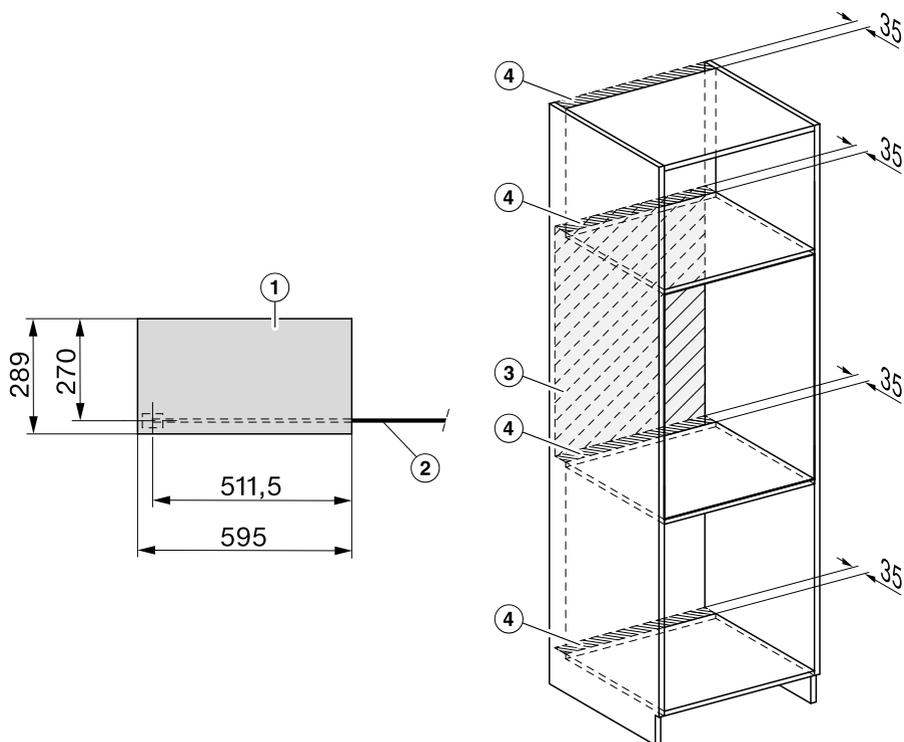
Vista laterale



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

Installazione

Allacciamenti e aerazione



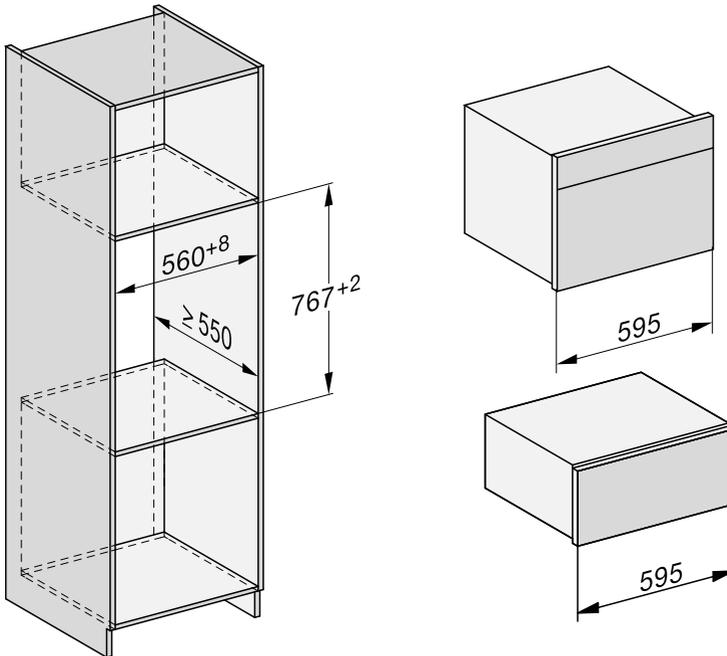
- ① Vista frontale
- ② Cavo di alimentazione elettrica, L = 2.000 mm
- ③ Nessun allacciamento in questa area
- ④ Sezione di aerazione min. 180 cm²

Misure d'incasso ESW 7030

Tutte le misure sono indicate in mm.

Apparecchio combinato per nicchie con 450 mm di altezza

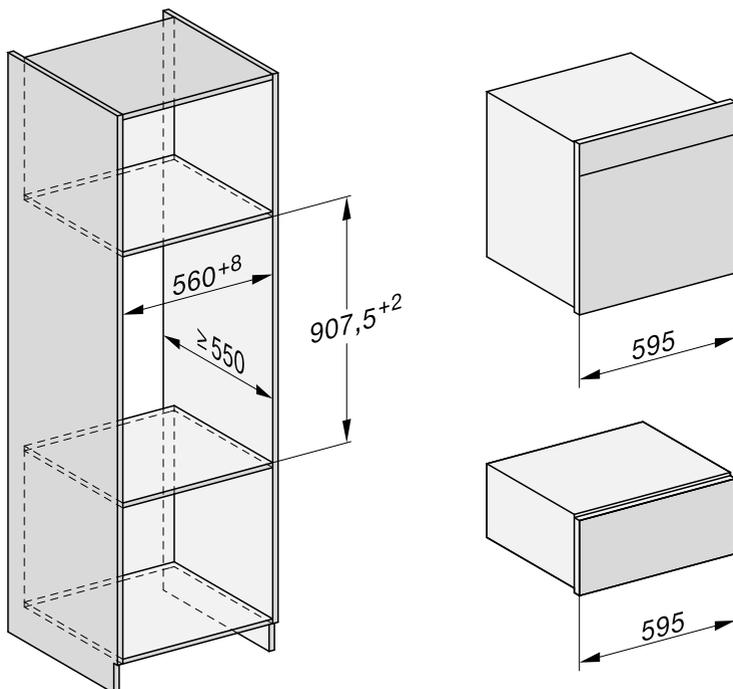
Dietro la nicchia d'incasso non si deve trovare la parete posteriore di un mobile.



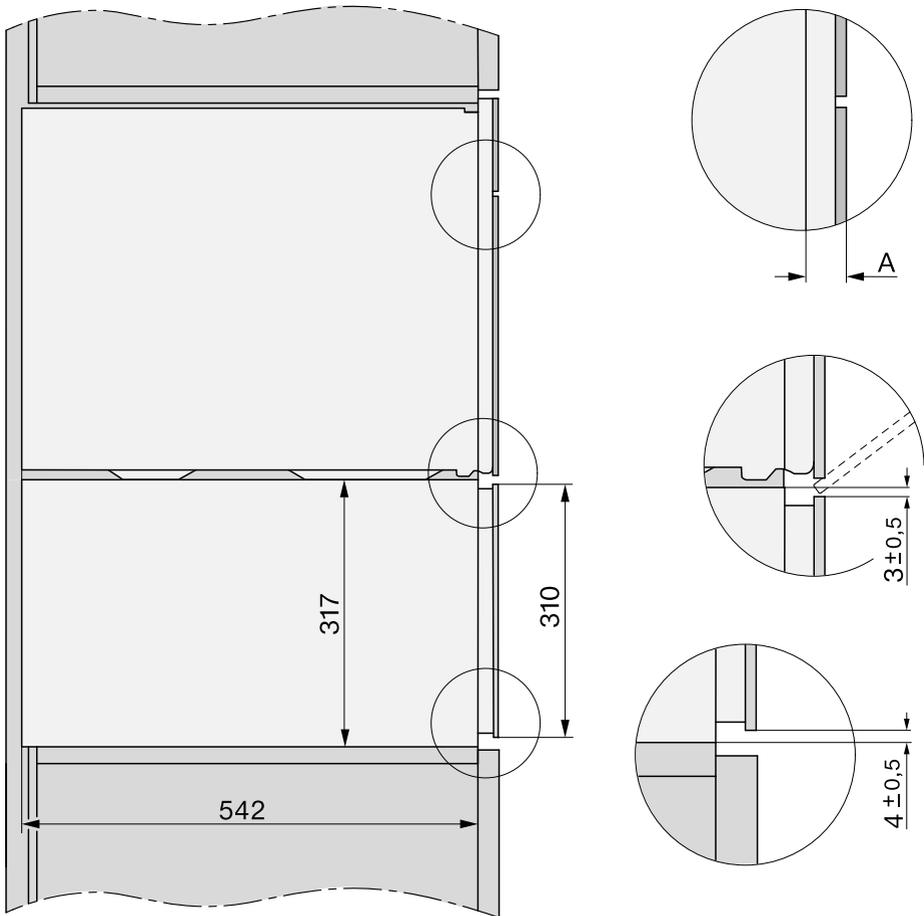
Installazione

Apparecchio combinato per nicchie con 590 mm di altezza

Dietro la nicchia d'incasso non si deve trovare la parete posteriore di un mobile.



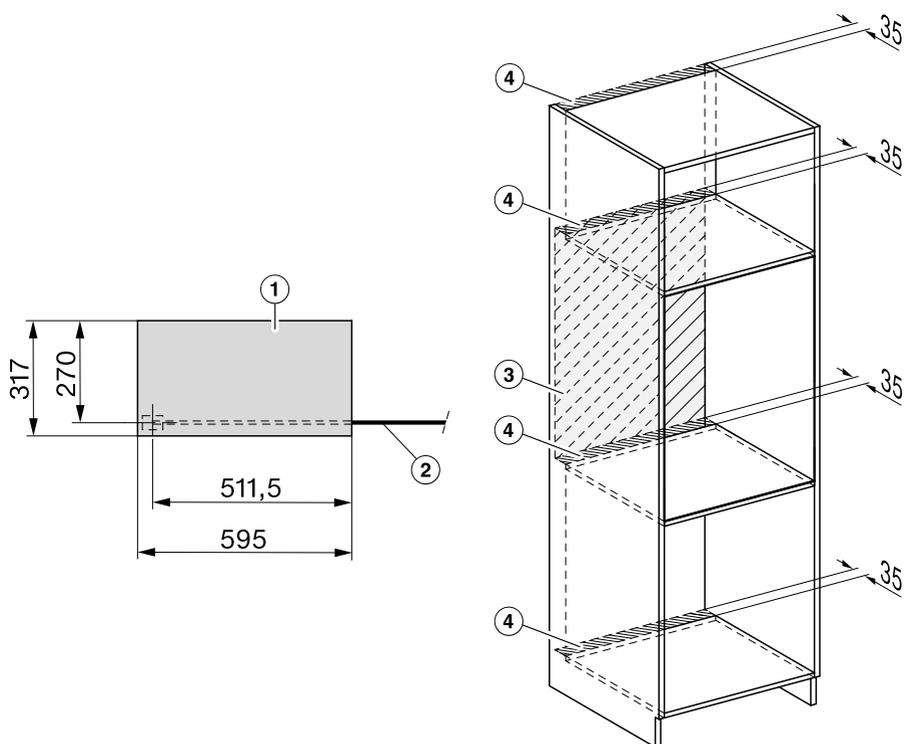
Vista laterale



A ESW 7030: 22 mm

Installazione

Allacciamenti e aerazione

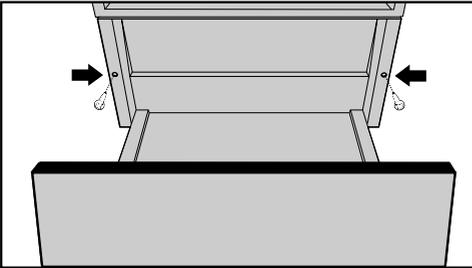


- ① Vista frontale
- ② Cavo di alimentazione elettrica, L = 2.000 mm
- ③ Nessun allacciamento in questa area
- ④ Sezione di aerazione min. 180 cm²

Incasso

La superficie di appoggio del cassetto deve essere pulita e in piano. Solo rispettando queste premesse è garantito il perfetto funzionamento dell'apparecchio.

- Inserire il cassetto nel vano d'incasso finché il frontale del cassetto è a filo del mobile e posizionare il cassetto perpendicolarmente.



- Aprire il cassetto e fissarlo alle pareti laterali del mobile con le 2 viti in dotazione.
- Proteggere il bordo superiore del pannello frontale da usura mentre si incassa l'elettrodomestico combinato.
- Incassare l'apparecchio combinato attenendosi alle indicazioni contenute nelle relative istruzioni d'uso e di montaggio.

Installazione

Allacciamento elettrico

Il cassetto viene fornito pronto per essere allacciato alla rete elettrica tramite cavo e presa di sicurezza (Schuko).

Posizionare il cassetto in modo che la presa sia liberamente accessibile. Se la presa non fosse accessibile, assicurarsi che al momento dell'installazione sia presente un dispositivo di separazione per ogni polo.

 Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

Il collegamento del cassetto a prese multiple e prolunghie può causare un sovraccarico dei cavi.

Per ragioni di sicurezza non utilizzare prese multiple e prolunghie.

L'impianto elettrico deve essere realizzato a regola d'arte (VDE 0100) e nel rispetto delle norme vigenti!

Per motivi di sicurezza si consiglia l'uso di un interruttore automatico differenziale (RCD) del tipo  nell'impianto della casa per l'allacciamento elettrico del cassetto.

Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, sostituirlo con un cavo speciale dello stesso tipo (disponibile presso il servizio di assistenza tecnica Miele). Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione sia effettuata da personale specializzato o dal servizio di assistenza tecnica Miele.

Per l'assorbimento nominale e la protezione, vedere le istruzioni d'uso oppure la targhetta dati. Confrontare questi dati con i dati dell'allacciamento elettrico in loco.

In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia elettrica autosufficiente o non sincrono alla rete (come reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o similari.

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e per questo prodotto Miele devono essere garantite per funzionalità e procedure anche col funzionamento autonomo oppure non sincrono alla rete oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come per esempio descritto nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

Dichiarazione di conformità

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

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

- Prodotti, download, www.miele.it
- Service, richiedere informazioni, istruzioni d'uso, su <https://miele.it/manuale-istruzioni> mediante indicazione del nome prodotto o del numero di fabbricazione

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

Potenza massima di trasmissione del modulo WLAN < 100 mW

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.

Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.



Servizio Clienti

0471 670505

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.



www.miele.it

contact@miele-support.it

Miele Italia S.r.l.

Strada di Circonvallazione, 27

39057 S. Michele-Appiano (BZ)

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

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