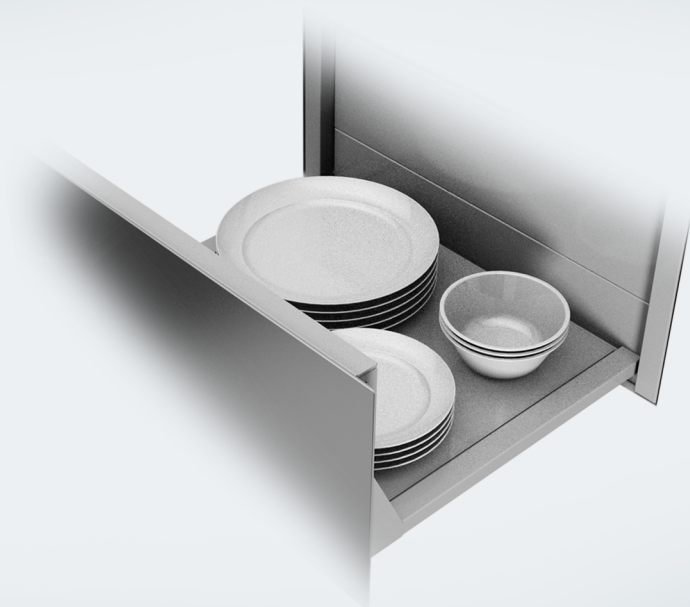


Mode d'emploi et instructions de montage

Tiroir chauffant Gourmet



Veillez lire **impérativement** le mode d'emploi et les instructions de montage avant l'installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	11
Schéma descriptif	12
ESW 7010.....	12
ESW 7020, ESW 7030.....	13
Éléments de commande et indicateurs.....	14
Accessoires fournis avec l'appareil.....	15
Première mise en service	16
Nettoyer le tiroir pour la première fois	16
Chauffer le tiroir pour la première fois	16
Miele@home	17
Commande	20
Principe de fonctionnement	20
Utiliser MobileStart.....	21
Modes de fonctionnement	21
Durée	21
Réglages de la température	22
Maintien au chaud des mets	23
Chauffer la vaisselle	27
Temps de chauffage.....	27
Capacité de charge	27
ESW 7010.....	28
ESW 7020, ESW 7030.....	29
Cuisson à basse température	30
Autres possibilités d'utilisation	35
Mise en réseau avec les appareils encastrés Miele	36
Mode Sabbat	37
Nettoyage et entretien	38
Que faire si ... ?	40
Accessoires en option	42
Service après-vente	43
Contact en cas d'anomalies.....	43
Plaque signalétique.....	43

Table des matières

Garantie.....	43
Installation	44
Prescriptions de sécurité concernant l'encastrement.....	44
Conseils pour l'encastrement.....	45
Cotes d'encastrement ESW 7010.....	46
Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut.....	46
Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut.....	47
Vue latérale.....	48
Raccordements et aération.....	49
Cotes d'encastrement ESW 7020.....	50
Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut.....	50
Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut.....	51
Vue latérale.....	52
Raccordements et aération.....	53
Cotes d'encastrement ESW 7030.....	54
Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut.....	54
Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut.....	55
Vue latérale.....	56
Raccordements et aération.....	57
Encastrement.....	58
Raccordement électrique.....	59
Déclaration de conformité	62

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 aux dispositions

- ▶ 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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 exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

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 fiable et en toute sécurité du tiroir chauffant est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.
- ▶ 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.


Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Si le tiroir a été réparé par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.
- ▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.
- ▶ 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 "Branchement 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.

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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ 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  Maintenance 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.

Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination; ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

Élimination de l'appareil usagé

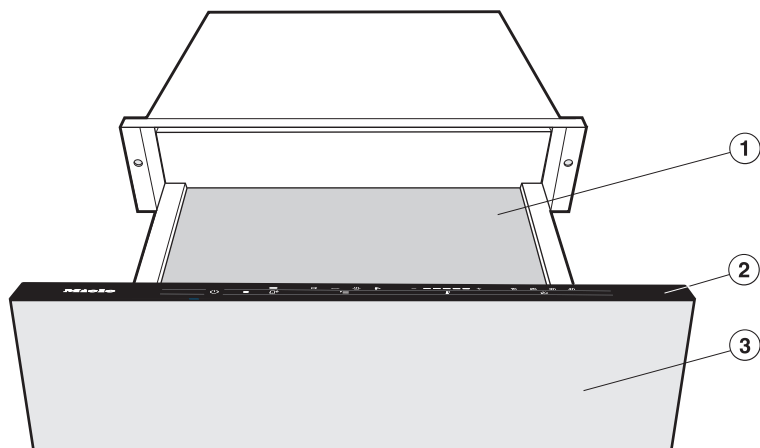
Les appareils électriques et électro-mécaniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi certaines substances, mélanges et pièces nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre ville, votre revendeur ou Miele, ou rappez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

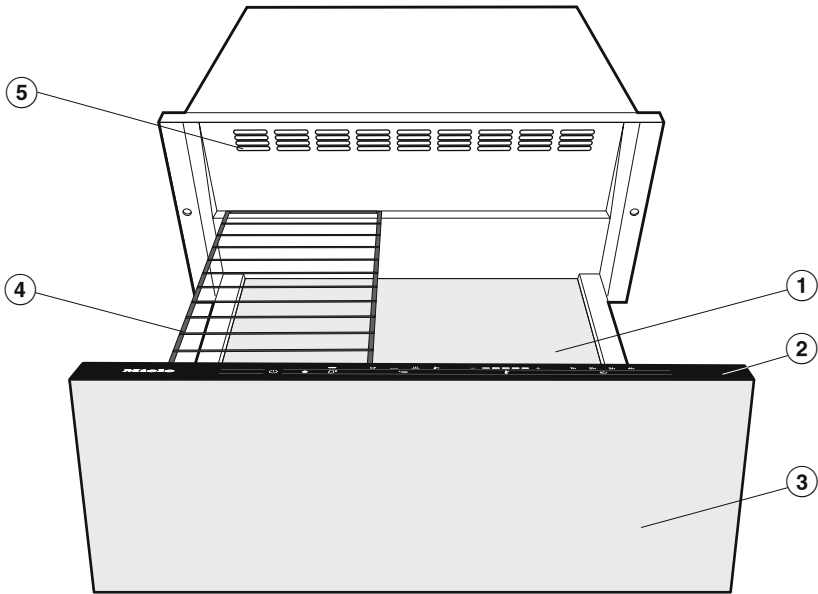
Schéma descriptif

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.

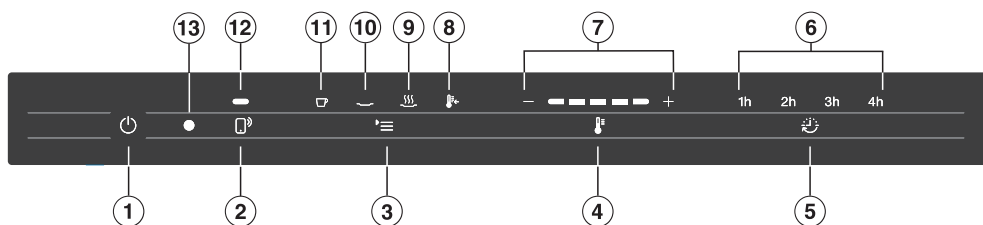
ESW 7020, ESW 7030



- 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

Schéma descriptif

Éléments de commande et indicateurs



Touches sensibles

- 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

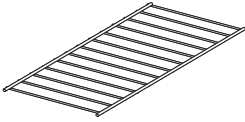
- ⑥ Affichage de la durée sélectionnée
1 h = 1 heure
2 h = 2 heures
3 h = 3 heures
4 h = 4 heures
Aucun affichage = Fonctionnement continu
- ⑦ Voyants de contrôle des barres à segments
Pour afficher la température

- ⑧ Voyant de contrôle Indique que le mode de 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 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)

Accessoires fournis avec l'appareil

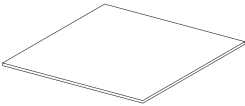
Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires supplémentaires (voir le chapitre "Accessoires disponibles en option").

Grille support



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

Revêtement antidérapant



Veille au bon maintien de la vaisselle.

Première mise en service

- 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.
- Remplacez 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 ①.
- 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 **2 h** 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@mobile
- un compte utilisateur Miele. Le compte utilisateur peut être créé via l'App Miele@mobile.

L'App Miele@mobile 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@mobile 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@mobile

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



Première mise en service

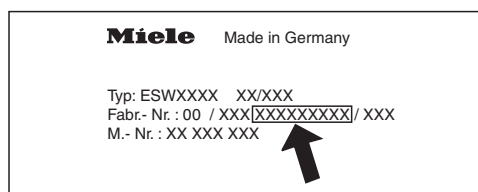
Connexion via l'application

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

- Installez l'application Miele@mobile sur votre terminal mobile.

Pour la connexion, vous avez besoin :

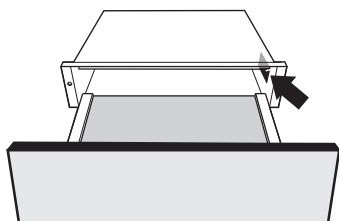
1. Du mot de passe de votre réseau Wi-Fi.
2. Du mot de passe de votre tiroir.



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@mobile.

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.

Commande


Principe de fonctionnement

 Dysfonctionnement en raison de touches sensibles sales et/ou recouvertes.





Les touches sensibles 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 sensibles et l'affichage propres.


Ne déposez pas d'objets sur les touches sensibles 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@mobile.

La commande via les touches sensibles 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.

Commande

Réglages de la température

À chaque mode de fonctionnement correspond une plage de températures. Les températures pré-réglées 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

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.


Maintien au chaud des mets

 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.

Maintien au chaud des mets

Réglages

Aliments	Plats de cuisson	Couvrir la vaisselle	Température au réglage 	Position	
				Fond	Grille support*
Bifteck saignant	Assiette	Non	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Soufflé/Gratin	Plat à gratin	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Rôti	Assiette	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Potée	Casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Bâtonnets de poisson	Poêle	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Viande en sauce	Casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Légumes en sauce	Casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Goulash	Casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Purée de pommes de terre	Casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Menu	Assiette	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Pommes de terre au four/ Pommes de terre sautées	Assiette/ Casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Escalope panée	Poêle	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Omelettes/ galettes de pommes de terre	Assiette	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	x
Pizza	Assiette	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Pommes de terre à l'eau	Casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Sauce	Casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Strudel	Assiette	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	

Maintien au chaud des mets

Aliments	Plats de cuisson	Couvrir la vaisselle	Température au réglage 	Position	
				Fond	Grille support*
Chauffer du pain blanc	–	Non	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Chauffer des petits pains	–	Non	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

* Selon le modèle

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.

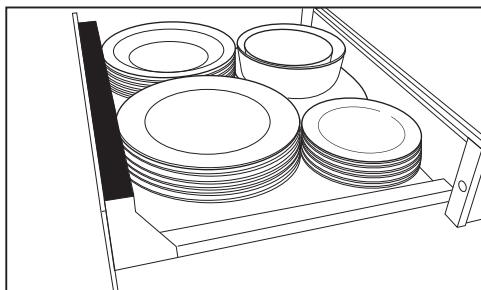
La capacité de charge dépend des dimensions et du poids de votre vaisselle.

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").

Chauffer la vaisselle

ESW 7010

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif :



Couverts pour 6 personnes

6 assiettes plates \varnothing 26 cm

6 assiettes creuses \varnothing 23 cm

6 assiettes à dessert \varnothing 19 cm

1 plateau ovale 32 cm

1 soupière de service \varnothing 16 cm

1 soupière de service \varnothing 13 cm

ou

12 assiettes plates \varnothing 26 cm

18 assiettes creuses \varnothing 23 cm

16 bols \varnothing 10 cm

6 assiettes plates et \varnothing 26 cm

6 assiettes creuses \varnothing 23 cm

6 assiettes à pizza \varnothing 36 cm

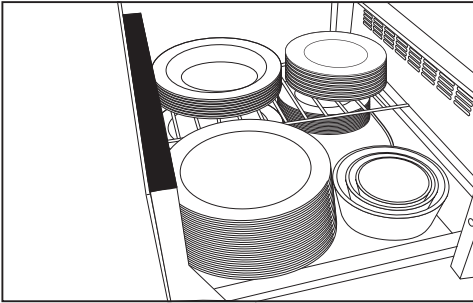
72 tasses à espresso \varnothing 5,9 cm

30 tasses à cappuccino \varnothing 8,8 cm

30 verres à grog \varnothing 6,7 cm (8 cm de hauteur)

ESW 7020, ESW 7030

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif :



Couverts pour 12 personnes

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

ou

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

Cuisson à basse température

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.





Cuisson à basse température

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]	
Médallions 3-4 cm de haut	1 par face	45–50	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	1–2 par face	55–60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Bifteck dans le rumsteck env. 170 g	1 par face	45–50	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	55–60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Rumsteck env. 200 g	1 par face	45–50	35–45	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	1–2 par face	55–60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 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]	
Médallions 3-4 cm de haut	1 par face	45–50	40–55	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	55–60	60–75	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	65	90–105	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Steak env. 160 g 2 cm de haut	1 par face	45–50	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	55–60	30–45	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	65	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Médallions env. 4 cm de haut	2 par face	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 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	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2–4	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Carré d'agneau env. 400 g	2–4	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2–4	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Selle d'agneau désossée env. 600 g	2 par face	60	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	65	95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 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]	
Médallions de cerf 3–4 cm de haut	2 par face	60	65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2 par face	65	95–110	
Selle de chevreuil désossée env. 800 g	2 par face 2 par face	60 65	55–70 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 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 poisson

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

 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/as-siette	non	■ □ □ □ □		0:50
Dissoudre de la gélatine	Saladier	non	□ □ □ □ ■		0:15
Faire lever la pâte	Saladier	oui, avec as-siette		■ □ □ □ □	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

Mise en réseau avec les appareils encastrés Miele

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@mobile.

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

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


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 .
- 1 h, 2 h, 3 h et 4 h** 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.

Nettoyage et entretien

 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 sensibles sales et/ou recouvertes.


Les touches sensibles 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 sensibles et l'affichage propres.

Ne déposez pas d'objets sur les touches sensibles 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.

Que faire si ... ?

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 service après-vente.

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.

Problème	Cause et dépannage
<p>La vaisselle n'est pas assez chaude.</p>	<p>Vous n'avez pas sélectionné le mode de fonctionnement  Chauffage de vaisselle de service.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	<p>La température réglée est trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez une température plus élevée.
	<p>Les fentes d'aération sont obstruées.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Veillez à ce que l'air puisse circuler.
	<p>La vaisselle n'a pas chauffé suffisamment longtemps.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le temps de chauffage de la vaisselle dépend de différents paramètres (voir chapitre "Chauffage de la vaisselle").
<p>La vaisselle est trop chaude.</p>	<p>Vous n'avez pas sélectionné le mode de fonctionnement  Chauffage de vaisselle de service ou  Chauffage des tasses/verres.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	<p>La température réglée est trop élevée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez une température plus basse.
<p>Traces de frottement sur le bord supérieur du bandeau de façade.</p>	<p>Lors du montage ou du démontage d'un appareil au-dessus du tiroir, des traces de frottement sont apparues.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez avec précaution les traces d'usure à l'aide du côté dur d'une éponge à récurer.

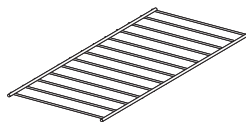
Accessoires en option

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.

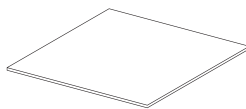
Vous pouvez également les obtenir auprès du service après-vente Miele (voir à la fin de ce mode d'emploi) et de votre revendeur Miele.

Grille support



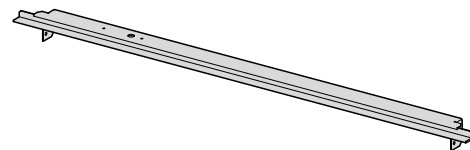
Augmente la surface de chargement (ESW 7020, ESW 7030).

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 microfibras

Elimine les traces de doigts et les petites salissures.

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.

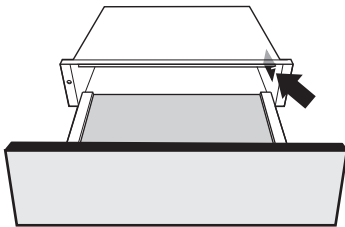
Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

Veillez 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.

Installation

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.

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.

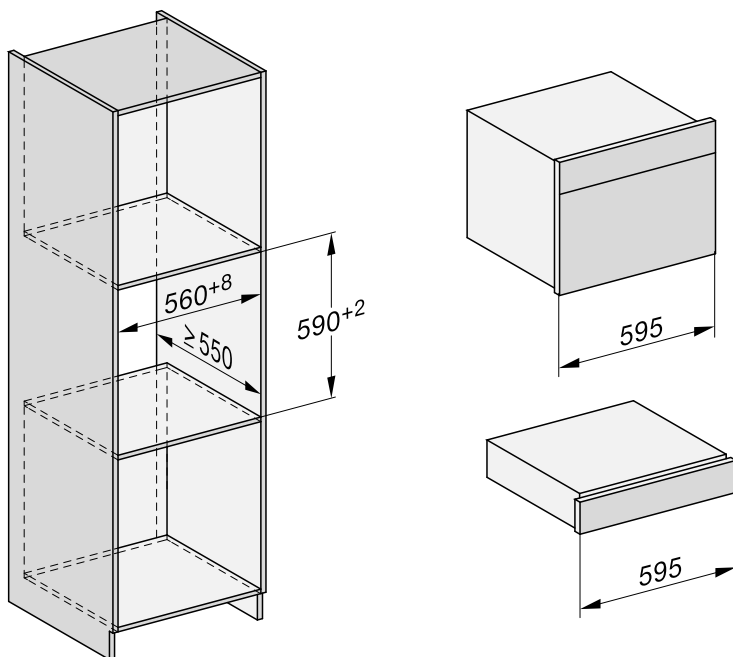
Installation

Cotes d'encastrement ESW 7010

Toutes les cotes sont en mm.

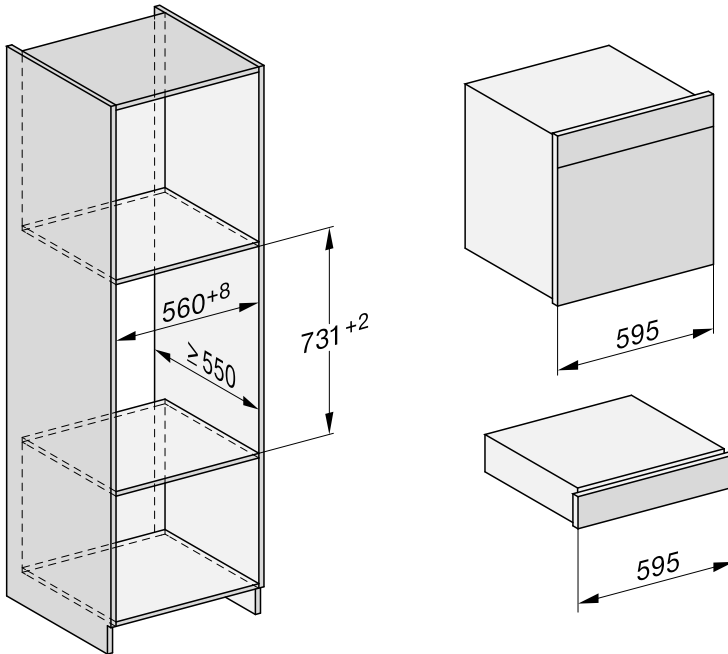
Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut

Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastement.



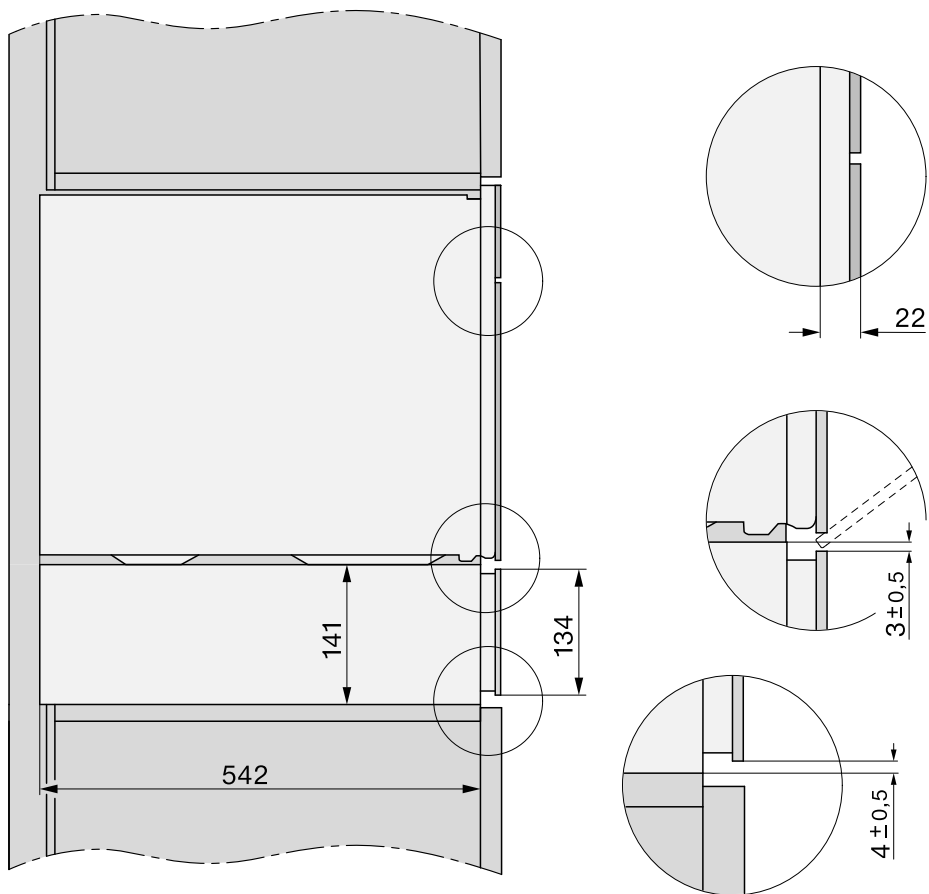
Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut

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

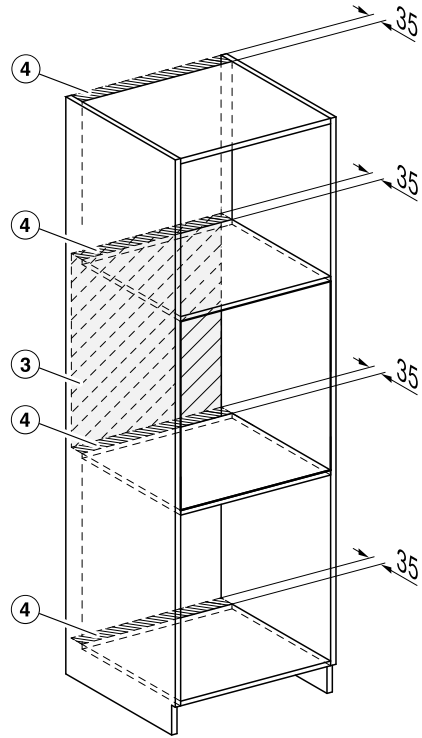
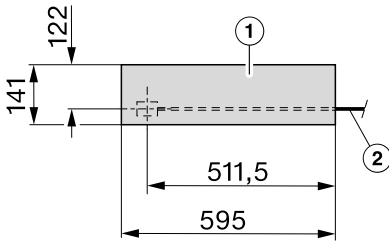


Installation

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. 1'800 mm²

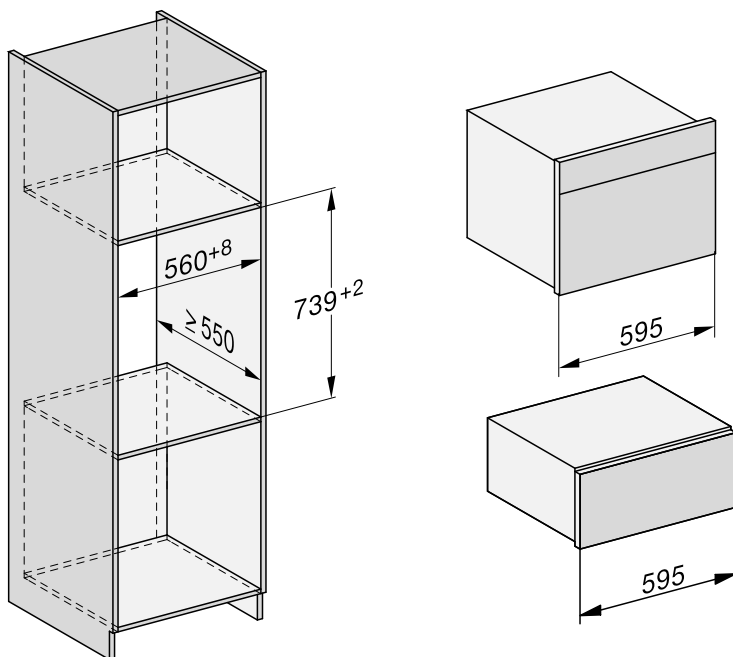
Installation

Cotes d'encastrement ESW 7020

Toutes les cotes sont en mm.

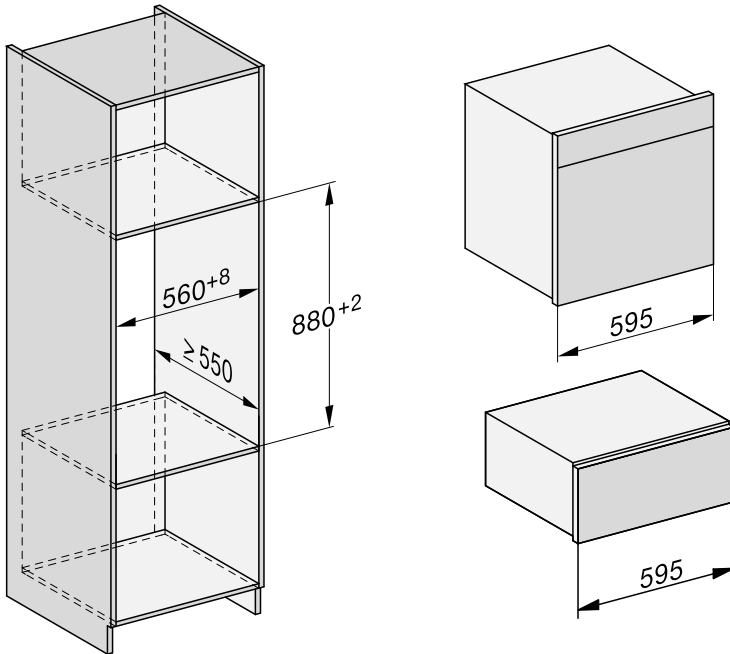
Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut

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



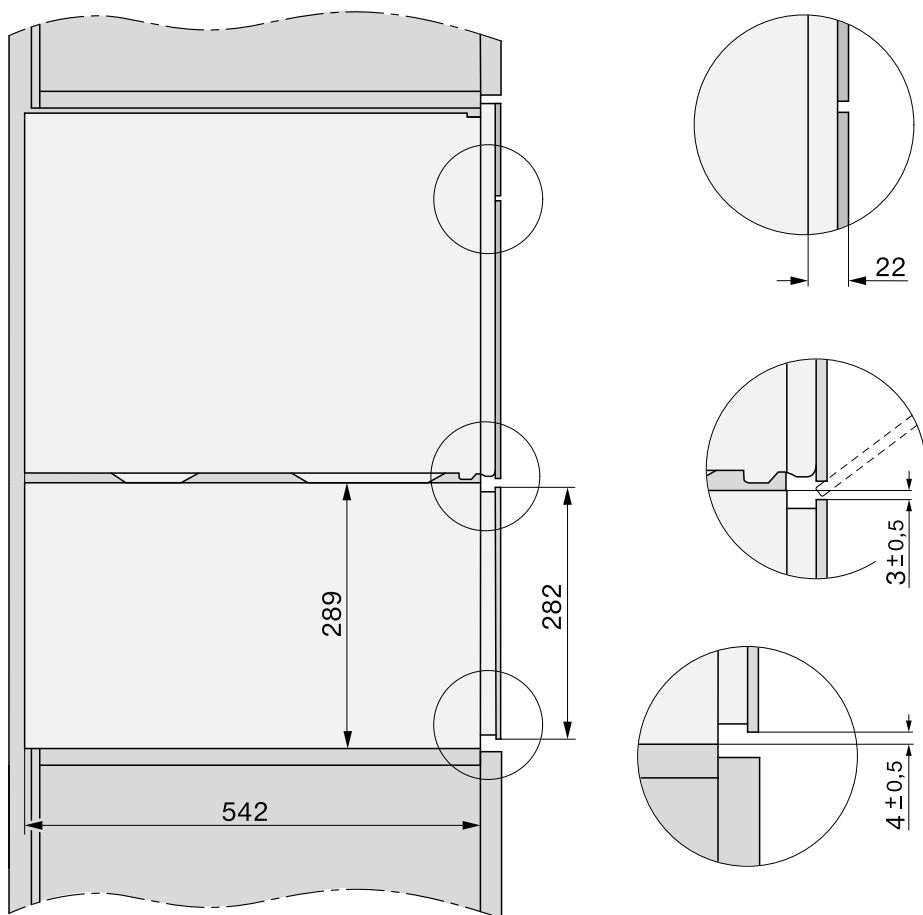
Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut

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

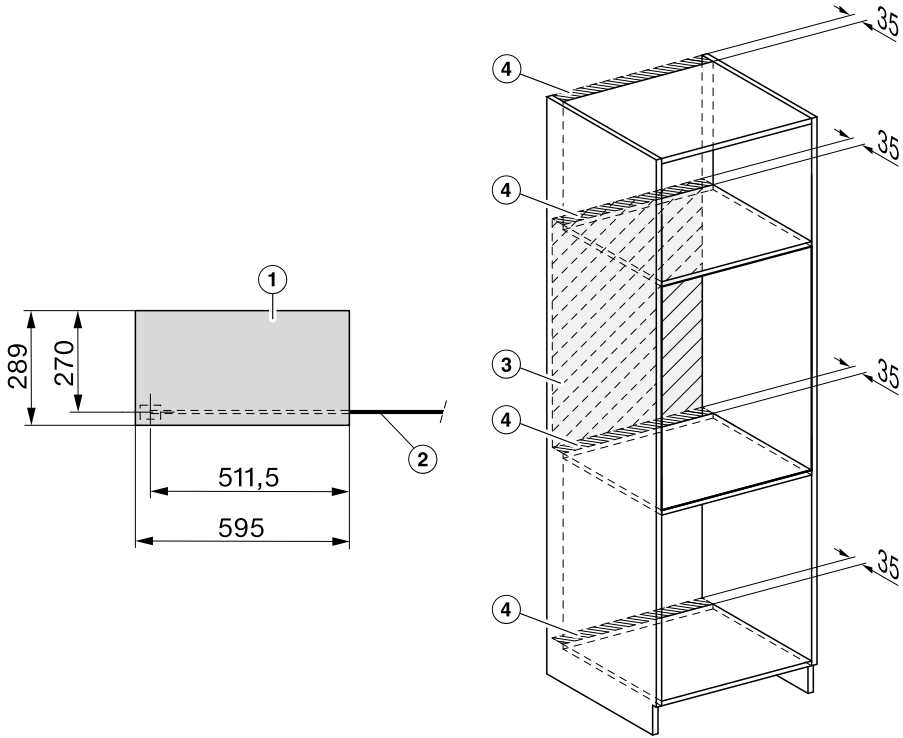


Installation

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. 1'800 mm²

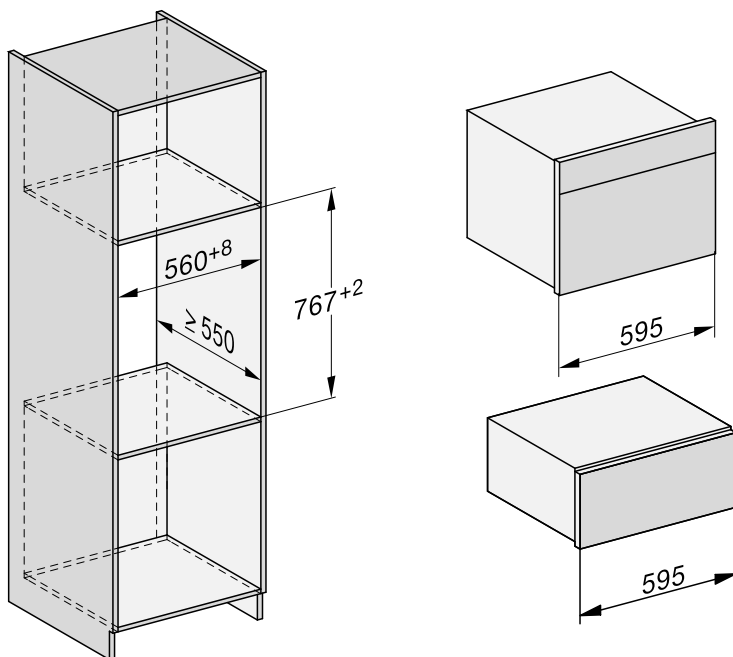
Installation

Cotes d'encastrement ESW 7030

Toutes les cotes sont en mm.

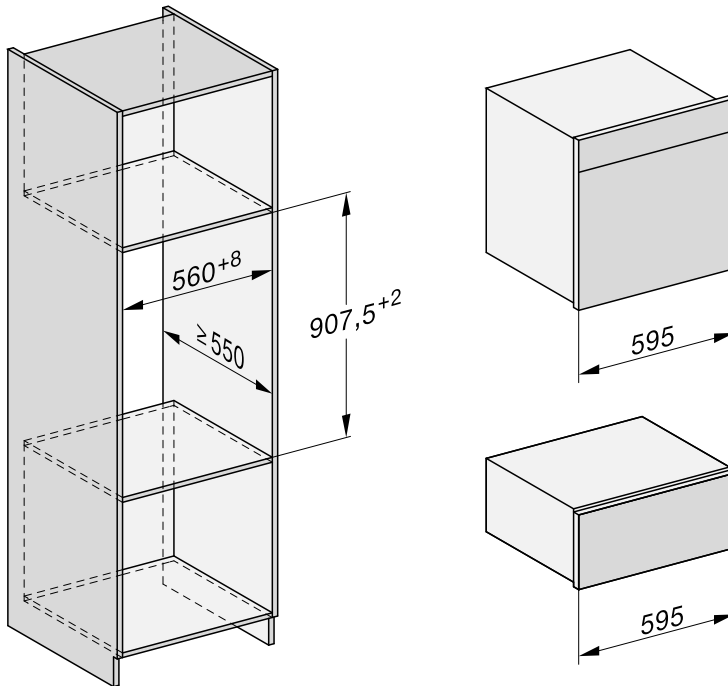
Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut

Aucune paroi arrière ne doit se trouver derrière la niche d'encastement.



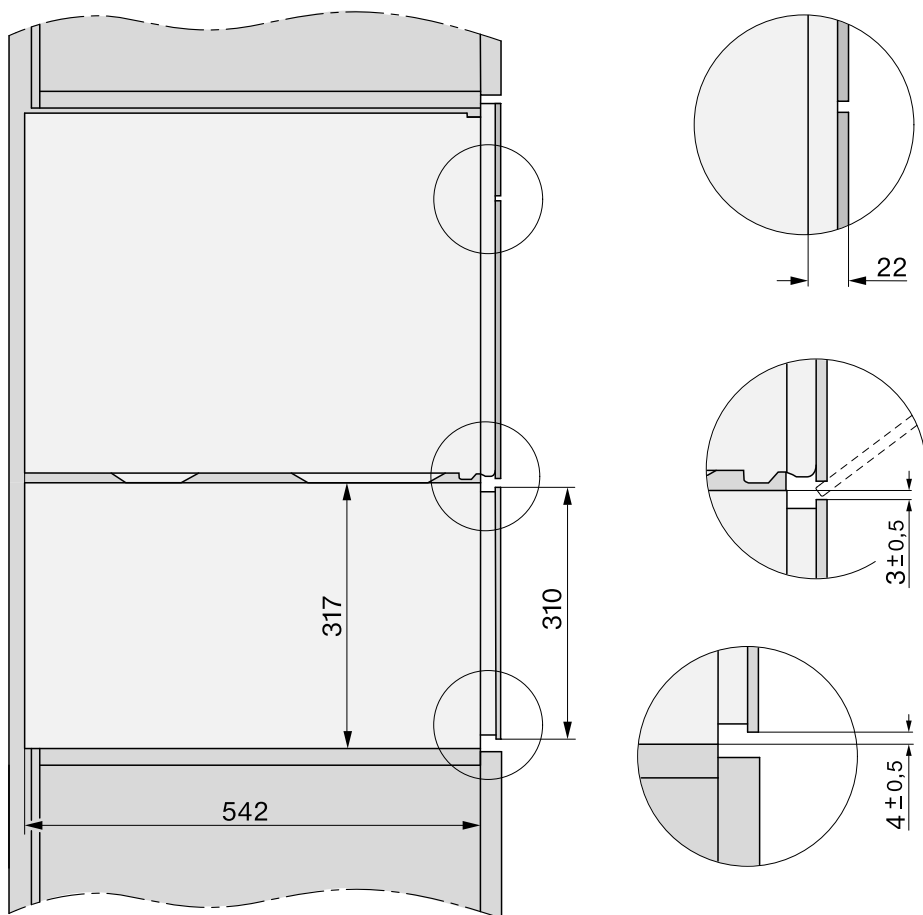
Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut

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

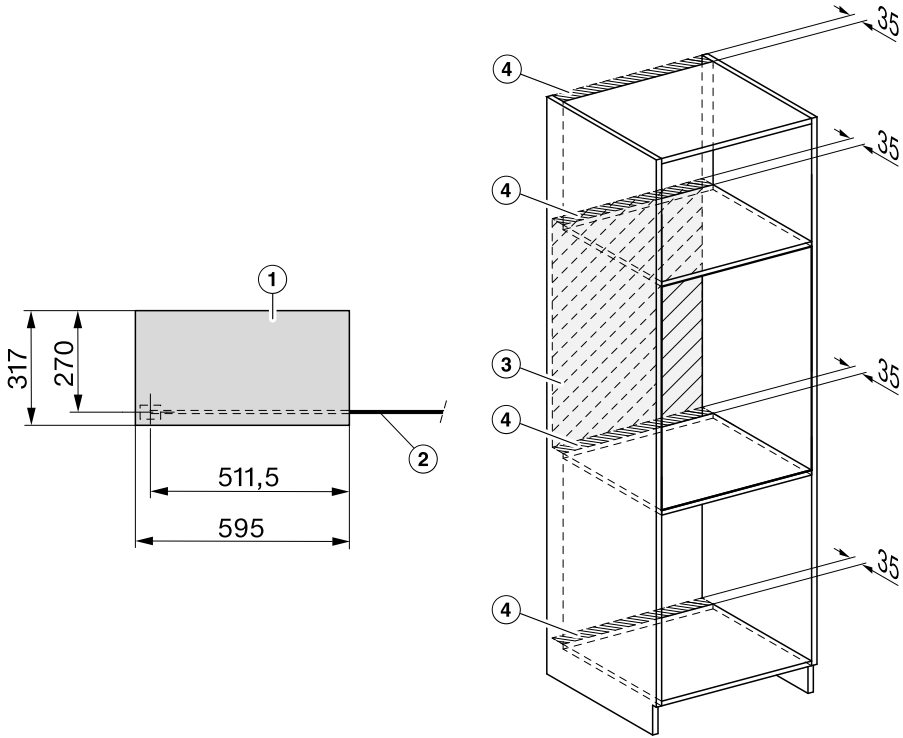


Installation

Vue latérale



Raccordements et aération



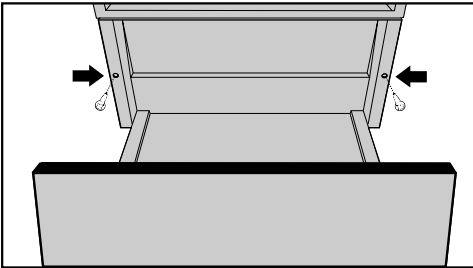
- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation secteur, L = 2'000 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 1'800 mm²

Installation

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.

Installation

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) : commutiez 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 www.miele.ch/fr/c/prospectus-instructions-385.htm 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

ESW 7010, ESW 7020, ESW 7030