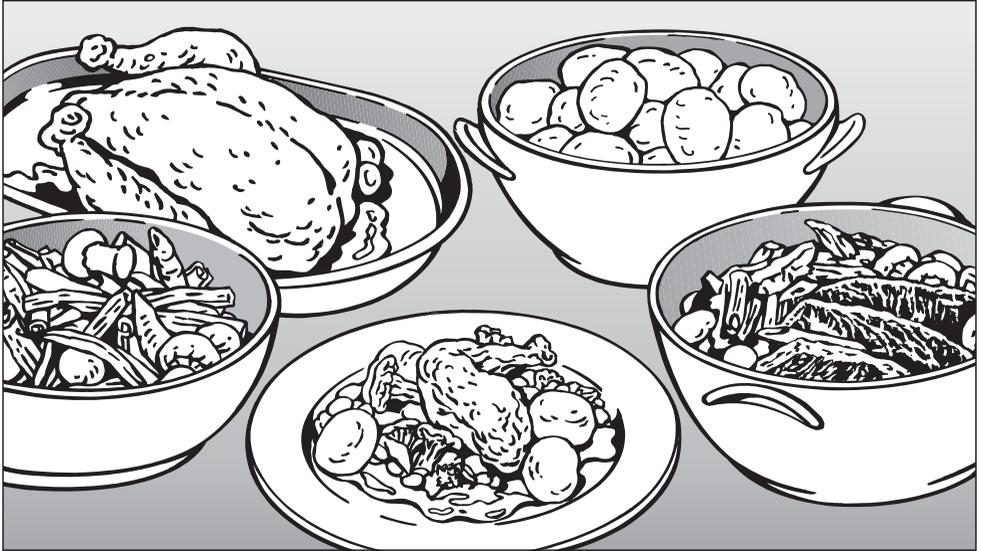


# Miele

## Instrucciones de Operación



### Cajón térmico para empotrar

ESW 700-25

ESW 760-25

ESW 761-25

Para prevenir accidentes  
y daños a la máquina,  
antes de instalar o utilizarla  
**favor** de leer estas instrucciones.



M.-Nr. 05 991 420

# Índice

---

<b>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD</b> .....	3
<b>Guía para el cajón térmico</b> .....	7
<b>Guía para los controles</b> .....	8
Cronómetro .....	8
Selector de temperatura .....	9
Control de humedad .....	10
Sugerencias sobre Temperatura y Humedad .....	11
<b>Para cargar el cajón térmico</b> .....	12
Consejos .....	13
<b>Para utilizar el calentador de alimentos</b> .....	14
Para mantener los alimentos calientes .....	14
Pre calentamiento de platos .....	15
<b>Cuidado del cajón térmico</b> .....	16
Pantalla de control y frente del aparato .....	16
Vidrio .....	16
Acero inoxidable .....	16
Cajón .....	17
Esterilla no deslizante .....	17
Rejilla .....	17
<b>Preguntas más frecuentes</b> .....	18
<b>Servicio Técnico</b> .....	19
<b>Instrucciones de Instalación</b> .....	21
<b>Ayuda a proteger el medio ambiente</b> .....	23
Desecho de los materiales de empaque .....	23
Desecho de un aparato viejo .....	23
<b>Conexión eléctrica</b> .....	24
<b>Instalación</b> .....	25
<b>Medidas del aparato</b> .....	26
<b>Instalación</b> .....	27
Para instalar el cajón térmico .....	27
Para retirar el cajón .....	27
Meta el cajón .....	27
Instalación integrada Modelos 700-25 FB, 760-25 FB .....	28

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA - Cuando utilice el cajón térmico siga las siguientes precauciones básicas, sobretodo:

Lea todas las instrucciones antes de instalar o utilizar el cajón térmico, con el objeto de prevenir lesiones y daños al aparato.

Este aparato ha sido fabricado únicamente para uso residencial con objeto de mantener los alimentos calientes a una temperatura adecuada para servirse. Cualquier otro uso que se le dé queda bajo la responsabilidad de usuario y podrá ser peligrosa.

Este aparato cumple con todos los códigos de seguridad y regulaciones. El fabricante no será responsable por daños o lesiones causados por el uso inadecuado del aparato.

Mantenga estas instrucciones de operación en un lugar seguro y transfíralas a cualquier futuro usuario.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

## Seguridad Técnica

Antes de instalar, cerciőrese de que el voltaje y la frecuencia descritas en la placa informativa correspondan a los del suministro eléctrico de la casa. Estos datos deben corresponder para evitar lesiones y daños a la máquina. En caso de existir alguna duda, consulte a un electricista calificado.

Cerciőrese de que su aparato sea debidamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.

A fin de garantizar la seguridad eléctrica del aparato, debe haber continuidad entre el aparato y un sistema efectivo de conexión a tierra. Es imperativo cumplir con este requerimiento básico de seguridad. En caso de duda, haga que un electricista calificado revise el sistema eléctrico de la casa. El fabricante no será responsable por los daños ocasionados por la falta o insuficiencia de un sistema adecuado de conexión a tierra.

Los trabajos de instalación, reparación y mantenimiento deberán ser realizados por un técnico de servicio autorizado de Miele. Los trabajos realizados por parte de personas no calificadas podrían resultar peligrosos e invalidar la garantía.

Antes de la instalación o servicio, desconecte el suministro de energía del área de trabajo "botando" el interruptor de circuitos o cortando el suministro principal de energía.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

Este aparato debe utilizarse después de haber sido instalado en el mueble para estar seguros de que todos los componentes están aislados.

Nunca abra la cubierta del aparato.

Es peligroso y podría dañar el aparato el tocar indebidamente las conexiones o componentes y las partes mecánicas del mismo.

No encienda ningún aparato que tenga dañado el cordón o la clavija o después de que el aparato haya mal funcionado o haya sido dañado en cualquier forma. Devuelva el aparato al departamento de servicio autorizado más cercano.

No conecte el aparato al suministro eléctrico utilizando una extensión. Las extensiones no garantizan los requerimientos de seguridad del aparato, Ej. Daño por sobrecalentamiento.

Este equipo no ha sido diseñado para uso marítimo o para utilizarse en unidades móviles tales como aviones o vehículos recreativos. Sin embargo, bajo algunas circunstancias será posible instalarlo en estas unidades. Favor de contactar al Distribuidor de Miele más cercano o al Servicio Técnico que cumpla con estos requerimientos específicos.

## Uso

Para prevenir quemaduras. No toque las superficies calientes. Utilice las agarraderas o perillas. Utilice guantes para horno cuando retire los platos.

Utilice solamente agarraderas secas y resistentes al calor. Si se utilizan agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes podrían causar quemaduras causadas por vapor. No sustituya las agarraderas por toallas o cualquier otra tela voluminosa.

No toque el elemento superior de calentamiento o cualquier otro de la superficie interior del cajón térmico. Los elementos de calentamiento podrían estar calientes aún y cuando no estén incandescentes. Durante y después de utilizar el aparato, no permita el contacto de telas u otros materiales flamables con el elemento superior de calentamiento o las superficies interiores del cajón hasta que éste se haya enfriado lo suficiente.

Mantenga a los niños alejados del aparato y sus controles. Supervise el uso de aparato por personas mayores e infantes. El aparato podría calentarse demasiado durante su uso. Existir peligro de quemaduras!

No almacene cosas dentro del cajón térmico. Los artículos olvidados dentro del cajón podrían derretirse o incendiarse cuando el aparato se encienda. Nunca almacene líquidos y materiales flamables dentro o debajo del cajón térmico.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por un cordón especial o ensamble disponible por parte del fabricante o su agente de servicio.

Peligro de incendio - los alimentos, hierbas y pan calentados por un período largo de tiempo podrían secarse e incendiarse.

Asegúrese de no olvidar alimentos dentro del cajón térmico.

Es posible que algún brote de bacterias tenga lugar en comidas que permanezcan por largos períodos de tiempo a bajos niveles de temperatura.

Antes de servir, asegúrese de que los alimentos estén a una temperatura adecuada.

Esto es sumamente importante cuando se preparen alimentos para bebés y niños.

Nunca caliente en el cajón térmico alcohol no diluido ya que se podría incendiar fácilmente.

Extreme precauciones cuando caliente alimentos con un alto contenido de azúcar. Si éstos se calientan por un período muy largo de tiempo, el azúcar podría acaramelarse e incendiarse.

Solamente utilice recipientes resistentes al calor.

No coloque alimentos dentro del cajón térmico en recipientes abiertos. La presión pudiera causar la explosión de los mismos.

No utilice recipientes de plástico o envolturas de plástico dentro del cajón térmico. Los artículos pudieran derretirse y causar daño al cajón térmico o lesiones personales.

Cierre el cajón después de retirar los alimentos. Un cajón abierto pudiera ocasionar peligro de incendio.

Abra siempre con cuidado el cajón. Permita que el aire caliente y vapor escapen antes de colocar o retirar los alimentos.

No se recargue o sienta sobre el cajón. Esto pudiera dañar el cajón el cual solamente puede sostener un máximo de 33 lbs (15 kg).

Utilice un termómetro para alimentos para verificar la temperatura de los mismos.

Utilice únicamente el cajón térmico con una esterilla no deslizante en su lugar para prevenir lesiones y daños al aparato.

Para prevenir lesiones, no utilice accesorios no recomendados por Miele.

Antes de limpiar el aparato, bote el bloqueador de circuitos y deje que el aparato se enfríe.

Para limpiar el cajón no utilice un limpiador de vapor. El vapor pudiera penetrar en los componentes eléctricos y causar un corto circuito.

Peligro de incendio – No reemplace el material anti-derrape del cajón térmico con otro tipo de material.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Observaciones Generales

■ No deberán dejarse solos a los niños o sin atención en el área donde el aparato esté en uso. Nunca deberá permitírseles sentarse o pararse sobre cualquier parte del aparato.

**Precaución:** No almacene artículos de interés de los niños dentro del mueble donde se encuentre el cajón térmico. Los niños al treparse al aparato para alcanzar estos artículos podrían salir seriamente lesionados.

■ Use ropa adecuada. Nunca deberá usarse ropa holgada o accesorios colgantes mientras esté utilizando el cajón térmico.

■ No deje sin atender el cajón térmico mientras esté en uso.

■ No utilice agua para sofocar incendios de grasa!

Podría resultar una explosión violenta de vapor. Sofoque el incendio con un extinguidor químico seco o espuma contra incendios.

■ Nunca agregue agua a los alimentos dentro del cajón térmico caliente. El vapor emitido podría causar quemaduras serias o escaldaduras.

■ No utilice el cajón térmico para calentar la habitación. Debido a la radiación de las altas temperaturas, los objetos dejados cerca del aparato pudieran incendiarse.

■ Cuando utilice aparatos eléctricos de cocina cerca del cajón térmico, asegúrese de que los cordones eléctricos no estén en contacto o atrapados con el cajón.

■ Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por un cordón especial o ensamble disponible por parte del fabricante o su agente de servicio.

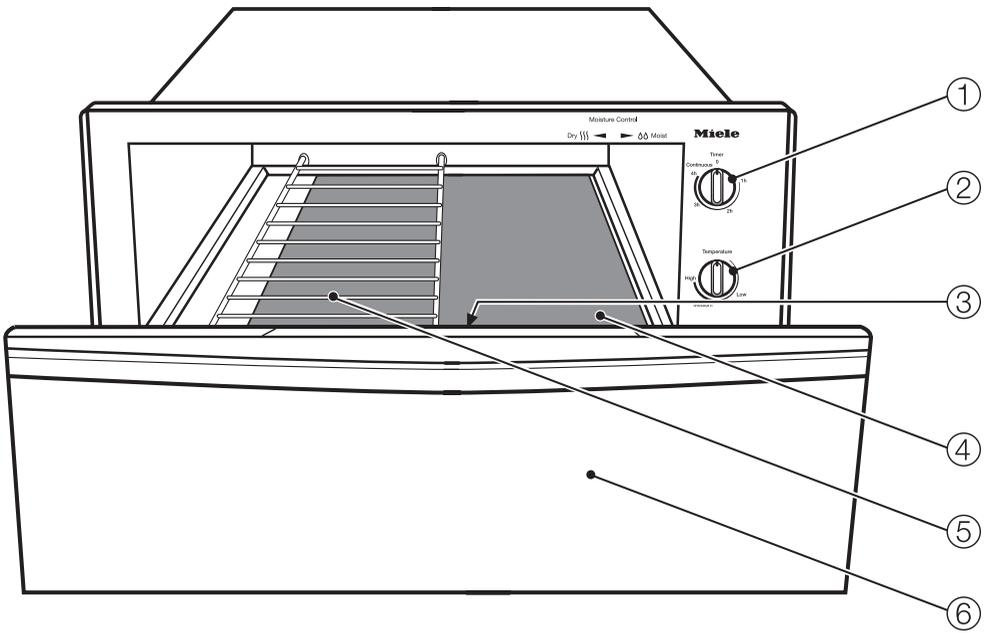
■ En áreas infestadas por cucarachas o sabandijas, mantenga todo el tiempo limpio el aparato y sus alrededores. Cualquier daño causado por plagas no será cubierto por la garantía del aparato.

■ No utilice el aparato en exteriores.

## Desecho de un aparato viejo.

■ Antes de desechar un aparato viejo, desconecte el cordón eléctrico y retire cualquier puerta para prevenir daños.

# Guía para el cajón térmico



- ① Cronómetro
- ② Selector de temperatura
- ③ Control de humedad
- ④ Esterilla no Deslizable
- ⑤ Rejilla
- ⑥ Cajón

# Guía para los controles

El cajón térmico funciona con el cronómetro, el selector de temperatura y el control de humedad.

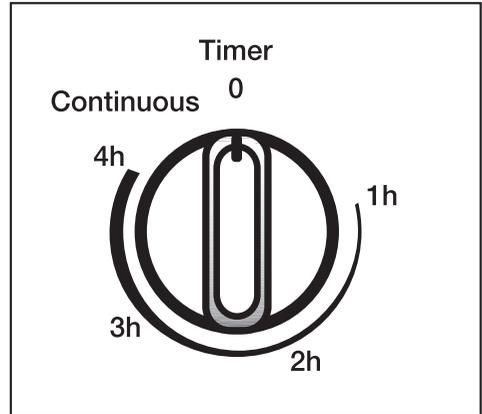
Los controles solamente podrán ser visibles cuando el cajón está abierto.

Una vez que el cajón térmico comienza a calentarse el ventilador circundante se enciende para que el cajón se caliente. Cuando se ha alcanzado la temperatura seleccionada, el elemento de calentamiento y el ventilador se apagará para evitar que los alimentos se resequen.

Si la temperatura baja más que la temperatura seleccionada, el elemento de calentamiento se encenderá nuevamente.

## Cronómetro

El cronómetro activa el elemento de calentamiento y el ventilador circundante. Para calentar los alimentos el cronómetro deberá programarse a una selección de tiempo apropiada. Se puede seleccionar un programa de tiempo de 1 - 4 horas o en calor "Continuo".



- **Para seleccionar un tiempo limitado:**

De vuelta al cronómetro hacia la izquierda desde el "0" hasta el tiempo deseado (máximo 4 horas.)

- **Para seleccionar un tiempo ilimitado:**

De vuelta al cronómetro hacia la derecha desde el "0" hasta "Continuo". No se podrá dar vuelta a la perilla de más de "4 h" a "Continuo".

- El cajón térmico se apagará en la selección de "0".

- La selección "Continuo" calentará el cajón hasta que la perilla llegue a "0".

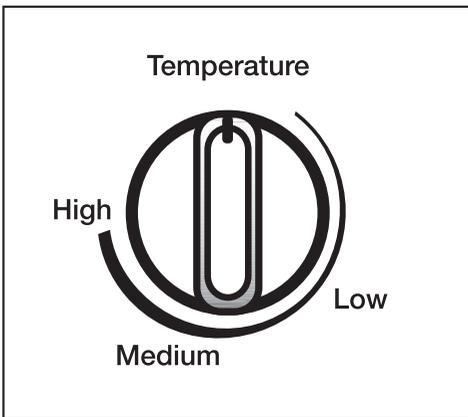
Favor de tomar nota, la selección "Continuo" requiere de una supervisión más cercana para prevenir incendios. Si se olvidan los alimentos se resecarán y podrán quemarse.

## Selector de temperatura

Se podrá seleccionar la temperatura en programas en o entre "Baja", "Media" y "Alta".

La selección de temperatura:

- Baja: 140 °F (60 °C)
- Media: 176 °F (80 °C)
- Alta: 203 °F (95 °C)

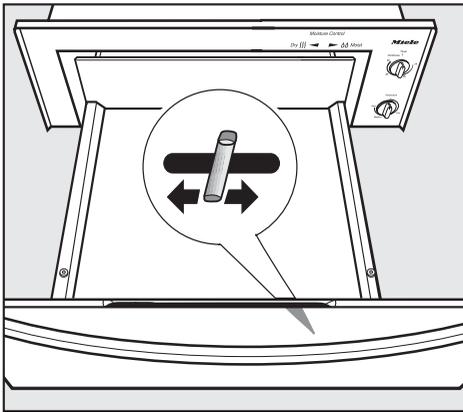


# Guía para los controles

## Control de humedad

El control de humedad ajusta la humedad dentro del cajón. Se podrá programar el control de humedad entre "Húmedo" y "Seco".

Utilice guantes protectores para horno para ajustar el control de humedad. El control podrá calentarse durante el uso del cajón.



- **"Humedad"**: En esta posición se cierra la ventilación y se conserva la humedad en el cajón para mantener los alimentos húmedos y suaves. Podría haber condensación alrededor de las orillas del cajón.
- **"Seco"**: En esta posición se abren las ventilas para una circulación mayor de aire y así mantener los alimentos crujientes. La selección "Seco" es ideal para mantener caliente tanto los alimentos líquidos como secos, Ej. Sopa y pan. Cubra los alimentos líquidos con una plato o papel aluminio para evitar evaporación. En esta selección la humedad podrá acumularse en las superficies de arriba del cajón térmico.
- **"Central"**: Esta posición está entre "Húmedo" y "Seco" y abre parcialmente las ventilas para mantener los alimentos calientes y ligeramente húmedos, Ej. pizza.

## Sugerencias sobre Temperatura y Humedad

Alimentos	Temperatura	Control de Humedad	Cubierto <sup>1</sup> / Descubier-to
Tocino <sup>2</sup>	Medio	Seco	Descubierto
Carne Término Medio / Bien Cocido	Medio	Humedad	Cubierto
Carne casi cruda	Bajo	Humedad	Cubierto
Pan de Costra Dura	Medio	Seco	Descubierto
Pan de costra suave	Medio	Humedad	Cubierto
Pan de caja	"0"	Humedad	Toalla húmeda
Asado, cubierta crujiente <sup>2</sup>	Medio	Centro	Descubierto
Asado, Humedad	Alto	Humedad	Cubierto
Huevos	Medio	Humedad	Cubierto
Pescado/Mariscos	Medio	Humedad	Cubierto
Filete de Pescado <sup>2</sup>	Alto	Seco	Descubierto
Alimentos fritos <sup>2</sup>	Alto	Centro	Descubierto
Fruta	Medio	Humedad	Cubierto
Gravy, Salsa cremosa	Medio	Humedad	Cubierto
Jamón	Medio	Humedad	Cubierto
Cordero	Medio	Humedad	Cubierto
Avena	Medio	Humedad	Descubierto
Panqués	High	Humedad	Cubierto
Pays - Costra Crujiente	Medio	Humedad	Descubierto
Pies - Doble Costra	Medio	Seco	Descubierto
Pizza	Alto	Centro	Cubierto
Cerdo	Medio	Humedad	Cubierto
Papas - al horno	Alto	Centro	Toalla Húmeda
Puré de - papa	Medio	Humedad	Cubierto
Aves	Alto	Humedad	Descubierto
Arroz	Medio	Humedad	Cubierto
Alimentos Preparados	Bajo	Humedad	Descubierto
Vegetales	Alto	Humedad	Cubierto

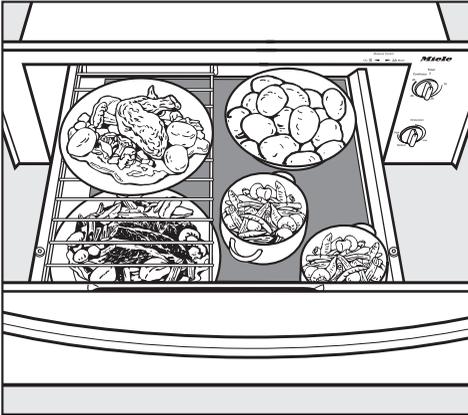
<sup>1</sup> Cubra los alimentos con papel aluminio o una tapa.

<sup>2</sup> No tape los alimentos crujientes.

## Para cargar el cajón térmico

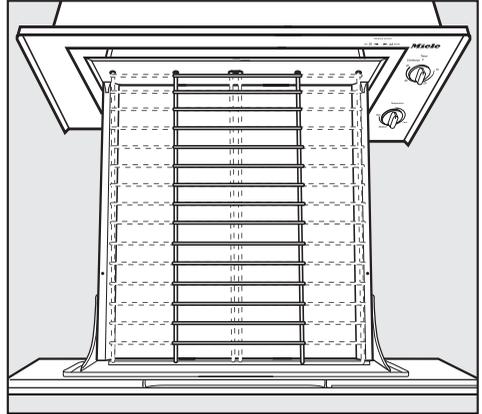
Para cargar el cajón dependerá del tipo y tamaño de sus platos.

La carga máxima es de 33 lbs (15 kg).  
No recargue objetos pesados en el cajón.



Utilice la rejilla proporcionada para incrementar el espacio de carga.

La rejilla podrá ser colocada en 3 posiciones: medio, izquierdo y derecho.



- Inserte la rejilla en el armazón de la pared trasera del cajón y luego deslice el frente de la rejilla a su posición.

Armazones adicionales están a la venta en el Departamento de Servicio Técnico.

### Consejos

- Para mantener calientes diferentes alimentos, programe la temperatura de los alimentos al requerimiento más alto de temperatura. Coloque los alimentos que requieran de la temperatura más alta en la rejilla y los otros alimentos en el piso del cajón.
- Para mayor cantidad de alimentos, probablemente se requerirá de utilizar un nivel más alto de temperatura y humedad.
- Cuando caliente alimentos y platos al mismo tiempo, coloque los platos en el piso del cajón y los alimentos en la rejilla.
- Los alimentos que estén en recipientes de vidrio y cerámica resistentes al calor podrán requerir de temperaturas más altas que los alimentos que estén en recipientes metálicos.
- Programe más tiempo a la temperatura para ajustarla después de haber añadido o verificado los alimentos o platos.
- No obstruya las ventilas de la parte interna del cajón. Esto evitará que los alimentos y platos se calienten adecuadamente.

Favor de tomar nota: Tenga cuidado de no colocar alimentos demasiado cerca del elemento de calentamiento superior. Al aumentar la temperatura y proximidad pudieran causar incendio!

# Para utilizar el calentador de alimentos

---

## Para mantener los alimentos calientes

Para mejores resultados, precaliente el cajón térmico antes de calentar los alimentos.

- Abra el cajón.
- De vuelta al cronómetro hasta la selección de tiempo deseada.
- De vuelta al cronómetro hasta la selección de tiempo deseada.
- De vuelta al control de humedad al nivel de humedad deseada. Utilice la selección de "Humedad" para precalentar.
- Cierre el cajón.

Tiempos de Precalentamiento:

- "Bajo": 6 minutos
  - "Medio": 10 minutos
  - "Alto": 14 minutos
- 
- Una vez que se haya terminado el tiempo de precalentamiento, coloque los hot alimentos en el cajón térmico.

Nunca coloque los alimentos sobre la cubierta antiderrapante o sobre las rejillas. Siempre caliente los alimentos en un recipiente.

No añada agua a los alimentos o coloque recipientes con agua en el cajón térmico. El añadir agua hará los alimentos pastosos y pudiera causar daños al aparato.

Tenga cuidado al abrir y cerrar el cajón ya cargado para prevenir salpicaduras.

- Si es necesario ajuste las selecciones.
- Cierre el cajón.

Mantenga el cajón cerrado mientras esté en uso para evitar que los alimentos se resequen. Recuerde, los alimentos continuarán cocinándose mientras el cajón esté caliente.

- Se podrá apagar el cajón térmico en cualquier momento dando vuelta al cronómetro a la selección de "0".

Cuando se haya terminado de calentar, mantenga el cajón abierto durante algunos minutos para que la humedad se evapore.

# Para utilizar el calentador de alimentos

## Pre calentamiento de platos

También podrá utilizarse el cajón térmico para calentar platos. No precaliente el cajón antes de calentar los platos.

Solamente utilice platos resistentes al calor.

- Abra el cajón.
- Coloque los platos en el cajón.

Acomode adecuadamente los platos en el cajón y en la rejilla. Para mejores resultados limite las pilas a 2 platos para un mejor calentamiento.

- De vuelta al cronómetro a 30 minutos (a mitad de "1 h").
- De vuelta al selector de temperatura a:

"Bajo" si los platos están en la rejilla o de peso ligero.

"Alto" si los platos están en el piso del cajón o están muy pesados o gruesos.

- Deslice el control de humedad a "Humedad".
- Cierre el cajón.
- El cajón se cerrará después de 30 minutos.

## ¡Precaución! Los platos pudieran estar muy calientes!

- Retire los platos cuidadosamente utilizando guantes protectores para horno.

Se podrá calentar alimentos y platos al mismo tiempo.

Mantenga en mente que la selección de temperatura para mantener los alimentos calientes podrían ser más altas que las temperaturas que se requieren para calentar platos.

Cuando caliente alimentos y platos al mismo tiempo, coloque los platos en el piso del cajón y los alimentos en la rejilla.

# Cuidado del cajón térmico

---

 **PRECAUCIÓN:** Antes de dar servicio, desconecte el cordón de la corriente eléctrica ya sea retirando el fusible, cortando la corriente principal o "botando" manualmente el bloqueador de circuito.

No limpie o mueva el cajón térmico hasta que esté completamente frío. Existe peligro de quemaduras!

## **Pantalla de control y frente del aparato**

- Se podrán limpiar todas las superficies exteriores y controles con una esponja con agua tibia y jabón líquido para trastes.
- Enjuague utilizando un tela seca y suave.

## **Vidrio**

Las superficies de vidrio podrán limpiarse con un limpiador para vidrios.

## **Acero inoxidable**

Las superficies de acero inoxidable podrán limpiarse utilizando un limpiador para acero inoxidable no abrasivo.

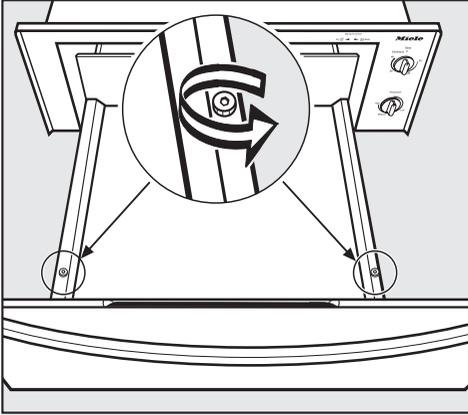
Evite lo siguiente en todas las superficies:

- agentes limpiadores abrasivos, Ej. Limpiadores en polvo o crema,
- esponjas abrasivas, Ej. Fibras o esponjas que fueron utilizadas para limpiar hornos con con limpiadores abrasivos tales como,
- aerosoles para hornos.

## Cajón

El cajón se podrá retirar para limpiarlo más fácilmente.

### Para retirar el cajón



- Jale completamente el cajón hacia fuera y libere las muescas.

Tenga cuidado al retirar el cajón pesado.

- Retire la cubierta antiderrapante.
- Limpie con una solución de agua tibia y jabón líquido para trastes todas las superficies del cajón y de la cubierta antiderrapante.
- Enjuague con una tela suave.
- Acomode el cajón nuevamente en orden inverso.

## Esterilla no deslizable

Limpie con una solución de agua tibia y jabón líquido para trastes la esterilla no deslizable.

Cuando la esterilla no deslizable esté completamente seca colóquela nuevamente en el cajón.

No es recomendable limpiar la esterilla no deslizable en una lavadora o en una lavavajillas.

## Rejilla

- Limpie la rejilla con agua tibia y jabón líquido para trastes o con un limpiador no abrasivo para acero inoxidable.

## Preguntas más frecuentes

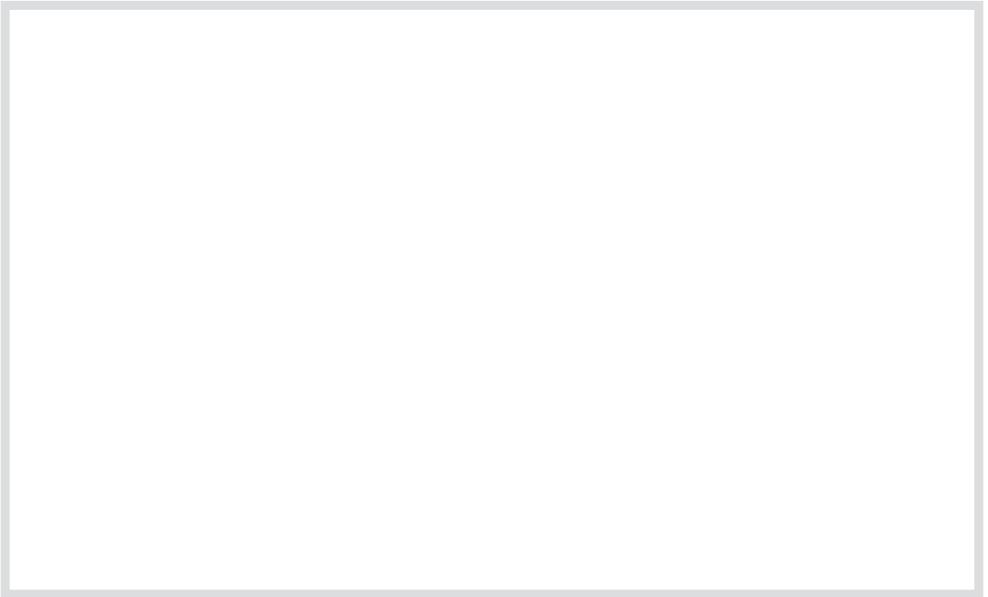
⚠ Las reparaciones deberán ser realizadas por personas calificadas o capacitadas de acuerdo con las regulaciones locales y nacionales. Las reparaciones realizadas por personas no autorizadas podrían causar daños al aparato. Algunos problemas menores podrían ser reparados sin necesidad de llamar al servicio técnico.

<b>¿Qué pasa si el cajón no calienta?</b>	
<b>Posible falla</b>	<b>Arreglo</b>
No hay suministro eléctrico en el cajón térmico.	Conecte la clavija en el contacto.
Se ha botado el bloqueador de circuito.	Restablezca el bloqueador de circuito.
El cronómetro está programado en "0" o no se ha seleccionado una temperatura.	Programa el cronómetro a una hora y/o establezca una temperatura.
<b>¿Que pasa si la comida no está suficientemente caliente?</b>	
<b>Posible falla</b>	<b>Arreglo</b>
Ajuste la selección de temperatura. Verifique que los ductos de ventilación no hayan sido bloqueados por platos o recipientes grandes.	
<b>¿Qué pasa si los alimentos o platos están demasiado calientes?</b>	
Verifique la selección de temperatura y asegúrese de que los alimentos no se encuentran muy cerca del elemento de calentamiento.	
<b>¿Qué pasa si los alimentos están demasiado secos o húmedos?</b>	
Ajuste el control de selección de humedad.	
<b>¿Qué pasa si los platos no están demasiado calientes?</b>	
<b>Posible falla</b>	<b>Fix</b>
Se seleccionó una temperatura errónea.	Verifique la selección de temperatura.
Los ductos de ventilación han sido bloqueados por los platos.	Reacomode los platos.
Los platillos necesitan más tiempo de calentamiento.	Aumente el tiempo seleccionado.
<b>¿Qué pasa si se oye un ruido durante el uso del aparato?</b>	
Esto no es una falla. Es el ventilador de circulación el cual distribuye el aire caliente. El ventilador deberá apagarse automáticamente después de 30 minutos de haber encendido el cajón térmico.	

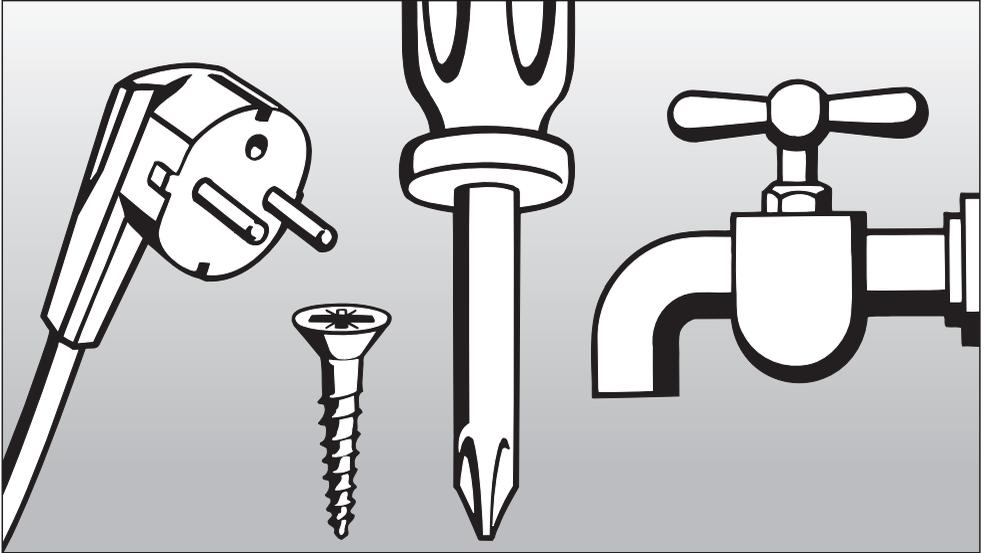
En caso de alguna falla que usted no pueda arreglar fácilmente, favor de ponerse en contacto con el Departamento de Servicio Técnico de Miele  
Mexico: +52 (55) 85 03 98 73  
servicio@miele.com.mx

Cuando se ponga en contacto con el Servicio Técnico favor de mencionar el número de serie y modelo del cajón térmico.

Pegue abajo la placa informativa adhesiva







## Instrucciones de Instalación

# Ayuda a proteger el medio ambiente

---

## **Desecho de los materiales de empaque**

La caja y los materiales de empaque protegen al aparato durante su transportación. Han sido elaborados para ser biodegradables y reciclables.

Asegúrese de que las envolturas de plástico, bolsas, etc. estén en un lugar seguro fuera del alcance de los niños. Existe el peligro de asfixia!

## **Desecho de un aparato viejo.**

Los aparatos viejos pueden contener materiales que son reciclables. Favor de ponerse en contacto con la autoridad local para ver la posibilidad de reciclar estos materiales.

Asegúrese de que el aparato no sea un peligro para los niños mientras está almacenado para su desecho. Antes de deshacerse de un aparato viejo, desconecte el contacto de la corriente eléctrica y corte el cordón de suministro eléctrico. Quite la puerta para prevenir que algo o alguien quede atrapado.

 **PRECAUCIÓN:** Antes de dar servicio, desconéctelo del suministro de energía ya sea quitando el fusible, desconectando la unidad o "botando" manualmente el interruptor de circuito.

Instalación y las reparaciones sólo deberán ser realizadas por un técnico calificado de conformidad con todos los códigos y normas aplicables. Las reparaciones y servicios realizados por personas no calificadas podría ser peligroso y el fabricante no se hará responsable.

Antes de conectar el aparato al suministro de energía, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa informativa correspondan a los del suministro eléctrico de la casa. Los datos deben corresponder para evitar daños al aparato. Si tiene dudas consulte a un electricista calificado.

Solamente opere el cajón térmico después de que haya sido instalado en la cubierta.

## Suministro de energía

Este aparato está equipado con un cordón eléctrico de 5 ft (1,5 m) de largo con una clavija de 3 puntas lista para conectarse a tierra y a una toma de corriente de AC 120 V 15 A ~ 60 Hz.

En el diagrama de cableado se encuentra mayor información sobre la instalación.

## Instalador

**Favor de dejar estas instrucciones con el consumidor.**

# Instalación

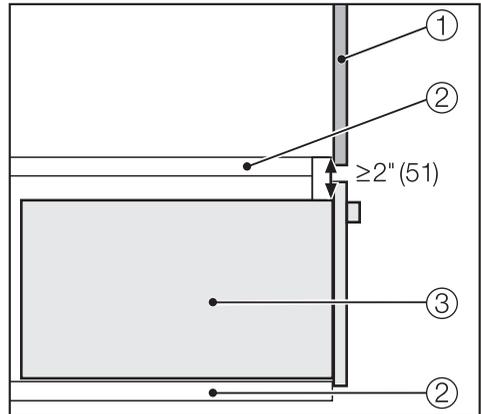
## Consejos para la instalación

- El cajón térmico deberá colocarse en un lugar con una altura adecuada para un fácil acceso.
- El cajón deberá ser instalado en un lugar libre de corrientes causadas por puertas y ventanas abiertas.
- El cajón térmico deberá estar instalado en un lugar despejado para abrirlo libremente sin interferencia.
- El cajón térmico deberá estar sujeto al mueble para prevenir que se caiga al ser cargado..
- El cajón térmico deberá estar nivelado para evitar que se cierre y abra por sí solo.  
No se podrá nivelar el cajón una vez que haya sido instalado.  
Si es necesario hay que instalar una repisa dentro del mueble para soportar el cajón.

El vapor que sale de las ventilas pudiera dañar el mueble donde se encuentra el cajón térmico.

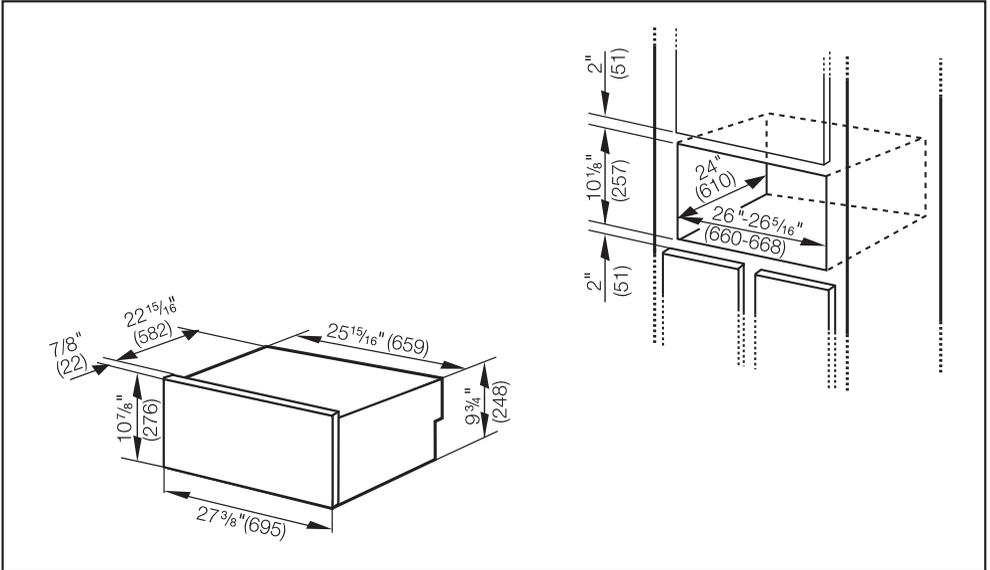
Se deberá dejar una apertura mínima de 2" (5 cm) entre la orilla superior del cajón térmico y el mueble. Esta apertura podrá dejarse abierta o ser rellenada con una cinta selladora resistente a la humedad.

- ① Frente del mueble
- ② Separadores (apertura, arriba y debajo de la cubierta)
- ③ Cubierta del cajón térmico

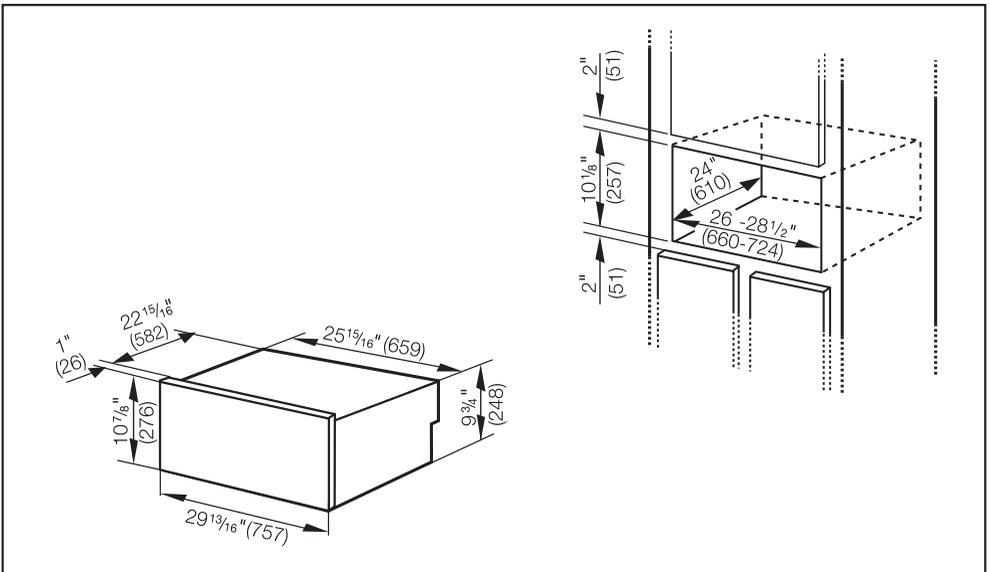


# Medidas del aparato

## ESW 700-25:



## ESW 760-25, 761-25:

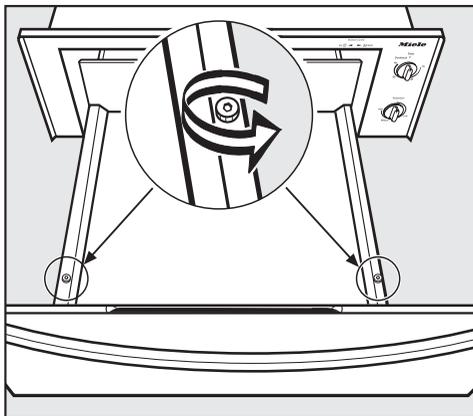


# Instalación

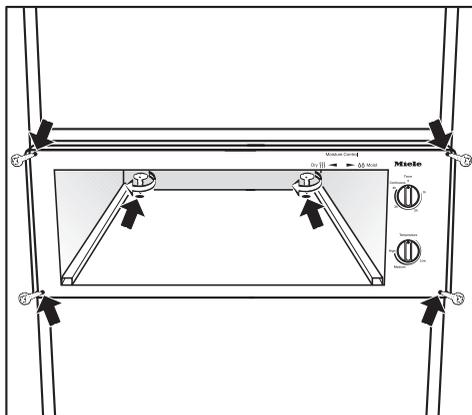
## Para instalar el cajón térmico

- Retire el cajón de la cubierta antes de instalarlo en el mueble.

## Para retirar el cajón



- Jale completamente el cajón hacia fuera y libere las tuercas.
- Con cuidado levante el cajón y jálelo hacia fuera suavemente. Ponga el cajón abajo en una superficie plana y estable.
- Empuje la cubierta dentro del mueble.



- Fije la cubierta en el mueble con seis tornillos

## Meta el cajón

- Jale los esquies telescópicos de la cubierta.
- Fije los esquies telescópicos. Fije el cajón con dos tuercas.

## Instalación integrada Modelos 700-25 FB, 760-25 FB

Los frentes del panel construidos a la medida podrán ser instalados en los modelos 700-25 FB y 760-25 FB.

### Medidas del panel

#### 700-25 FB

Ancho  $27 \frac{3}{8}$ " (695 mm)  
Altura 11" (279 mm)

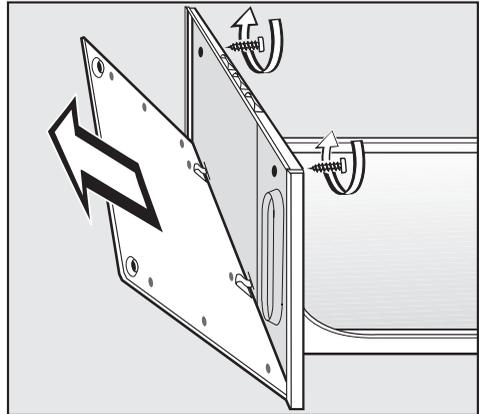
#### 760-25 FB

Ancho  $29 \frac{13}{16}$ " (757mm)  
Altura 11" (279 mm)

El panel a la medida deberá ser por lo menos  $\frac{3}{8}$ " (10 mm) grueso y estar hecho de un material resistente al calor de 40 °F (60 °C).

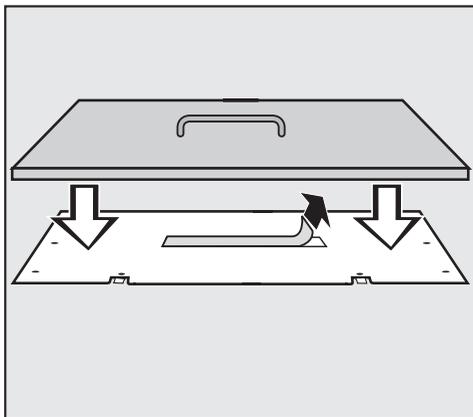
- ① Coloque una jaladera en el frente del panel utilizando tornillos de cabeza embutida.
- ② Quite el cajón de la cubierta. Ver "Para quitar el cajón".

El panel que está junto al frente del cajón térmico podrá utilizarse como un templete perforado para el panel hecho a la medida.

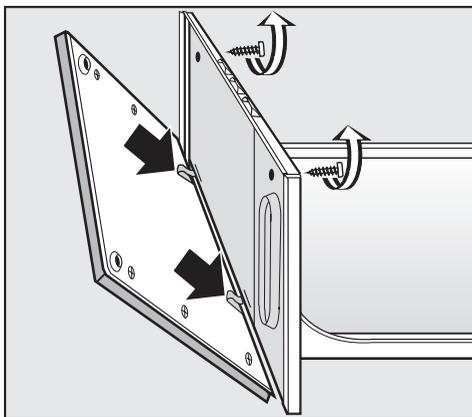


- ③ Libere los dos tornillos en la parte interna del cajón y quite el panel de la parte delantera del aparato.
- ④ Coloque el panel en una superficie firme con una cinta adhesiva de doble cara. Retire la parte de atrás de la cinta adhesiva.
- ⑤ Ponga en posición el panel hecho a la medida sobre el lugar del panel retirado utilizando la cinta para colocarlo en su lugar.

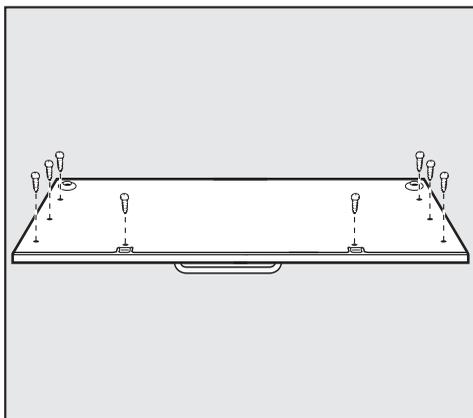
## Instalación



- ⑥ Presione el panel fuertemente hacia la parte del panel ya retirado.



- ⑧ Asegure el panel en la parte de abajo y fije en la parte de arriba con dos tornillos asegurándose de que el sello está en el lugar correcto.



- ⑦ Atornille el panel retirado al panel hecho a la medida con los ocho tornillos.









**Miele, S. A. de C. V.**

(German Centre)

Av. Santa Fe 170

Local: 0-4-2

Col. Lomas de Santa Fe

C. P. 01210, México, D. F.

Servicio post venta:

Tel.: +52.55.85039873

Fax: +52.55.85039874

Correo electronico: [servicio@miele.com.mx](mailto:servicio@miele.com.mx)