Instrucciones de manejo y montaje
Calientaplatos Gourmet

Es **imprescindible** leer las instrucciones de manejo y montaje antes del emplazamiento, la instalación y la puesta en funcionamiento. De esta forma se estará protegido y se evitarán daños.

es-ES

M.-Nr. 11 227 040

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad **4**

Su contribución a la protección del medioambiente **10**

Vista general **11**
ESW 7010, ESW 7110 11
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 12
Elementos de manejo e indicación 13
Accesorios que forman parte del suministro 14

Primera puesta en funcionamiento **15**
Primera limpieza 15
Calentar el calientaplatos por primera vez 15
Miele@home 16

Manejo **19**
Principio de manejo 19
Utilizar MobileStart 20
Funciones 20
Duración 20
Ajustes de la temperatura 21

Mantener calientes los alimentos **22**

Calentar vajilla **24**
Tiempos de calentamiento 24
Capacidad 24
ESW 7010, ESW 7110 25
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 26

Cocción a baja temperatura **27**

Otras aplicaciones posibles **32**

Conexión con electrodomésticos empotrables Miele **33**

Función Sabbat **34**

Limpieza y mantenimiento **35**

¿Qué hacer si ...? **37**

Accesorios que se pueden adquirir posteriormente **39**

Servicio Post-venta **40**
Contacto en caso de anomalías 40
Placa de características 40
Garantía 40

Instalación **41**
Advertencias de seguridad para el montaje 41

Contenido

Indicaciones para la instalación 42
Medidas de empotramiento ESW 7010, ESW 7110 43
En combinación con aparatos para un hueco de 450 mm de altura 43
En combinación con aparatos para un hueco de 590 mm de altura 44
Vista lateral 45
Conexiones y ventilación 46
Medidas de empotramiento ESW 7020, ESW 7120 47
En combinación con aparatos para un hueco de 450 mm de altura 47
En combinación con aparatos para un hueco de 590 mm de altura 48
Vista lateral 49
Conexiones y ventilación 50
Medidas de empotramiento ESW 7030 51
En combinación con aparatos para un hueco de 450 mm de altura 51
En combinación con aparatos para un hueco de 590 mm de altura 52
Vista lateral 53
Conexiones y ventilación 54
Montaje 55
Conexión eléctrica 56
Declaración de conformidad **57**

Advertencias e indicaciones de seguridad

En adelante, hablaremos del calientaplatos Gourmet solo como calientaplatos o aparato.

Este aparato cumple todas las normas de seguridad vigentes. El manejo indebido puede causar daños materiales y provocar lesiones personales y daños materiales.

Lea detenidamente el manual de instrucciones de manejo y montaje antes de poner el aparato en funcionamiento. Contienen indicaciones importantes para el montaje, la seguridad, el uso y el mantenimiento. De esta forma se protegerá y evitará daños en el aparato.
Según la norma internacional IEC 60335–1 Miele indica explícitamente que deben leerse y seguirse las indicaciones incluidas en el capítulo para la instalación del aparato así como las advertencias e indicaciones de seguridad.
Miele no se hace responsable de los daños causados debido al incumplimiento de estas indicaciones.

Conserve las presentes Instrucciones de manejo y de montaje y entréguelas al nuevo propietario en caso de venta posterior del aparato.

Aplicación adecuada

▶ Este aparato está concebido para ser utilizado con fines y en entornos domésticos.

▶ Este aparato no es apto para el uso en zonas exteriores.

▶ Utilice el calientaplatos exclusivamente en entornos domésticos para las aplicaciones descritas en las instrucciones de manejo. Quedan terminantemente prohibidas otras aplicaciones.

▶ Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar el aparato de una forma segura, no podrán hacer uso del mismo sin supervisión. El uso del aparato por parte de dichas personas sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura. Deben poder reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

Niños en casa

▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del aparato, a no ser que estén vigilados en todo momento.

▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar el aparato sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarlo de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

▶ Los niños no deben limpiar el aparato sin supervisión.

▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca del aparato. No deje jamás que los niños jueguen con él.

▶ El calientaplatos se calienta durante el funcionamiento y continúa caliente durante algún tiempo una vez desconectado. Mantenga a los niños alejados del calientaplatos hasta que se haya enfriado y no exista ningún riesgo de sufrir quemaduras.

▶ ¡Peligro de ahogamiento! Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantener el material del embalaje fuera del alcance de los niños.

Seguridad técnica

▶ La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación a manos de personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario. Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación se realizarán exclusivamente por personal técnico autorizado de Miele.

▶ Los daños en el aparato pueden poner en peligro su seguridad. Controle visualmente que no hay daños. Nunca ponga un aparato dañado en funcionamiento.

▶ Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (p. ej. redes autónomas, sistemas de copia de seguridad). El requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla las especificaciones de la norma EN 50160 o comparable.
Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en isla como en no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510–2.

▶ La seguridad eléctrica del aparato quedará garantizada solamente si está conectado a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Este requisito básico de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, haga que un técnico electricista revise la instalación de la casa.

▶ Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características del envasador con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el aparato.
Antes de conectarlo, compare estos datos. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.

▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No conecte el aparato a la red eléctrica con este tipo de dispositivos.

▶ Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice el aparato antes de montarlo.

▶ No se puede utilizar este aparato en lugares inestables (p. ej. embarcaciones).

▶ El contacto con los cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento del aparato. No abra nunca la carcasa del aparato.

▶ Se pierden los derechos de la garantía si el aparato no es reparada por el Servicio Post-Venta autorizado de Miele.

▶ Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad solo con las piezas de sustitución originales. Los componentes defectuosos solo pueden ser sustituidos por unos idénticos.

▶ Si se retira la clavija de red del cable de conexión o si el cable de conexión no cuenta con una clavija de red, el aparato deberá ser conectado a la red eléctrica por un técnico electricista.

▶ Cuando el cable de conexión a red del aparato esté dañado, deberá ser sustituido por un cable de conexión especial por un electricista (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).

▶ El aparato debe estar desenchufado cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Asegúrese de

- desconectar el fusible de la instalación eléctrica o
- desenroscar por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
- retirar la clavija (si está disponible) del enchufe. No tire del cable de conexión de red, sino de la clavija.

▶ Si el calientaplatos estuviera instalado detrás de un frontal de mueble (p. ej. de una puerta), no lo cierre nunca mientras esté utilizando el calientaplatos. El calor y la humedad se acumulan detrás del frontal de mueble cerrado, pudiendo dañar el calientaplatos, el mueble de alojamiento y el suelo. Cierre la puerta del mueble únicamente cuando el calientaplatos se haya enfriado totalmente.

Uso apropiado

▶ Puede quemarse con el calientaplatos o la vajilla calientes. Durante cualquier trabajo con el calientaplatos caliente proteja sus manos con guantes de cocina o agarradores. Utilícelos únicamente si están secos. Los tejidos húmedos conducen mejor el calor y pueden producirse quemaduras debido al vapor.

▶ Peligro de incendio. No guarde recipientes de plástico u objetos inflamables en el calientaplatos. Estos podrían derretirse o incendiarse al conectarlo.

▶ Los objetos inflamables que se encuentren cerca del calientaplatos podrían incendiarse debido a las altas temperaturas. No utilice nunca el calientaplatos para calentar la habitación.

▶ No sustituya jamás la base antideslizante incluida en el volumen de suministro por papel de cocina o similares.

▶ La capacidad de carga máxima de las guías telescópicas es de 25 kg. Si carga el aparato en exceso o se apoya en el aparato abierto podrían resultar dañadas.

▶ La parte inferior del calientaplatos se calienta durante el funcionamiento. No lo toque accidentalmente cuando se encuentre abierto.

▶ La base antideslizante es termorresistente hasta 200 °C.
La base del menaje puede superar esta temperatura, especialmente después de un dorado fuerte. Deje que el recipiente de cocción se enfríe antes de colocarlo en el calientaplatos.

▶ Los recipientes de plástico o papel de aluminio se derriten a altas temperaturas. Para mantener los alimentos calientes, utilice únicamente vajilla termorresistente de porcelana, cristal, etc.

▶ Si los líquidos entran en el interior del calientaplatos se puede producir un cortocircuito. Abra y cierre con cuidado el calientaplatos cargado para que no se derramen los líquidos.

▶ La función sirve para mantener los alimentos calientes, no para calentar alimentos fríos. Asegúrese de que se introducen alimentos suficientemente calientes en el aparato.

▶ Si la temperatura es demasiado baja se pueden desarrollar bacterias en determinados alimentos. Ajuste una temperatura suficientemente alta para mantener calientes los alimentos.

Limpieza y mantenimiento

▶ ¡Peligro de descargas eléctricas! El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. No utilice nunca un limpiador a vapor para su limpieza.

Accesorios

▶ Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele. Si se utilizan o instalan otros componentes no autorizados se pierde todo derecho de garantía.

▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, pero no menos de 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su calientaplatos.

Su contribución a la protección del medioambiente

Eliminación del embalaje

El embalaje se utiliza para la manipulación y protege el aparato de los daños de transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan en función de aspectos compatibles con el medio ambiente y de su eliminación y, por lo general, son reciclables.

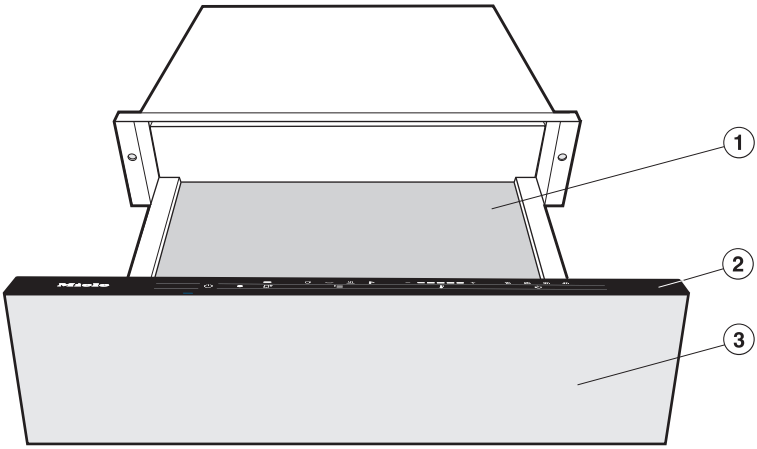
La devolución de los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas. Utilice las opciones de recogida y devolución de materiales reciclables específicos. Su distribuidor Miele se encargará de retirar el embalaje de transporte.

Reciclaje de aparatos inservibles

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen multitud de materiales valiosos. También contienen sustancias, mezclas y componentes concretos que eran necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, así como si se manipulan de forma incorrecta, pueden ser perjudiciales para la salud y causar daños en el medio ambiente. En ningún caso tire su aparato inservible en la basura doméstica.

En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. Usted es el único responsable legal de borrar cualquier dato personal disponible en el aparato a eliminar. La ley obliga a retirar sin destruir las pilas y baterías utilizadas que no estén totalmente inaccesibles en el aparato, así como las lámparas. Llévelos a un punto de recogida adecuado donde puedan ser entregados gratuitamente. Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.

ESW 7010, ESW 7110



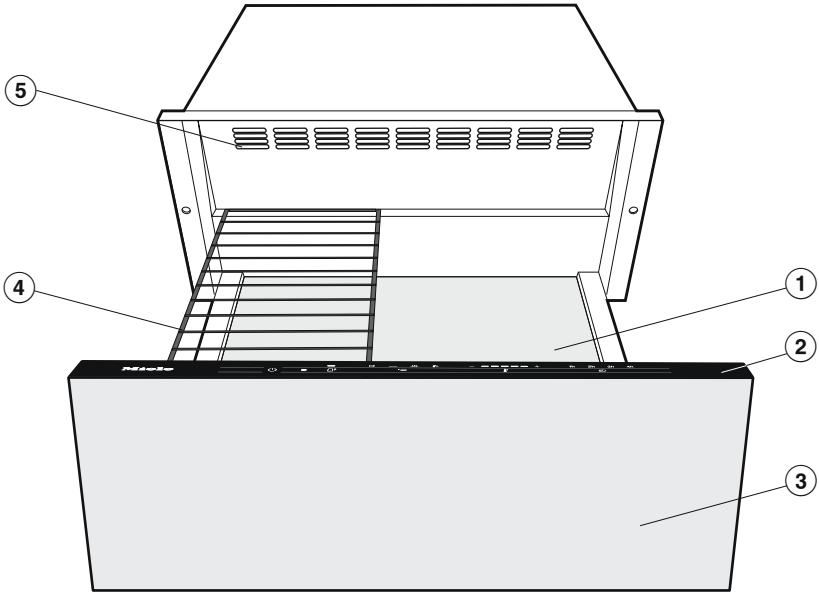
① Base antideslizante

② Elementos de manejo e indicación

③ Frontal del aparato con mecanismo Push2open
Abra y cierre el aparato presionando ligeramente en la parte central del panel.

Vista general

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



① Base antideslizante

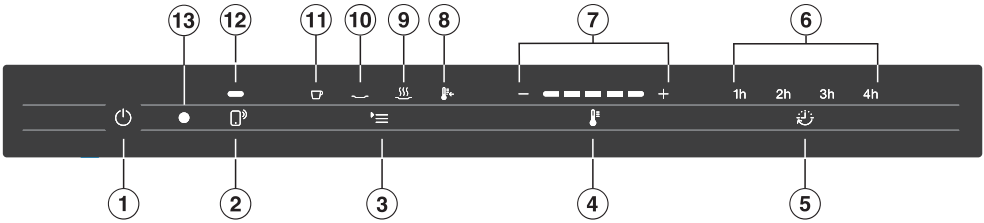
② Elementos de manejo e indicación

③ Frontal del aparato con mecanismo Push2open
Abra y cierre el aparato presionando ligeramente en la parte central del panel.

④ Parrilla

⑤ Ranuras de ventilación

Elementos de manejo e indicación



Teclas sensoras

① Tecla sensora Conexión/Desconexión
Para conectar/desconectar el aparato

② Tecla sensora
Para manejar el aparato a través de un dispositivo móvil

③ Tecla sensora
Para seleccionar la función

④ Tecla sensora
Para ajustar la temperatura

⑤ Tecla sensora
Para ajustar una duración limitada o restablecer el uso continuado.

Indicaciones/Pilotos de control

⑥ Indicación de la duración seleccionada
1h = 1 hora
2h = 2 horas
3h = 3 horas
4h = 4 horas
Ninguna indicación = uso continuado

⑦ Pilotos de control barras de segmentos
Para indicar la temperatura

⑧ Piloto de control
Indica que está ajustada la función Cocción a baja temperatura.

⑨ Piloto de control
Indica que está ajustada la función Mantener calientes los alimentos.

⑩ Piloto de control
Indica que está ajustada la función Calentar vajilla.

⑪ Piloto de control
Indica qué está ajustada la función Calentar tazas/vasos.

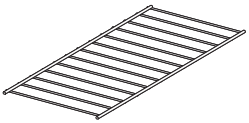
⑫ Piloto de control ■
Indica que está activo el manejo del aparato a través de un dispositivo móvil.

⑬ Interfaz óptica
(solo para el Servicio Post-Venta de Miele)

Accesorios que forman parte del suministro

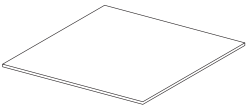
Puede solicitar con posterioridad tanto los accesorios adjuntos como otros si los necesita (véase capítulo «Accesorios que se pueden adquirir posteriormente»).

Parrilla



Para ampliar la superficie de carga (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Base antideslizante



Proporciona un soporte seguro para la vajilla.

Cupón para solicitar el libro de recetas de Miele «Cocción a baja temperatura»

Redima el cupón en la página web de Miele España y recibirá gratuitamente un libro de recetas elaboradas en nuestro laboratorio.

- Retire las posibles láminas protectoras o etiquetas adhesivas del aparato.
- No retire la pegatina con indicaciones respecto a la seguridad y el montaje y tampoco la placa de características.

Esta facilitará los trabajos de reparación y de intervención del Servicio técnico.

Primera limpieza

- Extraiga del calientaplatos la base antideslizante y, en caso de haberla, también la parrilla. Limpie ambos con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibras limpio y húmedo.
- Seque la base antideslizante y la rejilla con un paño suave.
- Retire el polvo y los restos de embalaje de la parte interior y exterior del calientaplatos con un paño húmedo.
- Seque las superficies con un paño suave.
- Coloque la base antideslizante y, dado el caso la rejilla, de nuevo en el calientaplatos.

Calentar el calientaplatos por primera vez

Caliente el calientaplatos vacío durante al menos dos horas.

- Conecte el calientaplatos pulsando el sensor ⏻.
- Pulse la tecla sensora ☰ tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine el símbolo ♨.
- Pulse la tecla sensora 🌡 tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine el segmento exterior derecho de la indicación de temperatura.
- Pulse la tecla sensora ⏲ tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine **2h**.
- Cierre el calientaplatos.

El calientaplatos está equipado con un interruptor de contacto. La calefacción y el ventilador del aparato solo funcionan cuando el calientaplatos está cerrado.

El calientaplatos se desconecta automáticamente transcurridas dos horas.

Los componentes de metal están protegidos con un producto de conservación. Por eso se forman olores de forma temporal cuando se usa el calientaplatos por primera vez. La formación de olores y el posible humo desaparece después de un breve tiempo y en ningún caso significa que se ha producido una conexión errónea o un defecto en el aparato. Durante el primer calentamiento, procure que la estancia esté siempre lo suficientemente ventilada.

Miele@home

El aparato está dotado con un módulo WiFi integrado.

Para utilizarlo, necesita:

- una red WiFi,
- la App Miele,
- una cuenta de usuario de Miele. Es posible configurar una cuenta de usuario a través de la App Miele.

La App Miele le guía para realizar la conexión entre el aparato y la red WiFi de su hogar.

Una vez haya conectado el aparato a la red WiFi, estas son algunas de las acciones que podrá realizar con la App:

- Activar información sobre el estado de funcionamiento del aparato:
- Recibir información sobre el desarrollo de los procesos de cocción en el aparato
- Finalizar procesos de cocción en curso

En el modo preparado en red el aparato necesita máx. 2 W.

Asegúrese de que la señal de su red WiFi en el lugar de emplazamiento del aparato sea la adecuada.

Disponibilidad de conexión WiFi

La conexión WiFi se reparte con otros aparatos (p. ej. microondas, aparatos que se manejan a distancia). Debido a lo que se pueden producir problemas de conexión temporales o continuos. Por lo tanto, no se garantiza la total disponibilidad de las funciones ofrecidas.

Disponibilidad de Miele@home

El uso de la App Miele@home depende de que el servicio Miele@home esté disponible en su país.

El servicio de Miele@home no está disponible en todos los países.

Para saber más, entre en la página web www.miele.com.

Aplicación Miele

Puede descargar la aplicación Miele de forma totalmente gratuita de la Apple App Store® o en la Google Play Store™.

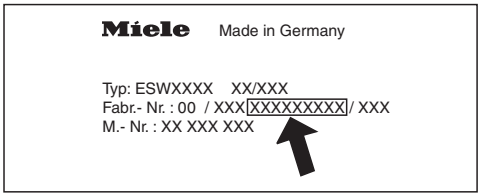
Conectar a través de la App

Puede crear la conexión en red con la App Miele.

- Instale la App Miele en su terminal móvil.

Para el registro necesitará:

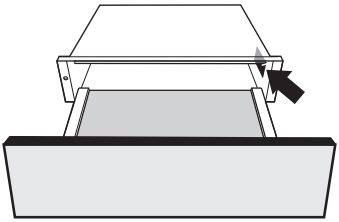
1. La contraseña de su red WiFi
2. La contraseña del calientaplatos.



La contraseña del calientaplatos se compone de las nueve últimas cifras de su número de fabricación, que se encuentra en la placa de características.

Placa de características

La placa de características se encuentra aquí:



- Inicie el proceso de registro del aparato en la App. Siga los pasos de registro.

En caso de solicitarse activar la WiFi del calientaplatos, realice lo siguiente:

- Desconecte el calientaplatos.
- Mantenga pulsada la tecla sensora .
- Pulse a la vez la tecla sensora .

2h se ilumina permanentemente, **3h** parpadea.

Durante los próximos diez minutos, el calientaplatos está listo para la conexión.

- Siga los pasos de la App.

Una vez conectado correctamente, se iluminan **2h** y **3h** de forma continuada.

- Pulse la tecla sensora en el calientaplatos para salir del modo de conexión.

Es posible manejar en remoto el calientaplatos a través de la App.

Conectar a través de WPS

Su router WiFi debe ser apto para WPS (WiFi Protected Setup).

- Desconecte el calientaplatos.
- Mantenga pulsada la tecla sensora .
- Pulse a la vez la tecla sensora .

2h se ilumina permanentemente, **3h** parpadea.

Es necesario iniciar simultáneamente la conexión WiFi en el calientaplatos y en el router WPS.

- Después de unos segundos, presione la tecla sensora del calientaplatos.

Transcurrido un tiempo breve se ilumina de forma constante **2h**, y parpadean **3h** y **4h**.

Durante los próximos diez minutos, el calientaplatos está listo para la conexión.

- Inicie la conexión WPS en el router WiFi.

Una vez conectado correctamente, se iluminan **2h** y **3h** de forma continuada.

- Pulse la tecla sensora en el calientaplatos para salir del modo de conexión.

Es posible manejar en remoto el calientaplatos a través de la App.

En caso de no poder establecer la conexión, es posible que no haya activado lo suficientemente deprisa la WPS en su router. Repita de nuevo los pasos descritos anteriormente.

Consejo: Si su router WiFi no dispone de WPS como método de conexión, utilice la conexión a través de la App Miele.

Eliminar el registro de la WiFi (volver a los ajustes de fábrica)

Para establecer una nueva conexión WiFi, es necesario interrumpir primero la conexión WiFi existente.

- Desconecte el calientaplatos.
- Mantenga pulsada la tecla sensora .
- Pulse a la vez la tecla sensora .

En caso de existir ya una conexión WiFi, se iluminan de forma permanente **2h** y **3h**.

Durante los próximos diez minutos, el calientaplatos está listo para la desconexión.

- Pulse la tecla sensora .

2h se ilumina permanentemente y **3h** parpadea.

Después de unos segundos parpadean **2h** y **3h**. La conexión se ha interrumpido.

- Pulse la tecla sensora en el calientaplatos para salir del modo desconexión.

La conexión WiFi ha quedado interrumpida. Se puede establecer una conexión nueva.

En caso de desechar, vender o poner en funcionamiento un calientaplatos ya utilizado, elimine la WiFi. Solo así queda garantizado eliminar todos los archivos personales para que el dueño del calientaplatos ya no los pueda utilizar.

Principio de manejo

⚠ Funcionamiento anómalo debido a que las teclas sensoras están sucias y/o tapadas.
Las teclas sensoras no reaccionan o podrían activarse de forma involuntaria o incluso desconectar automáticamente el aparato.
Conserve el teclado y las indicaciones limpias.
No coloque ningún objeto sobre el teclado o las indicaciones.

⚠ Daños producidos por líquidos.
Si los líquidos entran en el interior del calientaplatos se puede producir un cortocircuito.
Abra y cierre con cuidado el calientaplatos cargado para que no se derramen los líquidos.

- Abra el calientaplatos.
- Conecte el calientaplatos pulsando el sensor ⏻.
- Pulse la tecla sensora ☰ tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine la función deseada.
- Pulse la tecla sensora 🌡 tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine el segmento de la temperatura deseada en la indicación de temperatura.
- Pulse la tecla sensora ⏱ tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine la duración de la función deseada.
- Cierre el calientaplatos.

Utilizar MobileStart

■ Pulse la tecla sensora , para activar MobileStart.

El piloto de control se ilumina sobre la tecla sensora . Es posible manejar el calientaplatos a través de la App Miele.

El manejo a través de las teclas sensoras tiene prioridad frente al manejo a través de la App.

Funciones

Pueden seleccionarse las siguientes funciones:

- Calentar tazas/vasos
- Calentar vajilla
- Mantener calientes los alimentos
- Cocción a baja temperatura

En la próxima conexión se ajustará automáticamente la última función seleccionada y se indicará en el panel de mandos.

El calientaplatos está equipado con un ventilador que distribuye el aire caliente por su interior. El ventilador funciona siempre, durante todas las funciones.

El calientaplatos permite mantener calientes los alimentos y calentar vajilla al mismo tiempo Utilice para ello la función Mantener calientes los alimentos.

⚠ Riesgo de sufrir quemaduras debido a que la vajilla está caliente.
En caso de utilizar la función Mantener calientes los alimentos con la vajilla vacía, esta se calentará mucho.
Utilice guantes de cocina al retirarla.

Duración

⚠ Peligro de incendio por alimentos resecos.
Los tiempos de calentamiento prolongados provocan el secado excesivo y eventualmente la autoinflamación de los alimentos.
No deje el calientaplatos en funcionamiento continuo sin supervisión durante mucho tiempo.

El calientaplatos está ajustado para funcionar continuamente (excepción: Cocción a baja temperatura). Por motivos de seguridad, después de máximo 12 horas en funcionamiento, se desconecta.

Pulsando la tecla sensora se puede seleccionar una duración limitada: pulsando 1 vez 1 hora (1h), 2 veces 2 horas (2h), etc. hasta un máximo de 4 horas.

Si se pulsa una quinta vez, se ajusta de nuevo el funcionamiento continuo.

Ajustes de la temperatura

Cada función tiene un rango de temperatura asignado Las propuestas de temperatura ajustadas de fábrica aparecen en negrita. Al pulsar la tecla sensora se puede modificar la temperatura en pasos de 5 °C.

En la próxima conexión se ajustará automáticamente la última temperatura seleccionada y se indicará en el panel de mandos (excepción: Cocción a baja temperatura).

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

* indicaciones de temperatura aproximadas, medidas en el centro del calientaplatos vacío

Mantener calientes los alimentos

Recomendaciones

Para conservar la calidad de los alimentos, tenga en cuenta lo siguiente:

- Sirva los alimentos en platos precalentados. Para ello, coloque la vajilla en el calientaplatos durante el precalentamiento.
- Para que los alimentos asados o fritos se conserven crujientes, no los cubra. Manténgalos calientes a una temperatura elevada.
- Cubra con una tapa adecuada los alimentos húmedos y líquidos o con una lámina termorresistente. Así evitará que la humedad salga, se condense y se acumule en el exterior de la vajilla.
- No llene demasiado los recipientes para que no rebosen.
- Los alimentos recién hechos estarán más calientes que los que hayan sido mantenidos calientes. Sirva los alimentos que hayan sido mantenidos calientes en platos precalentados.
- La pérdida de nutrientes comienza al cocinar los alimentos y continúa durante el proceso de mantenimiento de calor. Cuanto más tiempo se quiera mantener calientes los alimentos, mayor será la pérdida de nutrientes.
- Recomendamos que no mantenga caliente la comida durante demasiado tiempo, ya que de esta manera el proceso de cocción continuará.
- Si abre con frecuencia el calientaplatos es posible que los alimentos se enfríen.
- No abra y cierre el calientaplatos con brusquedad. El líquido de los platos podría derramarse y caer por las ranuras de ventilación o acceder al interior del calientaplatos.

⚠ Riesgo para la salud en caso de temperaturas para mantener el calor de los alimentos demasiado bajas.
En caso de temperaturas demasiado bajas para mantener los alimentos calientes, podrían desarrollarse bacterias.
Seleccione exclusivamente la función Mantener calientes los alimentos

Esta función sirve para mantener calientes los alimentos directamente después de su preparación, es decir, todavía en caliente. Esta función no sirve para recalentar platos que se han quedado fríos.

- Seleccione la función Mantener calientes los alimentos.
- Seleccione la duración deseada.

El calientaplatos debe precalentarse durante aprox. 15 minutos para garantizar que en su interior se alcanza la temperatura necesaria para mantener el calor.

- Coloque la vajilla en el calientaplatos para el precalentamiento.
- Transcurridos 15 minutos, retire del calientaplatos la vajilla precalentada y disponga en ella los alimentos calientes. Utilice guantes de cocina para retirar la vajilla calentada.
- Coloque la vajilla en el calientaplatos y ciérrelo con cuidado para que no se derrame ningún alimento líquido.

Ajustes

Alimentos	Menaje	Cubrir la vajilla	Temperatura en el ajuste	Posición	
				Fondo	Rejilla*
Filete poco hecho	Platos	no	■□□□□	x	x
Soufflé / Gratinado	Molde para gratinados	sí	□□□■□	x	
Asar	Platos	sí	□□■□□	x	
Potajes	Cazuela	sí	□□□■□	x	
Palitos de pescado	Sartén	no	□□□□■	x	
Carne en salsa	Cazuela	sí	□□□■□	x	
Verdura en salsa	Cazuela	sí	□□□■□	x	
Estofados	Cazuela	sí	□□□■□	x	
Puré de patatas	Cazuela	sí	□□■□□	x	
Menú	Platos	sí	□□□■□	x	
Patatas al horno / cocidas con piel	Plato / Cazuela	sí	□□■□□	x	
Escalope	Sartén	no	□□□□■	x	
Crepés / Tortitas de patata	Platos	no	□□□□■	x	x
Pizza	Platos	no	□□□□■	x	
Patatas cocidas con sal	Cazuela	sí	□□□■□	x	
Salsa	Cazuela	sí	□□□■□	x	
Strudel	Platos	no	□□□■□	x	
Calentar pan blanco	–	no	■□□□□	x	x
Calentar panecillos	–	no	■□□□□	x	x

* disponible según modelo

Calentar vajilla

Recomendaciones

- Distribuya la vajilla en toda la superficie en la medida de lo posible. Las pilas de platos altas se calientan más lentamente que las unidades de vajilla individuales. En caso de que no se puedan evitar las pilas altas de platos, colóquelas en la parte delantera de este.
  Utilice la rejilla (según modelo).
- No coloque fuentes grandes en vertical delante de las ranuras de ventilación Taparían las aberturas de salida del aire caliente. La vajilla no se calentaría de forma homogénea.
- Para calentar tazas y vasos, seleccione únicamente la función «Calentar tazas/vasos» para asegurarse de que la temperatura no superará el valor máximo (60 °C).
- La vajilla precalentada se enfría rápidamente. Por lo tanto, extráigala justo antes de su uso.

Tiempos de calentamiento

Distintos factores influyen en el tiempo de calentamiento:

- Material y grosor de la vajilla
- Cantidad de carga
- Disposición de la carga
- Ajuste de temperatura

Por este motivo, no es posible ofrecer datos absolutos. Los siguientes valores son orientativos para la función Calentar vajilla:

- Vajilla para 6 personas:
  aprox. 30 - 35 minutos
- Vajilla para 12 personas:
  aprox. 40 - 45 minutos

El uso le ayudará a conocer qué ajustes se adaptan mejor a sus hábitos.

Capacidad

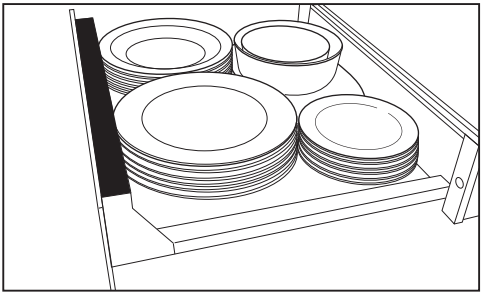
⚠ Daños provocados por sobrecargar el calientaplatos.
Si sobrecarga el calientaplatos, las guías telescópicas resultarán dañadas.
Coloque como máximo una carga de **25 kg**.

La capacidad de carga depende de las dimensiones y peso de su vajilla.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: es posible aumentar la superficie de carga utilizando la rejilla suministrada. Puede colocar la rejilla como quiera. Es posible aumentar la superficie de carga con 2 rejillas, colocando una a cada lado. A través de nuestra tienda online, del Servicio técnico o de un distribuidor autorizado puede adquirir otra rejilla (ver capítulo «Accesorios que se pueden adquirir posteriormente»).

ESW 7010, ESW 7110

Los siguientes ejemplos de distribución sirven de referencia:



Vajilla para 6 personas

6 platos llanos	∅ 26 cm
6 platos hondos	∅ 23 cm
6 platos de postre	∅ 19 cm
1 bandeja oval	32 cm
1 fuente	∅ 16 cm
1 fuente	∅ 13 cm

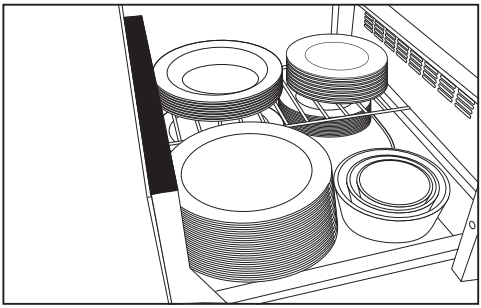
o respectivamente

12 platos llanos	∅ 26 cm
18 platos hondos	∅ 23 cm
16 tazas soperas	∅ 10 cm
6 platos llanos y 6 platos hondos	∅ 26 cm ∅ 23 cm
6 platos para pizza	∅ 36 cm
72 tazas de café Espresso	∅ 5,9 cm
30 tazas para Cappuccino	∅ 8,8 cm
30 vasos de ponche	∅ 6,7 cm (8 cm altura)

Calentar vajilla

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Los siguientes ejemplos de distribución sirven de referencia:



Vajilla para 12 personas	
12 platos llanos	∅ 26 cm
12 platos hondos	∅ 23 cm
12 platos de postre	∅ 19 cm
1 bandeja oval	32 cm
1 fuente	∅ 19 cm
1 fuente	∅ 16 cm
1 fuente	∅ 13 cm
o respectivamente	
40 platos llanos	∅ 26 cm
60 platos hondos	∅ 23 cm
45 tazas soperas	∅ 10 cm
20 platos llanos 20 platos hondos	∅ 26 cm ∅ 23 cm
20 platos para pizza	∅ 36 cm
142 tazas de café Espresso	∅ 5,9 cm
90 tazas de capuccino	∅ 8,8 cm
30 vasos de ponche	∅ 6,7 cm (8 cm altura)

En la función Cocción a baja temperatura los alimentos se preparan a baja temperatura durante un tiempo prolongado. Se trata de un proceso cuidadoso con los alimentos, puesto que pierden poco líquido y, por lo tanto, permanecen tiernos y sabrosos.

En caso de utilizar en el calientaplatos la sonda térmica de otros aparatos empotrables, podrían producirse daños.
Utilice la sonda térmica de los aparatos empotrables de Miele solo en los aparatos empotrables correspondientes.

Le recomendamos que utilice una sonda térmica convencional para conocer la temperatura interior. De esta forma se pueden cocinar los alimentos de forma precisa.

Temperatura interior

En el calientaplatos es posible cocinar hasta alcanzar una temperatura interior de 70 °C. Los alimentos cuya temperatura interior deba superar los 70 °C, no se pueden preparar en el calientaplatos.

Una temperatura interior alta da información sobre el grado de cocción del interior de los alimentos.

En el caso de la carne, cuanto más baja sea la temperatura interior, menos hecha está la carne:

- 45–50 °C = poco hecho
- 55–60 °C = al punto
- 65 °C = muy hecho

Duración de la cocción

La duración de la cocción depende del tamaño de la pieza de carne y puede variar entre 1 y 6 horas.

Precaliente el calientaplatos con la vajilla adecuada durante 15 minutos. Así alcanza la vajilla y el interior del calientaplatos la temperatura necesaria.

Ejemplo:
Duración seleccionada 1h
Tiempo de funcionamiento real 1 hora y 15 minutos

Observaciones

- La carne debería ser tierna.
- La buena calidad de la carne es esencial para obtener un buen resultado de cocción.
- La carne debe estar a temperatura ambiente. Sáquela del frigorífico aprox. 15 minutos antes de prepararla.

Cocción a baja temperatura

Utilizar la función Cocción a baja temperatura

- Seleccione la función Cocción a baja temperatura.
- Coloque la vajilla termorresistente sobre la base del calientaplatos.

El aparato se precalienta automáticamente durante 15 minutos y después continúa con la temperatura de 85 °C y la duración de 4 horas preajustadas.

Si desea cocinar con otros ajustes, tenga en cuenta los datos de la siguiente tabla.

- Seleccione la temperatura deseada.
- Seleccione la temperatura deseada.
- Coloque la carne en la vajilla después de la fase de calentamiento.
- En caso de utilizar sonda térmica: clávela en la carne de forma que la punta de la varilla metálica quede situada en el centro de la carne. Asegúrese de que no choca con los huesos o se clava en una veta de grasa, ya que se podría falsear el resultado.
- En caso de que la temperatura se encuentre aprox. 10 °C (valor orientativo) por debajo de la temperatura interior que se indica en la tabla, retire la carne del calientaplatos.

En caso de alimentos grandes, se recomienda una diferencia de temperatura menor.

- Dore la carne a fuego fuerte por todos los lados.

Recomendaciones

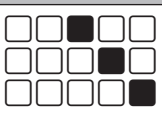
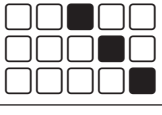
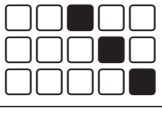
- No lo cocine por completo. Después de la cocción, debe dorarse.
- Es posible cortar de forma transversal inmediatamente después. No es necesario esperar un tiempo de reposo.
- Sirva los alimentos en platos precalentados para que no se enfríen tan rápido.

Precaliente la vajilla durante 15 minutos. Durante este tiempo, mantenga los alimentos a temperatura ambiente.

Introduzca los alimentos sobre la vajilla precalentada en el interior del calientaplatos.

Los tiempos indicados en la tabla son solo valores orientativos. En caso necesario, puede prolongarlos.

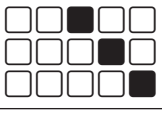
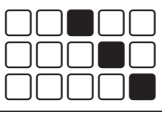
Tabla de cocción de vacuno

Tipo de carne	[min]	* [°C]	[min]	
Medallones 3-4 cm de altura	1 por cada lado 1–2 por cada lado 2 por cada lado	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	
Filete de cadera aprox. 170 g	1 por cada lado 2 por cada lado 2 por cada lado	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	
Lomo aprox. 200 g	1 por cada lado 1–2 por cada lado 2 por cada lado	45–50 55–60 65	35–45 45–60 95–110	

* 45-50 °C poco hecho / 55-60 °C al punto / 65 °C muy hecho

Tiempo de dorado, Temperatura interior, Tiempo de cocción, Ajuste de temperatura

Tabla de cocción de ternera

Tipo de carne	[min]	* [°C]	[min]	
Medallones 3-4 cm de altura	1 por cada lado 2 por cada lado 2 por cada lado	45–50 55–60 65	40–55 60–75 90–105	
Bistec aprox. 160 g 2 cm de altura	1 por cada lado 2 por cada lado 2 por cada lado	45–50 55–60 65	15–30 30–45 65–80	

* 45-50 °C poco hecho / 55-60 °C al punto / 65 °C muy hecho

Tiempo de dorado, Temperatura interior, Tiempo de cocción, Ajuste de temperatura

Cocción a baja temperatura

Tabla de cocción de cerdo

Tipo de carne	[min]	* [°C]	[min]	
Solomillo aprox. 550 g	6–8 en total	65	90–110	□□□□■
Medallones aprox. 4 cm de altura	2 por cada lado	65	85–100	□□□□■

* 65 °C muy hecho

Tiempo de dorado, Temperatura interior, Tiempo de cocción, Ajuste de temperatura

Tabla de cocción de cordero

Tipo de carne	[min]	* [°C]	[min]	
Costillar de cordero aprox. 170 g	2–4 2–4	60 65	45–60 85–100	□□□■□ □□□□■
Costillar de cordero aprox. 400 g	2–4 2–4	60 65	45–60 85–100	□□□■□ □□□□■
Lomo de cordero despiezado aprox. 600 g	2 por cada lado 2 por cada lado	60 65	45–60 95–110	□□□■□ □□□□■

* 60 °C al punto / 65 °C muy hecho

Tiempo de dorado, Temperatura interior, Tiempo de cocción, Ajuste de temperatura

Tabla de cocción de carne de caza

Tipo de carne	[min]	* [°C]	[min]	
Medallones de ciervo 3–4 cm de altura	2 por cada lado 2 por cada lado	60 65	65–80 95–110	□□□□■
Lomo de corzo despiezado aprox. 800 g	2 por cada lado 2 por cada lado	60 65	55–70 95–110	□□□□■

* 60 °C al punto / 65 °C muy hecho

Tiempo de dorado, Temperatura interior, Tiempo de cocción, Ajuste de temperatura

Tabla de cocción de pescado

Tipo de pescado	[min]	[°C]	[min]	
Salmón 400 g	2 por el lado de la piel	52	45–60	☐☐☐☐■
Trucha (entera) aprox. 350 g	2 por cada lado	52	15–30	☐☐☐☐■
Bacalao 200 g	sin rehogar	52	75–90	☐☐☐☐■
Dorada (entera) aprox. 480-500 g	2 por cada lado	52	25–40	☐☐☐☐■
Lubina (entera) aprox. 480-500 g	2 por cada lado	52	20–35	☐☐☐☐■

Tiempo de dorado, Temperatura interior, Tiempo de cocción, Ajuste de temperatura

Otras aplicaciones posibles

Alimentos	Menaje	Cubrir la vajilla	♨	☕	⏲ [Horas:minutos]
Descongelar bayas	Fuente / Plato	no	■□□□□		00:50
Diluir gelatina	Fuente	no	□□□□■		00:15
Dejar subir la masa	Fuente	sí, con plato		■□□□□	00:30
Preparar yogur	Vasos de yogur con tapa	–		□■□□□	5:00
Finalizar la preparación del arroz con leche	Cazuela	sí, con tapa	□□□□■		00:40
Derretir chocolate	Fuente	no	□□□□■		00:20
Descongelar verdura	Fuente	no	□□■□□		1:00

♨ Ajuste de temperatura, ☕ Ajuste de temperatura, ⏲ Duración

La conexión en red permite el manejo automático del calientaplatos independientemente del estado de funcionamiento de otro electrodoméstico de Miele.

Ejemplo:

El calientaplatos calienta la vajilla antes o después de un proceso del electrodoméstico conectado en red.

Requisitos previos

Para la conexión en red del calientaplatos con otros electrodomésticos empotrables deberán cumplirse los siguientes requisitos:

- Se puede conectar el calientaplatos a la red WiFi del hogar a través de Miele@home.
- Se puede conectar el otro electrodoméstico a la red WiFi del hogar a través de Miele@home.

Cómo llevar a cabo la conexión en red

La conexión se realiza a través de la App Miele.

En el capítulo «Primera puesta en funcionamiento», apartado «Miele@home» aparece información detallada sobre el funcionamiento y sobre la App Miele.

El manejo a través de las teclas sensoras tiene prioridad frente al manejo a través de la App.

Función Sabbat

Para respetar las prácticas religiosas, es posible programar en el aparato la duración del Sabbat. Se desconecta automáticamente durante aprox. 72 horas y se activa de nuevo el funcionamiento normal. Mientras la función permanece activada, el ajuste de la duración permanece desactivado y es necesario pulsar durante más tiempo las telas sensoras.

Activar la función Sabbat

- En caso necesario, desconéctelo.
- Mantenga pulsada la tecla sensora .
- Pulse a la vez la tecla sensora ⏻.

1h, **2h**, **3h** y **4h** se iluminan.

- Ajuste la función y la temperatura deseadas.

Desactivar la función Sabbat

Es posible desactivar la función Sabbath antes de que transcurra el tiempo.

- Mantenga pulsada la tecla sensora ⏻.

Las indicaciones se apagan.

El aparato vuelve al funcionamiento normal.

⚠ Daños debidos a humedad entrante.
El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito.
No utilice nunca un limpiador a vapor para limpiar el calientaplatos.

Todas las superficies se pueden desteñir o sufrir modificaciones si se utiliza un producto de limpieza inadecuado. Las superficies son sensibles a los arañazos. En el caso de las superficies de cristal, podría darse el caso de que los arañazos se convirtieran en roturas.
Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.
No utilice productos abrasivos o que puedan arañarlas.

⚠ Riesgo de sufrir quemaduras debido a que el interior está caliente.
El interior del calientaplatos está caliente después de utilizarlo.
Antes de cada limpieza, deje que el aparato se enfríe.

■ Limpie y seque el envasador y los accesorios después de cada utilización.

Productos de limpieza inadecuados

Para no dañar la superficie, evite utilizar:

- productos de limpieza que contengan sosa, amoniaco, ácidos o cloruros,
- productos de limpieza descalcificadores,
- productos de limpieza abrasivos p. ej. líquidos o en polvo,
- productos que contengan disolventes,
- productos para la limpieza de superficies de acero inoxidable,
- productos para la limpieza de placas vitrocerámicas,
- productos de limpieza para lavavajillas,
- productos para la limpieza de hornos,
- limpiacristales,
- estropajos y cepillos abrasivos duros, p. ej., estropajos para cazuelas,
- rascadores de metal afilados.

Limpiar el frontal del calientaplatos y su interior

⚠ Funcionamiento anómalo debido a que las teclas sensoras están sucias y/o tapadas.

Las teclas sensoras no reaccionan o podrían activarse de forma involuntaria o incluso desconectar automáticamente el aparato.

Conserve el teclado y las indicaciones limpias.

No coloque ningún objeto sobre el teclado o las indicaciones.

- Le recomendamos que elimine la suciedad con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o un paño de microfibra limpio y húmedo.
- Aclare con agua limpia.
- A continuación, seque las superficies con un paño suave.

Limpiar la base antideslizante

⚠ Daños producidos por una limpieza incorrecta.

En caso de introducir en la lavadora o el lavavajillas la superficie antideslizante del calientaplatos, esta podría resultar dañada.

Límpiela exclusivamente a mano.

⚠ Daños producidos por un secado incorrecto.

En ningún caso seque la superficie antideslizante en el horno, podría resultar dañada.

Nunca seque la base antideslizante en el horno.

- Extraiga la base antideslizante para limpiarla.
- Limpie la base antideslizante con agua caliente y un detergente suave.
- Séquela con un paño limpio.
- No coloque la base antideslizante de nuevo en el calientaplatos hasta que esté completamente seca.

La mayor parte de las anomalías que se producen en el día a día las podrá solucionar usted mismo. En muchos casos se puede ahorrar tiempo y dinero, ya que evitará la intervención del Servicio Post-venta.

Consulte el apartado "Asistencia técnicia Miele" de nuestra web, www.miele.es, donde encontrará información sobre cómo subsanar las averías usted mismo.

Las siguientes tablas le ayudarán a encontrar las causas de un fallo o error, y corregirlo.

Problema	Causa y solución
El calientaplatos no calienta.	La clavija del aparato no está correctamente enchufada. ■ Enchufe la clavija.
	Ha saltado el fusible. ■ Active el diferencial (fusible mínimo, ver la placa de características). En el caso de que aún no pudiera poner en funcionamiento el aparato después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el diferencial, póngase en contacto con el Servicio Post-venta.
Ruidos durante el funcionamiento	El ruido procede del ventilador, que asegura una distribución homogénea del calor. ¡No se trata de ninguna anomalía!
Los alimentos no están suficientemente calientes.	La función Mantener calientes los alimentos no está ajustada. ■ Ajuste la función correcta.
	La temperatura ajustada es demasiado baja. ■ Ajuste una temperatura más alta.
	Las ranuras de ventilación están cubiertas. ■ Asegúrese de que puede circular el aire.
Los alimentos están demasiado calientes.	La función Mantener calientes los alimentos no está ajustada. ■ Ajuste la función correcta.
	La temperatura ajustada es demasiado elevada. ■ Ajuste una temperatura más baja.

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
La vajilla no está suficientemente caliente.	La función ⌣ «Calentar vajilla» no está ajustada. ■ Ajuste la función correcta.
	La temperatura ajustada es demasiado baja. ■ Ajuste una temperatura más alta.
	Las ranuras de ventilación están cubiertas. ■ Asegúrese de que puede circular el aire.
	No se ha calentado la vajilla durante suficiente tiempo. ■ El tiempo necesario para calentar la vajilla se ve afectado por diferentes factores (ver el capítulo «Calentar vajilla»).
La vajilla está demasiado caliente.	La función ⌣ «Calentar vajilla» o ☕ «Calentar tazas/vasos» no está ajustada. ■ Ajuste la función correcta.
	La temperatura ajustada es demasiado elevada. ■ Ajuste una temperatura más baja.
Marcas de abrasión en el canto superior del panel frontal.	Al montar o desmontar un aparato por encima del aparato pueden producirse marcas de abrasión. ■ Elimínelas con cuidado con el lado duro de un estropajo convencional.

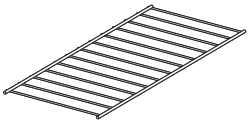
Accesorios que se pueden adquirir posteriormente

Miele ofrece un amplio surtido de accesorios adecuados para sus aparatos Miele, así como productos de limpieza y mantenimiento.

Puede solicitar estos productos fácilmente en la tienda online de Miele.

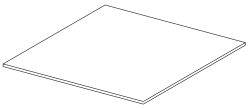
También puede adquirirlos a través de nuestro Servicio Técnico (consulte la contraportada del manual de instrucciones) o a través de un distribuidor especializado.

Parrilla



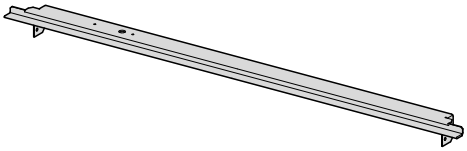
Para ampliar la superficie de carga (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Base antideslizante



Proporciona un soporte seguro para la vajilla.

Listón protector



Cubra la zona de la carcasa entre el aparato y el que se coloque en combinación por encima.

Paño de microfibra

Elimina las huellas dactilares y la suciedad ligera.

Servicio Post-venta

Consultar el apartado "Asistencia en caso de averías" de nuestra web, www.miele.es, para obtener información sobre la resolución de problemas y las piezas de repuesto de Miele.

Contacto en caso de anomalías

En caso de anomalías, que no pueda solucionar usted mismo, informe, p. ej., a su distribuidor Miele o al Servicio Post-venta de Miele.

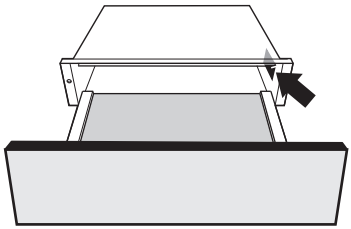
Es posible concertar una cita con el Servicio Post-venta a través de nuestra página web.

Al final de este documento encontrará el número de teléfono del Servicio Post-venta de Miele.

El Servicio técnico necesitará saber la denominación del aparato y el número de fabricación (fab./SN/nº). Encontrará ambos datos en la placa de características.

Placa de características

La placa de características se encuentra aquí:



Garantía

La duración de la garantía es de 3 años.

Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el suministro.

Advertencias de seguridad para el montaje

⚠ Daños derivados de un montaje incorrecto.
Un montaje incorrecto podría dañar el aparato y/o el aparato con el que está combinado.
Deje que se encargue del montaje un montador cualificado.

▶ La base del enchufe debe quedar fácilmente accesible una vez instalado el aparato.

▶ El aparato debe instalarse exclusivamente en combinación con los aparatos indicados por Miele. Si se combina con otros aparatos desaparece el derecho de garantía, ya que deja de darse la garantía para funcionamiento correcto del aparato.

▶ La base sobre la que se instalan el aparato y el aparato combinado debe estar colocada de forma fija para que quede garantizada la capacidad de soporte requerida para ambos aparatos.

▶ Para el montaje del aparato con el que está combinado el aparato tenga en cuenta sus instrucciones de manejo y de montaje.

▶ Al montar el calientaplatos es necesario tener en cuenta que:

- el contenido quede totalmente visible, únicamente así pueden evitarse quemaduras causadas por el desbordamiento de alimentos calientes.
- Haya suficiente espacio para extraer el calientaplatos.

Instalación

Indicaciones para la instalación

Es posible combinar el aparato con los siguientes electrodomésticos empotrables de Miele:

- todos los hornos con un ancho de 595 mm
- todos los hornos a vapor con un ancho de 595 mm
- todas las máquinas de café con un ancho de 595 mm
- todos los microondas con un ancho de 595 mm

Coloque el aparato con el que se combina el calientaplatos sobre él sin entrepaño.

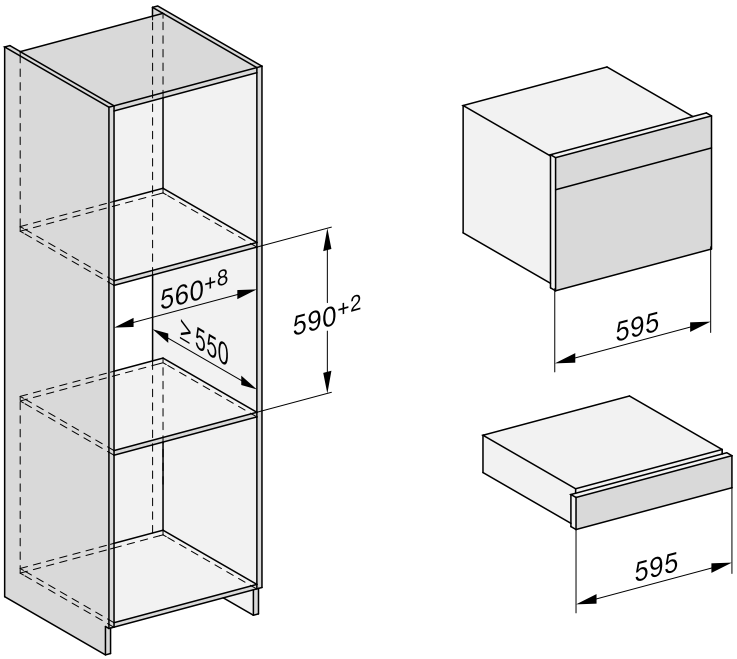
El calientaplatos está disponible en 3 alturas diferentes. Las dimensiones del hueco correspondiente se calculan a partir de las dimensiones de empotramiento del calientaplatos más las dimensiones de empotramiento del aparato con el que está combinado.

Medidas de empotramiento ESW 7010, ESW 7110

Todas las dimensiones se indican en mm.

En combinación con aparatos para un hueco de 450 mm de altura

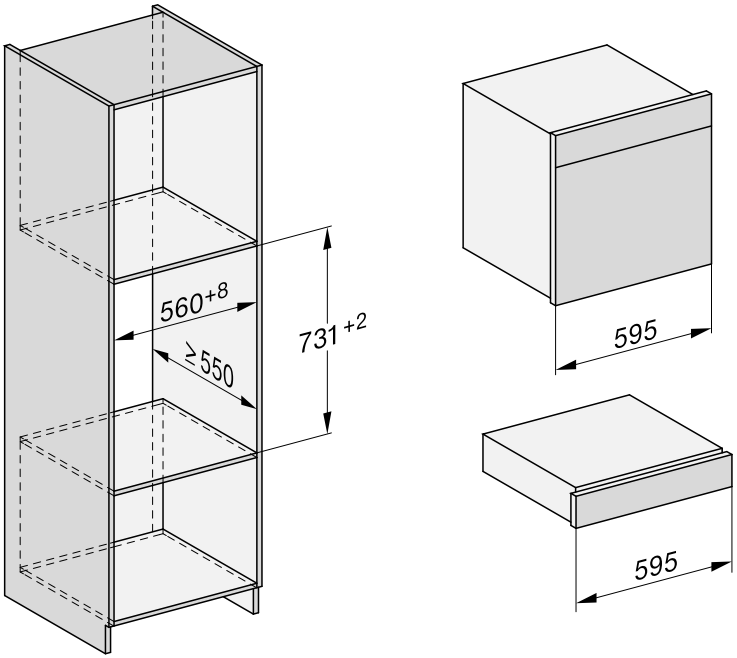
Detrás del hueco de empotramiento no debe haber ninguna pared de armario.



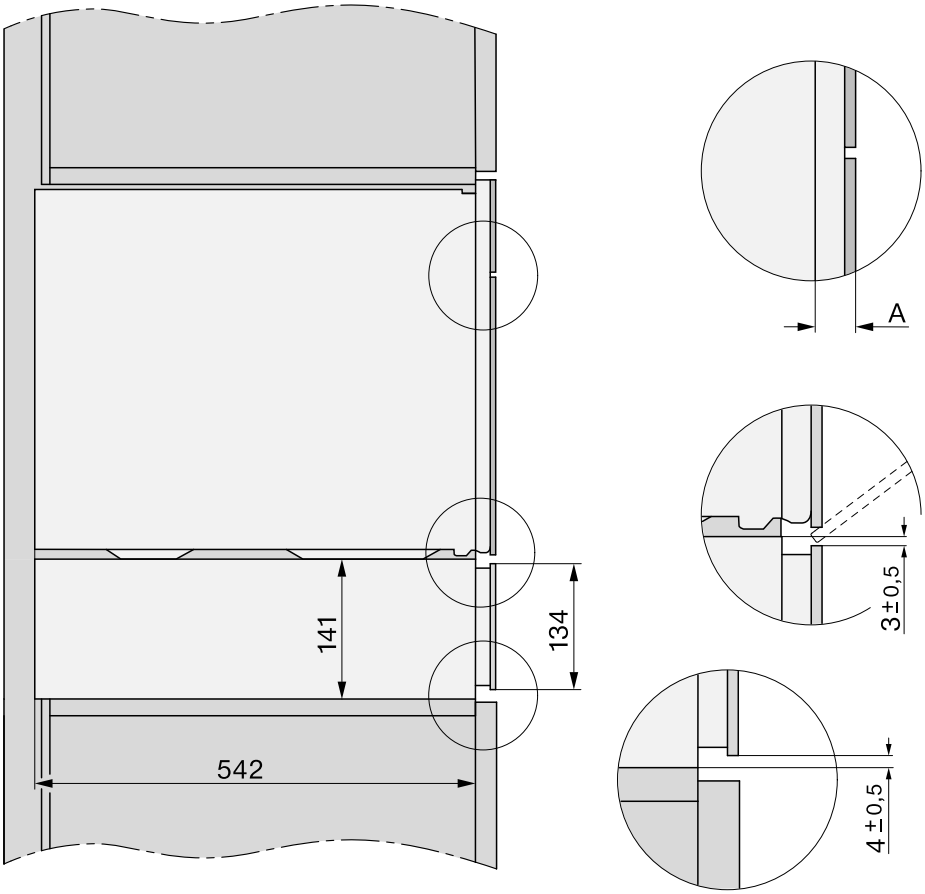
Instalación

En combinación con aparatos para un hueco de 590 mm de altura

Detrás del hueco de empotramiento no debe haber ninguna pared de armario.



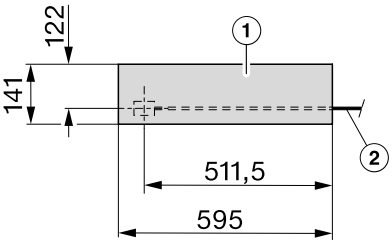
Vista lateral

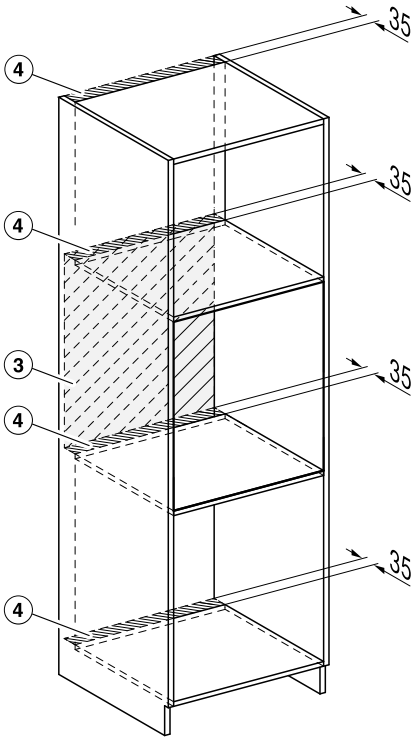


A ESW 70x0: 22 mm
ESW 71x0: 23,3 mm

Instalación

Conexiones y ventilación





① Vista delantera

② Cable de conexión, L = 2.000 mm

③ Sin conexión en esta zona

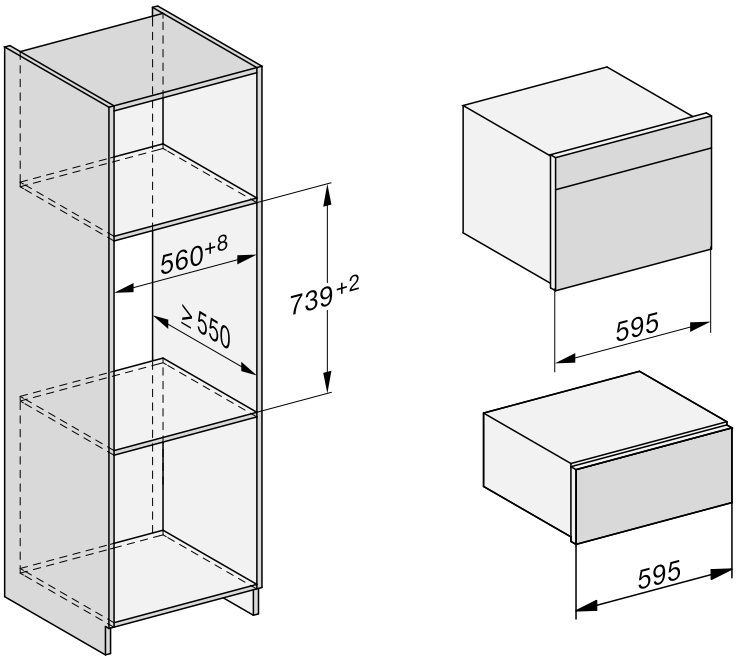
④ Recorte para ventilación mín. 180 cm^2

Medidas de empotramiento ESW 7020, ESW 7120

Todas las dimensiones se indican en mm.

En combinación con aparatos para un hueco de 450 mm de altura

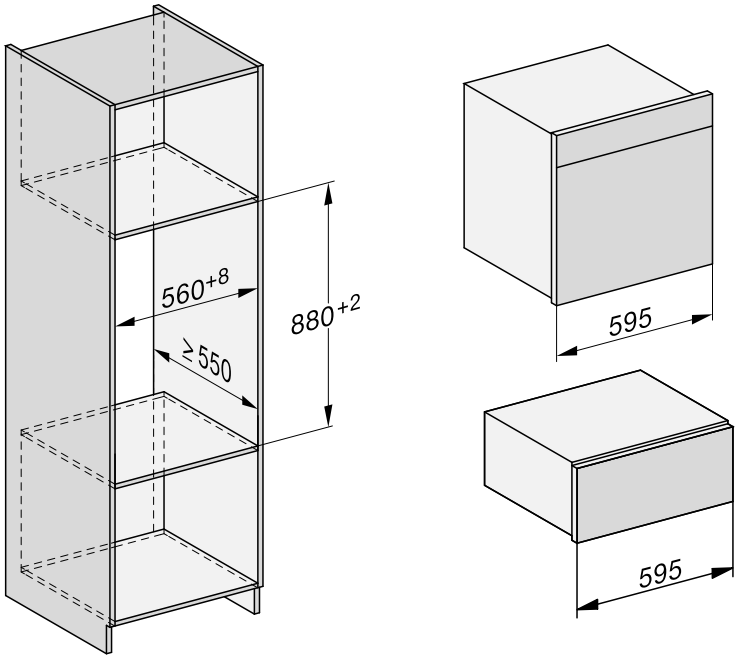
Detrás del hueco de empotramiento no debe haber ninguna pared de armario.



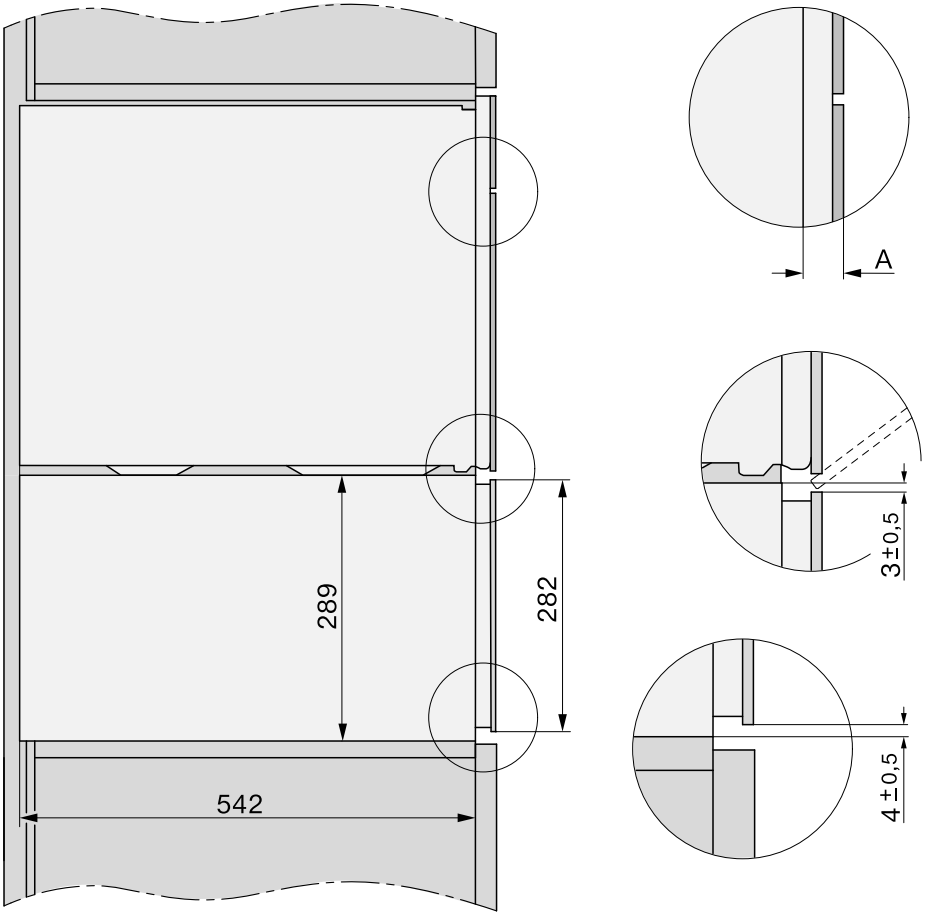
Instalación

En combinación con aparatos para un hueco de 590 mm de altura

Detrás del hueco de empotramiento no debe haber ninguna pared de armario.



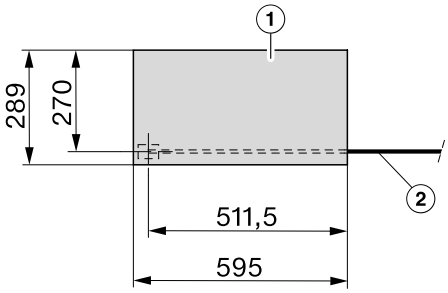
Vista lateral

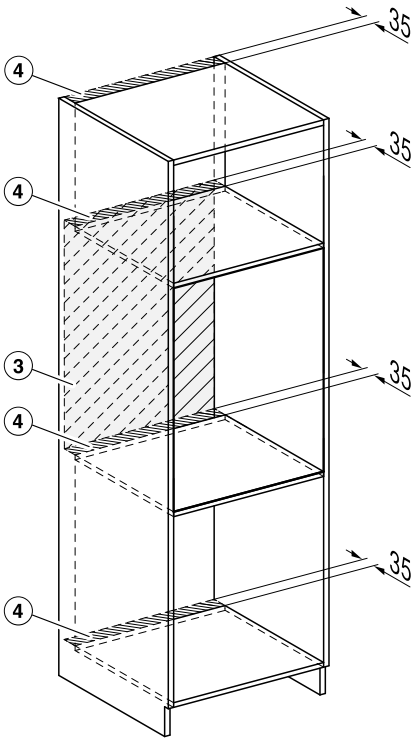


A ESW 70x0: 22 mm
ESW 71x0: 23,3 mm

Instalación

Conexiones y ventilación





① Vista delantera

② Cable de conexión, L = 2.000 mm

③ Sin conexión en esta zona

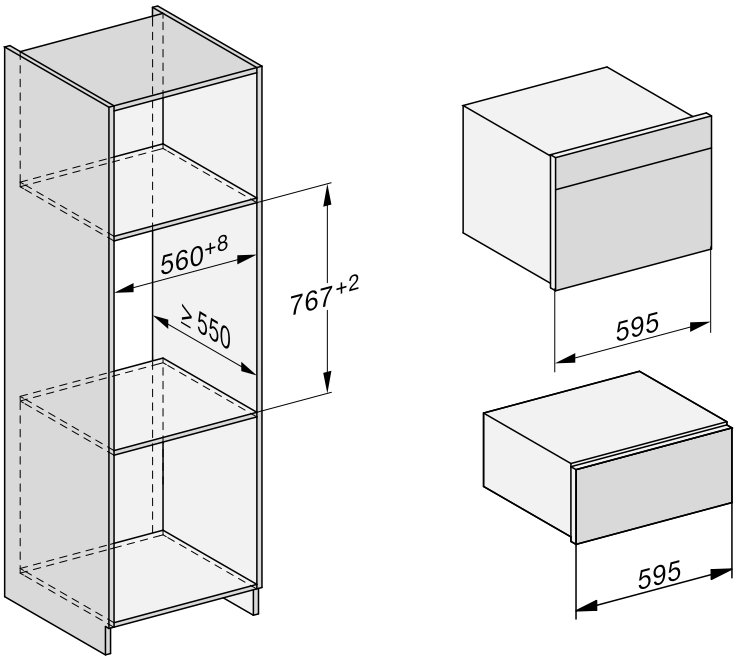
④ Recorte para ventilación mín. 180 cm^2

Medidas de empotramiento ESW 7030

Todas las dimensiones se indican en mm.

En combinación con aparatos para un hueco de 450 mm de altura

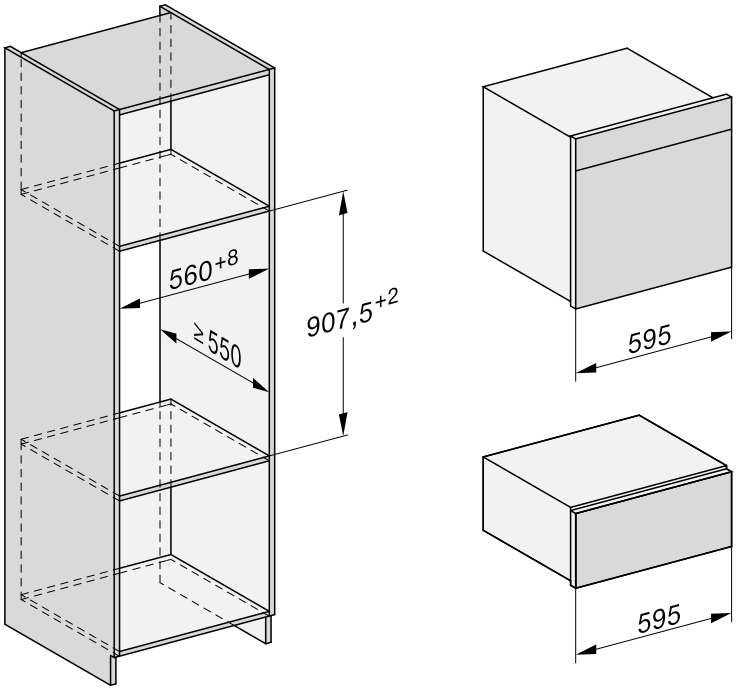
Detrás del hueco de empotramiento no debe haber ninguna pared de armario.



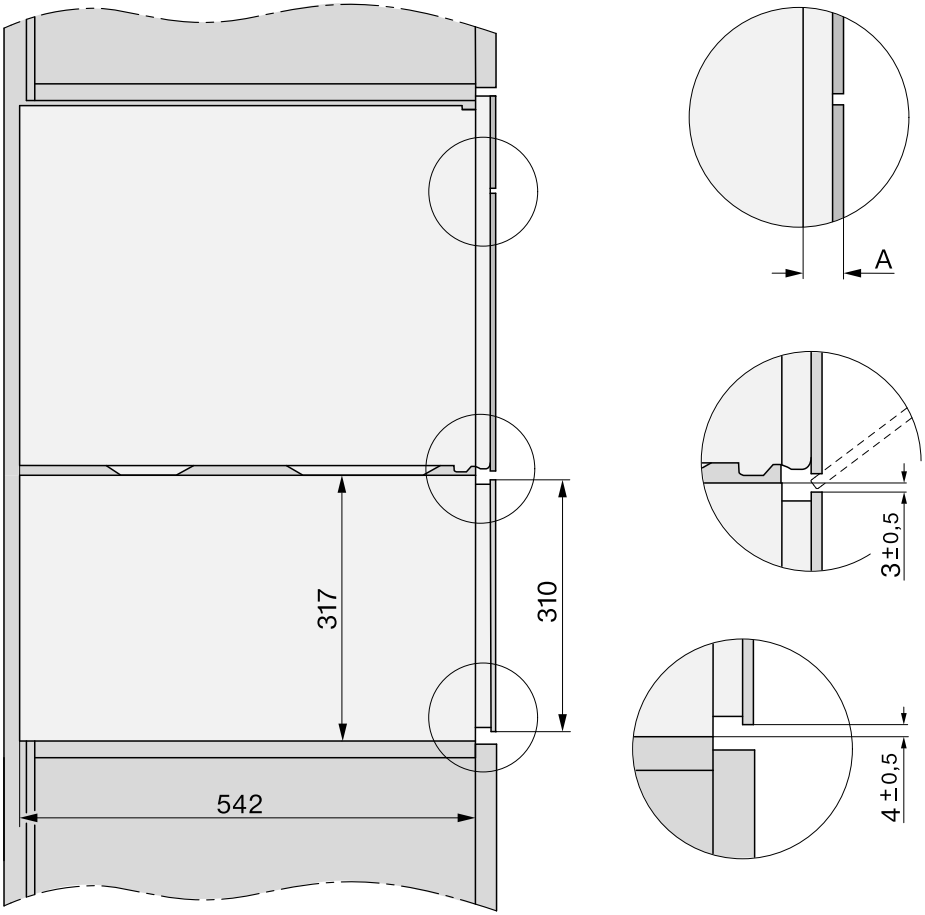
Instalación

En combinación con aparatos para un hueco de 590 mm de altura

Detrás del hueco de empotramiento no debe haber ninguna pared de armario.



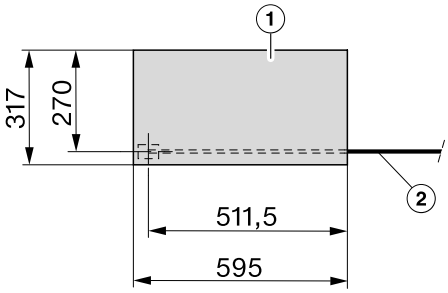
Vista lateral

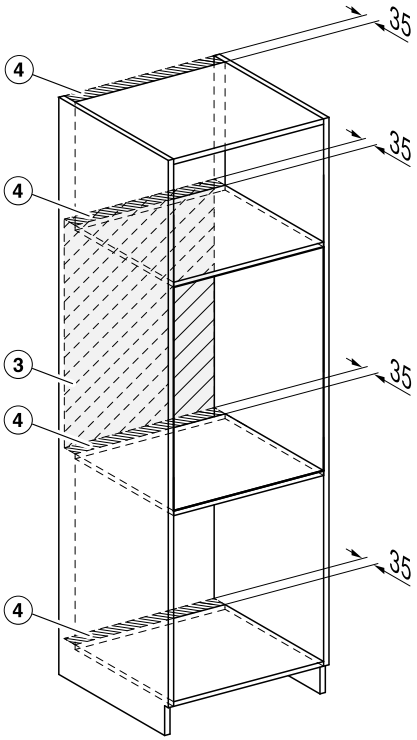


A ESW 7030: 22 mm

Instalación

Conexiones y ventilación





① Vista delantera

② Cable de conexión, L = 2.000 mm

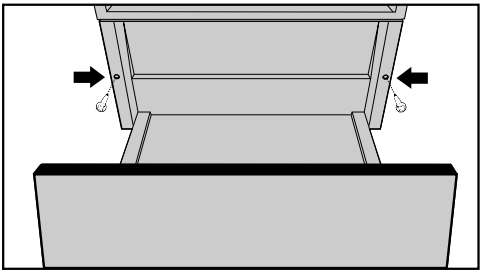
③ Sin conexión en esta zona

④ Recorte para ventilación mín. 180 cm^2

Montaje

Asegúrese de que la base de apoyo esté limpia y perfectamente nivelada. Solo así podrá garantizarse el correcto funcionamiento del aparato.

- Deslice el calientaplatos en el armario hasta que el frontal quede alineado con el armario y nivélelo.



- Abra el calientaplatos y fíjelo a las paredes laterales del armario con los 2 tornillos suministrados.
- Proteja el canto superior del panel frontal de la abrasión debido al montaje del aparato con el que se combina.
- Empotre el aparato combinado según las indicaciones de las instrucciones de manejo y de montaje.

Conexión eléctrica

El calientaplatos se distribuye de serie "preparado para conectarlo" a una base de enchufe con toma de tierra.

Colóquelo de manera que la toma de corriente quede perfectamente accesible. Si eso no fuera posible, asegúrese de que en la instalación haya un dispositivo de desconexión para todos los polos.

⚠ Peligro de incendio por sobrecalentamiento.
El funcionamiento del calientaplatos con dispositivos de varios enchufes o con cables de prolongación puede tener como consecuencia una sobrecarga del cable.
Por motivos de seguridad, no utilice dispositivos de varios enchufes ni cables de prolongación.

La instalación eléctrica deberá realizarse de acuerdo con la norma VDE 0100.

Por motivos de seguridad recomendamos el uso de un dispositivo de corriente residual (RCD) tipo en la instalación de la casa asignada para la conexión eléctrica del calientaplatos.

Un cable de conexión dañado solo podrá sustituirse por otro cable de conexión especial del mismo tipo (disponible en el Servicio Post-venta de Miele). Por motivos de seguridad, la sustitución solo puede ser llevada a cabo por personal autorizado o por el Servicio Post-venta de Miele.

En este manual de instrucciones y en la placa de características se facilita toda la información sobre la potencia nominal y los fusibles correspondientes. Compare esa información con la de la conexión de la instalación.
En caso de duda, consulte a un electricista.

Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de la norma EN 50160 u otra similar.
Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510-2.

Por la presente, Miele declara que el calientaplatos cumple con los requisitos de la directiva europea 2014/53/EU.

Es posible consultar el texto completo de la declaración de conformidad europea en el siguiente link:

- productos, descarga, en www.miele.es
- Servicio técnico, solicitar información, instrucciones de manejo, en https://www.miele.es/f/es/manual-search-es.aspx especificando el nombre del producto o el número de serie.

Banda de frecuencia del módulo WiFi	2,4000 GHz–2,4835 GHz
Potencia de transmisión máxima del módulo WiFi	< 100 mW

Miele S.A.U.
Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Internet: www.miele.es
Servicio Posventa: miele.es/service

Atención al consumidor
Teléfono: 916 232 000
E-mail: contact@miele-support.es

Atención al Distribuidor
Teléfono: 916 232 033

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile
Casa Vita SpA
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (+56) 22 957 00 00
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@mielepartnerchile.cl

Alemania
Dirección del fabricante
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

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

es-ES

M.-Nr. 11 227 040 / 03