Miele

Mode d’emploi et instructions de montage
Tiroir chauffant Gourmet

Lisez **impérativement** ce mode d’emploi et ses instructions de montage avant d’installer et de mettre en service votre appareil.
Vous éviterez ainsi de vous blesser et d’endommager votre appareil.

fr-CH

M.-Nr. 10 723 190

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde **4**

Votre contribution à la protection de l'environnement **10**

Schéma descriptif **11**
ESW 7010 11
ESW 7020, ESW 7030 12
Éléments de commande et indicateurs 13
Accessoires fournis avec l'appareil 14

Première mise en service **15**
Nettoyer le tiroir pour la première fois 15
Chauffer le tiroir pour la première fois 15
Miele@home 16

Commande **19**
Principe de fonctionnement 19
Utiliser MobileStart 20
Modes de fonctionnement 20
Durée 20
Réglages de la température 21

Maintien au chaud des mets **22**

Chauffer la vaisselle **24**
Temps de chauffage 24
Capacité de charge 24
ESW 7010 25
ESW 7020, ESW 7030 26

Cuisson à basse température **27**

Autres possibilités d'utilisation **32**

Mise en réseau avec les appareils encastrés Miele **33**

Mode Sabbat **34**

Nettoyage et entretien **35**

En cas d'anomalie **37**

Accessoires en option **39**

Service après-vente **40**
Contact en cas d'anomalies 40
Plaque signalétique 40
Garantie 40

Installation **41**
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement 41

Table des matières

Conseils pour l'encastrement 42
Cotes d'encastrement ESW 7010 43
Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut 43
Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut 44
Vue latérale 45
Raccordements et aération 46
Cotes d'encastrement ESW 7020 47
Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut 47
Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut 48
Vue latérale 49
Raccordements et aération 50
Cotes d'encastrement ESW 7030 51
Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut 51
Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut 52
Vue latérale 53
Raccordements et aération 54
Encastrement 55
Raccordement électrique 56
Déclaration de conformité **58**

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Pour simplifier, le tiroir chauffant Gourmet est appelé tiroir dans la suite du document.

Ce tiroir est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le tiroir en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre tiroir.
Conformément à la norme CEI 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation du tiroir et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.
La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Ce tiroir est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.

▶ Il n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.

▶ Utilisez le tiroir exclusivement dans le cadre domestique pour les types d'applications indiqués dans la notice. Tout autre contexte d'utilisation est à proscrire.

▶ Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de ce tiroir en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable. Ces personnes sont autorisées à utiliser ce tiroir sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent le manipuler en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

En présence d’enfants dans le ménage

▶ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance du tiroir, à moins qu’ils ne soient sous surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le tiroir sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu’ils puissent l’utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.

▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer le tiroir sans surveillance.

▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité du tiroir. Ne les laissez pas jouer avec le tiroir.

▶ Le tiroir chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaud quelque temps après l’arrêt. Afin d’éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés de l’appareil jusqu’à son complet refroidissement.

▶ Risque d’asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s’enveloppant dans les matériaux d’emballage (film plastique par ex.) ou en glissant leur tête à l’intérieur. Tenez les matériaux d’emballage hors de portée des enfants.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

▶ Un tiroir endommagé peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible. Ne mettez jamais en service un appareil endommagé.

▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

▶ La sécurité électrique de ce tiroir n'est assurée que s'il est raccordé à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du tiroir doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique afin d'éviter que le tiroir ne soit endommagé. Comparez ces données avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

▶ Les prises multiples ou les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire (risque d'incendie). Ne raccordez pas le tiroir chauffant au réseau électrique par ce moyen.

▶ Le tiroir ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

▶ Ce tiroir chauffant ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (p. ex. à bord d'un bateau).

▶ Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement du tiroir. N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du tiroir.

▶ Si le tiroir a été réparé par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.

▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.

▶ Si vous retirez la fiche du cordon d'alimentation ou qu'aucune fiche n'a été montée sur ce dernier, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre tiroir au réseau électrique.

▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre “Installation”, section “Raccordement électrique”).

▶ Lors de travaux d'installation, de maintenance et de réparations, il faut que le tiroir chauffant soit complètement déconnecté du secteur. Assurez-vous que c'est le cas en :

- déclenchant le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, en
- dévissant entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou en
- débranchant la fiche de la prise secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble, mais sur la fiche.

▶ Si le tiroir est encastré derrière une façade de meuble (p. ex. une porte), ne la fermez jamais lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. Le tiroir, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que le tiroir soit froid pour fermer la porte.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

▶ Vous pouvez vous brûler en touchant le tiroir chauffant ou de la vaisselle chaude. Pour toutes les manipulations sur l'appareil chaud, protégez vos mains à l'aide de gants ou de maniques. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur.

▶ Risque d'incendie. Ne rangez pas de récipient en plastique ou d'objets inflammables dans le tiroir. Ils pourraient fondre ou s'enflammer en cas de mise en marche.

▶ Les objets inflammables situés à proximité d'une tiroir en fonctionnement sont susceptibles de prendre feu. N'utilisez jamais le tiroir pour chauffer une pièce.

▶ Ne remplacez en aucun cas le tapis antidérapant fourni avec le tiroir par un torchon ou tout autre matériau.

▶ Les rails du tiroir peuvent supporter un poids maximal de 25 kg. Ne surchargez en aucun cas le tiroir fermé ou ouvert, cela endommagerait les rails télescopiques.

▶ Le dessous du tiroir chauffe pendant le fonctionnement. Faites attention de ne pas le toucher par erreur lorsque le tiroir est sorti.

▶ Le tapis antidérapant résiste à des températures allant jusqu'à 200 °C.
Le fond des récipients de cuisson peut dépasser cette température, en particulier après avoir saisi des aliments. Laissez refroidir les récipients de cuisson pendant quelques instants avant de les poser dans le tiroir.

▶ La vaisselle en plastique ou en film d'aluminium fond à haute température. N'utilisez que de la vaisselle thermorésistante en porcelaine ou en verre pour maintenir au chaud.

▶ Si des liquides pénètrent à l'intérieur du tiroir, ils risquent de provoquer un court-circuit. Ouvrez et fermez prudemment le tiroir chargé, afin que les liquides ne débordent pas.

▶ Le mode de fonctionnement Maintien des mets au chaud sert à maintenir les plats au chaud et non à réchauffer des plats froids. Les plats doivent être disposés dans le tiroir alors qu'ils sont encore suffisamment chauds.

▶ Si la température est trop faible, des bactéries peuvent se développer dans certains aliments. Réglez une température suffisamment élevée.

Nettoyage et entretien

▶ Risque d'électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

Accessoires

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.

▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de dix ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre tiroir.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

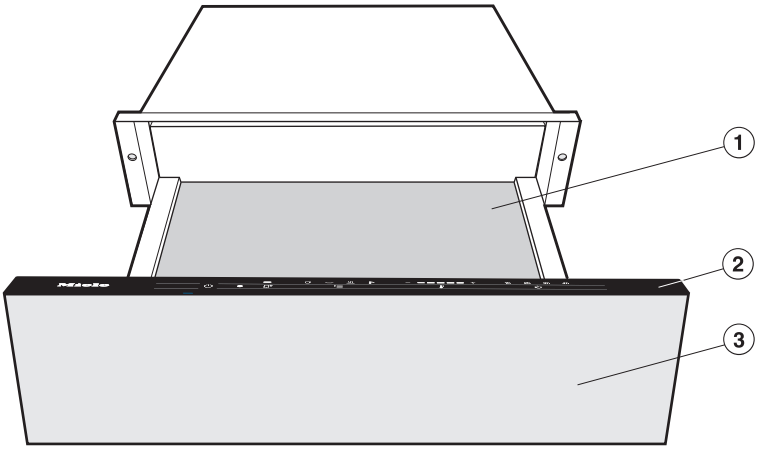
En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.

Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

ESW 7010



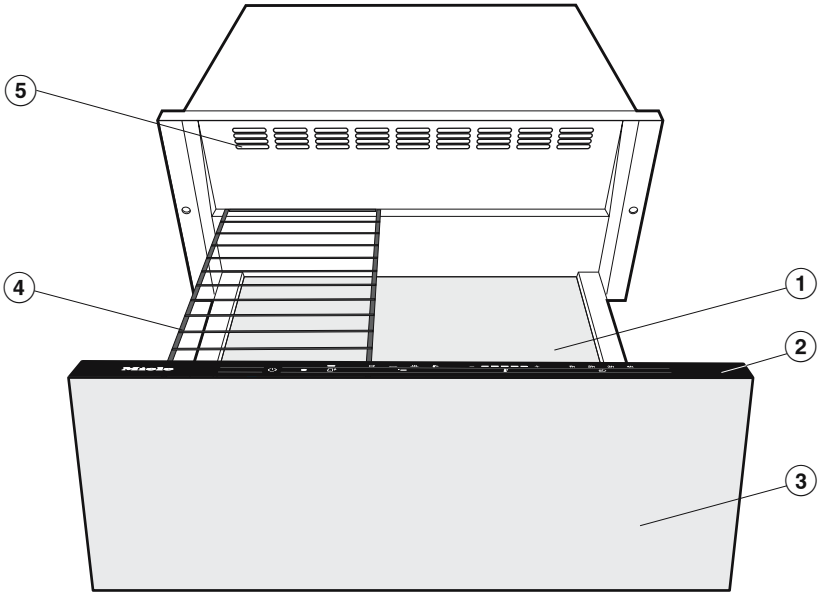
① Revêtement antidérapant

② Éléments de commande et d'affichage

③ Façade du tiroir avec système Push2open
Pour ouvrir et fermer le tiroir, pressez légèrement sur le bandeau.

Schéma descriptif

ESW 7020, ESW 7030



① Revêtement antidérapant

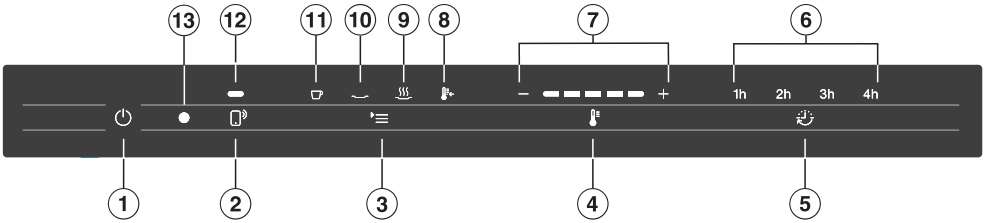
② Éléments de commande et d'affichage

③ Façade du tiroir avec système Push2open
Pour ouvrir et fermer le tiroir, pressez légèrement sur le bandeau.

④ Grille support

⑤ Fentes d'aération

Éléments de commande et indicateurs



Touches sensitives

① Touche sensitive Marche/Arrêt
Pour mettre en marche/arrêter le tiroir

② Touche sensitive
Pour commander le tiroir avec votre appareil mobile

③ Touche sensitive
Pour sélectionner le mode de fonctionnement

④ Touche sensitive
Pour régler la température

⑤ Touche sensitive
Pour fixer une durée limitée ou rétablir un fonctionnement continu.

Affichages/Voyants de contrôle

⑥ Affichage de la durée sélectionnée
1h = 1 heure
2h = 2 heures
3h = 3 heures
4h = 4 heures
Aucun affichage = Fonctionnement continu

⑦ Voyants de contrôle des barres à segments
Pour afficher la température

⑧ Voyant de contrôle
Indique que le mode de fonctionnement Cuisson à basse température est réglé.

⑨ Voyant de contrôle
Indique que le mode de fonctionnement Maintien au chaud des plats est réglé.

⑩ Voyant de contrôle
Indique que le mode de fonctionnement Chauffage de la vaisselle de service est réglé.

⑪ Voyant de contrôle
Indique que le mode de fonctionnement Chauffage des tasses/verres est réglé.

⑫ Voyant de contrôle
Indique que la commande du tiroir est activé via votre appareil mobile.

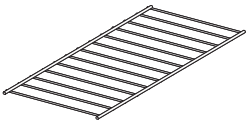
⑬ Interface optique
(réservée au service après-vente Miele)

Schéma descriptif

Accessoires fournis avec l'appareil

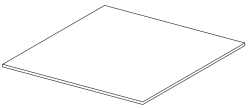
Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires supplémentaires (voir le chapitre “Accessoires en option”).

Grille support



Augmente la surface de chargement (ESW 7020, ESW 7030).

Revêtement antidérapant



Veille au bon maintien de la vaisselle.

- Enlevez le film de protection et les autocollants, s'il y a lieu.
- Ne retirez pas les autocollants avec les indications de sécurité ou d'installation ainsi que la plaque signalétique.

Les travaux du service après-vente et de réparation seront plus simples.

Nettoyer le tiroir pour la première fois

- Retirez du tiroir le revêtement antidérapant ainsi que la grille support, le cas échéant. Nettoyez les deux pièces avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez le revêtement antidérapant et la grille support avec un chiffon doux.
- Nettoyez le tiroir à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.
- Replacez le revêtement antidérapant et le cas échéant la grille support dans le tiroir.

Chauffer le tiroir pour la première fois

Faites chauffer le tiroir à vide pendant 2 heures minimum.

- Mettez le tiroir sous tension en effleurant la touche sensitive ⏻.
- Effleurez la touche sensitive ☰ jusqu'à ce que le symbole ♨ s'éclaire.
- Effleurez la touche sensitive 🌡 jusqu'à ce que le segment extérieur de droite de l'affichage de température s'allume.
- Effleurez la touche sensitive ⏲ jusqu'à ce que **2h** s'allume.
- Fermez le tiroir.

Le tiroir est équipé d'un contact d'interruption du fonctionnement. Le chauffage et le ventilateur ne fonctionnent que lorsque le tiroir est fermé.

Le tiroir s'éteint automatiquement après 2 heures.

Les éléments métalliques de l'appareil sont traités avec un revêtement spécial. C'est pourquoi votre appareil dégage une odeur particulière la première fois que vous le faites fonctionner. L'odeur et l'éventuelle vapeur d'eau dégagées disparaissent rapidement et n'indiquent en aucun cas un mauvais branchement ou un défaut de l'appareil.
Veillez à bien aérer votre cuisine lors de la première montée en température.

Miele@home

Votre tiroir est équipé d'un module Wi-Fi intégré.

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'App Miele
- un compte utilisateur Miele. Le compte utilisateur peut être créé via l'App Miele.

L'App Miele vous guide lors de la connexion entre le tiroir et le réseau Wi-Fi local.

Une fois le tiroir connecté au réseau Wi-Fi, vous pouvez par exemple procéder aux actions suivantes avec l'App :

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre tiroir
- Obtenir des indications sur le déroulement des cuissons de votre tiroir
- Terminer les cuissons en cours

En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, le tiroir nécessite au maximum 2 W.

Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre tiroir.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage une plage de fréquence avec d'autres appareils (par ex. micro-ondes, jouets télécommandés). Cela peut entraîner des problèmes de connexion temporaires ou complets. Une disponibilité constante des fonctions proposées ne peut donc pas être garantie.

Disponibilité Miele@home

L'utilisation de l'App Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home de votre pays.

Le service de Miele@home n'est pas disponible dans tous les pays.

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet www.miele.com.

Application Miele

Vous pouvez télécharger gratuitement l'application Miele depuis l'Apple App Store® ou depuis Google Play Store™.

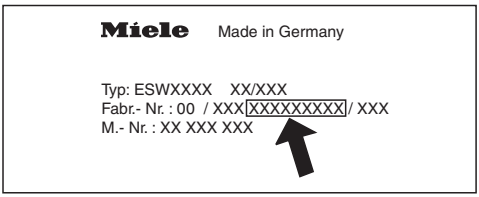
Connexion via l'application

Vous pouvez créer une connexion réseau avec l'application Miele.

- Installez l'application Miele sur votre terminal mobile.

Pour la connexion, vous avez besoin :

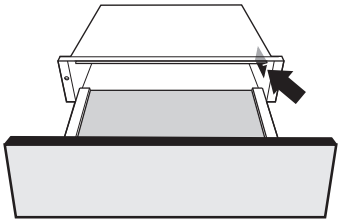
1. Du mot de passe de votre réseau Wi-Fi.
2. Du mot de passe de votre tiroir.



Le mot de passe du tiroir correspond aux neuf derniers chiffres du numéro de fabrication qui se trouve sur la plaque signalétique.

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve ici :



- Démarrez la connexion de l'appareil dans l'application. Suivez les étapes de connexion.

S'il vous est demandé d'activer la fonction Wi-Fi du tiroir, procédez comme suit :

- Mettez le tiroir hors tension.
- Maintenez la touche sensitive enfoncée.
- Effleurez simultanément la touche sensitive .

2h est allumé en continu tandis que **3h** clignote.

Vous pouvez connecter le tiroir dans les 10 minutes qui suivent.

- Suivez les instructions de l'application.

Une fois la connexion établie, **2h** et **3h** s'allument en continu.

- Quittez le mode connexion du tiroir en effleurant la touche sensitive .

Vous pouvez à présent commander votre tiroir via l'application.

Connexion par WPS

Votre routeur Wi-Fi doit pouvoir gérer le protocole WPS (WiFi Protected Setup).

- Mettez le tiroir hors tension.
- Maintenez la touche sensitive enfoncée.
- Effleurez simultanément la touche sensitive .

2h est allumé en continu tandis que **3h** clignote.

Vous devez activer la connexion WPS simultanément sur le tiroir et votre routeur Wi-Fi.

- Au bout de quelques secondes, effleurez sur la touche sensitive du tiroir.

Peu après, **2h** s'allume en continu, **3h** et **4h** clignotent.

Vous pouvez connecter le tiroir dans les 10 minutes qui suivent.

- Démarrez la connexion WPS sur votre routeur Wi-Fi.

Une fois la connexion établie, **2h** et **3h** s'allument en continu.

- Quittez le mode connexion du tiroir en effleurant la touche sensitive .

Vous pouvez à présent commander votre tiroir via l'application.

Si la connexion n'a pas pu être établie, c'est que vous n'avez peut-être pas activé la fonction WPS assez rapidement sur votre routeur. Veuillez répéter les étapes indiquées ci-dessus.

Conseil : Si votre routeur Wi-Fi ne prend pas en charge la méthode de connexion par WPS, utilisez la mise en réseau via l'application Miele.

Déconnecter le Wi-Fi (réinitialiser au réglage d'usine)

Si vous souhaitez établir une nouvelle connexion, vous devez déconnecter votre appareil du réseau Wi-Fi au préalable.

- Mettez le tiroir hors tension.
- Maintenez la touche sensitive enfoncée.
- Effleurez simultanément la touche sensitive .

Si votre appareil est connecté au Wi-Fi, **2h** et **3h** sont allumés en continu.

Vous pouvez déconnecter le tiroir dans les 10 minutes qui suivent.

- Effleurez la touche sensitive .

2h est allumé en continu, **3h** clignote.

Au bout de quelques secondes, **2h** et **3h** clignotent. La connexion est rompue.

- Quittez le mode déconnexion du tiroir en effleurant la touche sensitive .

L'appareil n'est plus connecté au réseau Wi-Fi. Vous pouvez à présent établir une nouvelle connexion.

Déconnectez-vous du Wi-Fi lorsque vous vous débarrassez du tiroir, que vous le vendez ou que vous mettez en service un tiroir d'occasion. Cela permet de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au tiroir.

Principe de fonctionnement

⚠ Dysfonctionnement en raison de touches sensitives sales et/ou recouvertes.
Les touches sensitives ne réagissent pas ou s'allument et s'éteignent de manière intempestive, il peut même arriver que le tiroir s'arrête automatiquement.
Gardez les touches sensitives et l'affichage propres.
Ne déposez pas d'objets sur les touches sensitives et l'affichage.

⚠ Dommages dus aux liquides.
Si des liquides pénètrent à l'intérieur du tiroir, ils risquent de provoquer un court-circuit.
Ouvrez et fermez prudemment le tiroir chargé, afin que les liquides ne débordent pas.

- Ouvrez le tiroir.
- Mettez le tiroir sous tension en effleurant la touche sensitive ⏻.
- Effleurez la touche sensitive ☰ jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité apparaisse.
- Effleurez la touche sensitive 🌡 jusqu'à ce que le segment de température souhaitée s'allume dans l'affichage de la température.
- Effleurez la touche sensitive ⏲ jusqu'à ce que le nombre d'heures de fonctionnement souhaité apparaisse.
- Fermez le tiroir.

Utiliser MobileStart

■ Effleurez la touche sensitive pour activer MobileStart.

Le voyant lumineux d'activation sur la touche sensitive s'allume. Vous pouvez contrôler le tiroir à distance via l'application Miele.

La commande via les touches sensitives est prioritaire par rapport à la commande via l'application.

Modes de fonctionnement

Vous disposez des modes de fonctionnement suivants :

- Chauffage des tasses/verres
- Chauffage de la vaisselle de service
- Maintien des plats au chaud
- Cuisson à basse température

Le dernier mode sélectionné est automatiquement choisi à la mise en marche suivante et s'affiche sur le panneau de commande.

Le tiroir est équipé d'un ventilateur qui brasse et répartit l'air chaud dans le tiroir. Le ventilateur fonctionne en continu pour tous les modes de fonctionnement.

Vous pouvez à la fois maintenir les plats au chaud et chauffer de la vaisselle dans le tiroir. Pour ce faire, utilisez le mode de fonctionnement Maintien des plats au chaud.

⚠ Risque de brûlure dû à la vaisselle chaude.
La vaisselle vide est très chaude lorsque le mode de fonctionnement Maintien des plats au chaud réchauffe.
Portez des gants de cuisine lorsque vous retirez la vaisselle.

Durée

⚠ Risque d'incendie dû aux aliments déshydratés.
Si le plat est maintenu au chaud trop longtemps, il peut se dessécher et même prendre feu.
Si le tiroir est en mode de fonctionnement continu, ne le laissez pas longtemps sans surveillance.

Le tiroir est réglé sur fonctionnement continu (exception : cuisson à basse température). L'arrêt de sécurité éteint le tiroir après 12 heures de fonctionnement maximum.

En effleurant la touche sensitive une durée de fonctionnement limitée peut être sélectionnée : effleurez 1 fois 1 heure (1 h), 2 fois 2 heures (2 h) etc. jusqu'à 4 heures maximum.

Si vous effleurez la touche cinq fois, le fonctionnement continu est de nouveau programmé.

Réglages de la température

À chaque mode de fonctionnement correspond une plage de températures. Les températures préréglées en usine figurent en gras dans le tableau ci-dessous. En effleurant la touche sensitive, vous pouvez modifier la température par palier de 5 °C.

La température sélectionnée en dernier est automatiquement choisie à la mise en marche suivante et s'affiche sur le bandeau de commande (exception : Cuisson basse température).

Affichage de la température	Température [°C]*			
■□□□□	40	60	65	65
□■□□□	45	65	70	70
□□■□□	**50**	**70**	**75**	75
□□□■□	55	75	80	80
□□□□■	60	80	85	**85**

* Valeur indicative, mesurée au centre du tiroir non chargé

Maintien au chaud des mets

Conseils

Pour obtenir la qualité optimale des plats, notez les points suivants :

- Disposez les plats chauds dans de la vaisselle préchauffée. Pensez à faire chauffer la vaisselle que vous souhaitez utiliser dans le tiroir avant la préparation.
- Ne couvrez pas les rôtis, les pâtes feuilletées, etc. qui doivent rester croustillants. Ces plats doivent être maintenus à une température élevée.
- Couvrez la nourriture humide et liquide d'un couvercle ou d'une feuille résistant à la chaleur. Cela permet d'éviter que de l'humidité ne s'échappe, ne se condense et ne s'écoule de la vaisselle.
- Ne remplissez pas trop le/les récipient(s), afin que rien ne déborde.
- Les plats qui viennent d'être cuisinés sont plus chauds que les plats maintenus au chaud. Servez les plats maintenus au chaud dans des assiettes préchauffées.
- Le fait de chauffer les aliments entraîne la destruction progressive des substances nutritives. Ce processus commence dès leur cuisson et se poursuit pendant leur maintien au chaud. Cette déperdition est proportionnelle à la durée pendant laquelle les aliments sont maintenus au chaud.
- Il est déconseillé de maintenir au chaud les plats trop longtemps, sinon ils continuent à cuire légèrement.
- Si vous ouvrez trop souvent le tiroir, les aliments et la vaisselle peuvent refroidir.
- Ouvrez et fermez doucement le tiroir. Dans le cas contraire, du liquide pourrait déborder des plats et boucher les fentes d'aération ou parvenir à l'intérieur du tiroir.

⚠ Risques sanitaires si la température de maintien est trop basse.
Si la température de maintien est trop basse, des bactéries peuvent se développer dans les aliments.
Sélectionnez exclusivement le mode de fonctionnement Maintien des plats au chaud.

Ce mode de fonctionnement sert à maintenir les plats au chaud juste après leur préparation, donc encore chauds. Ce mode de fonctionnement ne convient pas au réchauffage d'aliments froids.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement Maintien des plats au chaud.
- Sélectionnez la durée souhaitée.

Le tiroir doit être préchauffé pendant env. 15 minutes, pour garantir que la température minimale nécessaire à l'intérieur est atteinte.

- Posez la vaisselle dans le tiroir pour la préchauffer.
- Retirez la vaisselle préchauffée du tiroir au bout de 15 minutes et disposez les plats à réchauffer dans la vaisselle chauffée. Utilisez toujours des gants avant de sortir la vaisselle chaude.
- Disposez la vaisselle dans le tiroir et fermez-le doucement de sorte que les liquides ne risquent pas de déborder.

Réglages

Aliments	Plats de cuisson	Couvrir la vaisselle	Température au réglage	Position	
				Fond	Grille support*
Bifteck saignant	Assiette	Non	■□□□□	x	x
Soufflé/Gratin	Plat à gratin	Oui	□□□■□	x	
Rôti	Assiette	Oui	□□■□□	x	
Potée	Casserole	Oui	□□□■□	x	
Bâtonnets de poisson	Poêle	Non	□□□□■	x	
Viande en sauce	Casserole	Oui	□□□■□	x	
Légumes en sauce	Casserole	Oui	□□□■□	x	
Goulash	Casserole	Oui	□□□■□	x	
Purée de pommes de terre	Casserole	Oui	□□■□□	x	
Menu	Assiette	Oui	□□□■□	x	
Pommes de terre au four/Pommes de terre sautées	Assiette/ Casserole	Oui	□□■□□	x	
Escalope panée	Poêle	Non	□□□□■	x	
Omelettes/galettes de pommes de terre	Assiette	Non	□□□□■	x	x
Pizza	Assiette	Non	□□□□■	x	
Pommes de terre à l'eau	Casserole	Oui	□□□■□	x	
Sauce	Casserole	Oui	□□□■□	x	
Strudel	Assiette	Non	□□□■□	x	
Chauffer du pain blanc	–	Non	■□□□□	x	x
Chauffer des petits pains	–	Non	■□□□□	x	x

* Selon le modèle

Chauffer la vaisselle

Conseils

- Veuillez répartir la vaisselle sur toute la surface. Les assiettes chauffent plus lentement si elles sont disposées en piles élevées. Si vous ne pouvez pas éviter ce cas de figure, disposez la pile d'assiettes à l'avant du tiroir. Utilisez la grille support (selon le modèle).
- Ne disposez pas de grands plateaux juste devant les fentes d'aération. Ils couvriraient les ouvertures de sortie d'air chaud. La vaisselle ne serait pas réchauffée uniformément.
- Pour les tasses et les verres, sélectionnez uniquement le mode Chauffage de tasses/verres, pour vous assurer que la température maximale (60 °C) n'est pas dépassée.
- La vaisselle chauffée refroidit très vite. Sortez-la juste avant de l'utiliser.

Temps de chauffage

Le temps de chauffage est fonction de plusieurs facteurs :

- Matériau et épaisseur de la vaisselle
- Charge
- Disposition de la charge
- Réglage de la température

Il est donc impossible de donner des valeurs toujours vérifiables. Les valeurs suivantes peuvent être utilisées à titre indicatif pour un réchauffement uniforme en mode de fonctionnement Chauffage de la vaisselle de service :

- Couverts pour 6 personnes, env. 30–35 minutes
- Couverts pour 12 personnes, env. 40–45 minutes

Vous déterminerez vous-même avec l'expérience quelle durée est la plus appropriée pour votre vaisselle.

Capacité de charge

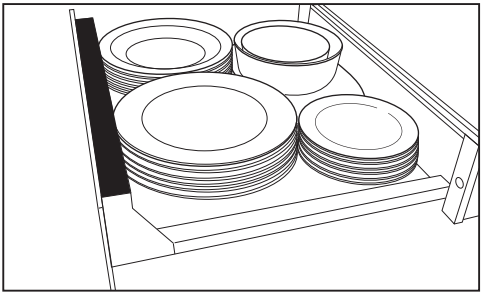
⚠ Dommages dus à la surcharge.
Une surcharge du tiroir endommagerait les rails télescopiques.
Chargez le tiroir avec **25 kg** au maximum.

La capacité de charge dépend des dimensions et du poids de votre vaisselle.

ESW 7020, ESW 7030 : vous pouvez augmenter la surface de chargement en utilisant la grille support fournie. La grille support peut être utilisée selon les besoins. Avec 2 grilles support, vous pouvez augmenter la surface de chargement en insérant les grilles support à gauche et à droite. Vous pouvez vous procurer une grille support supplémentaire dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou auprès de votre revendeur Miele (voir chapitre “Accessoires en option”).

ESW 7010

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif :



Couverts pour 6 personnes

6 assiettes plates	∅ 26 cm
6 assiettes creuses	∅ 23 cm
6 assiettes à dessert	∅ 19 cm
1 plateau ovale	32 cm
1 soupière de service	∅ 16 cm
1 soupière de service	∅ 13 cm

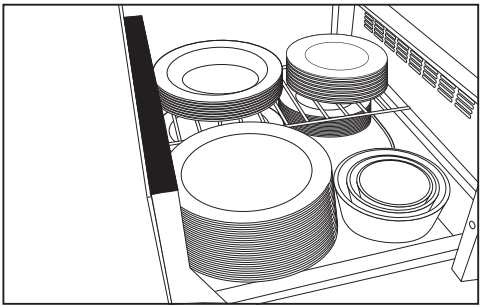
ou

12 assiettes plates	∅ 26 cm
18 assiettes creuses	∅ 23 cm
16 bols	∅ 10 cm
6 assiettes plates et 6 assiettes creuses	∅ 26 cm ∅ 23 cm
6 assiettes à pizza	∅ 36 cm
72 tasses à espresso	∅ 5,9 cm
30 tasses à cappuccino	∅ 8,8 cm
30 verres à grog	∅ 6,7 cm (8 cm de hauteur)

Chauffer la vaisselle

ESW 7020, ESW 7030

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif :



Couverts pour 12 personnes

12 assiettes plates	∅ 26 cm
12 assiettes creuses	∅ 23 cm
12 assiettes à dessert	∅ 19 cm
1 plateau ovale	32 cm
1 soupière de service	∅ 19 cm
1 soupière de service	∅ 16 cm
1 soupière de service	∅ 13 cm

ou

40 assiettes plates	∅ 26 cm
60 assiettes creuses	∅ 23 cm
45 bols	∅ 10 cm
20 assiettes plates et 20 assiettes creuses	∅ 26 cm ∅ 23 cm
20 assiettes à pizza	∅ 36 cm
142 tasses à espresso	∅ 5,9 cm
90 tasses à cappuccino	∅ 8,8 cm
30 verres à grog	∅ 6,7 cm (8 cm de hauteur)

La cuisson à basse température consiste à cuire des aliments à basse température pendant une longue durée. Ce type de préparation permet de cuire les aliments doucement, ils perdent moins de liquide et restent particulièrement juteux et tendres.

Si vous utilisez une thermosonde d'un autre appareil Miele dans le tiroir, cela peut influencer le fonctionnement de l'appareil dans certains cas.
Utilisez uniquement la thermosonde dans l'appareil Miele prévu à cet effet.

Nous conseillons d'utiliser une sonde thermique du commerce pour afficher la température à cœur. Les aliments pourront ainsi être cuits au degré près.

Température à cœur

Dans le tiroir culinaire, il est possible de cuire jusqu'à une température à cœur de 70 °C. Les aliments dont la température à cœur doit dépasser 70 °C ne peuvent pas être préparés dans le tiroir culinaire.

Le niveau de la température à cœur donne une indication sur le degré de cuisson à l'intérieur de l'aliment.

Pour la viande, moins la température est élevée, moins la viande est cuite :

- 45–50 °C = saignant
- 55–60 °C = à point
- 65 °C = bien cuit

Temps de cuisson

La durée de cuisson dépend de la taille de la pièce à cuire et peut être comprise entre 1 et 6 heures.

Préchauffez le tiroir avec le plat approprié pendant 15 minutes. Ainsi, le plat et l'intérieur du tiroir atteignent la température nécessaire.

Exemple :
durée sélectionnée 1 h
temps de fonctionnement réel 1 heure et 15 minutes

Remarques

- La viande doit être bien maturée.
- La bonne qualité de la pièce à cuire est essentielle pour obtenir un bon résultat de cuisson.
- La pièce à cuire doit être à la température ambiante. Sortez-la du réfrigérateur 15 minutes avant sa préparation environ.

Utiliser le mode de fonctionnement Cuisson à basse température

- Sélectionnez le mode de fonctionnement Cuisson à basse température.
- Placez le plat thermorésistant sur le fond du tiroir.

Le tiroir est préchauffé automatiquement pendant 15 minutes, puis passe à la température préréglée de 85 °C pendant la durée prédéfinie de 4 h.

Reportez-vous aux tableaux de cuisson suivants si vous souhaitez effectuer la cuisson selon d'autres réglages.

- Sélectionnez la température souhaitée le cas échéant.
- Sélectionnez la durée souhaitée le cas échéant.
- Une fois le préchauffage terminé, placez la pièce à cuire sur le plat.
- Si vous utilisez une sonde thermique : enfoncez-la de sorte que la pointe soit au milieu de la pièce à cuire. Elle ne doit pas toucher un os ou une couche de graisse sinon le résultat peut être faussé.
- Si la température est inférieure d'environ 10 °C (valeur indicative) à la température à cœur, qui est indiquée dans le tableau de cuisson, retirez la pièce à cuire du tiroir.

En cas de grande pièce à cuire, une différence de température inférieure est recommandée.

- Saisissez bien la pièce à cuire sur tous les côtés.

Conseils

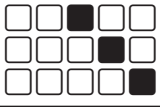
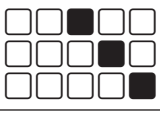
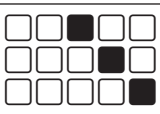
- Ne cuisez pas les aliments à cœur. Après la cuisson à basse température, vous devrez encore les saisir.
- Vous pouvez couper les aliments sans attendre. Il n'est pas nécessaire de la laisser reposer.
- Servez les aliments sur des assiettes préchauffées afin qu'ils ne refroidissent pas trop vite.

Préchauffez le plat pendant 15 minutes. Pendant ce temps, placez la pièce à cuire de côté, à température ambiante.

Enfournez la pièce à cuire dans le plat préchauffé dans l'enceinte de cuisson.

Les temps de cuisson figurant dans les tableaux sont données à titre indicatif. Vous pouvez poursuivre la cuisson de la pièce à cuire si nécessaire.

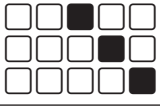
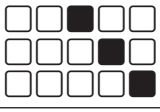
Tableau de cuisson du bœuf

Type de viande	[min]	* [°C]	[min]	
Médaillons 3-4 cm de haut	1 par face 1–2 par face 2 par face	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	
Bifteck dans le rumsteck env. 170 g	1 par face 2 par face 2 par face	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	
Rumsteck env. 200 g	1 par face 1–2 par face 2 par face	45–50 55–60 65	35–45 45–60 95–110	

* 45–50 °C saignant, 55–60 °C à point, 65 °C bien cuit

Temps de saisie de la viande, Température à cœur, Temps de cuisson, Réglage de la température

Tableau de cuisson du veau

Type de viande	[min]	* [°C]	[min]	
Médaillons 3-4 cm de haut	1 par face 2 par face 2 par face	45–50 55–60 65	40–55 60–75 90–105	
Steak env. 160 g 2 cm de haut	1 par face 2 par face 2 par face	45–50 55–60 65	15–30 30–45 65–80	

* 45–50 °C saignant, 55–60 °C à point, 65 °C bien cuit

Temps de saisie de la viande, Température à cœur, Temps de cuisson, Réglage de la température

Cuisson à basse température

Tableau de cuisson du porc

Type de viande	[min]	* [°C]	[min]	
Filet env. 550 g	6–8 au total	65	90–110	☐☐☐☐■
Médaillons env. 4 cm de haut	2 par face	65	85–100	☐☐☐☐■

* 65 °C bien cuit

Temps de saisie de la viande, Température à cœur, Temps de cuisson, Réglage de la température

Tableau de cuisson de l'agneau

Type de viande	[min]	* [°C]	[min]	
Carré d'agneau env. 170 g	2–4 2–4	60 65	45–60 85–100	☐☐☐■☐ ☐☐☐☐■
Carré d'agneau env. 400 g	2–4 2–4	60 65	45–60 85–100	☐☐☐■☐ ☐☐☐☐■
Selle d'agneau désossée env. 600 g	2 par face 2 par face	60 65	45–60 95–110	☐☐☐■☐ ☐☐☐☐■

* 60 °C à point, 65 °C bien cuit

Temps de saisie de la viande, Température à cœur, Temps de cuisson, Réglage de la température

Tableau de cuisson du gibier

Type de viande	[min]	* [°C]	[min]	
Médaillons de cerf 3–4 cm de haut	2 par face 2 par face	60 65	65–80 95–110	☐☐☐☐■
Selle de chevreuil désossée env. 800 g	2 par face 2 par face	60 65	55–70 95–110	☐☐☐☐■

* 60 °C à point, 65 °C bien cuit

Temps de saisie de la viande, Température à cœur, Temps de cuisson, Réglage de la température

Tableau de cuisson du poisson

Type de poisson	[min]	[°C]	[min]	
Saumon 400 g	2 sur le côté peau	52	45–60	□□□□■
Truite (entière) env. 350 g	2 par face	52	15–30	□□□□■
Cabillaud/Skrei 200 g	Sans graisse	52	75–90	□□□□■
Daurade (entière) env. 480–500 g	2 par face	52	25–40	□□□□■
Loup de mer (entier) env. 480–500 g	2 par face	52	20–35	□□□□■

Temps de saisie de la viande, Température à cœur, Temps de cuisson, Réglage de la température

Autres possibilités d'utilisation

Aliments	Type de vaisselle	Couvrir	♨	☕	⏲ [h:min]
Décongeler des baies	Saladier/ assiette	non	■□□□□		0:50
Dissoudre de la gélatine	Saladier	non	□□□□■		0:15
Faire lever la pâte	Saladier	oui, avec assiette		■□□□□	0:30
Préparer des yaourts	Pots de yaourt en verre avec couvercle	–		□■□□□	5:00
Laisser gonfler le riz au lait	Casserole	oui, avec couvercle	□□□□■		0:40
Faire fondre du chocolat	Saladier	non	□□□□■		0:20
Décongeler les légumes surgelés	Saladier	non	□□■□□		1:00

♨ Réglage de la température, ☕ Réglage de la température, ⏲ Durée

La mise en réseau permet de commander automatiquement le tiroir en fonction de l'état de fonctionnement d'un autre appareil encastré Miele.

Exemple :

Le tiroir réchauffe les plats de manière adapté avant ou après une opération de commande sur l'appareil encastré connecté en réseau.

Conditions préalables

Les conditions suivantes doivent être remplies pour la mise en réseau avec d'autres appareils encastrés :

- Le tiroir est connecté à votre réseau Wi-Fi via Miele@home.
- Le 'autre appareil encastré est connecté à votre réseau Wi-Fi via Miele@home.

Déroulement de la mise en réseau

La mise en réseau est effectuée via l'application Miele.

Pour des informations détaillées sur le fonctionnement, consultez le chapitre "Première mise en service", paragraphe "Miele@home" et l'application Miele.

La commande via les touches sensitives est prioritaire par rapport à la commande via l'application.

Mode Sabbat

Pour respecter les règles religieuses, le tiroir peut être programmé pour la période du Sabbat. Il s'éteint automatiquement après 72 heures environ et le fonctionnement normal est rétabli. Lorsque le mode Sabbat est activé, le réglage de la durée est désactivé et le bandeau tactile réagit plus lentement que d'habitude.

Activer le mode Sabbat

- Mettez le tiroir hors tension le cas échéant.
- Maintenez la touche sensitive enfoncée.
- Effleurez simultanément la touche sensitive ⏻.

1h, **2h**, **3h** et **4h** s'allument.

- Réglez le mode de fonctionnement et la température souhaités.

Désactiver le mode Sabbat

Vous pouvez désactiver le mode Sabbat avant l'expiration du délai.

- Maintenez la touche sensitive ⏻ enfoncée.

Tous les affichages s'éteignent.

Le tiroir se trouve à nouveau en mode normal.

⚠ Dommages en cas de pénétration d'humidité.
La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le tiroir.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. Les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même provoquer des fissures.
Retirez immédiatement les restes de détergent.
N'utilisez pas de produit à récurer ou de produit abrasif.

⚠ Risque de brûlure dû à l'intérieur chaud.
L'intérieur du tiroir est chaud après avoir fonctionné.
Laissez le tiroir chauffant refroidir avant de le nettoyer.

■ Nettoyez et séchez le tiroir et ses accessoires après chaque utilisation.

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, évitez :

- les détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- les détergents anticalcaires,
- les détergents abrasifs, par ex. la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- les détergents contenant des solvants,
- les détergents pour acier inoxydable,
- les détergents pour plan de cuisson en vitrocéramique
- les nettoyants pour lave-vaisselle,
- les détergents ou sprays pour four,
- les nettoyants pour le verre,
- les éponges abrasives, dures, des brosses ou encore des éponges spéciales pour casseroles,
- les racloirs métalliques à lame aiguisée.

Nettoyer la façade et l'intérieur du tiroir

⚠ Dysfonctionnement en raison de touches sensitives sales et/ou recouvertes.

Les touches sensitives ne réagissent pas ou s'allument et s'éteignent de manière intempestive, il peut même arriver que le tiroir s'arrête automatiquement.

Gardez les touches sensitives et l'affichage propres.

Ne déposez pas d'objets sur les touches sensitives et l'affichage.

- Retirer les saletés avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou une microfibre humide propre.
- Puis rincez à l'eau du robinet.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyer le revêtement antidérapant

⚠ Dommages dus à un nettoyage non conforme.

Le tapis antidérapant est endommagé s'il est nettoyé au lave-vaisselle ou au lave-linge.

Nettoyez le revêtement antidérapant uniquement à la main.

⚠ Dommages dus à un séchage non conforme.

Le revêtement antidérapant est endommagé s'il est séché au four.

Ne séchez jamais le revêtement antidérapant au four.

- Retirez le revêtement antidérapant du tiroir.
- Nettoyez le revêtement antidérapant avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle doux.
- Séchez ensuite le revêtement antidérapant avec un chiffon.
- Ne remettez le revêtement antidérapant dans le tiroir que lorsqu'il est parfaitement sec.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l’argent car vous n’aurez pas besoin de faire appel au SAV.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l’aide au dépannage.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d’un défaut ou d’une anomalie et à y remédier.

Problème	Cause et dépannage
Le tiroir ne chauffe pas.	La fiche n’est pas branchée correctement. ■ Branchez la fiche.
	Le(s) fusible(s) a/ont sauté. ■ Actionnez le(s) fusible(s) (protection minimale, voir la plaque signalétique). Si, après avoir remis en place le(s) fusible(s) ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre le tiroir en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
Bruits en cours de fonctionnement	Le bruit provient du ventilateur de répartition de la chaleur. Ceci n’est pas une anomalie.
Les aliments ne sont pas assez chauds.	Vous n’avez pas sélectionné le mode Maintien des mets au chaud. ■ Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	La température réglée est trop faible. ■ Réglez une température plus élevée.
	Les fentes d’aération sont obstruées. ■ Veillez à ce que l’air puisse circuler.
Le plat est trop chaud.	Vous n’avez pas sélectionné le mode Maintien des mets au chaud. ■ Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	La température réglée est trop élevée. ■ Réglez une température plus faible.

En cas d’anomalie

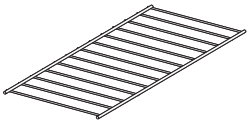
Problème	Cause et dépannage
La vaisselle n’est pas assez chaude.	Vous n’avez pas sélectionné le mode de fonctionnement ⌒ Chauffage de vaisselle de service. ■ Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	La température réglée est trop faible. ■ Réglez une température plus élevée.
	Les fentes d’aération sont obstruées. ■ Veillez à ce que l’air puisse circuler.
	La vaisselle n’a pas chauffé suffisamment longtemps. ■ Le temps de chauffage de la vaisselle dépend de différents paramètres (voir chapitre “Chauffer la vaisselle”).
La vaisselle est trop chaude.	Vous n’avez pas sélectionné le mode de fonctionnement ⌒ Chauffage de vaisselle de service ou ☕ Chauffage des tasses/verres. ■ Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	La température réglée est trop élevée. ■ Réglez une température plus basse.
Traces de frottement sur le bord supérieur du bandeau de façade.	Lors du montage ou du démontage d’un appareil au-dessus du tiroir, des traces de frottement sont apparues. ■ Retirez avec précaution les traces d’usure à l’aide du côté dur d’une éponge à récurer.

Miele vous propose une gamme complète d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien adaptés à vos appareils.

Vous pouvez commander aisément ces produits dans le shop en ligne Miele.

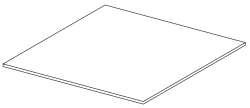
Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

Grille support



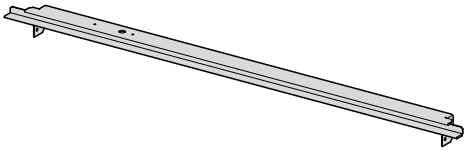
Augmente la surface de chargement (ESW 7020, ESW 7030).

Revêtement antidérapant



Veille au bon maintien de la vaisselle.

Baguette de recouvrement



Recouvre la zone du boîtier entre le tiroir et l’appareil combiné se trouvant au-dessus.

Chiffon microfibres

Elimine les traces de doigts et les petites salissures.

Service après-vente

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations relatives à l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser par exemple à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

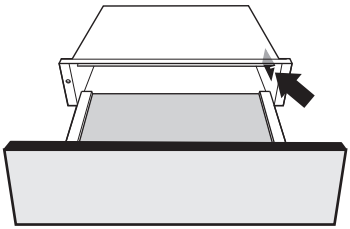
Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve ici :



Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement

⚠ Dommages dus à un montage incorrect.
Un montage non conforme peut endommager le tiroir et/ou l'appareil combiné.
Faites réaliser le montage exclusivement par un technicien qualifié.

▶ Quand vous encastrez votre tiroir, n'oubliez pas que vous devez pouvoir accéder facilement à la prise.

▶ Le tiroir ne peut être encastré qu'avec des appareils indiqués par Miele. S'il est encastré avec un autre type d'appareil, vous perdrez le bénéfice de la garantie, car les conditions de fonctionnement correct du tiroir ne seront plus réunies.

▶ Le fond sur lequel le tiroir et l'appareil combiné sont posés, doit être encastré et doit pouvoir supporter les deux appareils.

▶ Pour l'encastrement de l'appareil combiné, reportez-vous à la notice d'utilisation et de montage correspondante.

▶ Lors du montage du tiroir, respectez les points suivants :

- Le contenu de la vaisselle doit être visible. Cela vous évitera de vous ébouillanter avec des plats chauds qui débordent.
- Il doit y avoir suffisamment d'espace pour retirer le tiroir.

Installation

Conseils pour l’encastrement

Le tiroir peut être combiné avec les appareils Miele suivants :

- Tous les fours avec une largeur de façade de 595 mm
- Tous les fours à vapeur avec une largeur de façade de 595 mm
- Toutes les machines à café avec une largeur de façade de 595 mm
- Tous les micro-ondes avec une largeur de façade de 595 mm
- Le four Dialogue avec une largeur de façade de 595 mm

Le second appareil se place directement sur le tiroir, sans tablette intermédiaire.

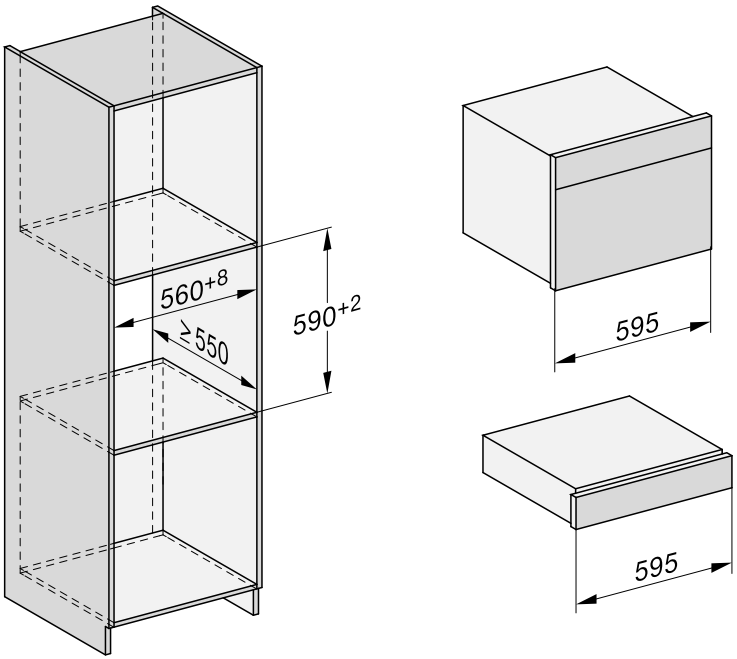
Le tiroir est disponible en 3 hauteurs différentes. La cote d’encastrement est égale à la somme de la cote d’encastrement du tiroir et de la cote d’encastrement de l’autre appareil.

Cotes d’encastrement ESW 7010

Toutes les cotes sont en mm.

Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut

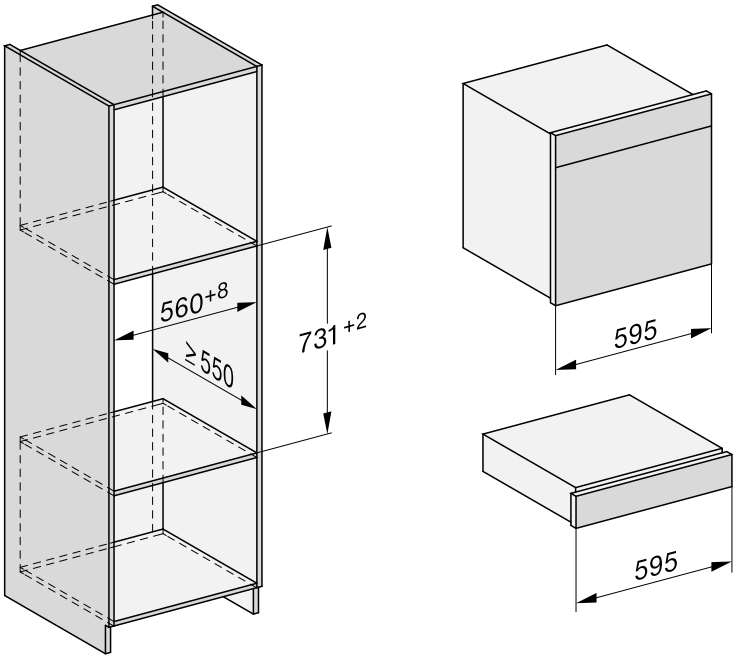
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d’encastrement.



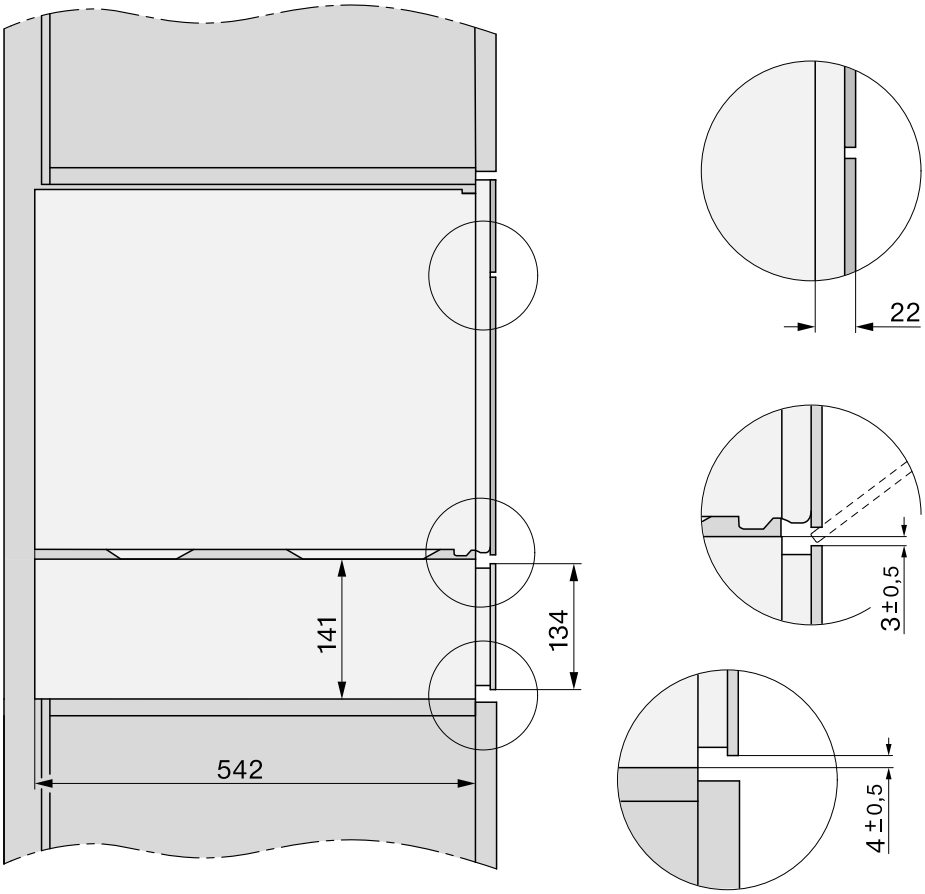
Installation

Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut

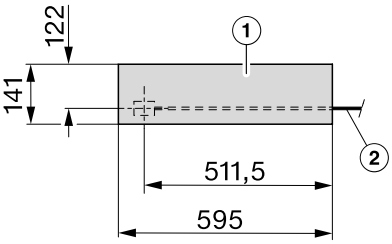
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d’encastrement.

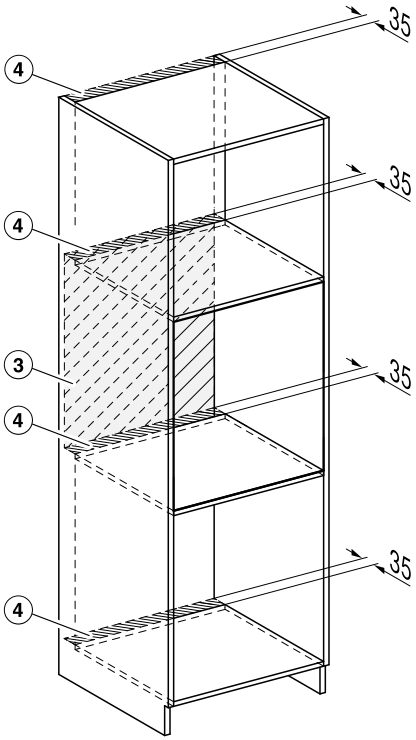


Vue latérale



Raccordements et aération





① Vue avant

② Câble d'alimentation secteur, L = 2'000 mm

③ Pas de raccordement dans cette zone

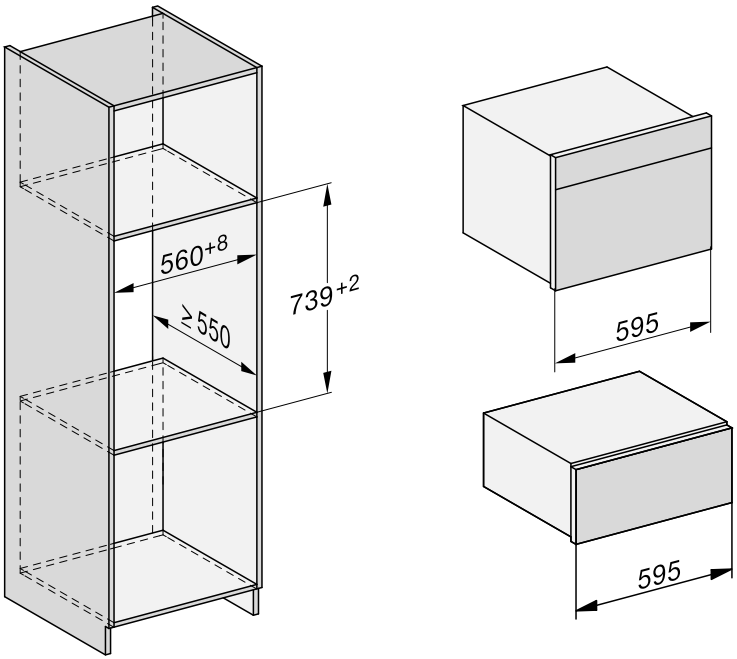
④ Découpe d'aération de min. 180 cm^2

Cotes d’encastrement ESW 7020

Toutes les cotes sont en mm.

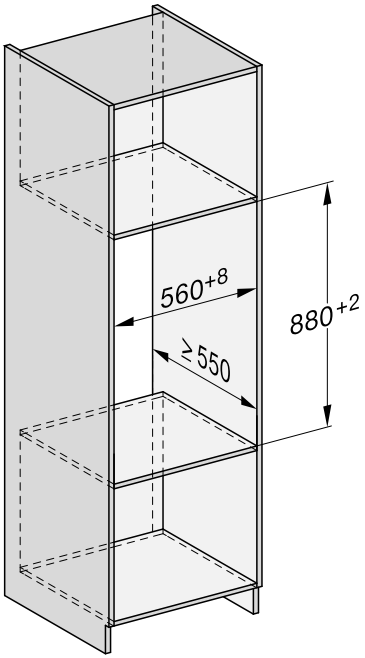
Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut

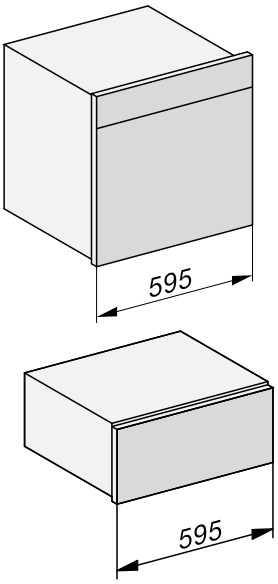
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d’encastrement.



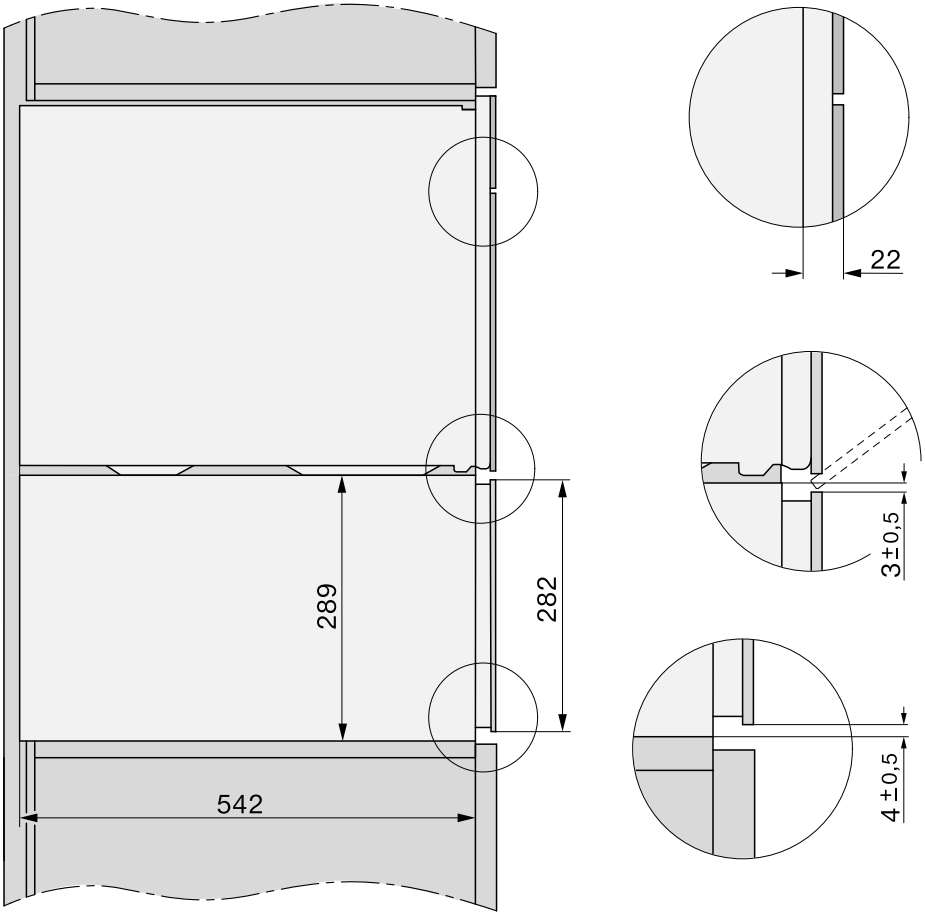
Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut

Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d’encastrement.



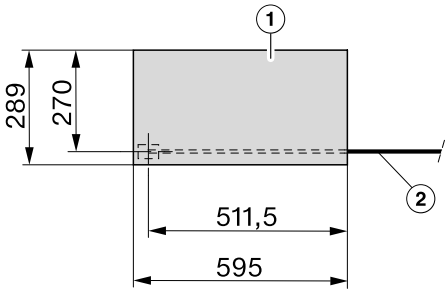


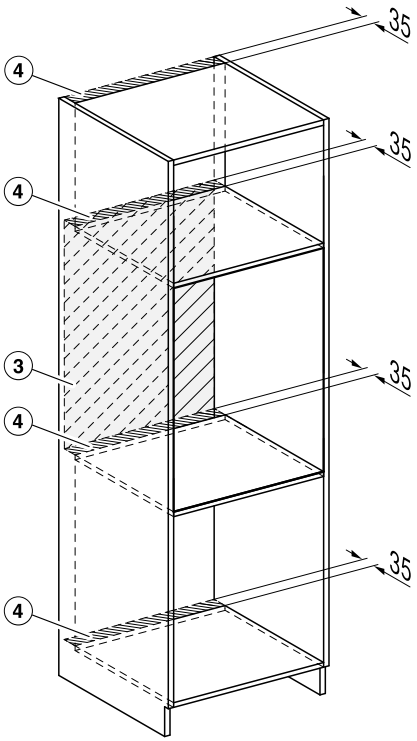
Vue latérale



Installation

Raccordements et aération





① Vue avant

② Câble d'alimentation secteur, L = 2'000 mm

③ Pas de raccordement dans cette zone

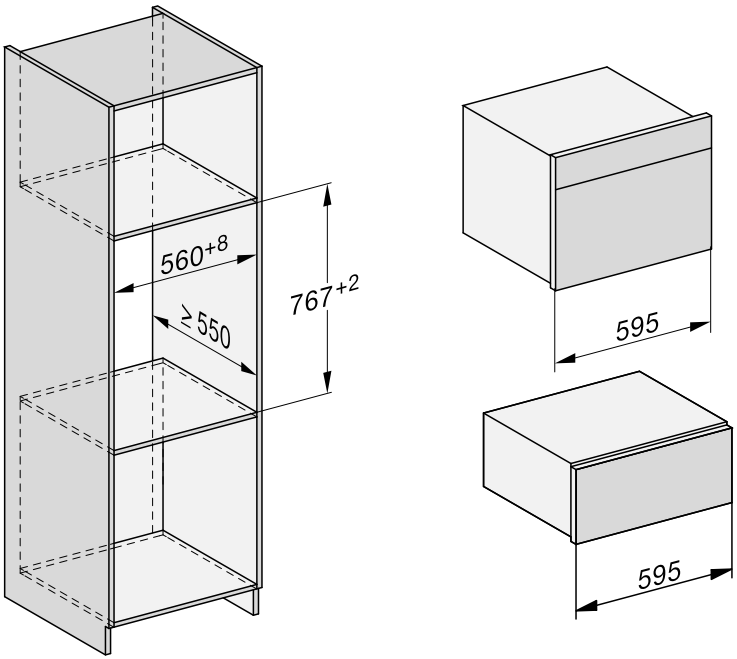
④ Découpe d'aération de min. 180 cm^2

Cotes d’encastrement ESW 7030

Toutes les cotes sont en mm.

Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut

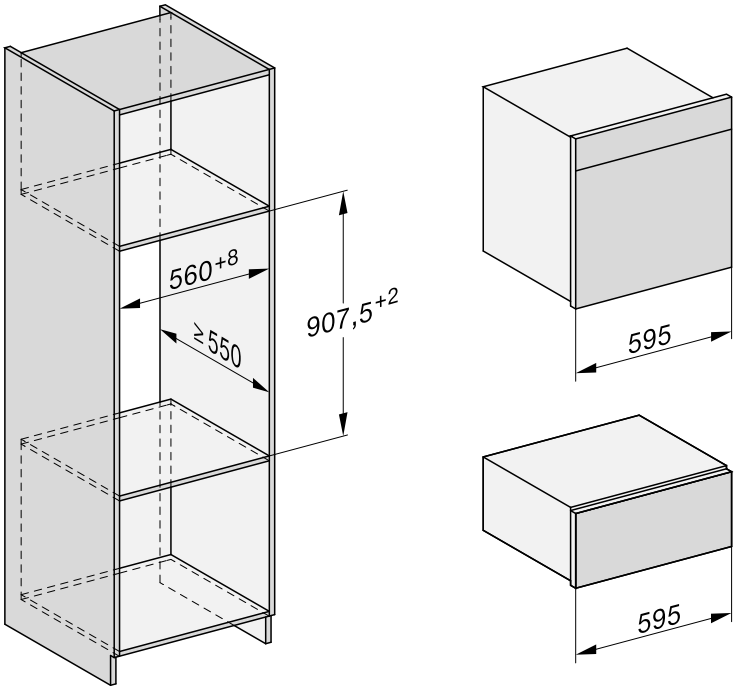
Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d’encastrement.



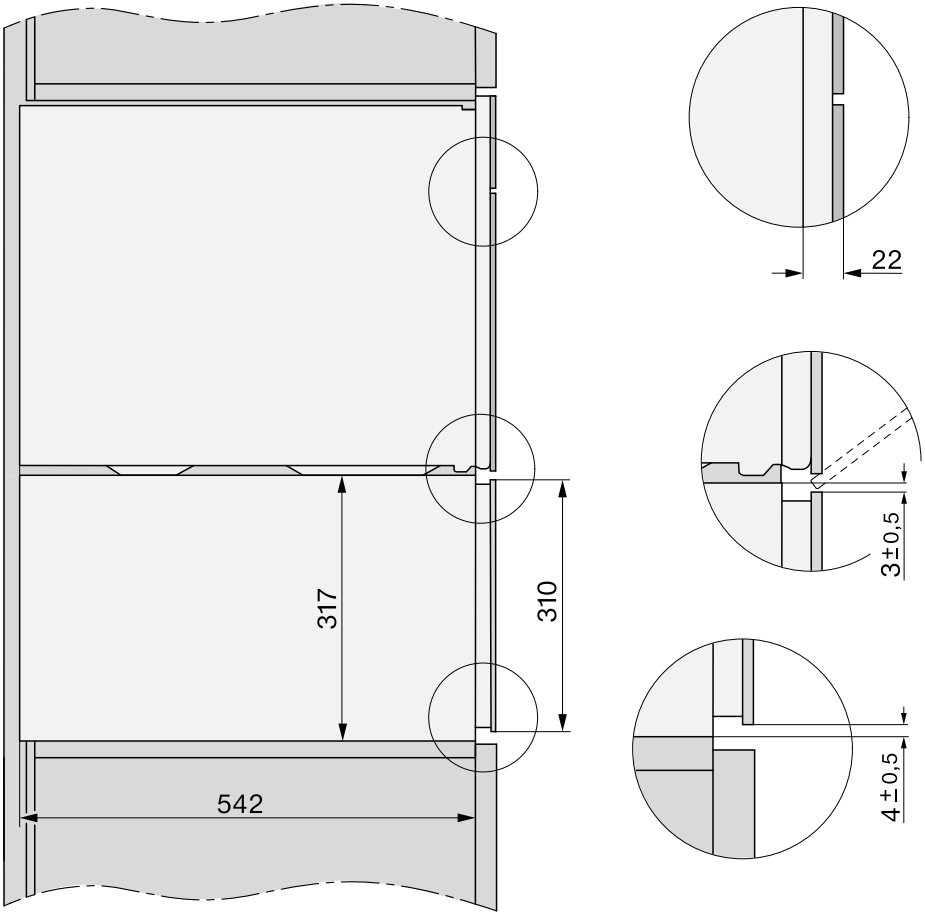
Installation

Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut

Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d’encastrement.

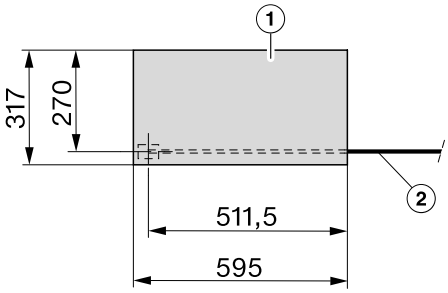


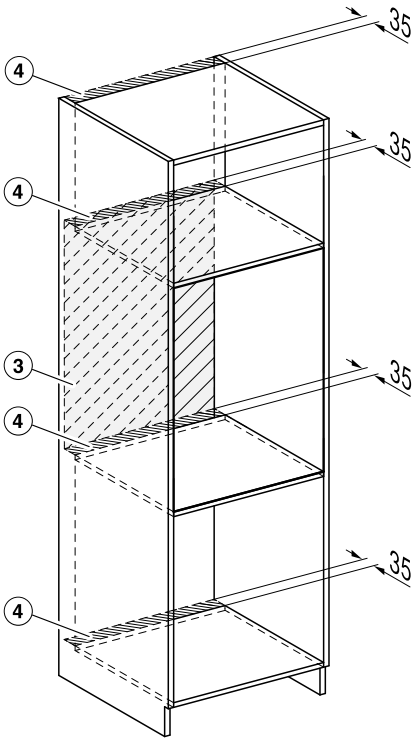
Vue latérale



Installation

Raccordements et aération





① Vue avant

② Câble d'alimentation secteur, L = 2'000 mm

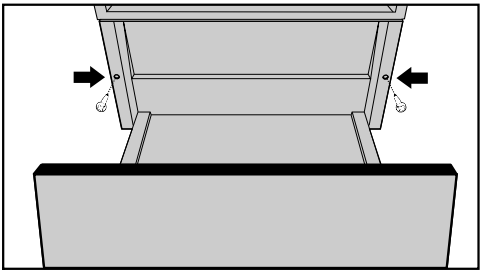
③ Pas de raccordement dans cette zone

④ Découpe d'aération de min. 180 cm^2

Encastrement

Vérifiez que la surface d'installation du tiroir est propre et bien horizontale afin qu'il fonctionne correctement.

- Enfoncez le tiroir dans l'armoire d'encastrement jusqu'à ce que l'avant du tiroir soit aligné avec l'armoire d'encastrement et ajustez-le.



- Ouvrez le tiroir et fixez-le aux parois latérales du meuble avec les deux vis fournies.
- Protégez le bord supérieur du bandeau de façade de l'usure par le montage de l'appareil combiné.
- Encastrez l'appareil combiné en suivant les indications de la notice d'utilisation et de montage correspondante.

Raccordement électrique

Nous conseillons de raccorder le tiroir au réseau électrique sur prise. Les interventions du service après-vente en seront facilitées. Quand vous encastrez votre tiroir, n'oubliez pas que vous devez pouvoir accéder facilement à la prise.

⚠ Risque de blessure dus à des travaux d'installation, d'entretien ou des réparations non conformes.
Des travaux d'installation, d'entretien ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur, pour lesquels Miele ne saurait engager sa responsabilité.
Miele ne peut être tenu pour responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (risque d'électrocution) côté installation.
Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder le tiroir au réseau électrique.
En cas de non-accessibilité de la prise de courant ou de planification d'un raccordement permanent, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, d'un (de) fusible(s) ou de contacteurs. Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.
La protection contre les contacts accidentels avec les pièces sous tension doit être assurée après le montage.

Puissance totale

voir plaque signalétique

Données de raccordement

Les données de branchement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

Disjoncteur différentiel

Pour renforcer la sécurité, il est recommandé de connecter en amont de l'appareil un disjoncteur de protection FI avec courant de déclenchement à 30 mA.

Mise hors tension

⚠ Risque d'électrocution dû à la tension réseau.
Une remise en marche de la tension secteur pendant les opérations de réparation et/ou de maintenance peut provoquer une électrocution.
Prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Si l'appareil doit être mis hors tension, procédez de la façon suivante (en fonction du type du réseau) :

Fusible(s)

- Sortir entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

Coupe-circuits automatiques à vis

- Appuyer sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

Disjoncteurs encastrables

- (Interrupteur de protection, minimum type B ou C) : faites basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt).

Disjoncteur différentiel

- (Disjoncteur de protection) : commutez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou appuyez sur la touche de contrôle.

Remplacement du câble d'alimentation électrique

En cas de remplacement du câble d'alimentation électrique, il convient d'utiliser un câble spécial de type H 05 VV-F avec une section correspondante, disponible chez le fabricant ou auprès du service après-vente.

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce tiroir est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.ch/fr/c/index.htm
- Service après-vente, Demande d'informations, Modes d'emploi, sur https://miele.ch/manual en saisissant le nom du produit ou la référence

Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi	< 100 mW

Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA
Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

Miele

ESW 7010, ESW 7020, ESW 7030

fr-CH

M.-Nr. 10 723 190 / 04