

Instrucciones de instalación y funcionamiento Cajón gourmet



Para prevenir accidentes y daños al aparato, lea este instructivo **antes** de su instalación o uso.

Índice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	4
Medidas para la protección del medio ambiente	12
Generalidades	13
ESW 7010, ESW 7110	13
ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680	14
Controles e indicadores	15
Accesorios incluidos	16
Antes del primer uso	17
Primera limpieza del cajón	17
Calentar el cajón por primera vez	17
Miele@home	18
Funcionamiento	23
Usar el aparato	23
Uso de MobileStart	24
Modos de funcionamiento	24
Duración	24
Configuración de la temperatura	25
Mantener alimentos calientes	26
Calentar platos	30
Tiempos de calentamiento	30
Capacidad	30
ESW 7010, ESW 7110	31
ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680	32
Cocción a baja temperatura	33
Otros usos	39
Conexión de red con los aparatos incorporados de Miele	40
Modo Sabbat	41
Limpieza y cuidado	42
¿Qué hacer si ...?	44
Accesorios opcionales	46
Servicio Post-Venta	47
Contacto en caso de falla	47
Placa de información	47

Garantía.....	47
Instalación.....	48
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN ...	48
Información sobre la instalación	49
Dimensiones de la instalación ESW 7010, ESW 7110	50
Combinación con un H 2840 o CVA/DGC/H 7x4x	50
Combinación con un DGC/H 7x6x.....	51
Vista lateral	52
Conexiones y ventilación.....	53
Dimensiones de la instalación ESW 7570, ESW 7670	54
Combinación con un CVA/DGC/H 7x7x.....	54
Combinación con un DGC/H 7x8x.....	55
Vista lateral	56
Conexiones y ventilación.....	57
Dimensiones de la instalación ESW 7580, ESW 7680	58
Instalación en un gabinete alto y de base.....	58
Vista lateral	59
Conexiones y ventilación.....	60
Instalación	61
Conexión eléctrica.....	62
Declaración de conformidad.....	63

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Tenga en cuenta que en estas instrucciones de manejo se hace referencia al cajón gourmet como el cajón.

Este cajón cumple con todos los requisitos de seguridad nacionales y locales actuales. Sin embargo, el uso inapropiado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Lea detenidamente las instrucciones operativas y de instalación antes de utilizar el cajón. Estas instrucciones incluyen información importante sobre la seguridad, el uso, y el mantenimiento. Esto previene tanto lesiones personales como daños en el cajón.

De conformidad con la norma IEC 60335-1, Miele le recomienda expresa y encarecidamente que lea y siga las instrucciones del capítulo sobre la instalación del cajón, así como las “INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD”.

Miele no se hará responsable por lesiones o daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones.

Conserve estas instrucciones de instalación y de funcionamiento en un lugar seguro, y páselas a cualquier futuro propietario.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Uso

- ▶ Esta cajón térmico está diseñado para uso doméstico solamente y en entornos de trabajo similares.
- ▶ El cajón térmico no está diseñado para uso al aire libre.
- ▶ El cajón térmico está diseñado para uso doméstico solamente como se describe en las instrucciones. Cualquier otro uso es por cuenta y riesgo del propietario y podría ser peligroso.
- ▶ Las personas que carezcan de capacidades físicas, sensoriales o mentales, o de experiencia con el aparato, no lo deben utilizar sin la supervisión o las instrucciones de una persona responsable.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Niños

- ▶ Al igual que con cualquier otro aparato, es necesario ejercer una estrecha vigilancia cuando lo utilizan los niños.
- ▶ No deje a niños sin supervisión: No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en el área donde está instalado el aparato. No permita que se sienten o paren sobre ninguna parte del aparato.
- ▶ Asegúrese de supervisar a los niños que se encuentren cerca del cajón térmico y no les permita que jueguen con él.
- ▶ El cajón se calienta durante su uso y permanece caliente por un tiempo después de haberlo apagado. Mantenga a los niños lejos del cajón hasta que este se haya enfriado y no haya peligro de quemaduras.
- ▶ Peligro de asfixia. Asegúrese de que las envolturas de plástico, las bolsas, etc. se desechen de manera segura y se mantengan lejos del alcance de los niños.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Seguridad técnica

- ▶ La instalación, las reparaciones y el trabajo de mantenimiento deberán ser realizados por un técnico de servicio autorizado por Miele en conformidad con todas las normas de seguridad nacionales y locales y con las instrucciones de instalación provistas. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele para efectuar revisiones, reparaciones o ajustes. Las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no autorizadas pueden ser peligrosos y pueden anular la garantía.
- ▶ Un cajón térmico dañado puede ser peligroso. Controle siempre el aparato en busca de signos de daños. Nunca utilice un aparato dañado.
- ▶ El funcionamiento fiable y seguro del cajón solo puede garantizarse si se ha conectado a la red eléctrica.
- ▶ Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra el cajón. Para garantizar la seguridad eléctrica de este aparato, debe existir continuidad entre el aparato y un sistema de puesta a tierra eficiente. Es imprescindible que se cumpla con este requisito de seguridad básico. Si tiene alguna duda, solicite a un electricista calificado que verifique el sistema eléctrico de la casa.
- ▶ Los datos de conexión (voltaje y frecuencia) en la placa de información del cajón deben coincidir con la red eléctrica doméstica para evitar el riesgo de daños en el cajón. Compárelos antes de conectar el aparato. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.
- ▶ No conecte el cajón al suministro eléctrico con una barra de potencia o un cable de extensión. Representan un riesgo de incendio y no garantizan el nivel requerido de seguridad del artefacto.
- ▶ Por razones de seguridad, el cajón térmico solo se puede utilizar una vez que se haya instalado completamente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD


- ▶ Este cajón no se debe utilizar en ubicaciones móviles (p. ej., en un barco).
- ▶ El contacto con los cables eléctricos o cualquier modificación que se realice en la instalación eléctrica o mecánica del cajón térmico puede suponer graves riesgos para su seguridad, así como deteriorar el correcto funcionamiento del aparato.
Bajo ninguna circunstancia abra la carcasa del cajón térmico.
- ▶ Las reparaciones no realizadas por técnicos de servicio autorizados de Miele anularán la garantía.
- ▶ Los componentes defectuosos deben sustituirse solo por partes originales de Miele. Solo con estas piezas se puede garantizar la seguridad del aparato según lo previsto por el fabricante.
- ▶ Si se ha retirado el enchufe o si no hay ningún enchufe, un electricista calificado debe conectar el cajón al suministro eléctrico.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado, se debe sustituir por un cable de alimentación especial (consulte “Instalación” en “Conexión eléctrica”).
- ▶ Durante la instalación, el mantenimiento y la reparación, el cajón debe estar desconectado del suministro eléctrico. Asegúrese de que sea así siguiendo estos pasos:
 - Se ha desconectado el disyuntor, o
 - Se ha quitado el fusible de la instalación eléctrica, o
 - Se ha quitado el enchufe (si lo hubiera) del tomacorriente. Para hacerlo tire del enchufe no del cable.
- ▶ Si el cajón está instalado detrás de una puerta del gabinete, no cierre la puerta mientras el cajón esté en funcionamiento. Se puede acumular calor y humedad detrás de la puerta cerrada y dañar la cocina, los gabinetes circundantes y los pisos. No cierre la puerta hasta que el cajón se haya enfriado completamente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Uso correcto

- ▶ Podría quemarse con el cajón caliente o con la vajilla caliente. Protéjase las manos cuando utilice agarraderas para ollas resistentes al calor o guantes para horno cuando utilice elementos calientes. No permita que se humedezcan o mojen. El calor se transfiere más rápido por medio de material húmedo y mojado, y usted corre el riesgo de quemarse.
- ▶ Riesgo de incendio. No guarde recipientes de plástico ni objetos inflamables en el cajón. Pueden fundirse o incendiarse cuando el aparato está encendido.
- ▶ Debido a las altas temperaturas irradiadas, los objetos que se dejen cerca del cajón podrían incendiarse. No utilice el cajón para calentar la habitación.
- ▶ No utilice nunca toallas de papel u otros objetos similares en lugar de la base antideslizante suministrado con el aparato.
- ▶ La capacidad de carga máxima de los rieles telescópicos del cajón es de 25 kg (25 lb). Si sobrecarga el cajón térmico o se apoya en el cajón cuando está abierto, puede dañar los rieles.
- ▶ La parte inferior del cajón se calienta cuando está en uso. Tenga cuidado de no tocarlo cuando el cajón está abierto.
- ▶ La base antideslizante es resistente al calor hasta 395 °F (200 °C). Es posible que el fondo de los utensilios de cocina supere esta temperatura, en especial después de utilizarlos para dorar los alimentos. Deje enfriar los utensilios de cocina durante uno o dos minutos antes de colocarlos en el cajón.
- ▶ Los utensilios de cocina hechos de papel de aluminio o de plástico se derriten a altas temperaturas. Para mantener la comida caliente, utilice utensilios de porcelana, vidrio, etc. solo resistentes al calor.
- ▶ Los líquidos que ingresan al cajón térmico pueden provocar un cortocircuito. Abra y cierre cuidadosamente el cajón cuando haya elementos en su interior para evitar que los líquidos se derramen.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ El modo Mantener caliente  se debe utilizar para mantener calientes aquellos platos que están calientes, no para calentar alimentos fríos. Asegúrese de que cualquier alimento que se coloca en el aparato esté a una temperatura suficientemente alta.
- ▶ En algunos alimentos, el crecimiento de bacterias se produce cuando la temperatura es demasiado baja. Ajuste el aparato a una temperatura de calentamiento adecuada.
- ▶ Las prendas de vestir holgadas o los colgantes que lleve puestos pueden provocar incendios. Use ropa adecuada cuando utilice el aparato.
- ▶ Sofoque el incendio o las llamas con un agente extintor de polvo químico seco o un extinguidor de tipo espuma.
- ▶ Antes de servir la comida, compruebe que se encuentre a una temperatura segura. Esto es importante principalmente cuando se preparan alimentos para bebés y niños.
- ▶ Nunca caliente alcohol sin diluir en el cajón térmico; puede prenderse fuego fácilmente.
- ▶ Tenga cuidado al calentar alimentos con un alto contenido de azúcar. Si se los calienta durante demasiado tiempo, el azúcar puede caramelizarse o prenderse fuego.
- ▶ Nunca agregue agua a los alimentos cuando estos se encuentren dentro de un cajón térmico caliente. El vapor que se produce podría causar quemaduras o escaldamientos graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Limpieza y cuidado

► Peligro de descarga eléctrica. El vapor de un limpiador a vapor podría alcanzar los componentes eléctricos vivos y ocasionar un cortocircuito. Nunca utilice un limpiador a base de vapor para la limpieza.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES Y REVÍSELAS PERIÓDICAMENTE.

Medidas para la protección del medio ambiente

Eliminación de los materiales de empaque

La caja de cartón y los materiales de empaque protegen el aparato durante su transporte. Fueron diseñados para ser reciclables y biodegradables.

Asegúrese de que los envoltorios de plástico, las bolsas, etc. se desechen de manera segura y se mantengan lejos del alcance de los niños. Peligro de asfixia.

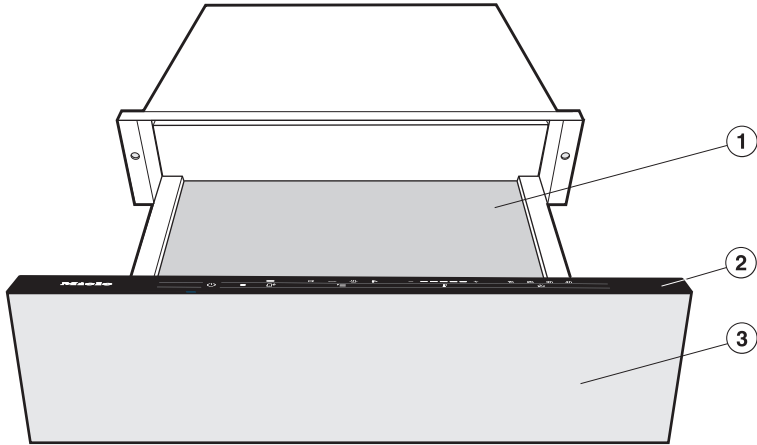
Eliminación de su aparato viejo

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen materiales valiosos. También contienen ciertas sustancias que fueron esenciales para el buen funcionamiento y el uso correcto de este equipo. Utilizar estos materiales de manera inadecuada desechándolos en la basura doméstica puede ser perjudicial para su salud y el medio ambiente. Por lo tanto, no deseche su antiguo aparato en la basura doméstica y siga los reglamentos locales sobre desecho adecuado.



Consulte con las autoridades locales, proveedores o Miele sobre el desecho y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Miele no asume ninguna responsabilidad respecto a la eliminación de datos personales dejados en el aparato que se deseche. Asegúrese de mantener su aparato antiguo alejado de menores de edad hasta que sea retirado. Siga los requerimientos de seguridad para aparatos que se puedan voltear o que representen un peligro de atrapamiento.

ESW 7010, ESW 7110



① Base antideslizante

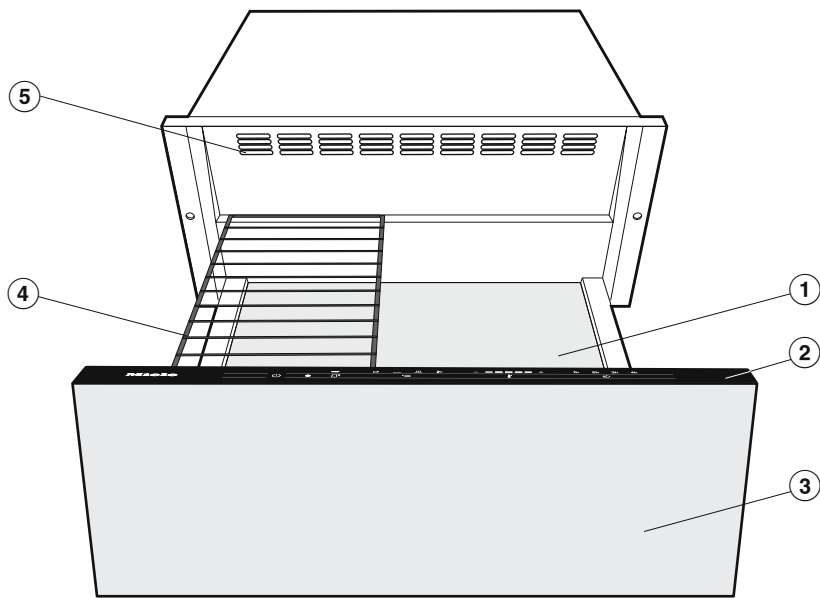
② Controles e indicadores

③ Frente de cajón con mecanismo Push2open

El cajón se puede abrir y cerrar presionando ligeramente el frente del cajón.

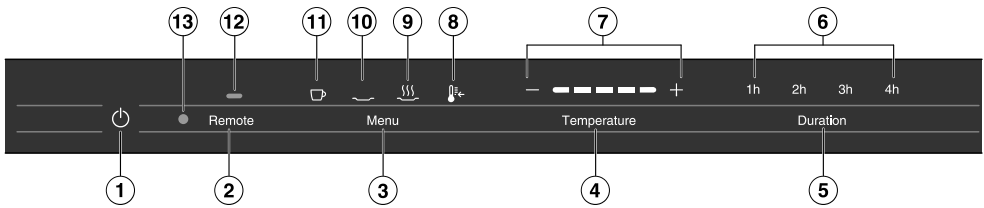
Generalidades

ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680



- ① Base antideslizante
- ② Controles e indicadores
- ③ Frente de cajón con mecanismo Push2open
El cajón se puede abrir y cerrar presionando ligeramente el frente del cajón.
- ④ Parrilla para hornear y asar
- ⑤ Orificios de ventilación

Controles e indicadores



Botones sensores

- ① Control del sensor con botones de encendido o apagado. Para encender y apagar el cajón.
- ② Botón sensor "Remote" Para controlar el cajón desde su dispositivo móvil.
- ③ Botón sensor "Menu" (*Menú*) Para seleccionar el modo de funcionamiento.
- ④ Botón sensor "Temperature" (*Temperatura*) Para configurar la temperatura.
- ⑤ Botón sensor "Duration" (*Duración*) Para configurar una duración específica o para volver a un funcionamiento continuo.

Luces indicadoras

- ⑥ Control del sensor "Duration" (*Duración*) Para configurar una duración específica o para volver a un funcionamiento continuo.
- ⑦ Luces indicadoras de la barra de segmentos Para mostrar la temperatura.
- ⑧ Luz indicadora Indica que está configurado el modo de funcionamiento Cocinar a baja temperatura.

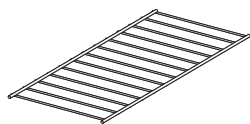
- ⑨ Luz indicadora Indica que está configurado el modo de funcionamiento Mantener los alimentos calientes.
- ⑩ Luz indicadora Indica que está configurado el modo de funcionamiento Calentar platos.
- ⑪ Luz indicadora Indica que está configurado el modo de funcionamiento Calentar tazas o vasos.
- ⑫ Luz indicadora Indica que el cajón puede controlarse desde su dispositivo móvil.
- ⑬ Interfaz óptica (solo para el Servicio Técnico de Miele)

Generalidades

Accesorios incluidos

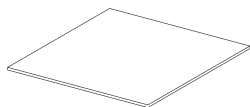
Los accesorios provistos con su aparato, así como una variedad de accesorios opcionales, pueden adquirirse a través de Miele (consulte “Accesorios opcionales”).

Parrilla para hornear y asar



Para aumentar la superficie de carga (ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680).

Base antideslizante



Para mantener la vajilla segura.

- Retire la lámina protectora y las etiquetas.
- No retire los adhesivos que tienen información de seguridad o de instalación ni la placa de información.



Esto facilita los trabajos de mantenimiento y de reparación.

Primera limpieza del cajón

- Retire la base antideslizante y (si está presente) la parrilla para hornear y asar del cajón. Limpie ambos con agua tibia y jabón líquido para vajilla, con una esponja suave o un paño de microfibra.
- Seque la base antideslizante y la parrilla para hornear y asar con un trapo suave.
- Limpie el interior y el exterior del cajón con un trapo húmedo para quitar el polvo o los trozos de embalaje.
- Seque todas las superficies con un paño suave.
- Reemplace la base antideslizante y (si corresponde) la parrilla para hornear y asar del cajón.

Calentar el cajón por primera vez

Caliente el cajón vacío durante dos horas como mínimo.

- Toque el control del sensor  para encender el cajón.
- Toque el control del sensor "Menu" (*Menú*) varias veces hasta que se ilumine el símbolo .
- Toque el control del sensor "Temperature" (*Temperatura*) varias veces hasta que se ilumine el indicador luminoso que se encuentra en el extremo derecho.
- Toque el control del sensor "Duration" (*Duración*) varias veces hasta que se ilumine **2 h**.
- Cierre el cajón.

El cajón está equipado con un interruptor de contacto. Esto garantiza que el elemento térmico y el ventilador del aparato solo funcionan cuando el cajón está cerrado.

El cajón se apagará automáticamente después de dos horas.

Los componentes de metal tienen un recubrimiento protector. Por eso, puede despedir un ligero olor temporal cuando el cajón se calienta la primera vez. El olor y los posibles vapores producidos se disiparán después de un breve período y no indican que una conexión o aparato defectuosos.

Es importante asegurarse de que la cocina esté bien ventilada cuando se calienta el cajón por primera vez.

Antes del primer uso

Miele@home

Su cajón está equipado con un módulo WiFi integrado.

Para usar esta función, necesitará lo siguiente:

- una red WiFi,
- la aplicación de Miele,
- una cuenta de usuario Miele. Puede crear una cuenta de usuario desde la aplicación de Miele.

La aplicación de Miele lo guiará mientras conecta su cajón a la red WiFi de su casa.

Una vez que su cajón esté conectado a su red WiFi, puede utilizar la aplicación para llevar a cabo las siguientes actividades, como las siguientes:

- acceder a la información sobre el estado de funcionamiento de su cajón;
- obtener información sobre procesos de cocción que estén en curso;
- detener programas de cocción que estén en curso.

El cajón requiere un máximo de 2 W en reserva de red.

Antes de instalar el cajón en el lugar de instalación, asegúrese de que la señal de su red WiFi sea suficientemente fuerte.

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™.



Conexión desde la aplicación

La aplicación Miele@mobile se puede usar para conectarse a su red.

- Instale la aplicación Miele@mobile en su dispositivo móvil.

Para conectarse, necesitará lo siguiente:

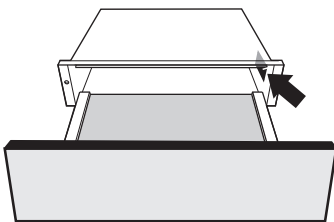
1. su contraseña de red WiFi;
2. su contraseña del cajón.



La contraseña de su cajón está formada por los últimos nueve dígitos del número de serie. Este se puede encontrar en la placa de información del aparato.

Placa de información

La placa de información se encuentra aquí.



- Comience iniciando sesión del aparato en la aplicación. Siga las instrucciones de inicio de sesión.

Si se le pide que active la red WiFi en el cajón, proceda de la siguiente manera:

- Apague el cajón.
- Mantenga presionado el control del sensor "Duration" (Duración).
- Toque el sensor del control "Remote" al mismo tiempo.

2 h se iluminará constantemente, y **3 h** destellará de manera intermitente.

El cajón está listo para conexión en los siguientes diez minutos.

- Siga las instrucciones en la aplicación.

Si la conexión tuvo éxito, **2 h** y **3 h** se iluminarán constantemente.

- Salga del modo de conexión en el cajón tocando el control del sensor "Temperature" (Temperatura).

Ahora podrá operar el cajón desde la aplicación.

Antes del primer uso

Conexión desde WPS

Su enrutador de WiFi debe soportar la configuración de WiFi protegida (WPS).

- Apague el cajón.
- Mantenga presionado el control del sensor "Duration" (*Duración*).
- Toque el control del sensor "Remote" al mismo tiempo.

2 h se iluminará constantemente, y **3 h** destellará de manera intermitente.

Se debe iniciar la conexión de WPS en el cajón al mismo tiempo que en el enrutador de WiFi.

- Toque el control del sensor "Duration" (*Duración*) para encender el cajón después de unos segundos.

Después de un momento, **2 h** se iluminará constantemente, y **3** y **4 h** destellarán de manera intermitente.

El cajón está listo para conexión en los siguientes diez minutos.

- Inicie la conexión de WiFi en su enrutador de WiFi.

Si la conexión tuvo éxito, **2 h** y **3 h** se iluminarán constantemente.

- Salga del modo de conexión en el cajón tocando el control del sensor "Temperature" (*Temperatura*).

Ahora podrá operar el cajón desde la aplicación.

Si la conexión falla, probablemente no activó la WPS a su enrutador suficientemente rápido. Repita los pasos anteriores.

Consejo: Si su enrutador de WiFi no soporta WPS, conéctelo desde la aplicación Miele@mobile.

Salir de WiFi (restablecer la configuración de fábrica)

Para establecer una nueva conexión de WiFi, es necesario desconectar la conexión de WiFi existente.

- Apague el cajón.
- Mantenga presionado el control del sensor "Temperature" (*Temperatura*).
- Toque el control del sensor "Remote" al mismo tiempo.

Con una conexión de WiFi existente, **2 h** y **3 h** se iluminarán constantemente.

El cajón está listo para la desconexión en los siguientes diez minutos.

- Toque el control del sensor "Temperature" (*Temperatura*).

2 h se iluminará constantemente, y **3 h** destellará de manera intermitente.

Después de unos cuantos segundos, **2 h** y **3 h** destellarán de manera intermitente. Ahora la conexión ha sido desconectada.


- Salga del modo de desconexión en el cajón tocando el control del sensor "Duration" (*Duración*).

Ahora la conexión de WiFi se ha desconectado. Se puede establecer una nueva conexión.

Antes del primer uso

Desconecte la red de WiFi si va a des-
echar o vender su cajón, o bien si va a
poner un cajón usado en funcionamien-
to. Esta es la única manera de asegu-
rarse de que todos los datos persona-
les se hayan eliminado y de que el pro-
pietario anterior ya no podrá acceder al
cajón.


Usar el aparato

 Puede ocurrir un funcionamiento erróneo debido a botones de sensores sucios o cubiertos.

Los botones de sensores no reaccionan o se producen procedimientos de conmutación involuntarios, quizás incluso, la desactivación automática del cajón.


Mantenga limpios los indicadores y los botones de sensores.

No coloque nada sobre los indicadores o los botones de sensores.

 Peligro causado por líquidos.

Los líquidos que entran en el cajón pueden provocar un cortocircuito.

Abra y cierre un cajón cargado con cuidado para evitar que los líquidos se derramen.

- Abra el cajón.
- Toque el control del sensor  para encender el cajón.
- Toque el control del sensor "Menu" (*Menú*) varias veces hasta que se ilumine el modo de funcionamiento deseado.
- Toque el control del sensor "Temperature" (*Temperatura*) varias veces hasta que el segmento de la temperatura deseada se ilumine en la pantalla de temperatura.
- Toque el control del sensor "Duration" (*Duración*) varias veces hasta que se ilumine la cantidad de horas deseada para el tiempo de funcionamiento.
- Cierre el cajón.

Funcionamiento

Uso de MobileStart

- Toque el control del sensor "Remote" para activar MobileStart.

Se encenderá la luz indicadora sobre el control del sensor "Remote". Puede hacer funcionar su cajón de forma remota con la aplicación Miele@mobile.

El funcionamiento desde los botones de sensores tiene prioridad sobre el funcionamiento desde la aplicación.

Modos de funcionamiento

Se encuentran disponibles los siguientes modos de funcionamiento:

- ☐ Calentar vasos y tazas
- ☒ Calentar platos
- ☒ Mantener los alimentos calientes
- ☒ Cocción a baja temperatura

El último modo de funcionamiento seleccionado se activa automáticamente la próxima vez que se enciende el cajón; esto se muestra en el campo de control.

El cajón está equipado con un ventilador que distribuye aire tibio por todo el cajón. El ventilador funciona constantemente en todos los modos de funcionamiento.

El cajón puede utilizarse para mantener la comida caliente al mismo tiempo que se calienta la vajilla. Utilice el modo de funcionamiento ☒ Mantener los alimentos calientes.

⚠ Riesgo de sufrir quemaduras debido a la vajilla.

La vajilla vacía se calentará mucho si se calienta en el modo de funcionamiento ☒ Mantener los alimentos calientes.

Utilice agarraderas para ollas cuando retire la vajilla.

Duración

⚠ Peligro de incendio debido a alimentos secos.

Los tiempos de cocción largos pueden hacer que los alimentos se sequen, por lo que se pueden incendiar.

No deje el cajón sin vigilancia durante mucho tiempo en funcionamiento continuo.

El cajón está configurado en modo de funcionamiento continuo (excepción el modo Cocinar a baja temperatura). La desconexión automática de seguridad apagará el cajón después de un máximo de 12 horas de funcionamiento continuo.





Se puede seleccionar una duración de funcionamiento limitada tocando el control del sensor "Duration" (Duración). Un toque para una hora (1 h), dos toques para dos horas (2 h), etc., hasta un máximo de cuatro horas.

El funcionamiento continuo se restablece tocando el control del sensor por quinta vez.

Configuración de la temperatura

Cada modo de funcionamiento tiene su propio rango de temperatura. La temperatura predeterminada y recomendada de fábrica aparece en negrita. Se puede modificar la temperatura en incrementos de 10 °F (5 °C) al presionar el control del sensor "Temperature" (Temperatura).

La última temperatura seleccionada se activa automáticamente la próxima vez que se enciende el cajón; esto se muestra en el campo de control (excepción el modo Cocinar a baja temperatura).

Pantalla de la temperatura	Temperatura °F [°C]*			
				
■ □ □ □ □	105 (40)	140 (60)	150 (65)	150 (65)
□ ■ □ □ □	115 (45)	150 (65)	160 (70)	160 (70)
□ □ ■ □ □	120 (50)	160 (70)	165 (75)	165 (75)
□ □ □ ■ □	130 (55)	165 (75)	175 (80)	175 (80)
□ □ □ □ ■	140 (60)	175 (80)	185 (85)	185 (85)

* Temperaturas aproximadas y medidas en el centro de un cajón vacío.



Mantener alimentos calientes

Consejos


Para mantener la calidad óptima de sus alimentos, tenga en cuenta lo siguiente:

- Coloque la comida caliente en la vajilla precalentada. Coloque la vajilla en el cajón cuando se está precalentando.
- No cubra los alimentos asados o fritos que desee mantener crujientes. Este tipo de alimentos deben mantenerse calientes a una temperatura más alta.
- Cubra los líquidos y los alimentos con mucha humedad con una tapa adecuada o con una lámina resistente al calor. Esto evitará que la humedad se escape y se condense fuera de la vajilla.
- Para evitar que se derrame la comida, no llene demasiado la vajilla.
- Los alimentos recién cocinados están más calientes que los que se mantienen calientes. Sirva la comida que se ha mantenido caliente en platos precalentados.
- Los alimentos comienzan a perder sus nutrientes durante el proceso de cocción y continúan haciéndolo mientras los mantienen calientes. Entre más tiempo se mantenga caliente la comida, mayor será la pérdida de nutrientes.
- No se recomienda mantener los alimentos calientes durante mucho tiempo, ya que seguirán cocinándose.
- Los alimentos pueden enfriarse si el cajón se abre y se cierra con demasiada frecuencia.

- No abra el cajón demasiado rápido ni lo cierre de golpe. Los líquidos podrían derramarse y entrar en las rejillas de ventilación o en las partes internas del cajón.

 Riesgo para la salud por utilizar una temperatura demasiado baja. Pueden desarrollarse bacterias en los alimentos si la temperatura utilizada para mantenerlos calientes es demasiado baja. Solo utilice el modo de funcionamiento  Mantener los alimentos calientes.

Este modo de funcionamiento es para mantener caliente la comida que se acaba de cocinar y que todavía está caliente. No es para recalentar comida que se ha enfriado.

- Seleccione el modo de funcionamiento  Mantener los alimentos calientes.
- Seleccione la duración que desee.

Precalente el cajón durante unos 15 minutos para que el interior alcance la temperatura mínima necesaria.


- Mientras el aparato se calienta, coloque la vajilla vacía en el cajón.
- Transcurridos 15 minutos, retire la vajilla precalentada del cajón y llénela con la comida caliente. Utilice agarraderas para ollas cuando retire la vajilla del cajón.
- Coloque la vajilla en el cajón cargado y ciérrela con cuidado para evitar que los líquidos se derramen.

Mantener alimentos calientes

Configuraciones

Alimentos	Vajilla	Cubrir vajilla	Temperatura para la configuración 	Posición	
				Fondo	Parrilla para hornear y asar
Bistec jugoso	Platos	No	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	X
Soleras o gratinados	Plato gratinado	Sí	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
Asado	Platos	Sí	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
Estofado	Olla	Sí	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
Tiras de pescado	Bandeja	No	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	X	
Carne en una salsa	Olla	Sí	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
Vegetales en salsa	Olla	Sí	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
Gulash	Olla	Sí	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
Puré de papas	Olla	Sí	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
Menú	Platos	Sí	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
Papas asadas o papas nuevas	Plato u olla	Sí	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
Costeletas empanizadas	Bandeja	No	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	X	
Panqueques o tortas de papa	Platos	No	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	X	X
Pizza	Platos	No	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	X	
Papas hervidas	Olla	Sí	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
Salsa	Olla	Sí	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
Strudel	Platos	No	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	
Calentar la barra de pan	-	No	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	X


Mantener alimentos calientes

Alimentos	Vajilla	Cubrir vajilla	Temperatura para la configuración 	Posición	
				Fondo	Parri-lla para hornear y asar
Calentar bollos	-	No	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	X	X

* Según el modelo.

Calentar platos


Consejos

- Si es posible, extienda la vajilla por toda la superficie. Las pilas de platos se calientan más lento que las piezas individuales de la vajilla. Si no puede evitar apilar los platos, colóquelos en el frente del cajón. Utilice la parrilla para hornear y asar (según el modelo).
- No coloque los recipientes para servir grandes al lado de las rejillas de ventilación. Cubrirán las salidas de aire caliente. La vajilla no se calentará uniformemente.
- Utilice solo el modo de funcionamiento  Calentar vasos o tazas para los vasos y las tazas a fin de asegurarse de no exceder la temperatura máxima (140 °F/60 °C).
- La vajilla calentada se enfría muy rápido. Por ello, no debe sacarla del cajón hasta antes de necesitarla.

Tiempos de calentamiento

Varios factores afectarán los tiempos de calentamiento:


- el material y el grosor de la vajilla;
- el tamaño de la carga;
- cómo está acomodada la carga;
- la configuración de la temperatura.

Por lo tanto, no es posible establecer tiempos de calentamiento precisos. Para un calentamiento uniforme con el modo de funcionamiento  Calentar platos, se pueden utilizar los siguientes valores como guía:

- de 30 a 35 minutos para que se calienten uniformemente 6 platos.
- de 40 a 45 minutos para que se calienten uniformemente 12 platos.

A medida que vaya utilizando el aparato, sabrá qué ajustes se adaptan mejor a sus necesidades.

Capacidad

 Riesgo de daños debido a una sobrecarga.

La sobrecarga del cajón dañará las guías telescópicas.

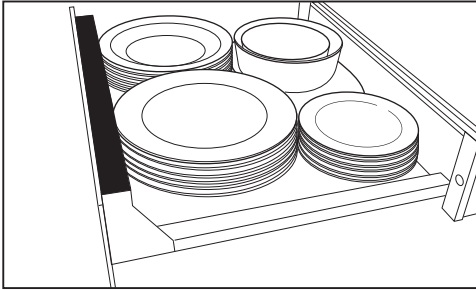
La carga máxima del cajón es de **55 lb (25 kg)**.

La capacidad depende del tamaño y del peso de su vajilla.

ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680: la superficie de carga puede aumentarse con la parrilla para hornear y asar suministrada con el cajón. La parrilla para hornear y asar se puede utilizar de varias maneras. Además, puede aumentar la superficie de carga con dos parrillas para hornear y asar colocadas a la izquierda y a la derecha. Puede solicitar otra parrilla para hornear y asar en la tienda online de Miele, por teléfono al Departamento de Servicio de Atención al Cliente de Miele o a su distribuidor de Miele (consulte “Accesorios opcionales”).

ESW 7010, ESW 7110

Los siguientes ejemplos de carga están previstos para usarse como guía:



Configuración de 6 lugares

6 platos de cena	Ø 10 1/4 pulg. (26 cm)
6 platos hondos	Ø 9 1/16 pulg. (23 cm)
6 platos de postre	Ø 7 1/2 pulg. (19 cm)
1 plato ovalado	12 5/8 pulg. (32 cm)
1 bol de servir	Ø 6 5/16 pulg. (16 cm)
1 bol de servir	Ø 5 1/8 pulg. (13 cm)

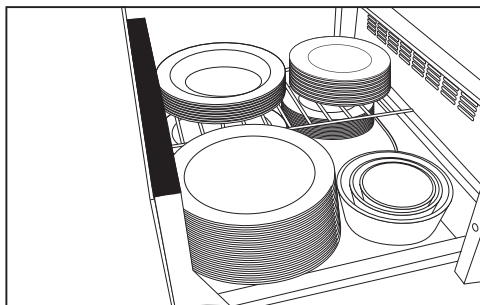
O uno de los siguientes:

12 platos de cena	Ø 10 1/4 pulg. (26 cm)
18 platos hondos	Ø 9 1/16 pulg. (23 cm)
16 platones para sopa	Ø 4 pulg. (10 cm)
6 platos regulares y	Ø 10 1/4 pulg. (26 cm)
6 platos hondos	Ø 9 1/16 pulg. (23 cm)
6 platos de pizza	Ø 14 3/16 pulg. (36 cm)
72 tazas para café expreso	Ø 2 5/16 pulg. (5.9 cm)
30 tazas para cappuccino	Ø 3 7/16 pulg. (8.8 cm)
30 tazas de té	Ø 2 3/4 pulg. (6.7 cm) o 3 1/4 pulg. (8 cm) de alto

Calentar platos

ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680

Los siguientes ejemplos de carga están previstos para usarse como guía:



Configuración de 12 lugares

12 platos de cena	Ø 10 1/4 pulg. (26 cm)
12 platos hondos	Ø 9 1/16 pulg. (23 cm)
12 platos de postre	Ø 7 1/2 pulg. (19 cm)
1 plato ovalado	12 5/8 pulg. (32 cm)
1 bol de servir	Ø 7 1/2 pulg. (19 cm)
1 bol de servir	Ø 6 5/16 pulg. (16 cm)
1 bol de servir	Ø 5 1/8 pulg. (13 cm)

O uno de los siguientes:

40 platos de cena	Ø 10 1/4 pulg. (26 cm)
60 platos hondos	Ø 9 1/16 pulg. (23 cm)
45 platones para sopa	Ø 4 pulg. (10 cm)
20 platos regulares	Ø 10 1/4 pulg. (26 cm)
20 platos hondos	Ø 9 1/16 pulg. (23 cm)
20 platos de pizza	Ø 14 3/16 pulg. (36 cm)
142 tazas para café expreso	Ø 2 5/16 pulg. (5.9 cm)
90 tazas para cappuccino	Ø 3 7/16 pulg. (8.8 cm)
30 tazas de té	Ø 2 3/4 pulg. (6.7 cm) o 3 1/4 pulg. (8 cm) de alto

Con la cocción a baja temperatura, los alimentos se cocinan a baja temperatura durante un largo período. Con este método, los alimentos pierden menos líquido al cocinarse suavemente y quedan jugosos y tiernos.

Si se utilizan sondas térmicas de otros aparatos integrados de Miele en el cajón, pueden afectar a los aparatos integrados.

Utilice únicamente la sonda térmica del aparato integrado de Miele suministrada con el aparato integrado.

Para mayor precisión, se recomienda utilizar una sonda térmica propia para controlar la temperatura interior. Así, los alimentos pueden cocinarse a la perfección.

Temperatura interior

Los alimentos pueden cocinarse a una temperatura interior hasta 160 °F (70 °C) en el cajón. Los alimentos que necesitan cocinarse a una temperatura interior superior a 160 °F (70 °C) no son adecuados para cocinar en el cajón.

La temperatura interior indica el grado de cocción en el centro del alimento.

En el caso de la carne, cuanto más baja sea la temperatura interior, menos cocida estará la carne en el centro:

- De 113 °F a 122 °F (de 45 °C a 50 °C) = jugoso
- De 131 °F a 140 °F (de 55 °C a 60 °C) = cocido
- 149 °F (65 °C) = bien cocido

Tiempo de cocción

El tiempo de cocción depende del tamaño de los alimentos y puede ser entre 1 y 6 horas.

Precalentar el cajón con los recipientes de cocción adecuados durante 15 minutos. Esto garantiza que la vajilla y el interior del cajón alcancen la temperatura necesaria.

Ejemplo:

Tiempo seleccionado: 1 h


Tiempo de funcionamiento real: 1 h
15 min

Notas

- Utilice carne que haya sido colgada correctamente.
- La calidad de los alimentos es de vital importancia para un buen resultado.
- Los alimentos deben estar a temperatura ambiente. Sáquela del refrigerador unos 15 minutos antes de cocinarla.

Cocción a baja temperatura

Uso del modo de funcionamiento Cocinar a baja temperatura

- Seleccione el modo de funcionamiento  Cocinar a baja temperatura.
- Coloque la vajilla resistente al calor en el fondo del cajón.

El cajón se precalentará automáticamente durante 15 minutos y luego funcionará a la temperatura preestablecida de 185 °F (85 °C) durante un tiempo preestablecido de 4 h .

Si quiere cocinar con una configuración diferente, consulte las tablas de cocción de las páginas siguientes.

- Seleccione la temperatura que quiere si es necesario.
- Seleccione el tiempo que quiere si es necesario.
- Después de precalentar los alimentos, póngalos en la vajilla.
- Si utiliza una sonda térmica: coloque la sonda térmica en el alimento de forma que la punta quede en el centro. Asegúrese de que no entre en contacto con los huesos o con las capas de grasa, ya que pueden provocar una lectura falsa.
- Cuando la temperatura sea de unos 50 °F (10 °C) (valor orientativo) por debajo de la temperatura interior, retire los alimentos del cajón.

Se recomienda una diferencia de temperatura menor para las porciones grandes de comida.

- Dore los alimentos por todos los lados a fuego fuerte en la placa de cocción.

Consejos

- No cocine los alimentos hasta el final. Vuelve a saltear los alimentos después de la cocción.
- Los alimentos se pueden cortar directamente. No necesita descansar.
- Sirva la comida en platos precalentados para evitar que se enfríe demasiado rápido.





Cocción a baja temperatura

Precalente el recipiente de cocción durante 15 minutos. En este momento, deje descansar los alimentos a temperatura ambiente.





Coloque los alimentos en el recipiente de cocción precalentado en el compartimiento.

Las duraciones de cocción que se proporcionan en los cuadros son solo guías. Los alimentos pueden cocinarse más si se requiere.

Tabla de cocción de la carne de res





Tipo de carne	 [min]	 °F [°C]	 [min]	
Medallones De 1 1/4 pulg. a -1 1/2 pulg. (de 3 a 4 cm) de espesor	1 por lado 1 a 2 por lado 2 por lado	115–125 (45–50) 130–140 (55–60) 150 (65)	45–60 65–80 95–110	<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"/>
Solomillo aprox. 0.4 lb (170 g)	1 por lado 2 por lado 2 por lado	115–125 (45–50) 130–140 (55–60) 150 (65)	45–60 65–80 95–110	<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"/>
Cuadril aprox. 1/2 lb (200 g)	1 por lado 1 a 2 por lado 2 por lado	115–125 (45–50) 130–140 (55–60) 150 (65)	35–45 45–60 95–110	<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"/>

* De 113 °F a 122 °F (de 45 °C a 50 °C): jugoso; de 131 °F a 140 °F (de 55 °C a 60 °C): cocido; 149 °F (65 °C): bien cocido

 Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Duración de cocción,  Configuración de temperatura

Cocción a baja temperatura

Tabla de cocción de ternera

Tipo de carne	 [min]	 °F [°C]	 [min]	
Medallones De 1 1/4 pulg. a -1 1/2 pulg. (de 3 a 4 cm) de espesor	1 por lado 2 por lado 2 por lado	115–125 (45–50) 130–140 (55–60) 150 (65)	40–55 60–75 90–105	<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"/>
Bistec aprox. 0.35 lb (160 g) 3/4 pulg. (2 cm) de espesor	1 por lado 2 por lado 2 por lado	115–125 (45–50) 130–140 (55–60) 150 (65)	15–30 30–45 65–80	<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"/>

* De 113 °F a 122 °F (de 45 °C a 50 °C): jugoso; de 131 °F a 140 °F (de 55 °C a 60 °C): cocido; 149 °F (65 °C): bien cocido













 Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Duración de cocción,  Configuración de temperatura

Tabla de cocción del cerdo


Tipo de carne	 [min]	 °F [°C]	 [min]	
Lomo aprox. 19 1/2 lb (550 g)	6–8 en total	145 (60)	90–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Medallones aprox. 1 1/2 pulg. (4 cm) de espesor	2 por lado	145 (60)	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

145 °F (65 °C) = bien cocido

 Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Duración de cocción,  Configuración de temperatura

Cocción a baja temperatura

Tabla de cocción del cordero

Tipo de carne	 [min]	 °F [°C]	 [min]	
Costillas de cordero aprox. 1/4 lb (170 g)	2-4 2-4	135 (60) 150 (65)	45-60 85-100	<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"/>
Costillas de cordero aprox. 3/4 lb (400 g)	2-4 2-4	135 (60) 150 (65)	45-60 85-100	<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"/>
Lomo de cordero deshuesado aprox. 1 1/4 lb (600 g)	2 por lado 2 por lado	135 (60) 150 (65)	45-60 95-110	<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"/>

* 140 °F (60 °C): cocido; 149 °F (65 °C): bien cocido













 Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Duración de cocción,  Configuración de temperatura

Tabla de cocción de carne de caza





Tipo de carne	 [min]	 °F [°C]	 [min]	
Medallones de ve- nado 1 1/4 pulg. (3-4 cm) de espesor	2 por lado 2 por lado	140 (60) 150 (65)	65-80 95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Lomo de corzo aprox. 1 1/2 lb (800 g)	2 por lado 2 por lado	140 (60) 150 (65)	55-70 95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>





* 140 °F (60 °C): cocido; 149 °F (65 °C): bien cocido

 Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Duración de cocción,  Configuración de temperatura




Cocción a baja temperatura

Tabla de cocción del pescado

Tipo de pescado	 [min]	 °F [°C]	 [min]	
Salmón 0.8 lb (400 g)	2 en el lado de la piel	126 (52)	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Trucha (entera) aprox. 3/4 lb (350 g)	2 por lado	126 (52)	15-30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Bacalao/skrei 200 g (0.4 lb)	No hay que soasar	126 (52)	75-90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Besugo (entero) aprox. 1-1.1 lb (480-500 g)	2 por lado	126 (52)	25-40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Branzino (entero) aprox. 1-1.1 lb (480-500 g)	2 por lado	126 (52)	20-35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

 Tiempo de cocción,  Temperatura interior,  Duración de cocción,  Configuración de temperatura

Otros usos

Alimentos	Batería de cocina	Cubrir platos			 [h:min]
Descongelar frutos del bosque	Bol / plato	No	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		12:50
Diluir gelatina	Bol	No	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		12:15
Leudar masa	Bol	Sí, con plato		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	12:30
Preparar yogur	Fascos de yogur con tapas.	-		<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5:00
Remojar arroz con leche	Olla	Sí, con tapa	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		12:40
Derretir chocolate	Bol	No	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		12:20
Descongelar verduras	Bol	No	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		1:00

 Ajuste de temperatura /  Ajuste de temperatura  Duración

Conexión de red con los aparatos incorporados de Miele

La conexión de red permite que el cajón opere automáticamente según el estado de operación de otro aparato incorporado de Miele.

Ejemplo:

El cajón precalienta la vajilla en el momento adecuado, antes o después de utilizar el aparato integrado en la red.

Requisitos

Para conectar el cajón con otros aparatos integrados deben cumplirse las siguientes condiciones:

- El cajón debe estar conectado a la red WiFi de la casa mediante Miele@home.
- El otro aparato integrado debe estar conectado a la red WiFi de la casa mediante Miele@home.

Cómo realizar la conexión de red

La conexión de red se hace desde la aplicación Miele@mobile de forma normal.


Consulte “Antes de usar por primera vez – Configuración de Miele@home” y la aplicación Miele@mobile para obtener información detallada sobre esta función.

El funcionamiento desde los botones de sensores tiene prioridad sobre el funcionamiento desde la aplicación.

Para cumplir con los requisitos religiosos, el cajón puede programarse para la duración del sábado. Este modo se desactivará automáticamente después de unas 24 o 72 horas, según el ajuste, y se reanudará el funcionamiento normal. Cuando se activa esta función, el ajuste de la duración se desactiva y los controles del sensor deben tocarse durante más tiempo del habitual.

Activación del modo Sabbat


Duración de 24 horas

- Si es necesario, apague el cajón.
- Mantenga presionado el control del sensor "Duration" (*Duración*).
- Toque el control del sensor  al mismo tiempo.

2 h y 4 h se encenderán.

- Configure el modo de funcionamiento y la temperatura requeridos.

Duración de 72 horas

- Si es necesario, apague el cajón.
- Mantenga presionado el control del sensor "Duration" (*Duración*).
- Toque el control del sensor  al mismo tiempo.

2 h y 4 h se encenderán.


- Toque el control del sensor "Duration" (*Duración*).

1 h , 2 h , 3 h y 4 h se encenderán.

- Configure el modo de funcionamiento y la temperatura requeridos.

Desactivación del modo Sabbat


Puede desactivar el modo Sabbat antes de que el tiempo haya expirado.

- Mantenga presionado el control del sensor .

Se apagan todas las pantallas.

El cajón vuelve a estar en modo normal.

Limpieza y cuidado

 Riesgo de daño debido al ingreso de humedad.


El vapor de un limpiador a vapor podría alcanzar los componentes eléctricos vivos y ocasionar un cortocircuito.

No utilice un limpiador a base de vapor para limpiar el cajón.

Si se utilizan agentes limpiadores no adecuados, todas las superficies se pueden decolorar o dañar. Todas las superficies pueden sufrir rayaduras. Las rayaduras en el vidrio pueden ocasionar rupturas en algunas circunstancias.

Quite inmediatamente todos los residuos de agentes limpiadores.

No limpie con objetos puntiagudos afilados o abrasivos.

 Peligro de quemaduras desde el interior caliente.

El interior del cajón seguirá caliente después de utilizarse.

Deje que se enfríe el cajón hasta que alcance una temperatura segura antes de limpiarlo.


- El cajón y los accesorios se deben limpiar y secar por completo después de cada uso.

Agentes limpiadores no adecuados

Para evitar daños a las superficies del aparato, no utilice lo siguiente:

- agentes limpiadores que contengan sodio, amoníaco, ácidos o cloruros;
- agentes limpiadores que contengan agentes descalcificantes;
- agentes limpiadores abrasivos, por ejemplo, limpiadores en crema o polvo;
- agentes limpiadores a base de solventes;
- limpiadores para acero inoxidable;
- agentes limpiadores para parrillas de vitrocerámica;
- agentes limpiadores para lavavajillas;
- aerosoles y limpiadores de horno;
- limpiadores de vidrio;
- esponjas y cepillos duros y abrasivos, como estropajos para ollas;
- raspadores metálicos puntiagudos.

Limpeza del frente e interior del cajón

 Puede ocurrir un funcionamiento erróneo debido a botones de sensores sucios o cubiertos.


Los botones de sensores no reaccionan o se producen procedimientos de conmutación involuntarios, quizás incluso, la desactivación automática del cajón.

Mantenga limpios los indicadores y los botones de sensores.

No coloque nada sobre los indicadores o los botones de sensores.


- Es mejor quitar inmediatamente la suciedad normal utilizando una esponja limpia y una solución de agua caliente y jabón líquido o con un trapo de microfibra limpio y húmedo.
- Limpie después con agua limpia.
- Luego de limpiar, seque las superficies con un paño suave.

Limpeza de la base antideslizante

 Daños debido a una limpieza incorrecta.

Lavar la base antideslizante en un lavavajillas o en una lavadora la dañará.

La base antideslizante se debe limpiar solo a mano.

 Daños causados por un secado incorrecto.

Secar la base antideslizante en un horno la dañará.



Nunca coloque la base antideslizante en el horno para secarla.




- Retire la base antideslizante del cajón.
- Limpie la base antideslizante con una esponja suave, agua caliente y un poco de jabón líquido lavaplatos.
- Luego, seque la base antideslizante con un trapo.
- Coloque la base antideslizante en el cajón cuando esté completamente seca.

¿Qué hacer si ...?

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 de Servicio Técnico.

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

Problema	Causa y solución
El cajón no calienta.	El enchufe no se insertó adecuadamente. ■ Inserte el enchufe.
	Se ha disparado el disyuntor. ■ Restablezca el disyuntor (consulte la placa de información para saber cuál es la intensidad nominal correcta del fusible). Si luego de restablecer el interruptor o el GFCI el cajón todavía no enciende, póngase en contacto con un electricista calificado o con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.
Hay ruido durante el funcionamiento	El ruido es causado por el ventilador, que distribuye el calor uniformemente por todo el cajón. Esto no es una falla.
Los alimentos no están suficientemente calientes.	El modo  “Mantener caliente” no está configurado. ■ Configure el modo de funcionamiento correcto.
	La configuración de la temperatura es demasiado baja. ■ Seleccione una temperatura más alta.
	Las rejillas de ventilación están tapadas. ■ Asegúrese de que el aire pueda circular libremente.
Los alimentos están demasiado calientes.	El modo  “Mantener caliente” no está configurado. ■ Configure el modo de funcionamiento correcto.
	La configuración de la temperatura es demasiado alta. ■ Seleccione una temperatura más baja.

Problema	Causa y solución
La vajilla no está suficientemente caliente.	No estaba seleccionado el modo de funcionamiento  Calentar platos. ■ Configure el modo de funcionamiento correcto.
	La configuración de la temperatura es demasiado baja. ■ Seleccione una temperatura más alta.
	Los orificios de ventilación están tapados. ■ Asegúrese de que el aire pueda circular libremente.
	La vajilla no se ha calentado lo suficiente. ■ El tiempo de calentamiento de la vajilla depende de varios factores (consulte “Calentamiento de la vajilla”).
La vajilla está muy caliente.	No estaba seleccionado el modo de funcionamiento  Calentar platos o  Calentar tazas o vasos. ■ Configure el modo de funcionamiento correcto.
	La configuración de la temperatura es demasiado alta. ■ Seleccione una temperatura más baja.
Marcas de abrasión en el borde superior del panel frontal.	La instalación o el retiro de un aparato por encima del cajón ha provocado marcas de abrasión. ■ Retire cuidadosamente las marcas de abrasión frotando el borde superior con el lado abrasivo de un estropajo estándar.

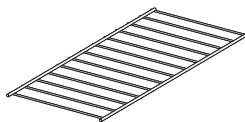
Accesorios opcionales

Miele cuenta con una variedad de accesorios útiles así como también con productos de limpieza y acondicionamiento para su aparato.

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

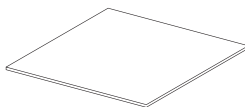
Estos productos también se pueden obtener del Servicio Técnico de Miele (consulte el final de estas instrucciones de funcionamiento) o a través de su proveedor de Miele.

Parrilla para hornear y asar



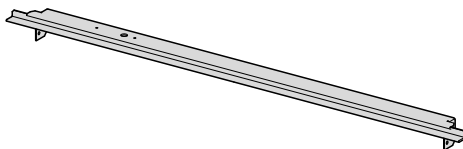
Para aumentar la superficie de carga (ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680).

Base antideslizante



Para mantener la vajilla segura.

Banda de la tapa



Cubre la zona entre el cajón y el aparato combinado situado encima de este.

Paño de microfibra

Remueve marcas de dedos y suciedad ligera.

Contacto en caso de falla

Si ocurriera una falla que usted no puede solucionar por sí mismo, póngase en contacto con su distribuidor de Miele o con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.

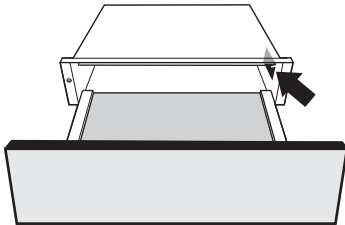
Puede reservar una visita del Servicio de Atención al Cliente de Miele en www.miele.com.mx/service.

La información de contacto para el Servicio de Atención al Cliente de Miele se puede encontrar al final de este documento.

Al comunicarse con el Servicio de Atención al Cliente de Miele, indique el identificador de modelo y el número de serie (SN) de su aparato. Ambos datos se pueden encontrar en la placa informativa.

Placa de información

La placa de información se encuentra aquí.



Garantía

La duración de la garantía es de 2 años.

Para obtener información adicional, consulte el folleto de garantía adjunto.

Instalación

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN



Riesgo de sufrir daños causados por una instalación incorrecta.

La instalación incorrecta puede ocasionar daños al cajón o al aparato combinado.

Solo una persona calificada debe instalar el aparato.

- ▶ Se debe poder acceder fácilmente al tomacorriente después de instalar el cajón.
- ▶ El cajón solo puede instalarse junto con los aparatos específicos indicados por Miele. Miele no puede garantizar el correcto funcionamiento si el aparato se utiliza junto con aparatos no especificados por Miele.
- ▶ La base en la que se encastra el cajón y el aparato de combinación deben fijarse en su lugar y debe soportar el peso de ambos aparatos.
- ▶ Al instalar el aparato combinado, es imprescindible seguir las indicaciones de las instrucciones de uso e instalación suministradas con él.
- ▶ Al instalar el cajón, hay que tener en cuenta lo siguiente:
 - El contenido de la vajilla debe ser visible. Esto es para evitar que la comida caliente se derrame.
 - Debe haber espacio suficiente para que el cajón se pueda sacar por completo.

Información sobre la instalación

El cajón está disponible en los modelos 3, que difieren en altura. Las dimensiones de montaje del cajón deben sumarse a las dimensiones de montaje del aparato combinado para establecer el tamaño del receptáculo requerido.

Opciones de combinación

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

✓ Se pueden combinar.

- No se pueden combinar.

El aparato de combinación se ubica sobre el cajón sin necesidad de colocar un estante provisorio.

ESW 7580, ESW 7680: el cajón no puede combinarse con otro aparato en un receptáculo.

Coloque una base de protección de un grosor de al menos 5/8 pulg. (16 mm) entre el cajón y otro aparato.

Instalación

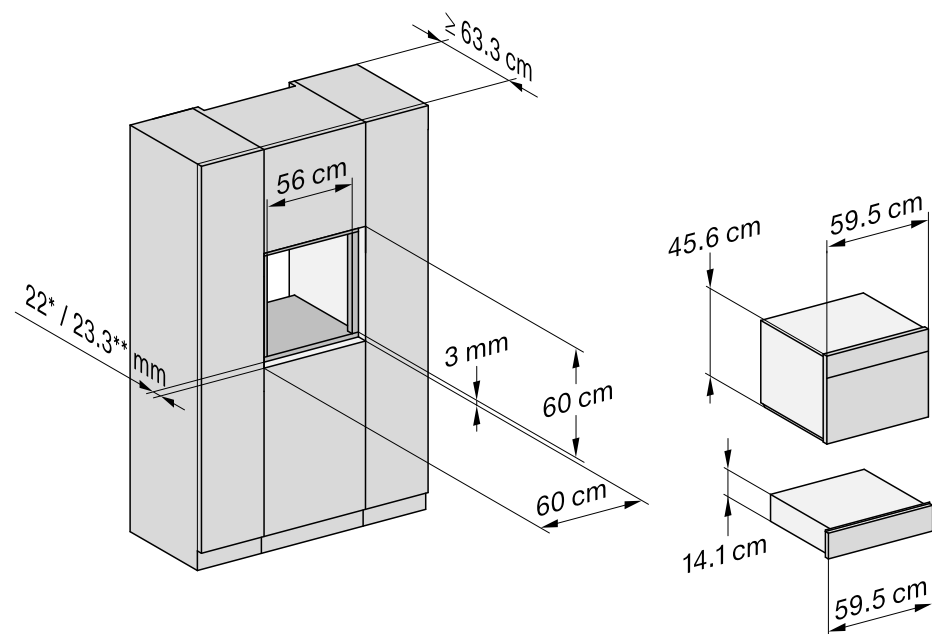
Dimensiones de la instalación ESW 7010, ESW 7110

Combinación con un H 2840 o CVA/DGC/H 7x4x

Al instalar los cajones Miele, puede alinearlos con otros elementos o puede permitir que sobresalgan. Consulte los requisitos de instalación con su arquitecto, diseñador e instalador.

En el sitio web de Miele, podrá encontrar más planos de instalación.

La carcasa del gabinete no debe tener un panel trasero instalado detrás del receptáculo de instalación.



* Cajón con frente de vidrio (ESW 7010)

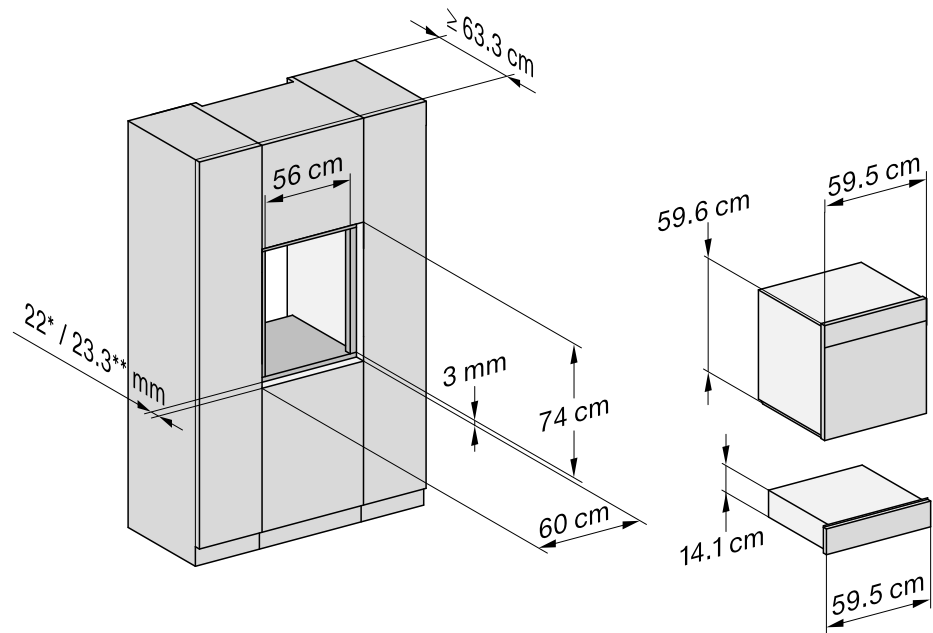
** Cajón con frente de metal (ESW 7110)

Combinación con un DGC/H 7x6x

Al instalar los cajones Miele, puede alinearlos con otros elementos o puede permitir que sobresalgan. Consulte los requisitos de instalación con su arquitecto, diseñador e instalador.

En el sitio web de Miele, podrá encontrar más planos de instalación.

La carcasa del gabinete no debe tener un panel trasero instalado detrás del receptáculo de instalación.

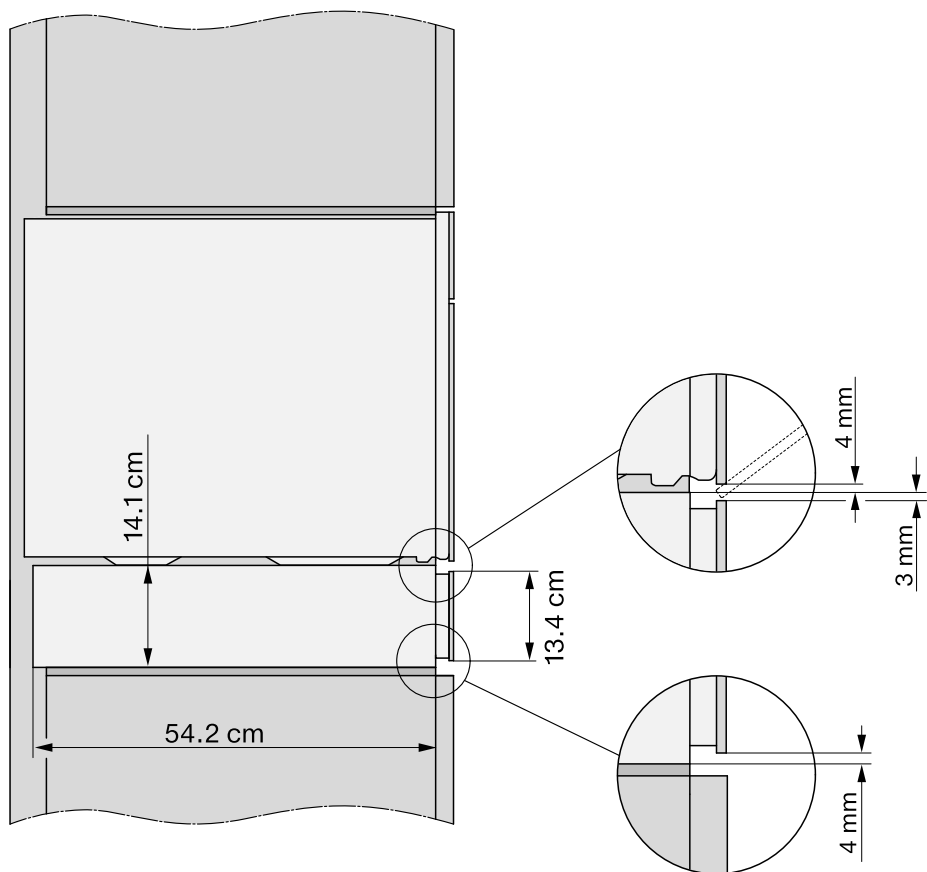


* Cajón con frente de vidrio (ESW 7010)

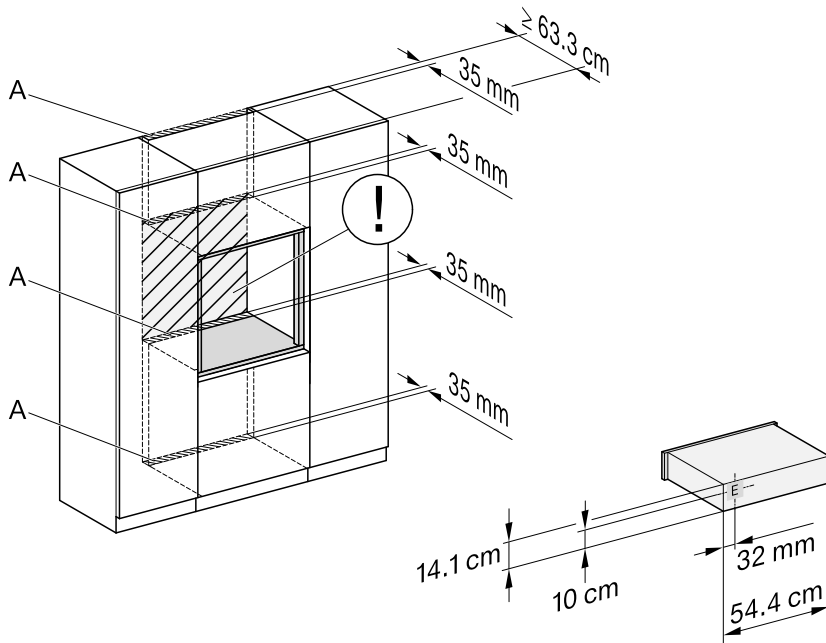
** Cajón con frente de metal (ESW 7110)

Instalación

Vista lateral



Conexiones y ventilación



A Deje un espacio (mín. $2 \frac{51}{64}$ pulg.² / $1,800 \text{ mm}^2$) para que haya lugar para el cable eléctrico y para permitir que exista ventilación.

! No hay conexión eléctrica en esta área. El tomacorriente para la conexión eléctrica debe ser accesible, por ejemplo, estar en un gabinete de cocina adyacente.

E Conexión eléctrica

Instalación

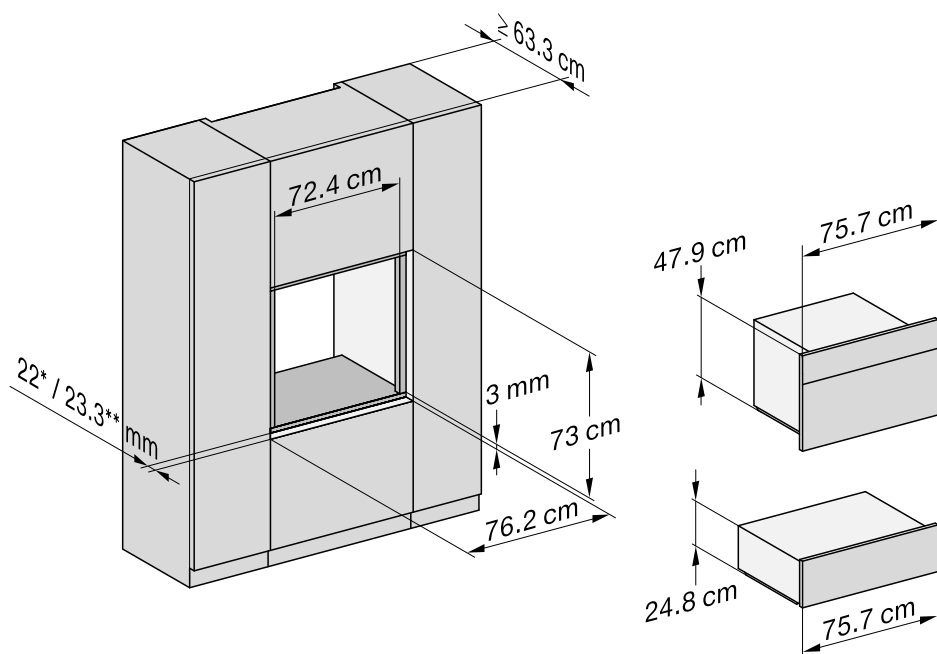
Dimensiones de la instalación ESW 7570, ESW 7670

Combinación con un CVA/DGC/H 7x7x

Al instalar los cajones Miele, puede alinearlos con otros elementos o puede permitir que sobresalgan. Consulte los requisitos de instalación con su arquitecto, diseñador e instalador.

En el sitio web de Miele, podrá encontrar más planos de instalación.

La carcasa del gabinete no debe tener un panel trasero instalado detrás del receptáculo de instalación.



* Cajón con frente de vidrio (ESW 76x0)

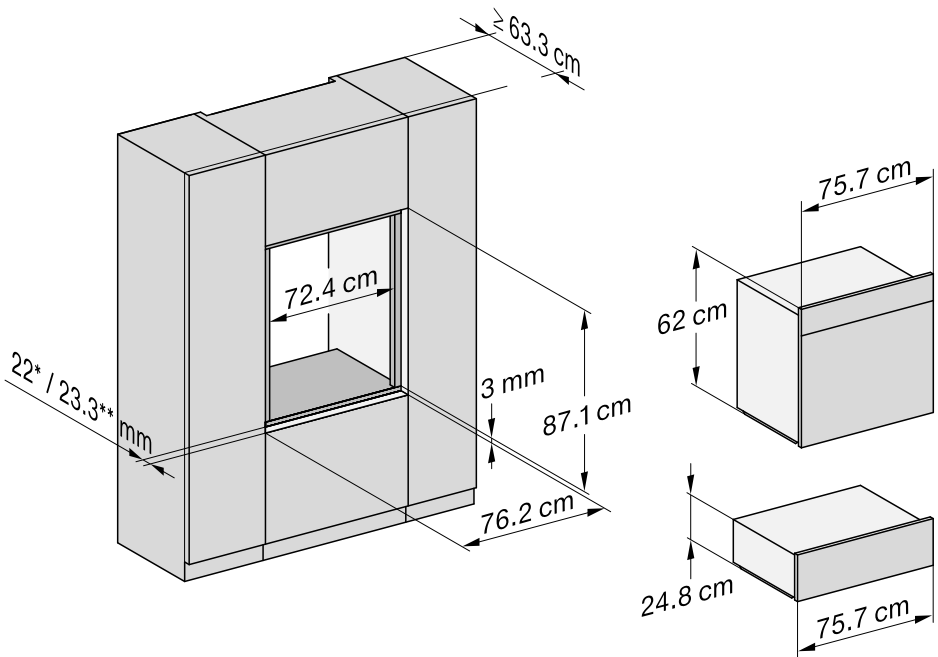
** Cajón con frente de metal (ESW 75x0)

Combinación con un DGC/H 7x8x

Al instalar los cajones Miele, puede alinearlos con otros elementos o puede permitir que sobresalgan. Consulte los requisitos de instalación con su arquitecto, diseñador e instalador.

En el sitio web de Miele, podrá encontrar más planos de instalación.

La carcasa del gabinete no debe tener un panel trasero instalado detrás del receptáculo de instalación.

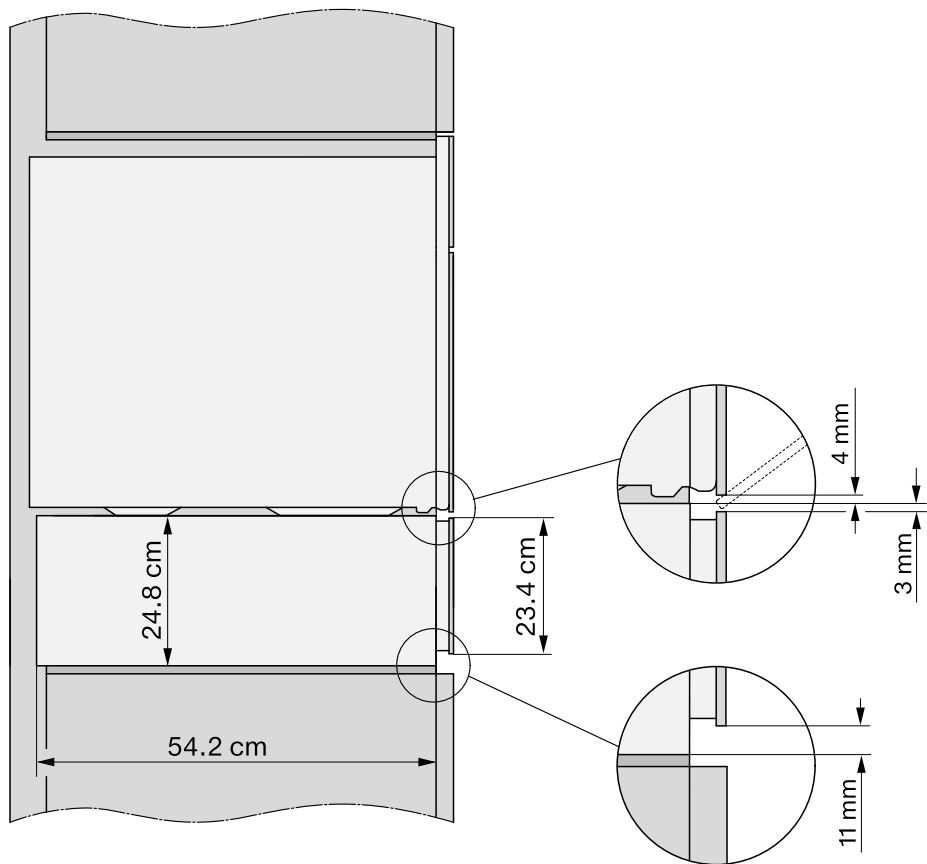


* Cajón con frente de vidrio (ESW 76x0)

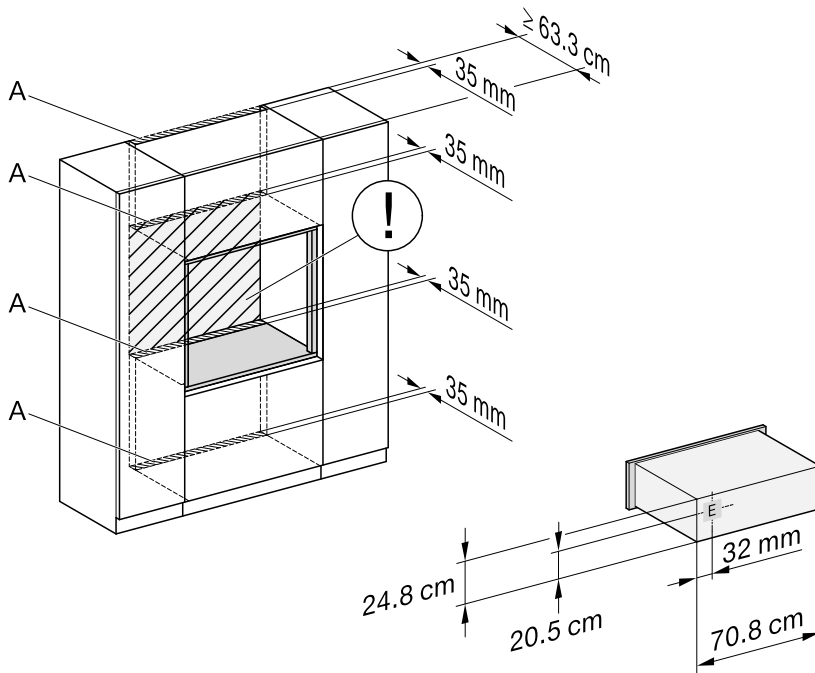
** Cajón con frente de metal (ESW 75x0)

Instalación

Vista lateral



Conexiones y ventilación



- A Deje un espacio (mín. $2 \frac{51}{64}$ pulg.² / $1,800$ mm²) para que haya lugar para el cable eléctrico y para permitir que exista ventilación.
- ! No hay conexión eléctrica en esta área. El tomacorriente para la conexión eléctrica debe ser accesible, por ejemplo, estar en un gabinete de cocina adyacente.
- E Conexión eléctrica

Instalación

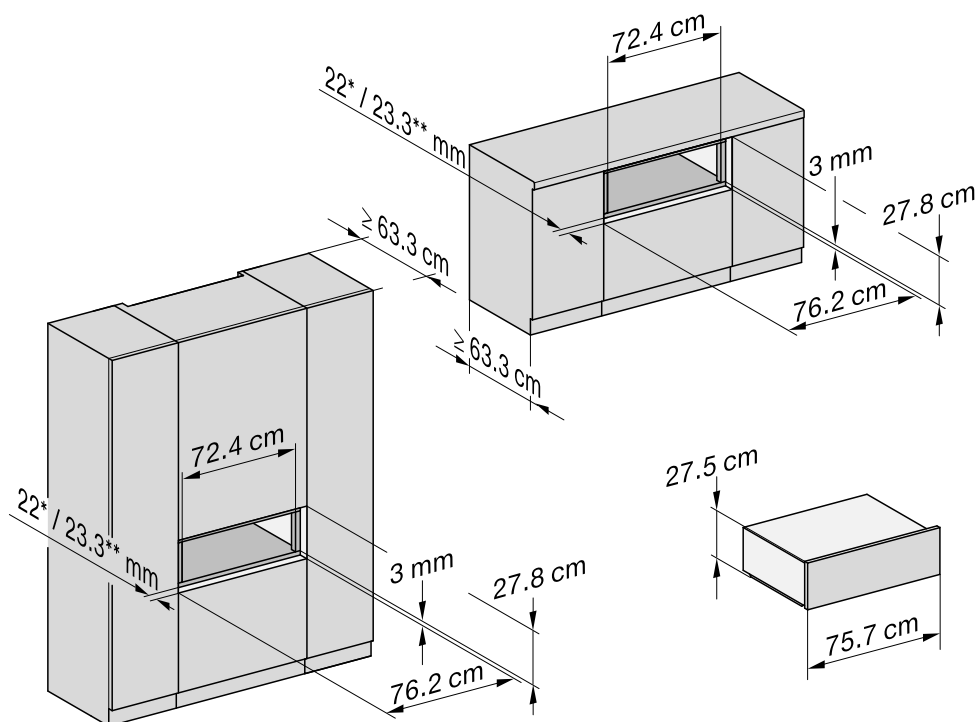
Dimensiones de la instalación ESW 7580, ESW 7680

Instalación en un gabinete alto y de base

Al instalar los cajones Miele, puede alinearlos con otros elementos o puede permitir que sobresalgan. Consulte los requisitos de instalación con su arquitecto, diseñador e instalador.

En el sitio web de Miele, podrá encontrar más planos de instalación.

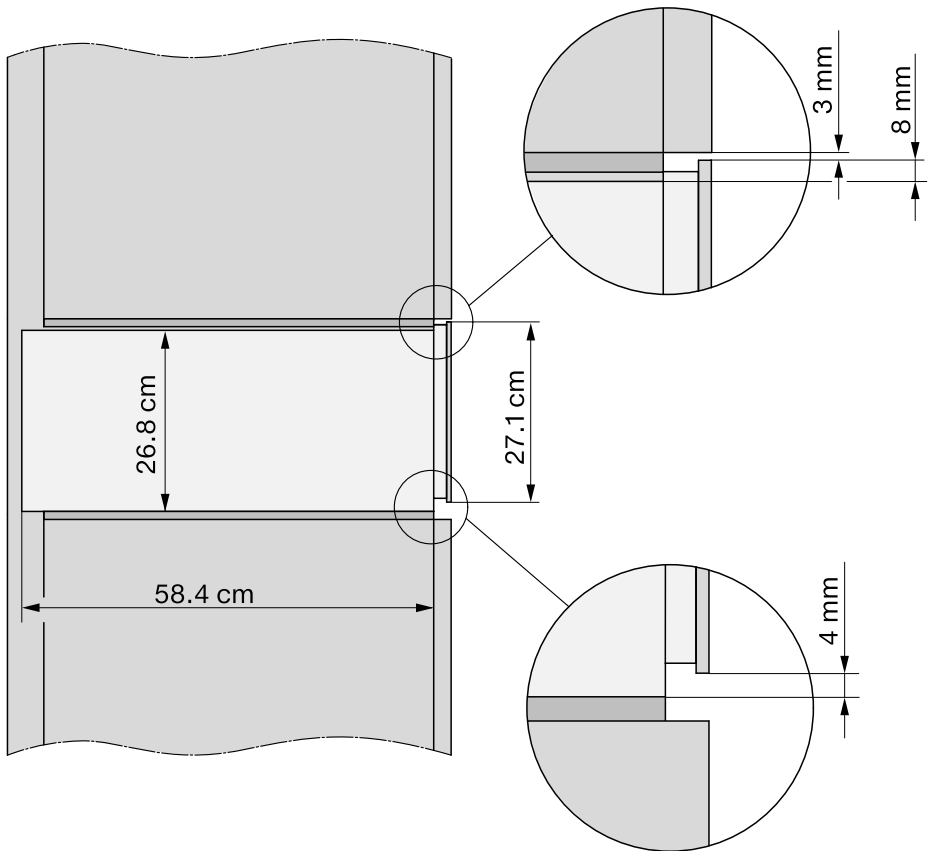
La carcasa del gabinete no debe tener un panel trasero instalado detrás del receptáculo de instalación.



* Cajón con frente de vidrio (ESW 76x0)

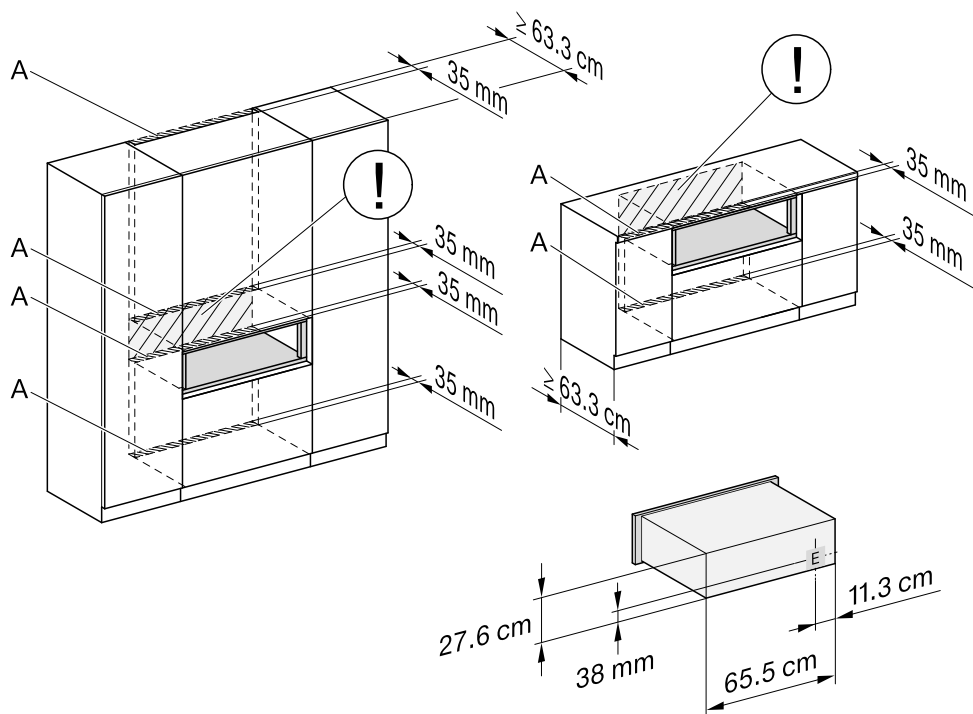
** Cajón con frente de metal (ESW 75x0)

Vista lateral



Instalación

Conexiones y ventilación



A Deje un espacio (mín. $2 \frac{51}{64}$ pulg.² / $1,800$ mm²) para que haya lugar para el cable eléctrico y para permitir que exista ventilación.

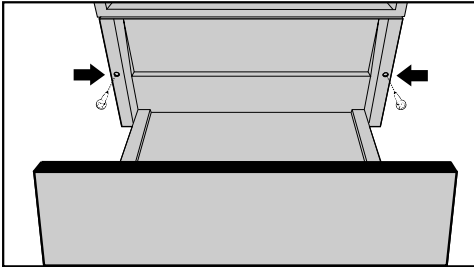
! No hay conexión eléctrica en esta área. El tomacorriente para la conexión eléctrica debe ser accesible, por ejemplo, estar en un gabinete de cocina adyacente.

E Conexión eléctrica

Instalación

Compruebe que la base sobre la que se asentará el cajón esté limpia y nivelada (utilice un nivel). Esto es importante para que el aparato funcione correctamente.

- Introduzca el cajón en la unidad de alojamiento hasta que el frente del cajón quede a ras de la unidad de alojamiento y asegúrese de que esté correctamente alineado en la unidad.



- Abra el cajón y use los dos tornillos suministrados para fijarlo a las paredes laterales del gabinete.
- Al instalar el aparato combinado, proteja el borde superior del panel frontal de las marcas abrasivas.
- Instale el aparato de combinación de acuerdo con las instrucciones de instalación y funcionamiento suministradas.

Instalación

Conexión eléctrica

ATENCIÓN:

Antes de cualquier trabajo de instalación o mantenimiento, desconecte el aparato del suministro de energía. Para ello, quite el fusible, active el disyuntor manualmente o desenchufe la unidad. Tire del enchufe, no del cable.

Las reparaciones y el servicio realizados por personas no calificadas podrían ser peligrosos y el fabricante no se hará responsable de ello.

Los trabajos de instalación y reparación deberán ser realizados únicamente por un técnico calificado de conformidad con todos los códigos y estándares que correspondan. Los trabajos de instalación, reparación y mantenimiento deberán ser realizados únicamente por un servicio técnico autorizado por Miele.

El voltaje y la frecuencia que aparecen en la etiqueta de características nominales se correspondan con el suministro eléctrico de la casa para prevenir daños al aparato.

Verifique estos datos antes de realizar la conexión. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista.

Cuando hay otro aparato instalado en el mismo circuito en combinación con el calentador de platos, si ambos aparatos se usan al mismo tiempo se podría provocar una sobrecarga.

Si existe alguna duda, consulte a un electricista calificado.

Conexión

- Asegúrese de que la información de conexión que se encuentra en la placa de información concuerde con la de su red eléctrica.

Información de conexión

El cajón está listo para conectarlo y viene equipado con un cable eléctrico de 2,000 con un enchufe.

120 V ca., 15 A , 60 Hz

Asegúrese de que el enchufe de conexión esté en un área accesible luego de instalar el cajón.

- Importante: guarde estas instrucciones para uso del inspector de instalaciones eléctricas locales.

Módulo de radio

Este dispositivo contiene el siguiente módulo WiFi:

FCC ID	2ACU-EK037
Banda de frecuencia	2.412 GHz – 2.462 GHz
Potencia máxima de transmisión	< 0.1 W

Declaración de conformidad

Este dispositivo cumple con la Sección 15 de las Normas de FCC. La operación está sujeta a estas dos condiciones:

- (1) este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales, y
- (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

La construcción del dispositivo asegura que los límites de exposición de la FCC se cumplan de manera verificable utilizando el módulo WiFi integrado.

ADVERTENCIA

Los cambios o modificaciones no aprobadas expresamente por Miele pueden anular la acreditación de operación del equipo emitida por las autoridades.

MIELE S.A. de C.V.

MIELE EXPERIENCE CENTER

Arquímedes No. 43
Colonia Polanco Chapultepec
Alcaldía Miguel Hidalgo
C.P. 11560, Cd. de México

800 MIELE 00
info@miele.com.mx
www.miele.com.mx

Dirección del fabricante

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

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