

Instructions d'utilisation et d'installation

Tiroir Gourmet



Afin d'éviter qu'un accident se produise ou que l'appareil soit endommagé, il est **impératif** de lire ce mode d'emploi avant d'installer l'appareil et de commencer à l'utiliser.

Table des matières

Avertissements et instructions de sécurité	4
Protection de l'environnement.....	10
Vue d'ensemble.....	11
ESW 7010, ESW 7110	11
ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680.....	12
Touches et indicateurs.....	13
Accessoires fournis	14
Avant la première utilisation	15
Premier nettoyage du tiroir	15
Faire chauffer le tiroir pour la première fois	15
Miele@home	16
Fonctionnement	19
Utilisation de l'appareil	19
Utiliser MobileStart.....	20
Modes de fonctionnement	20
Durée.....	20
Réglages de la température	21
Maintenir des plats au chaud	22
Réchauffer la vaisselle	24
Temps de chauffe	24
Capacité.....	24
ESW 7010, ESW 7110	25
ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680	26
Cuisson à basse température.....	27
Autres utilisations	32
Mise en réseau avec les appareils intégrés Miele.....	33
Mode Shabbat	34
Nettoyage et entretien.....	35
Guide de dépannage	37
Accessoires en option.....	39
Service technique	40
Contact en cas de problème	40
Plaque signalétique	40
Garantie	40
Installation.....	41
Instructions importantes de sécurité - Installation.....	41

Table des matières

Instructions d'installation.....	42
Dimensions d'installation ESW 7010, ESW 7110	43
Combinaison avec un H 2840 ou CVA/DGC/H 7x4x	43
Combinaison avec un DGC/H 7x6x.....	44
Vue latérale	45
Raccordements et ventilation.....	46
Dimensions d'installation ESW 7570, ESW 7670.....	47
Combinaison avec un CVA/DGC 7x7x ou H 7x7x BM.....	47
Combinaison avec un DGC 7x8x	48
Vue latérale	49
Raccordements et ventilation.....	50
Dimensions d'installation ESW 7580, ESW 7680	51
Installation dans un meuble haut ou de base.....	51
Vue latérale	52
Raccordements et ventilation.....	53
Installation.....	54
Branchement électrique	55
Déclaration de conformité	56

Avertissements et instructions de sécurité

Pour simplifier, le tiroir Gourmet est désigné comme tiroir dans la suite de ce document.

Ce tiroir est conforme à l'ensemble des exigences réglementaires locales et nationales en vigueur en matière de sécurité. Néanmoins, une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures et des dommages matériels.

Lisez attentivement les instructions d'utilisation et d'installation avant de vous servir du tiroir. Elles contiennent des informations importantes relatives à l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager le tiroir.

Miele vous conseille expressément et vivement de lire et de suivre les instructions du chapitre concernant l'installation du tiroir, ainsi que les « Avertissements et instructions de sécurité ».

Miele ne peut pas être tenue responsable des blessures et dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Conservez les présentes instructions d'utilisation et d'installation en lieu sûr et remettez-les au prochain propriétaire de l'appareil, le cas échéant.

Utilisation conforme

- ▶ Ce tiroir est destiné à un usage domestique ou pour être utilisé dans des environnements de travail et de vie similaires.
- ▶ Le tiroir n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- ▶ Le tiroir est destiné à un usage domestique uniquement, comme décrit dans ces instructions d'utilisation. Aucun autre type d'utilisation est autorisé.
- ▶ Les personnes qui ne peuvent faire fonctionner le tiroir de façon sécuritaire en raison de capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou en raison d'un manque d'expérience ou de connaissances ne pourront utiliser l'appareil que s'ils le font sous supervision. Ces personnes ne pourront l'utiliser sans supervision que si on leur a montré comment le faire d'une façon sécuritaire et s'ils sont en mesure de reconnaître et de comprendre les risques potentiels d'utilisation inadéquate.

Sécurité des enfants

- ▶ Comme pour tout autre appareil, les enfants doivent être surveillés.
- ▶ Ne laissez jamais les enfants sans surveillance : ils ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil a été installé. Ne leur permettez pas de s'asseoir ou de se tenir debout sur l'appareil.
- ▶ Ne laissez pas d'enfants sans surveillance à proximité du tiroir et ne les laissez pas jouer avec celui-ci.
- ▶ Le tiroir devient chaud pendant son utilisation et reste chaud un certain temps après avoir été éteint. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil jusqu'à ce qu'il se soit refroidi et qu'il ne présente plus de risques de brûlures.
- ▶ Risque de suffocation. Jetez les emballages, sacs et autres produits en plastique et gardez-les en tout temps hors de la portée des enfants.

Sécurité technique

► Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales et selon les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Veuillez communiquer avec le service technique de Miele pour l'inspection, la réparation ou le réglage de votre appareil. Les travaux de réparation ou tout autre type de travaux effectués par des personnes non compétentes pourraient entraîner des dangers et, par ailleurs, invalider la garantie.

► Un tiroir endommagé peut être dangereux. Vérifiez toujours la présence de signes visibles de dommage. N'utilisez jamais un appareil endommagé.

► Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou un système d'alimentation qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex. réseaux insulaires, systèmes auxiliaire). Pour faire fonctionner l'appareil, le système d'alimentation électrique doit être conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou d'une norme locale équivalente.

La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent être conservés en fonctionnement ponctuel ou en fonctionnement non synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors les mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme le décrit par exemple la version actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2 ou une norme locale équivalente.

► Confiez l'installation et la mise à la terre du tiroir à un technicien qualifié. Pour garantir la sécurité électrique de l'appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de la résidence par un électricien qualifié.

► Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du tiroir doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le tiroir ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Avertissements et instructions de sécurité

► N'utilisez pas de barre d'alimentation ou de rallonge pour brancher le tiroir à l'électricité. Il s'agirait d'un risque d'incendie et ne garantirait pas le niveau de sécurité requis de l'appareil.

► Pour des raisons de sécurité, le tiroir ne devrait être utilisé que s'il a été convenablement installé.

► Ce tiroir ne doit pas être utilisé dans un endroit non immobile (p. ex. dans un bateau).

► Tout contact avec des raccordements sous tension ou une altération des composants électriques ou mécaniques du tiroir mettra votre sécurité en danger et pourra causer un mauvais fonctionnement de l'appareil.

N'ouvrez jamais, sous aucun prétexte, le boîtier du tiroir.

► Les travaux de réparation réalisés par un technicien qui n'est pas autorisé par Miele invalideront la garantie.

► Seule l'utilisation de pièces d'origine permet à Miele de garantir la conformité de l'appareil aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des pièces de rechange Miele d'origine.

► Si la fiche a été enlevée du cordon d'alimentation ou si celui-ci est fourni sans fiche, le tiroir doit être raccordé à la source d'alimentation par un électricien qualifié.

► Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir « Branchement électrique » sous « Installation »).

► Durant l'installation, l'entretien et les réparations, le tiroir doit être entièrement débranché de l'alimentation électrique. On peut s'assurer que cela est fait comme suit :

- le disjoncteur s'est déclenché, ou
- le fusible de l'installation électrique est entièrement enlevé, ou
- la fiche (le cas échéant) est retirée de la prise. Pour ce faire, tirez sur la fiche et non sur le cordon.

► Si le tiroir est encastré derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne fermez jamais cette porte pendant l'utilisation de l'appareil. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble. Cela peut endommager le tiroir, le meuble et le sol. Laissez la porte du meuble ouverte jusqu'à ce que le tiroir ait complètement refroidi.

Avertissements et instructions de sécurité

Utilisation conforme

- ▶ Vous risquez de vous brûler en touchant le tiroir chaud ou la vaisselle chaude. Lorsque vous manipulez des objets chauds, protégez vos mains à l'aide de poignées ou de mitaines à four résistantes à la chaleur. Utilisez uniquement des poignées ou des mitaines à four sèches. Les textiles mouillés ou humides conduisent plus rapidement la chaleur, ce qui pose un risque d'ébouillantage ou de brûlure.
- ▶ Risque d'incendie. Ne rangez aucun contenant en plastique ni objet combustible dans le tiroir. Ils pourraient fondre ou s'enflammer lorsque l'appareil est mis en marche.
- ▶ Les objets placés près du tiroir peuvent prendre feu en raison de la chaleur intense qui émane de l'appareil. N'utilisez pas le tiroir pour chauffer la pièce.
- ▶ N'utilisez jamais de l'essuie-tout ni aucun autre objet similaire au lieu du tapis antidérapant fourni avec l'appareil.
- ▶ La charge maximale que peuvent supporter les rails télescopiques du tiroir est de 25 kg). Si vous surchargez le tiroir ou que vous vous appuyez ou vous tenez dessus lorsqu'il est ouvert, vous endommagerez les rails.
- ▶ Le dessous du tiroir devient chaud lorsqu'il est en cours d'utilisation. Faites attention à ne pas le toucher lorsque le tiroir est ouvert.
- ▶ Le tapis antidérapant est résistant à la chaleur jusqu'à 395 °F (200 °C).
Il est possible que le fond de la batterie de cuisine dépasse cette température, surtout lorsqu'un récipient a été utilisé pour saisir des aliments. Laissez la batterie de cuisine refroidir une minute ou deux avant de la placer dans le tiroir.
- ▶ La vaisselle en plastique ou en aluminium fond à haute température. Utilisez uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur fabriquée en porcelaine, verre, etc. pour maintenir les aliments au chaud.
- ▶ Les liquides qui pénètrent dans le tiroir peuvent provoquer un court-circuit. Un tiroir chargé doit être ouvert et fermé avec précaution afin d'éviter que des liquides s'y renversent.
- ▶ Le mode de fonctionnement Maintenir des plats au chaud  ne doit servir qu'à garder au chaud des aliments chauds, et non pas à chauffer des aliments froids. Assurez-vous que les aliments sont suffisamment chauds avant de les placer dans le tiroir.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ Si la température est trop basse, des bactéries peuvent se développer dans certains aliments. Lorsque vous gardez des aliments au chaud, réglez une température suffisamment élevée.
- ▶ Le port de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil constitue un risque d'incendie. Habillez-vous de façon appropriée au moment de l'utiliser.
- ▶ N'essayez jamais d'éteindre un incendie provoqué par des graisses avec de l'eau. Étouffez tout incendie ou toute flamme à l'aide d'un agent extincteur chimique sec ou d'un extincteur à mousse.
- ▶ Veillez à ce que les aliments ne soient pas trop chauds avant de les servir. Cela est particulièrement important pour la préparation des aliments destinés aux nourrissons ou aux enfants.
- ▶ Ne réchauffez jamais de l'alcool non dilué dans le tiroir, car l'alcool pourrait prendre feu.
- ▶ Faites attention lorsque vous gardez au chaud des aliments à haute teneur en sucre. S'ils sont maintenus au chaud pendant une longue période, ils peuvent caraméliser ou prendre feu.
- ▶ N'ajoutez jamais d'eau aux aliments dans le tiroir chaud. La vapeur peut causer des brûlures.

Nettoyage et entretien

- ▶ N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le tiroir. La vapeur pourrait atteindre les composantes électriques et causer un court-circuit.

Accessoires

- ▶ N'utilisez que des pièces de rechange d'origine Miele. Si vous utilisez des pièces ou des accessoires d'autres fabricants, cela invalidera la garantie.
- ▶ Ne nettoyez pas le tapis antidérapant dans le lave-vaisselle ou la laveuse. Ne le mettez jamais au four pour le faire sécher !

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS ET RELISEZ-LES DE TEMPS EN TEMPS

Protection de l'environnement

Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Ils ont été conçus afin d'être biodégradables et recyclables.

Le recyclage de l'emballage réduit l'utilisation de matières premières dans le processus de fabrication ainsi que la quantité de déchets.

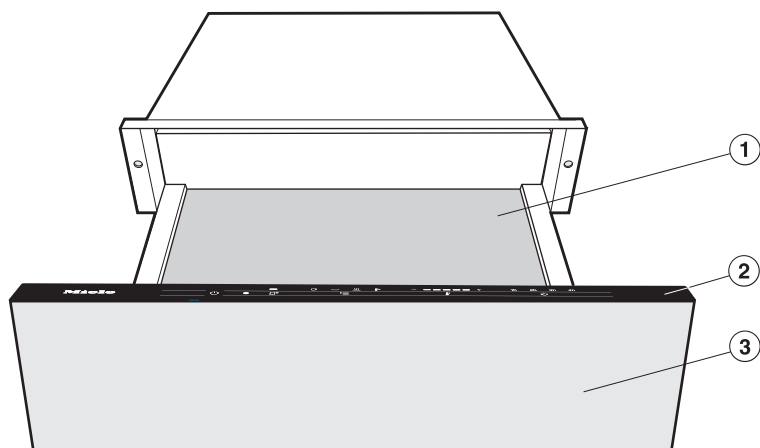
Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent du matériel dangereux. Ils contiennent également des substances, des composés et des éléments qui étaient essentiels pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise au rebut inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères et respectez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée.



Veuillez consulter les centres de recyclage de votre localité comment mettre au rebut et recycler les appareils électriques et électroniques. Miele décline toute responsabilité de supprimer les données personnelles laissées sur l'appareil mis au rebut. Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant sa mise au rebut. Respectez les consignes de sécurité pour les appareils, qui peuvent basculer ou poser un risque de piégeage.

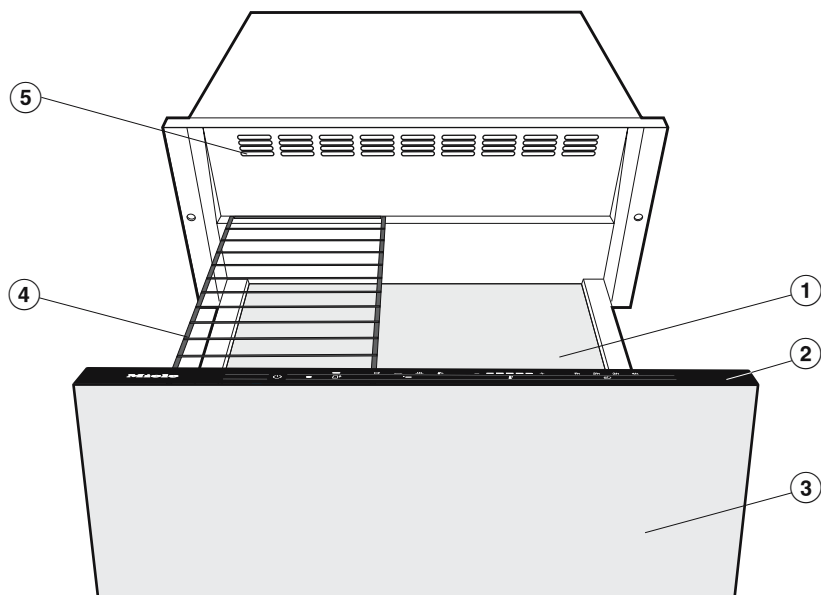
ESW 7010, ESW 7110



- ① Tapis antidérapant
- ② Touches et indicateurs
- ③ Façade du tiroir avec mécanisme d'ouverture Push2open
Le tiroir peut être ouvert et fermé en appuyant légèrement sur sa façade.

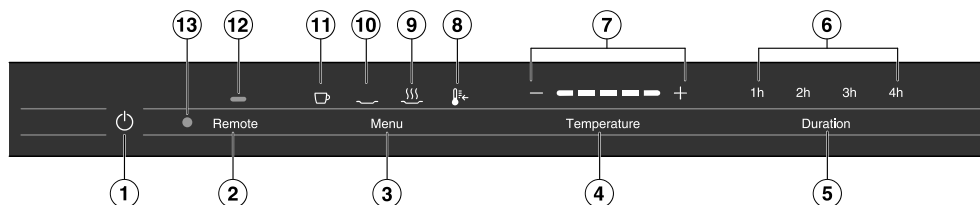
Vue d'ensemble

ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680



- ① Tapis antidérapant
- ② Touches et indicateurs
- ③ Façade du tiroir avec mécanisme d'ouverture Push2open
Le tiroir peut être ouvert et fermé en appuyant légèrement sur sa façade.
- ④ Grille
- ⑤ Fentes d'aération

Touches et indicateurs



Touches sensibles

- ① Touche sensitive Marche/Arrêt
Mise en marche et arrêt du tiroir
- ② Touche tactile « Remote » (*À distance*)
Sert à contrôler le tiroir depuis votre appareil mobile
- ③ Touche tactile « Menu » (*Mode de fonctionnement*)
Sert à sélectionner le mode de fonctionnement
- ④ Touche tactile « Temperature » (*Température*)
Sert à régler la température
- ⑤ Touche tactile « Duration » (*Durée*)
Sert à régler une durée spécifique ou à revenir au fonctionnement continu.

Affichages/voyants

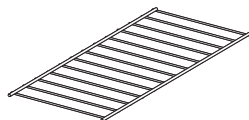
- ⑥ Indicateurs de la durée sélectionnée
1 h = 1 heure
2 h = 2 heures
3 h = 3 heures
4 h = 4 heures
Aucun affichage = Fonctionnement continu
- ⑦ Voyants à barres
Pour afficher la température
- ⑧ Voyant Indique que le mode de fonctionnement Cuisson à basse température est réglé.
- ⑨ Voyant Indique que le mode de fonctionnement Maintenir des plats au chaud est réglé.
- ⑩ Voyant Indique que le mode de fonctionnement Chauffer des assiettes est réglé.
- ⑪ Voyant Indique que le mode de fonctionnement Chauffer des tasses/verres est réglé.
- ⑫ Voyant Indique que le tiroir peut être commandé depuis votre terminal mobile.
- ⑬ Interface optique
(pour le service technique Miele seulement)

Vue d'ensemble

Accessoires fournis

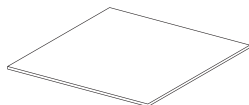
Les accessoires fournis avec votre appareil, ainsi qu'une gamme d'accessoires en option, sont disponibles auprès de Miele (voir « Accessoires en option »).

Grille



Pour augmenter la surface de pose (ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680).

Tapis antidérapant



Pour une meilleure stabilité des plats.

- Retirez la pellicule protectrice et les étiquettes.
- Ne retirez pas les étiquettes qui portent des informations relatives à la sécurité ou à l'installation, ni la plaque signalétique.

Elles facilitent les interventions de maintenance et de réparation.

Premier nettoyage du tiroir

- Retirez le tapis antidérapant du tiroir et (le cas échéant) la grille. Nettoyez ces deux éléments à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce ou d'un chiffon en microfibres.
- Séchez le tapis antidérapant et la grille avec un chiffon doux.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur du tiroir avec un chiffon humide, afin d'éliminer la poussière ou tout résidu d'emballage.
- Essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.
- Remettez en place le tapis antidérapant et la grille (le cas échéant) dans le tiroir.

Faire chauffer le tiroir pour la première fois

Chauffez le tiroir vide au moins 2 heures.

- Effleurez la touche sensitive  pour allumer le tiroir.
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive « *Menu* » (*Mode de fonctionnement*) jusqu'à ce que le symbole  s'allume.
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive « *Temperature* » (*Température*) jusqu'à ce que le segment situé le plus à droite sur l'affichage de la température s'allume.
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive « *Duration* » (*Durée*) jusqu'à ce que **2 h** s'allume.
- Fermez le tiroir.

Le tiroir est équipé d'un interrupteur de contact. Il garantit que l'élément chauffant et le ventilateur de l'appareil ne fonctionnent que lorsque le tiroir est fermé.

Le tiroir s'éteindra automatiquement après 2 heures.

Les composants métalliques sont protégés par un agent de conditionnement. C'est pourquoi ils libèrent une légère odeur temporaire lorsque le tiroir chauffe pour la première fois. L'odeur ou la vapeur se dissiperont après une courte durée et n'indiquent pas que l'appareil est défectueux ou mal branché. Il est important de vérifier que la cuisine est bien aérée lorsque le tiroir chauffe pour la première fois.

Avant la première utilisation

Miele@home

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

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'application Miele
- un compte utilisateur Miele que vous pouvez créer via l'application Miele.

L'application Miele vous guidera lors de la connexion de votre tiroir à votre réseau Wi-Fi domestique.

Une fois que votre tiroir est connecté à votre réseau Wi-Fi, vous pouvez utiliser l'application par ex. pour les activités suivantes :

- accéder à des informations concernant l'état de fonctionnement de votre tiroir
- récupérer des informations sur les préparations culinaires en cours
- arrêter les programmes de cuisson en cours

Le tiroir nécessite au maximum 2 W en mode veille avec maintien de la connexion au réseau.

Avant d'installer le tiroir à son emplacement définitif, vérifiez que l'intensité du signal de votre réseau Wi-Fi est suffisante.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage sa plage de fréquence avec d'autres appareils (y compris les fours micro-ondes et les jouets télécommandés). Des interruptions sporadiques ou totales de connexion peuvent donc se produire. Par conséquent, la disponibilité des fonctions présentées ne peut être garantie à tout moment.

Disponibilité Miele@home

La capacité à utiliser l'application Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home dans votre pays.

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

Pour obtenir des informations sur la disponibilité, veuillez consulter le site www.miele.ca.

L'appli Miele

L'appli Miele est disponible en téléchargement gratuit dans l'Apple App Store® ou dans Google Play Store™.



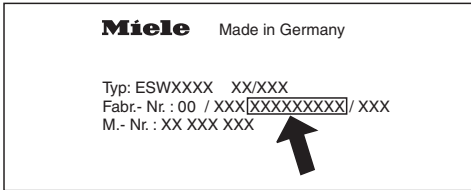
Connexion via l'application

Vous pouvez utiliser l'application Miele pour établir la connexion avec votre réseau.

- Installez l'application Miele sur votre terminal mobile.

Pour enregistrer votre appareil, il vous faudra :

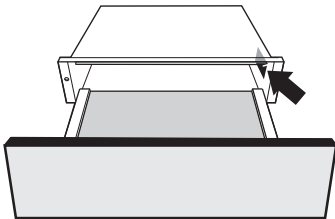
1. le mot de passe de votre réseau Wi-Fi
2. le mot de passe de votre tiroir



Le mot de passe de votre tiroir se compose des neuf derniers chiffres de son numéro de série. Ce numéro figure sur la plaque signalétique de l'appareil.

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve ici :



- Suivez les instructions pour commencer à enregistrer l'appareil sur l'application.

Si vous êtes invité à activer le Wi-Fi sur le tiroir, procédez comme suit :

- Éteignez le tiroir.
- Maintenez le doigt appuyé sur la touche sensitive « *Duration* » (*Duration*).
- Effleurez en même temps la touche sensitive « *Remote* » (*À distance*).

2 h s'allume en continu, **3 h** clignote.

Le tiroir sera prêt à être connecté dans les 10 prochaines minutes.

- Suivez les instructions de l'application.

Une fois la connexion établie, **2 h** et **3 h** restent allumés en continu.

- Quittez le mode de connexion du tiroir en effleurant la touche sensitive « *Temperature* » (*Température*).

Le tiroir peut maintenant être commandé via l'application.

Avant la première utilisation

Connexion par WPS

Votre routeur Wi-Fi doit prendre en charge le protocole WPS (WiFi Protected Setup).

- Éteignez le tiroir.
- Maintenez le doigt appuyé sur la touche sensitive « *Duration* » (*Durée*).
- Effleurez en même temps la touche sensitive « *Remote* » (*À distance*).

2 h s'allume en continu, **3 h** clignote.

La connexion WPS doit être lancée en même temps sur le tiroir et sur le routeur Wi-Fi.

- Effleurez la touche sensitive « *Duration* » (*Durée*) sur le tiroir après quelques secondes.

Après un court instant, **2 h** s'allume en continu, et **3 h** et **4 h** clignent.

Le tiroir sera prêt à être connecté dans les 10 prochaines minutes.

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

Une fois la connexion établie, **2 h** et **3 h** restent allumés en continu.

- Quittez le mode de connexion du tiroir en effleurant la touche sensitive « *Temperature* » (*Température*).

Le tiroir peut maintenant être commandé via l'application.

Si la connexion échoue, vous n'avez probablement pas activé le WPS assez rapidement sur votre routeur Wi-Fi. Suivez à nouveau les étapes ci-dessus.

Conseil : Si votre routeur Wi-Fi ne prend pas en charge le protocole WPS, connectez-vous via l'application Miele.

Se déconnecter de la Wi-Fi (rétablir les réglages d'usine)

Pour établir une nouvelle connexion Wi-Fi, vous devez d'abord déconnecter la connexion Wi-Fi actuelle.

- Éteignez le tiroir.
- Maintenez le doigt appuyé sur la touche sensitive « *Temperature* » (*Température*).
- Effleurez en même temps la touche sensitive « *Remote* » (*À distance*).

S'il existe déjà une connexion Wi-Fi, **2 h** et **3 h** s'allument en continu.

Le tiroir sera prêt à être déconnecté dans les 10 prochaines minutes.

- Effleurez la touche sensitive « *Temperature* » (*Température*).

2 h s'allume en continu, **3 h** clignote.

Après quelques secondes, **2 h** et **3 h** commenceront à clignoter. La connexion a bien été déconnectée.

- Quittez le mode de déconnexion du tiroir en effleurant la touche sensitive « *Duration* » (*Durée*).

La connexion Wi-Fi est maintenant désactivée. Vous pouvez désormais établir une nouvelle connexion.

Réinitialisez le Wi-Fi si vous mettez votre tiroir au rebut, si vous le vendez, ou si vous mettez en service un tiroir d'occasion. C'est la seule manière de vous assurer que toutes les données personnelles soient supprimées et que le propriétaire antérieur ne puisse plus accéder au tiroir.

Utilisation de l'appareil



Des touches sales ou recouvertes peuvent causer un mauvais fonctionnement.

Les touches sensibles peuvent arrêter de répondre, il peut y avoir des changements involontaires de procédures, voire une désactivation automatique du tiroir.

Les touches sensibles et les indicateurs doivent rester propres.

Ne posez rien sur les touches sensibles ou les indicateurs.



Dommages causés par les liquides.

Les liquides qui pénètrent dans le tiroir peuvent provoquer un court-circuit.

Un tiroir chargé doit être ouvert et fermé avec précaution afin d'éviter que des liquides s'y renversent.

- Ouvrez le tiroir.
- Effleurez la touche sensitive  pour allumer le tiroir.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche sensitive « *Menu* » (*Mode de fonctionnement*) jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité s'allume.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche sensitive « *Temperature* » (*Température*) jusqu'à ce que le segment de la température souhaitée s'allume sur l'affichage de la température.
- Effleurez la touche sensitive « *Duration* » (*Durée*) plusieurs fois jusqu'à ce que le nombre d'heures souhaité pour la durée de fonctionnement s'allume.
- Fermez le tiroir.

Fonctionnement

Utiliser MobileStart

- Effleurez la touche sensitive « *Remote* » (*À distance*) pour activer MobileStart.

Le voyant situé au-dessus de la touche sensitive « *Remote* » (*À distance*) s'allume. Vous pouvez contrôler votre tiroir à distance avec l'application Miele.

Toute commande effectuée via les touches sensibles a la priorité sur les commandes effectuées via l'application.

Modes de fonctionnement

Les modes de fonctionnement suivants sont disponibles :

- ☐ Chauffer des tasses/verres
- ☐ Chauffer des plats/assiettes
- ☐ Maintenir des plats au chaud
- ☐ Cuisson à basse température

Le dernier mode de fonctionnement sélectionné est activé automatiquement à l'allumage du tiroir et s'affiche sur le panneau de commande.

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

Le tiroir peut être utilisé pour maintenir les plats au chaud tout en chauffant les assiettes et les plats. Pour ce faire, utilisez le mode de fonctionnement Maintenir des plats au chaud ☐.

⚠ Risque de brûlure dû aux plats chauds.

Les plats vides deviennent très chauds lorsqu'ils sont chauffés à l'aide du mode de fonctionnement Maintenir des plats au chaud ☐.

Utilisez des poignées résistantes à la chaleur pour retirer les plats du tiroir.

Durée

⚠ Risque d'incendie causé par des aliments desséchés.

Des temps de maintien au chaud trop longs peuvent assécher les aliments, qui peuvent alors prendre feu.

Ne laissez pas le tiroir en fonctionnement continu sans surveillance durant de longues durées.

Le tiroir est conçu pour un mode de fonctionnement continu (exception : cuisson à basse température). Le dispositif d'arrêt de sécurité éteint le tiroir après une durée maximale de 12 heures de fonctionnement continu.

Vous pouvez définir une durée de fonctionnement maximale en effleurant la touche sensitive « *Duration* » (*Durée*). Un effleurement pour 1 heure (1 h), deux pour 2 heures (2 h), etc., jusqu'à un maximum de 4 heures.

Vous pouvez rétablir le fonctionnement continu en effleurant une cinquième fois la touche sensitive.

Réglages de la température

Chaque mode de fonctionnement possède sa propre plage de température. Les températures préconisées apparaissent en gras. La température peut être modifiée par incréments de 10 °F (5 °C) en effleurant la touche sensitive « *Température* » (*Température*).

La dernière température sélectionnée est activée automatiquement à l'allumage du tiroir et s'affiche sur le panneau de commande (exception : cuisson à basse température).

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

* Températures approximatives, mesurées au centre d'un tiroir vide

Maintenir des plats au chaud

Conseils

Pour conserver la qualité optimale de vos aliments, veuillez prendre note de ce qui suit :

- Placez les aliments chauds dans de la vaisselle préchauffée. Placez la vaisselle dans le tiroir pendant la phase de préchauffage.
- Ne couvrez pas les aliments rôtis ou frits que vous souhaitez garder croustillants. Ces types d'aliments doivent être maintenus au chaud à une température supérieure.
- Couvrez les liquides et les aliments à forte teneur en humidité avec un couvercle approprié ou un film résistant à la chaleur. Cela empêchera l'humidité de se disperser et de se condenser à l'extérieur de la vaisselle.
- Pour éviter de renverser les aliments, ne remplissez pas trop la vaisselle.
- Les aliments fraîchement cuits sont plus chauds que ceux qui sont conservés au chaud. Servez les aliments qui ont été maintenus au chaud dans des assiettes préchauffées.
- Les aliments commencent à perdre leurs nutriments pendant le processus de cuisson et continuent d'en perdre pendant qu'ils sont maintenus au chaud. Plus la nourriture est maintenue au chaud longtemps, plus grande est la perte de nutriments.
- Nous vous déconseillons de maintenir les aliments au chaud trop longtemps, car ils continuent à cuire.
- Les aliments peuvent refroidir si le tiroir est ouvert et fermé souvent.
- N'ouvrez pas le tiroir trop rapidement et ne le fermez pas en le claquant. Les liquides risquent de se renverser et de pénétrer dans les fentes d'aération ou dans les parties intérieures du tiroir.

 Risque pour la santé, causé par l'utilisation d'une température trop basse.

Si la température utilisée pour maintenir au chaud des aliments est trop basse, des bactéries peuvent s'y développer.

Utilisez uniquement le mode de fonctionnement Maintenir des plats au chaud .

Ce mode de fonctionnement permet de maintenir au chaud les aliments qui viennent d'être cuisinés, et sont encore chauds. Il ne sert pas à réchauffer les aliments qui ont déjà refroidi.

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

Préchauffez le tiroir env. 15 minutes pour vous assurer que l'intérieur a atteint la température minimale requise.

- Placez la vaisselle vide dans le tiroir pendant qu'il monte en température.
- Au bout de 15 minutes, retirez la vaisselle préchauffée du tiroir et remplissez-la avec les aliments chauds. Utilisez des poignées résistantes à la chaleur pour retirer la vaisselle du tiroir.
- Placez ensuite la vaisselle dans le tiroir et fermez-le avec précaution pour éviter que des liquides s'y renversent.

Maintenir des plats au chaud

Réglages

Aliment	Vaisselle	Couvrir la vaisselle	Température pour le réglage 	Position	
				Fond	Grille*
Steak saignant	Plat	Non	■□□□□	x	x
Plat cuit/gratin	Plat à gratin	Oui	□□□■□	x	
Rôti	Plat	Oui	□□■□□	x	
Ragoût	Casserole	Oui	□□□■□	x	
Bâtonnets de poisson	Poêle à frire	Non	□□□□■	x	
Viande en sauce	Casserole	Oui	□□□■□	x	
Légumes en sauce	Casserole	Oui	□□□■□	x	
Goulash	Casserole	Oui	□□□■□	x	
Pommes de terre en purée	Casserole	Oui	□□■□□	x	
Menu	Plat	Oui	□□□■□	x	
Pommes de terre au four/nouvelles	Plat/ casserole	Oui	□□■□□	x	
Escalopes panées	Poêle à frire	Non	□□□□■	x	
Crêpes/croquettes de pommes de terre	Plat	Non	□□□□■	x	x
Pizza	Plat	Non	□□□□■	x	
Pommes de terre vapeur	Casserole	Oui	□□□■□	x	
Sauce	Casserole	Oui	□□□■□	x	
Strudel	Plat	Non	□□□■□	x	
Réchauffer du pain	—	Non	■□□□□	x	x
Réchauffer des petits pains	—	Non	■□□□□	x	x

* Selon le modèle

Réchauffer la vaisselle

Conseils

- Disposez la vaisselle sur toute la surface, si possible. Les piles d'assiettes chauffent plus lentement que les éléments de vaisselle individuels. Si vous devez empiler des assiettes, placez-les à l'avant du tiroir. Utilisez la grille (selon le modèle).
- Ne placez pas de grands plats de service directement contre les fentes d'aération. Ils couvrent les sorties d'air chaud. La vaisselle ne chauffe pas de manière uniforme.
- Pour les tasses et les verres, sélectionnez uniquement le mode de fonctionnement Chauffer des tasses/verres ☐ afin de vous assurer que la température maximale (140 °F/60 °C) n'est pas dépassée.
- La vaisselle chauffée se refroidit très rapidement. C'est pourquoi vous ne devez la retirer du tiroir que juste avant de vous en servir.

Temps de chauffe

Différents facteurs influencent les temps de chauffe :

- le matériau et l'épaisseur de la vaisselle
- la taille de la charge
- la disposition de la charge
- le réglage de la température

Il n'est donc pas possible d'indiquer des temps de chauffe précis. Les valeurs suivantes peuvent servir de guide pour un chauffage uniforme dans le mode de fonctionnement Chauffer des plats/assiettes ☐ :

- 30–35 minutes pour chauffer uniformément 6 couverts
- 40–45 minutes pour chauffer uniformément 12 couverts

À mesure que vous utiliserez l'appareil, vous apprendrez à connaître les réglages qui conviennent le mieux à vos besoins.

Capacité

 Risque de dommages dus à une surcharge.

La surcharge du tiroir endommage les glissières télescopiques.

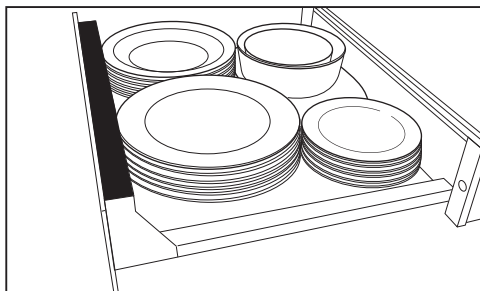
La capacité de charge maximale du tiroir est de **55 livres (25 kg)**.

La capacité dépend en grande partie des dimensions et du poids de votre vaisselle.

ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680 : la grille fournie avec le tiroir permet d'agrandir la surface de pose. La grille peut être utilisée de différentes façons. Vous pouvez également agrandir la surface de pose en utilisant 2 grilles, une à gauche et une à droite. Vous pouvez commander une grille supplémentaire sur la boutique en ligne de Miele, auprès du service technique Miele ou auprès de votre revendeur Miele (voir « Accessoires en option »).

ESW 7010, ESW 7110

Les exemples de charge suivants sont destinés à vous servir de guide :



6 couverts

6 grandes assiettes	Ø 26 cm
6 assiettes creuses	Ø 23 cm
6 assiettes à dessert	Ø 19 cm
1 plat ovale	32 cm
1 saladier	Ø 16 cm
1 saladier	Ø 13 cm

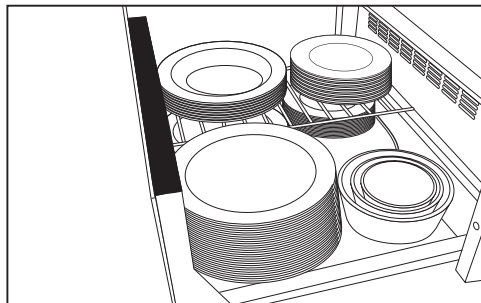
Ou l'une des dispositions suivantes :

12 grandes assiettes	Ø 26 cm
18 assiettes creuses	Ø 23 cm
16 bols à soupe	Ø 10 cm
6 grandes assiettes et 6 assiettes creuses	Ø 26 cm Ø 23 cm
6 assiettes à pizza	Ø 36 cm
72 tasses à espresso	Ø 5,9 cm
30 tasses à cappuccino	Ø 8,8 cm
30 verres à punch	Ø 6,7 cm (8 cm de haut)

Réchauffer la vaisselle

ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680

Les exemples de charge suivants sont destinés à vous servir de guide :



12 couverts

12 grandes assiettes	Ø 26 cm
12 assiettes creuses	Ø 23 cm
12 assiettes à dessert	Ø 19 cm
1 plat ovale	32 cm
1 saladier	Ø 19 cm
1 saladier	Ø 16 cm
1 saladier	Ø 13 cm

Ou l'une des dispositions suivantes :

40 grandes assiettes	Ø 26 cm
60 assiettes creuses	Ø 23 cm
45 bols à soupe	Ø 10 cm
20 grandes assiettes	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 punch	Ø 6,7 cm (8 cm de haut)

Avec la cuisson à basse température, les aliments sont cuits à une température peu élevée sur une longue durée. Grâce à cette méthode, les aliments perdent moins de liquide, car ils sont cuits délicatement et restent donc juteux et tendres.

Si des sondes thermiques provenant d'autres dispositifs intégrés Miele sont utilisées dans le tiroir, elles peuvent affecter ces dispositifs intégrés.

Utilisez uniquement la sonde thermique Miele intégrée avec l'appareil avec lequel elle a été fournie.

Nous vous recommandons d'utiliser une sonde thermique de marque déposée pour surveiller la température à cœur. Ainsi, les aliments seront cuits à la perfection.

Température à cœur

Les aliments peuvent être cuits dans le tiroir à une température à cœur maximale de 160 °F (70 °C). Les aliments qui doivent être cuits à une température à cœur supérieure à 160 °F (70 °C) ne sont pas adaptés à la cuisson dans le tiroir.

La température à cœur indique le degré de cuisson au centre de l'aliment.

Pour la viande, plus la température à cœur est basse, moins la viande est cuite au milieu :

- 113–122 °F (45–50 °C) = saignant
- 131–140 °F (55–60 °C) = à point
- 149 °F (65 °C) = bien cuit

Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de la taille des aliments et peut varier entre 1 et 6 heures.

Préchauffez le tiroir avec des récipients de cuisson appropriés pendant 15 minutes. Cela permet de s'assurer que la vaisselle et l'intérieur du tiroir atteignent la température requise.

Exemple :

Durée sélectionnée : 1 heure

Durée de fonctionnement réelle :
1 heure 15 minutes

Remarques

- Utilisez de la viande correctement suspendue.
- La qualité des aliments est d'une importance capitale pour obtenir un bon résultat.
- Les aliments doivent être à température ambiante. Sortez-les du réfrigérateur environ 15 minutes avant de les cuire.

Cuisson à basse température

Utiliser le mode de fonctionnement Cuisson à basse température

- Sélectionnez le mode de fonctionnement Cuisson à basse température .
- Placez la vaisselle résistante à la chaleur dans le fond du tiroir.

Le tiroir est préchauffé automatiquement pendant 15 minutes et fonctionne ensuite à la température préréglée de 185 °F (85 °C) pendant une durée préréglée de 4 heures.

Si vous souhaitez cuire avec un réglage différent, veuillez consulter les tableaux de cuisson des pages suivantes.

- Sélectionnez la température souhaitée, si nécessaire.
- Sélectionnez la durée souhaitée, si nécessaire.
- Après le préchauffage, placez les aliments dans les plats.
- Si vous utilisez une sonde thermique : Enfoncez la sonde dans l'aliment de manière à ce que sa pointe atteigne le cœur. Veillez à ce qu'elle ne touche pas les os ou les couches de graisse, qui risquent de fausser la lecture.
- Lorsque la température est inférieure d'environ 50 °F (10 °C) (valeur indicative) à la température à cœur requise, retirez l'aliment du tiroir.

Une plus petite différence de température est recommandée pour les quantités importantes d'aliments.

- Saisissez l'aliment sur tous ses côtés à feu vif sur la surface de cuisson.

Conseils

- Ne cuisez pas la viande jusqu'au bout. Saisissez-la à nouveau après la cuisson.
- La viande peut être immédiatement coupée en tranches. Elle n'a pas besoin de reposer.
- Servez-la sur des assiettes préchauffées pour éviter qu'elle refroidisse trop rapidement.

Cuisson à basse température

Préchauffez le récipient de cuisson 15 minutes. Pendant ce temps, réservez l'aliment à température ambiante.

Placez l'aliment dans le récipient de cuisson préchauffé dans le compartiment.

Les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif dans les tableaux. Les aliments peuvent être cuits plus longtemps si vous le souhaitez.

Tableau de cuisson du bœuf

Type de morceau	 [min]	 * [°C]	 [min]																
Médallions 1 1/4po-1 1/2po (3–4 cm) d'épaisseur	1 par côté 1–2 par côté 2 par côté	115–125 (45–50) 130–140 (55–60) 150 (65)	45–60 65–80 95–110	<table><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒
☐	☐	☒	☐	☐															
☐	☐	☐	☒	☐															
☐	☐	☐	☐	☒															
Bifteck de surlonge env. 0,4 livre (170 g)	1 par côté 2 par côté 2 par côté	115–125 (45–50) 130–140 (55–60) 150 (65)	45–60 65–80 95–110	<table><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒
☐	☐	☒	☐	☐															
☐	☐	☐	☒	☐															
☐	☐	☐	☐	☒															
Bifteck de croupe env. 1/2 livre (200 g)	1 par côté 1–2 par côté 2 par côté	115–125 (45–50) 130–140 (55–60) 150 (65)	35–45 45–60 95–110	<table><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒
☐	☐	☒	☐	☐															
☐	☐	☐	☒	☐															
☐	☐	☐	☐	☒															

* 113–122 °F (45–50 °C) saignant, 131–140 °F (55–60 °C) à point, 149 °F (65 °C) bien cuit

 temps de saisie,  température à cœur,  temps de cuisson,  réglage de la température

Tableau de cuisson du veau

Type de morceau	 [min]	 * [°C]	 [min]																
Médallions 1 1/4po-1 1/2po (3–4 cm) d'épaisseur	1 par côté 2 par côté 2 par côté	115–125 (45–50) 130–140 (55–60) 150 (65)	40–55 60–75 90–105	<table><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒
☐	☐	☒	☐	☐															
☐	☐	☐	☒	☐															
☐	☐	☐	☐	☒															
Steak env. 0,35 livre (160 g) 3/4po (2 cm) d'épaisseur	1 par côté 2 par côté 2 par côté	115–125 (45–50) 130–140 (55–60) 150 (65)	15–30 30–45 65–80	<table><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☒
☐	☐	☒	☐	☐															
☐	☐	☐	☒	☐															
☐	☐	☐	☐	☒															

* 113–122 °F (45–50 °C) saignant, 131–140 °F (55–60 °C) à point, 149 °F (65 °C) bien cuit

 temps de saisie,  température à cœur,  temps de cuisson,  réglage de la température

Cuisson à basse température

Tableau de cuisson du porc

Type de morceau	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Filet env. 1,2 livre (550 g)	6–8 au total	145 (60)	90–110	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Médallions env. 1 1/2" (4 cm) d'épaisseur	2 par côté	145 (60)	85–100	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

149 °F (65 °C) = bien cuit

 temps de saisie,  température à cœur,  temps de cuisson,  réglage de la température

Tableau de cuisson de l'agneau

Type de morceau	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Carré d'agneau env. 1/4 lb (170 g)	2–4 2–4	135 (60) 150 (65)	45–60 85–100	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Carré d'agneau env. 3/4 lb (400 g)	2–4 2–4	135 (60) 150 (65)	45–60 85–100	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Selle d'agneau désossée env. 1 1/4 lb (600 g)	2 par côté 2 par côté	135 (60) 150 (65)	45–60 95–110	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒

* 140 °F (60 °C) à point, 149 °F (65 °C) bien cuit

 temps de saisie,  température à cœur,  temps de cuisson,  réglage de la température

Tableau de cuisson du gibier

Type de morceau	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Médallions de gibier 1 1/4po (3–4 cm) d'épaisseur	2 par côté 2 par côté	140 (60) 150 (65)	65–80 95–110	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Selle de chevreuil env. 1 1/2 lb (800 g)	2 par côté 2 par côté	140 (60) 150 (65)	55–70 95–110	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

* 140 °F (60 °C) à point, 149 °F (65 °C) bien cuit

 temps de saisie,  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 0,8 lb (400 g)	2 du côté de la peau	126 (52)	45–60	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Truite (entière) env. 3/4 lb (350 g)	2 par côté	126 (52)	15–30	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Cabillaud/skrei 0,4 lb (200 g)	Ne pas saisir	126 (52)	75–90	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Pageot (entier) env. 1-1,1 lb (480–500 g)	2 par côté	126 (52)	25–40	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Bar (entier) env. 1-1,1 lb (480–500 g)	2 par côté	126 (52)	20–35	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

 temps de saisie,  température à cœur,  temps de cuisson,  réglage de la température

Autres utilisations

Aliment	Vaisselle	Couvrir la vaisselle			 [h:min]
Décongeler des petits fruits	Bol/plat	Non	☒ ☐ ☐ ☐ ☐		00:50
Dissoudre de la gélatine	Bol	Non	☐ ☐ ☐ ☐ ☒		00:15
Faire lever de la pâte	Bol	Oui, avec un plat		☒ ☐ ☐ ☐ ☐	00:30
Préparer du yogourt	Pots à yogourt avec couvercles	—		☐ ☒ ☐ ☐ ☐	5:00
Terminer la cuisson du riz au lait	Casserole	Oui, avec un couvercle	☐ ☐ ☐ ☐ ☒		00:40
Faire fondre du chocolat	Bol	Non	☐ ☐ ☐ ☐ ☒		00:20
Décongeler des légumes surgelés	Bol	Non	☐ ☐ ☒ ☐ ☐		1:00

 réglage de la température,  réglage de la température,  durée

Mise en réseau avec les appareils intégrés Miele

La mise en réseau permet au tiroir de fonctionner automatiquement selon l'état de fonctionnement d'un autre appareil intégré Miele.

Exemple :

Le tiroir préchauffe de la vaisselle au bon moment avant ou après l'utilisation de l'appareil intégré mis en réseau.

Conditions requises

Les conditions suivantes doivent être remplies pour mettre le tiroir en réseau avec d'autres appareils intégrés :

- Le tiroir est connecté au réseau Wi-Fi domestique via Miele@home.
- L'autre appareil intégré est connecté au réseau Wi-Fi domestique via Miele@home.

Réaliser la mise en réseau

La mise en réseau est réalisée via l'application Miele comme d'habitude.

Voir « Avant la première utilisation – Miele@home » ainsi que l'application Miele pour de plus amples informations sur cette fonction.

Toute commande effectuée via les touches sensibles a la priorité sur les commandes effectuées via l'application.

Mode Shabbat

Pour faciliter le respect des traditions religieuses, le tiroir peut être programmé pour la durée du shabbat. Ce mode se désactivera automatiquement après environ 24 ou 72 heures, selon le réglage, et le fonctionnement normal sera rétabli. Lorsque cette fonction est activée, le réglage de la durée est désactivé et les touches sensibles doivent être effleurées plus longtemps que d'habitude.

Désactiver le mode Shabbat

Vous pouvez désactiver le mode Shabbat avant la fin de la durée définie.

- Maintenez le doigt appuyé sur la touche sensitive .

Tous les affichages s'éteignent.

Le tiroir est à nouveau en mode normal.

Activer le mode Shabbat

Durée de 24 heures

- Si nécessaire, éteignez le tiroir.
 - Maintenez le doigt appuyé sur la touche sensitive « *Duration* » (*Durée*).
 - Effleurez en même temps la touche sensitive .
- 2 h et 4 h** s'allument.
- Réglez le mode de fonctionnement et la température requis.

Durée de 72 heures

- Si nécessaire, éteignez le tiroir.
 - Maintenez le doigt appuyé sur la touche sensitive « *Duration* » (*Durée*).
 - Effleurez en même temps la touche sensitive .
- 2 h et 4 h** s'allument.
- Effleurez la touche sensitive « *Duration* » (*Durée*).
- 1 h, 2 h, 3 h, et 4 h** s'allument.
- Réglez le mode de fonctionnement et la température requis.



Risque de dommage dû à la pénétration d'humidité.

La vapeur d'un nettoyeur à vapeur peut endommager les composants électriques et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre tiroir.

Toutes les surfaces risquent de se décolorer ou de s'abîmer si des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés. Les surfaces de l'appareil se rayent facilement. Les surfaces en verre rayées peuvent même se fissurer.

Nettoyez immédiatement les restes de produit nettoyant.

N'utilisez jamais d'éponges ou produits de nettoyage abrasifs.



Risque de brûlure dû à l'intérieur chaud.

L'intérieur du tiroir est chaud après utilisation.

Laissez le tiroir refroidir à une température sans danger avant de le nettoyer.

Produits nettoyants inappropriés

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec les produits suivants :

- détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- produits nettoyants contenant des agents détartrants
- produits nettoyants abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, des pierres ponce
- détergents à base de solvant
- produits nettoyants inox
- produits nettoyants pour surfaces de cuisson en vitrocéramique
- produits nettoyants pour lave-vaisselle
- produits nettoyants pour four
- produits nettoyants pour vitres
- éponges ou brosses abrasives et dures, par ex. des éponges à récurer
- grattoirs métalliques

- Nettoyez et séchez le tiroir et les accessoires après chaque utilisation.

Nettoyage et entretien

Nettoyer la façade et l'intérieur du tiroir

 Des touches sales ou recouvertes peuvent causer un mauvais fonctionnement.

Les touches sensibles peuvent arrêter de répondre, il peut y avoir des changements involontaires de procédures, voire une désactivation automatique du tiroir.

Les touches sensibles et les indicateurs doivent rester propres.

Ne posez rien sur les touches sensibles ou les indicateurs.

- Nettoyez toutes les salissures immédiatement avec une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou avec un chiffon en microfibres humide.
- Essuyez à l'eau claire ensuite.
- Après le nettoyage, séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyage du tapis antidérapant

 Dommages causés par un nettoyage incorrect.

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

Le tapis antidérapant doit être lavé à la main uniquement.

 Dommages causés par un séchage incorrect.

Le tapis antidérapant sera endommagé s'il est séché dans un four.

Ne le mettez jamais au four pour le faire sécher.

- Retirez le tapis antidérapant du tiroir.
- Nettoyez le tapis antidérapant à l'aide d'eau chaude additionnée d'un peu de produit à vaisselle.
- Puis séchez le tapis antidérapant avec un chiffon.
- Remplacez le tapis antidérapant dans le tiroir seulement une fois complètement sec.

De nombreux dysfonctionnements et erreurs pouvant survenir au quotidien peuvent être résolus facilement. Dans bon nombre de cas, cela vous permet d'économiser du temps et de l'argent, car vous n'avez pas besoin de faire appel au service à la clientèle Miele.

Vous pouvez trouver des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'une panne ou d'une erreur et à y remédier.

Problème	Cause et solution possibles
Le tiroir ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché correctement. ■ Insérez la fiche.
	Le disjoncteur s'est déclenché. ■ Réactivez le disjoncteur (voir plaque signalétique pour connaître le calibre minimum du fusible). Si, après avoir remis en place le fusible ou réactivé le disjoncteur, vous ne parvenez toujours pas à mettre le tiroir en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service technique Miele.
Des bruits se produisent durant le fonctionnement	Les bruits proviennent du ventilateur qui distribue la chaleur de manière uniforme dans le tiroir. Il ne s'agit pas d'une anomalie.
Les aliments ne sont pas assez chauds.	Le mode de fonctionnement Maintenir des plats au chaud  n'est pas sélectionné. ■ Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	Le réglage de la température est trop bas. ■ Sélectionnez une température plus élevée.
	Les fentes d'aération sont recouvertes. ■ Assurez-vous que l'air puisse circuler librement.
Les aliments sont trop chauds.	Le mode de fonctionnement Maintenir des plats au chaud  n'est pas sélectionné. ■ Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	Le réglage de la température est trop élevé. ■ Sélectionnez une température plus basse.

Guide de dépannage

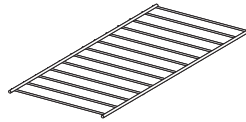
Problème	Cause et solution possibles
La vaisselle n'est pas assez chaude.	Le mode de fonctionnement Chauffer des assiettes/plats  n'est pas sélectionné. ■ Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	Le réglage de la température est trop bas. ■ Sélectionnez une température plus élevée.
	Les fentes d'aération sont recouvertes. ■ Assurez-vous que l'air puisse circuler librement.
	La vaisselle n'a pas été chauffée assez longtemps. ■ Le temps de chauffage de la vaisselle dépend de plusieurs facteurs (voir « Chauffer de la vaisselle »).
La vaisselle est trop chaude.	Le mode de fonctionnement Chauffer des assiettes/plats  ou Chauffer des tasses/verres  n'est pas sélectionné. ■ Réglez le mode de fonctionnement adéquat.
	Le réglage de la température est trop élevé. ■ Sélectionnez une température plus basse.
Le bord supérieur de la façade présente des marques d'abrasion.	L'installation ou le démontage d'un appareil situé au-dessus du tiroir a causé des marques d'abrasion. ■ Effacez les marques d'abrasion en frottant délicatement le bord supérieur avec le côté abrasif d'un tampon à récurer.

Miele propose une vaste gamme d'accessoires utiles ainsi que des produits de nettoyage et d'entretien pour vos appareils Miele.

Vous pouvez commander ces accessoires sur la boutique en ligne de Miele.

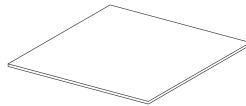
Ils sont également disponibles auprès du service technique (consultez les dernières pages de ce manuel) ou chez votre revendeur Miele.

Grille



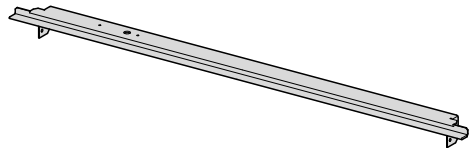
Pour augmenter la surface de pose (ESW 7570, ESW 7580, ESW 7670, ESW 7680).

Tapis antidérapant



Pour une meilleure stabilité des plats.

Bande de protection



Recouvre l'espace dans le meuble entre le tiroir et l'appareil combiné situé au-dessus.

Chiffon en microfibres

Pour enlever les traces de doigt et salissures légères.

Service technique

Vous pouvez trouver des informations sur les pièces de rechange Miele et des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Contact en cas de problème

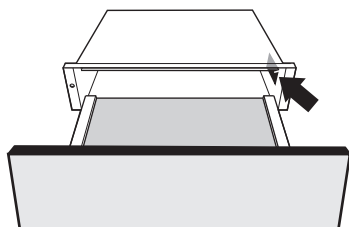
Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre un problème, veuillez contacter le service technique Miele ou votre revendeur Miele.

Les coordonnées du service technique Miele sont indiquées à la fin de ce document.

Lorsque vous contactez le service technique Miele, veuillez indiquer la référence du modèle et le numéro de série (NS) de votre appareil. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve ici :



Garantie

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Instructions importantes de sécurité - Installation

 **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager le tiroir, veuillez lire toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

- ▶ Vous devez pouvoir accéder facilement à la prise électrique une fois le tiroir installé.
- ▶ Le tiroir peut être intégré uniquement en combinaison avec les appareils que Miele a indiqués comme étant appropriés. Miele ne peut pas garantir un fonctionnement sans tracas si l'appareil est utilisé en combinaison avec des appareils autres que ceux indiqués par Miele comme étant appropriés.
- ▶ La base sur laquelle le tiroir et l'appareil combiné sont installés doit être fixée en place et doit soutenir le poids des deux appareils.
- ▶ Lors de l'installation de l'appareil combiné, il est essentiel de suivre les indications données dans les instructions de fonctionnement et d'installation fournies avec l'appareil combiné.
- ▶ Lors de l'installation du tiroir, les points suivants doivent être respectés :
 - Le contenu de la vaisselle doit être visible, afin d'éviter les brûlures si des aliments chauds se renversent.
 - Il doit y avoir assez d'espace pour que le tiroir puisse s'ouvrir entièrement.

Installation

Instructions d'installation

Le tiroir est disponible en 3 modèles de différentes hauteurs. Les dimensions d'installation du tiroir doivent être ajoutées aux dimensions d'installation de l'appareil combiné afin de déterminer la taille requise pour la niche.

Options de combinaison

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

✓ Peut être combiné

– Ne peut pas être combiné

L'appareil combiné est placé au-dessus du tiroir sans nécessiter de tablette entre les deux.

ESW 7580, ESW 7680 : le tiroir ne peut pas être combiné avec un autre appareil dans une niche.

Installez une tablette d'une épaisseur d'au moins 5/8" (16 mm) entre le tiroir et un autre appareil.

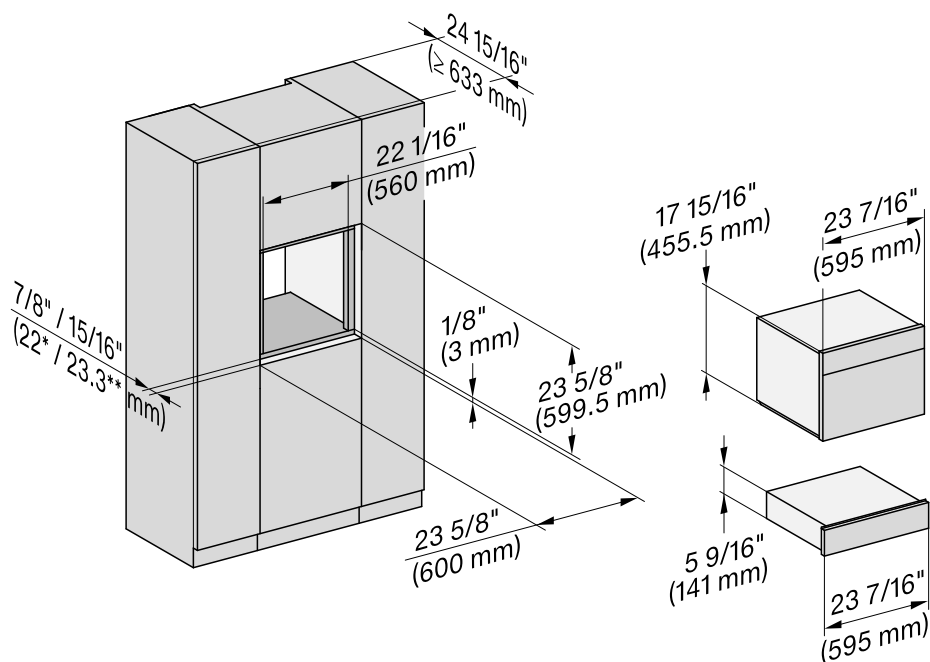
Dimensions d'installation ESW 7010, ESW 7110

Combinaison avec un H 2840 ou CVA/DGC/H 7x4x

Les tiroirs Miele peuvent être installés à fleur ou en saillie. Discutez de vos besoins avec votre architecte, votre cuisiniste et votre installateur.

D'autres schémas d'installation sont disponibles sur le site web de Miele.

Le meuble ne doit pas avoir de panneau arrière fixé derrière la niche d'installation.



* Tiroir avec façade en verre (ESW 7010)

** Tiroir avec façade en métal (ESW 7110)

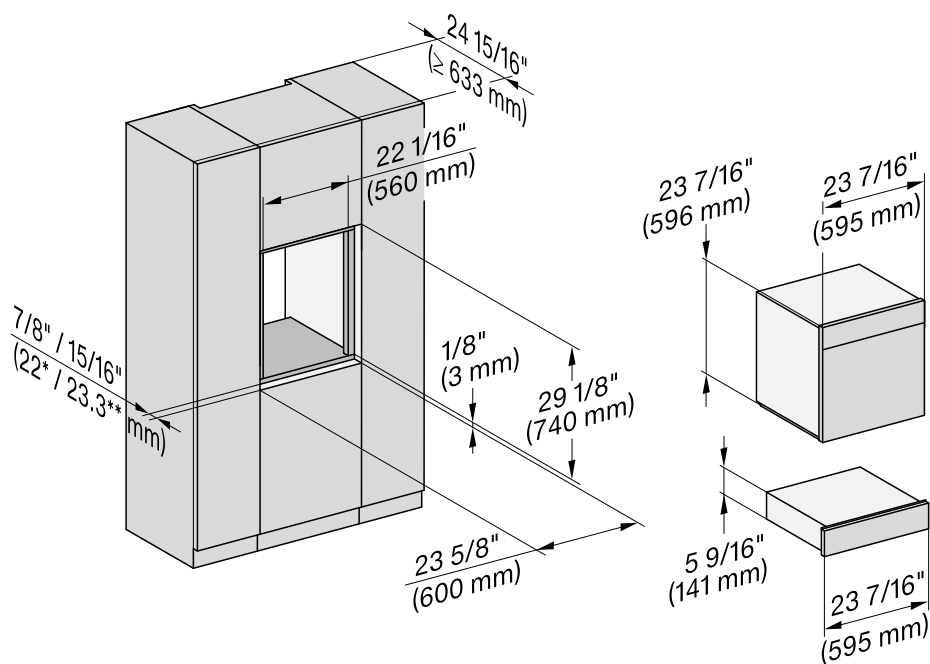
Installation

Combinaison avec un DGC/H 7x6x

Les tiroirs Miele peuvent être installés à fleur ou en saillie. Discutez de vos besoins avec votre architecte, votre cuisiniste et votre installateur.

D'autres schémas d'installation sont disponibles sur le site web de Miele.

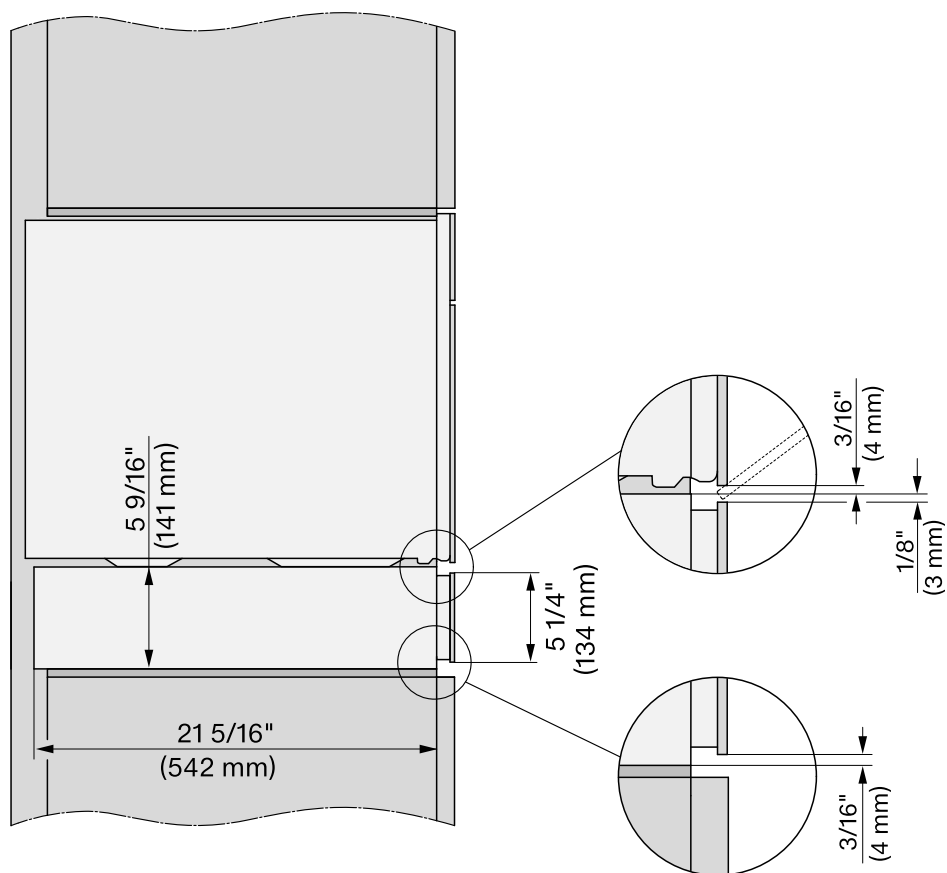
Le meuble ne doit pas avoir de panneau arrière fixé derrière la niche d'installation.



* Tiroir avec façade en verre (ESW 7010)

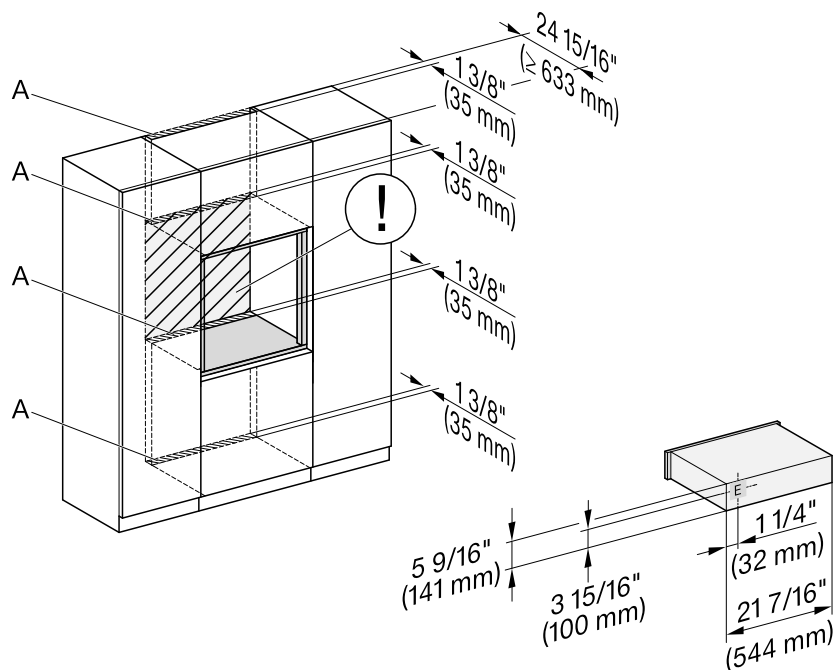
** Tiroir avec façade en métal (ESW 7110)

Vue latérale



Installation

Raccordements et ventilation



A Découpe (min. $2 \frac{51}{64} \text{ po}^2 / 18\,000 \text{ mm}^2$) pour le câble électrique, les tuyaux d'eau et la ventilation

! Aucun raccordement électrique dans cette zone. La prise de raccordement électrique doit être accessible, par ex. dans un meuble de cuisine adjacent.

E Raccordement électrique

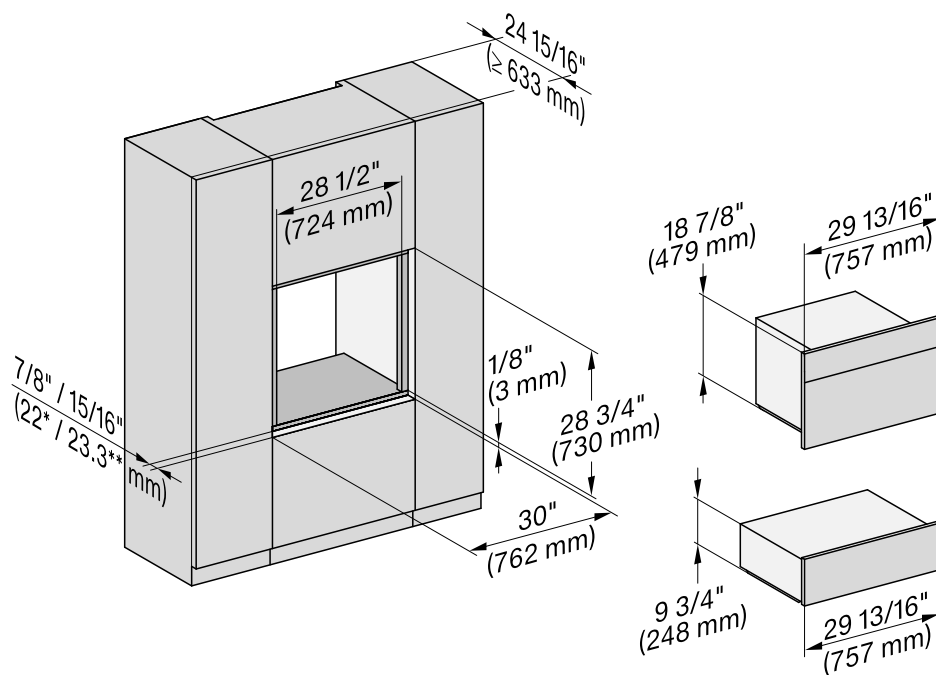
Dimensions d'installation ESW 7570, ESW 7670

Combinaison avec un CVA/DGC 7x7x ou H 7x7x BM

Les tiroirs Miele peuvent être installés à fleur ou en saillie. Discutez de vos besoins avec votre architecte, votre cuisiniste et votre installateur.

D'autres schémas d'installation sont disponibles sur le site web de Miele.

Le meuble ne doit pas avoir de panneau arrière fixé derrière la niche d'installation.



* Tiroir avec façade en verre (ESW 76x0)

** Tiroir avec façade en métal (ESW 75x0)

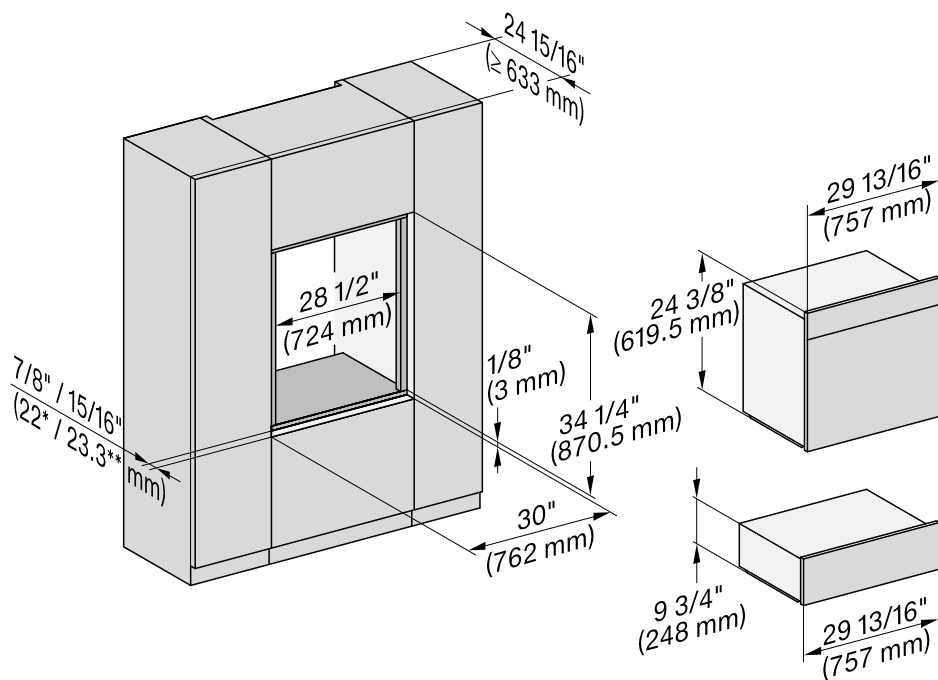
Installation

Combinaison avec un DGC 7x8x

Les tiroirs Miele peuvent être installés à fleur ou en saillie. Discutez de vos besoins avec votre architecte, votre cuisiniste et votre installateur.

D'autres schémas d'installation sont disponibles sur le site web de Miele.

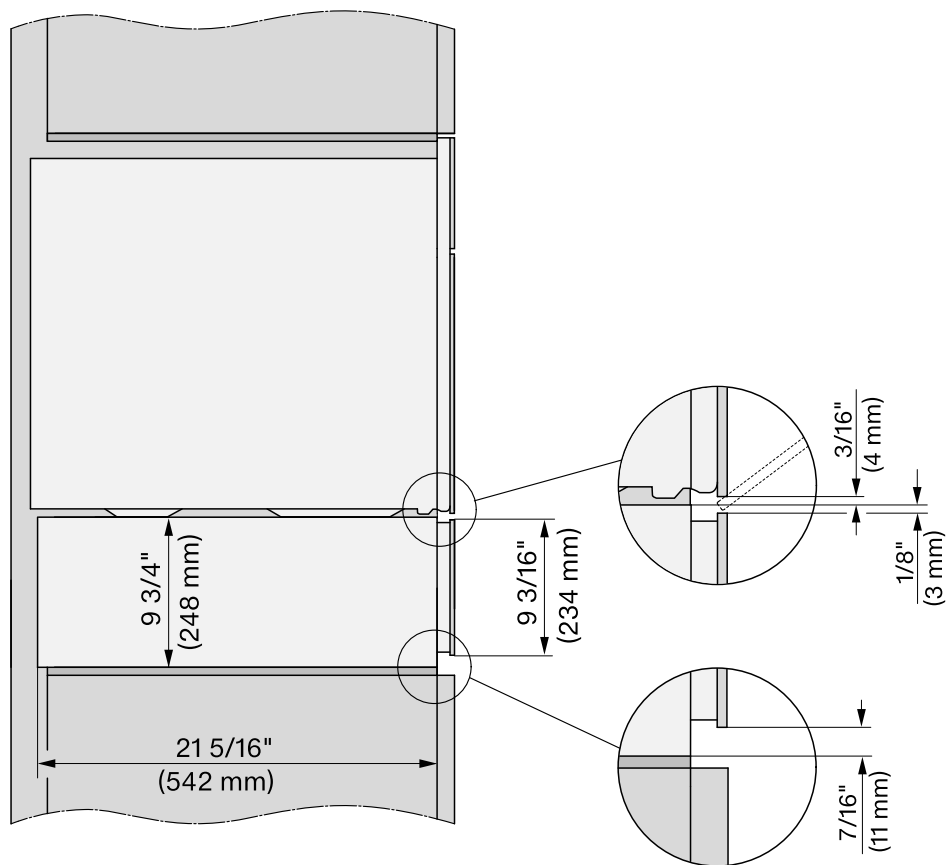
Le meuble ne doit pas avoir de panneau arrière fixé derrière la niche d'installation.



* Tiroir avec façade en verre (ESW 76x0)

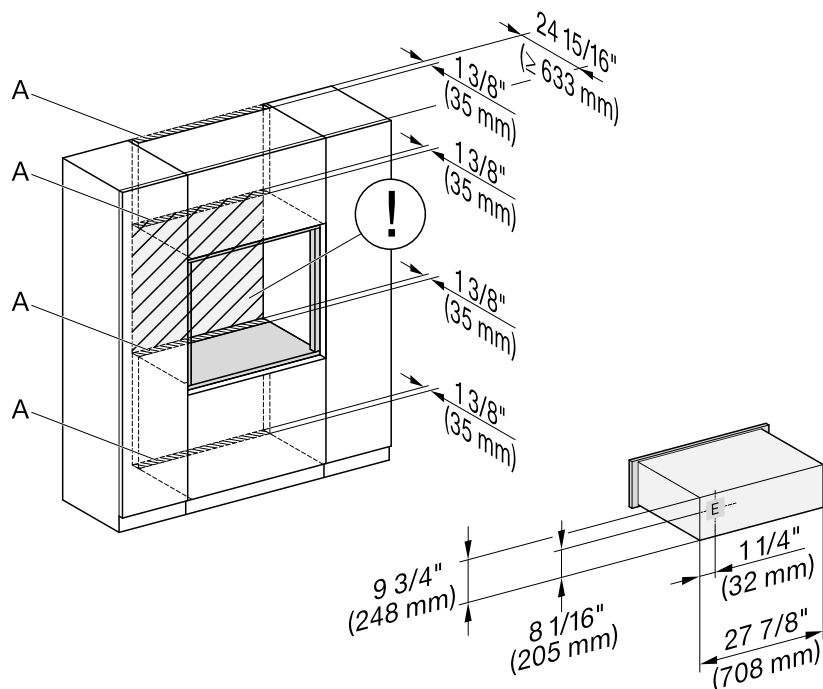
**** Tiroir avec façade en métal (ESW 75x0)**

Vue latérale



Installation

Raccordements et ventilation



A Découpe (min. $2 \frac{51}{64} \text{ po}^2 / 18\,000 \text{ mm}^2$) pour le câble électrique, les tuyaux d'eau et la ventilation

! Aucun raccordement électrique dans cette zone. La prise de raccordement électrique doit être accessible, par ex. dans un meuble de cuisine adjacent.

E Raccordement électrique

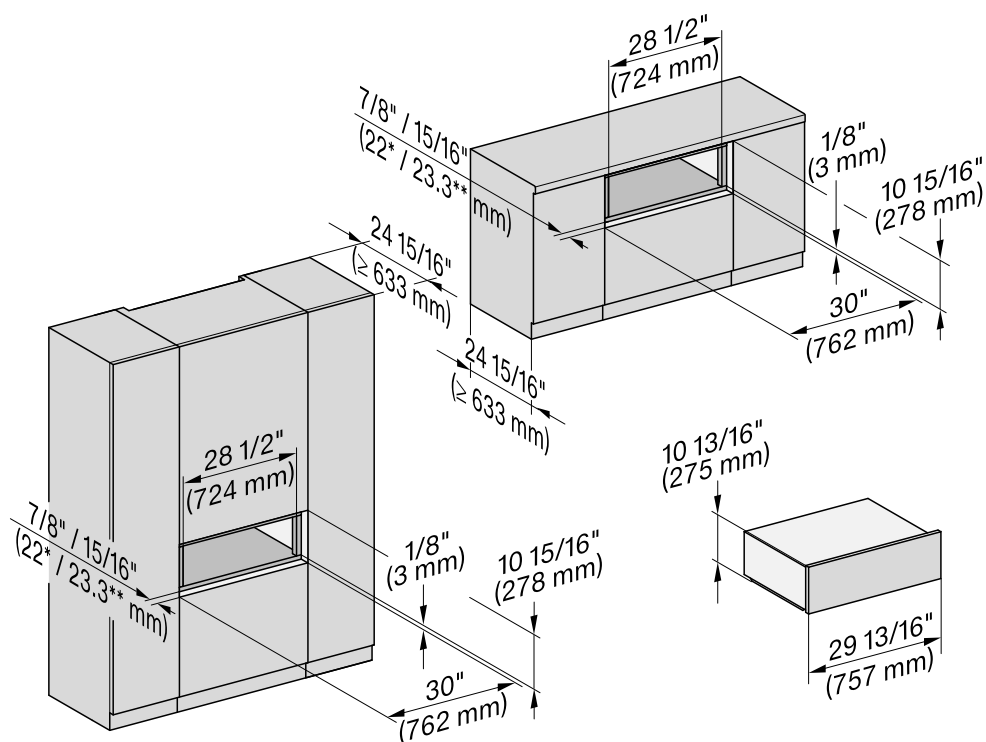
Dimensions d'installation ESW 7580, ESW 7680

Installation dans un meuble haut ou de base

Les tiroirs Miele peuvent être installés à fleur ou en saillie. Discutez de vos besoins avec votre architecte, votre cuisiniste et votre installateur.

D'autres schémas d'installation sont disponibles sur le site web de Miele.

Le meuble ne doit pas avoir de panneau arrière fixé derrière la niche d'installation.

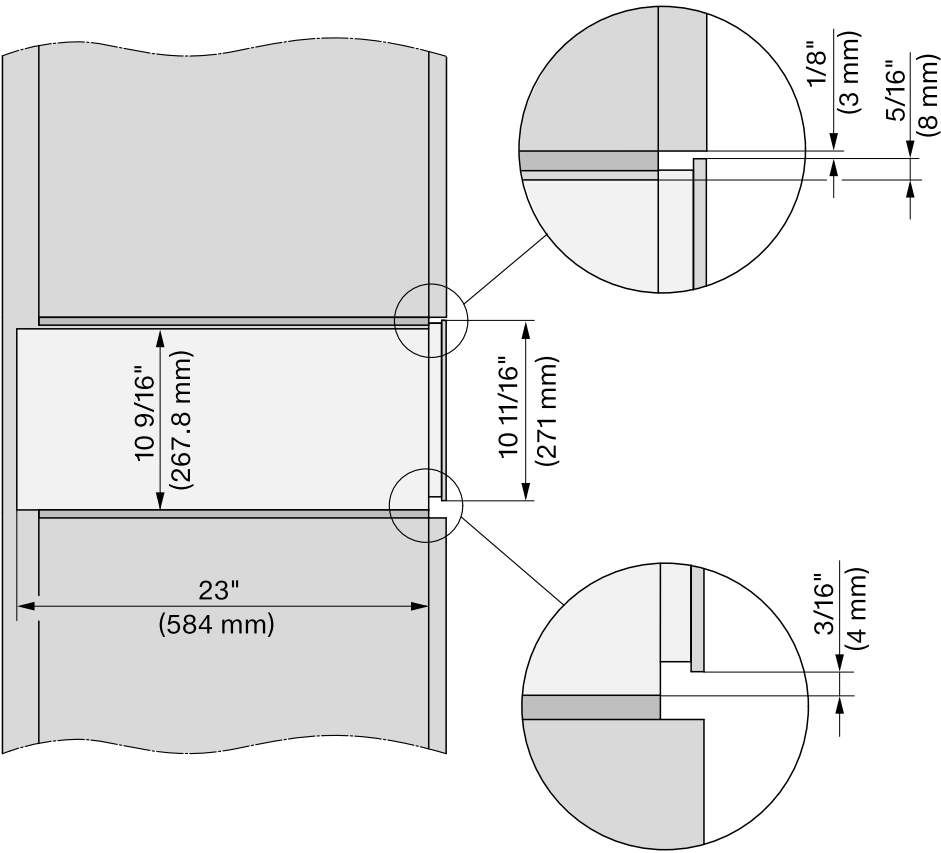


* Tiroir avec façade en verre (ESW 76x0)

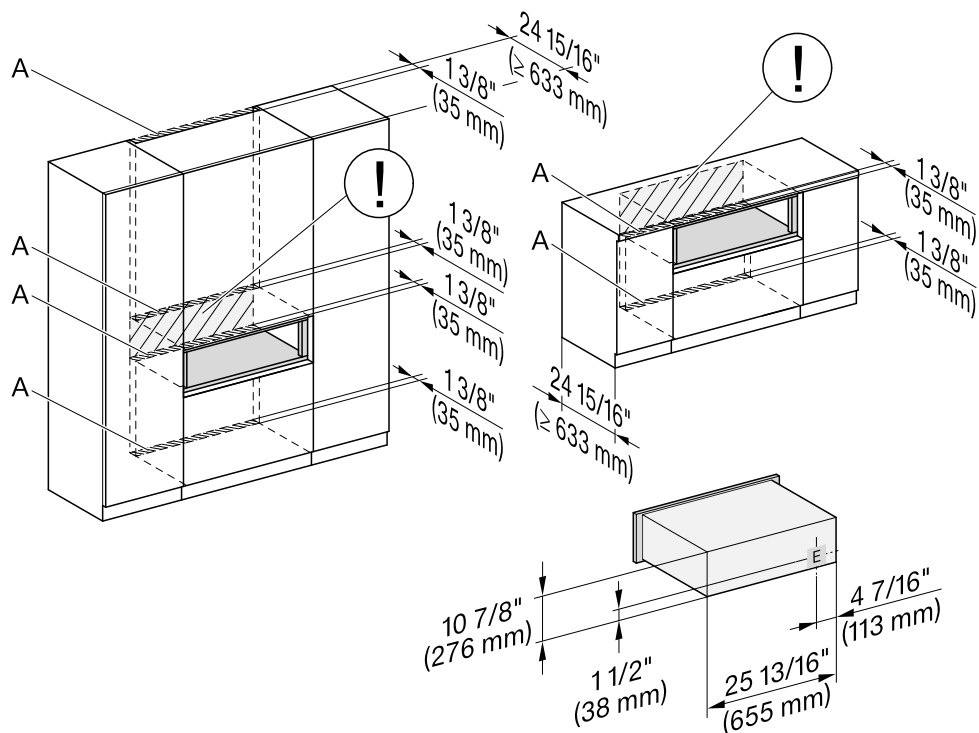
** Tiroir avec façade en métal (ESW 75x0)

Installation

Vue latérale



Raccordements et ventilation



A Découpe (min. $2 \frac{51}{64} \text{ po}^2 / 18\,000 \text{ mm}^2$) pour le câble électrique, les tuyaux d'eau et la ventilation

! Aucun raccordement électrique dans cette zone. La prise de raccordement électrique doit être accessible, par ex. dans un meuble de cuisine adjacent.

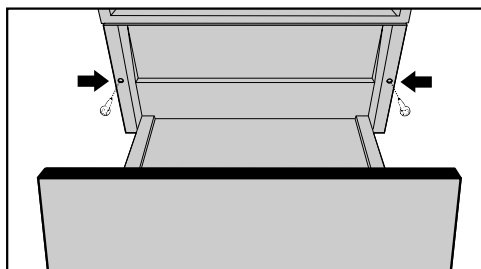
E Raccordement électrique

Installation

Installation

Vérifiez que la surface d'installation du tiroir est propre et bien horizontale (utilisez un niveau à bulle). Ceci est important pour que l'appareil fonctionne correctement.

- Poussez le tiroir dans le meuble jusqu'à ce que le tiroir soit à fleur avec le meuble, et vérifiez qu'il soit correctement aligné dans le meuble.



- Ouvrez le tiroir et utilisez les 2 vis fournies pour le fixer aux parois latérales du meuble.
- Lors de l'installation de l'appareil combiné, protégez le bord supérieur de l'habillage frontal contre les marques d'abrasion.
- Encastrez le second appareil en suivant le mode d'emploi et les instructions de montage joints.

Branchement électrique

ATTENTION :

Avant l'installation ou la réparation, coupez l'alimentation électrique en retirant le fusible, en déclenchant manuellement le disjoncteur ou en débranchant l'appareil. Tirez sur la fiche et non sur le cordon.

Il peut être dangereux de confier les réparations et le service à des personnes non qualifiées et le fabricant n'en sera pas tenu responsable.

Les travaux d'installation et de réparation doivent être effectués seulement par un technicien qualifié conformément à tous les codes et les normes applicables. L'installation, la réparation et le travail d'entretien ne doivent être effectués que par un technicien de service autorisé Miele.

La tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique doivent correspondre à l'alimentation électrique de la résidence pour éviter un dommage à l'appareil.

Vérifiez ces données avant le raccordement. En cas de doute, consultez un électricien.

Si un autre appareil est installé à proximité du tiroir et que les deux appareils sont branchés sur le même circuit, le fait de les faire fonctionner en même temps peut occasionner une surcharge.

En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Pour des raisons de sécurité, le tiroir ne devrait être utilisé que s'il a été convenablement installé.

- Important – Veuillez sauvegarder ces instructions pour l'utilisation de l'inspecteur en électricité local.

Raccordement

- Assurez-vous que les données de raccordement indiquées sur la plaque signalétique correspondent bien à celles de votre réseau électrique domestique.

Données de raccordement

Le tiroir est prêt à être raccordé et équipé d'un câble d'alimentation de 2,000 mm avec une prise.

120 V/15 A/60 Hz

Assurez-vous que la prise de raccordement est accessible après l'installation du tiroir.

Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou un système d'alimentation qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex. réseaux insulaires, systèmes auxiliaire). Pour faire fonctionner l'appareil, le système d'alimentation électrique doit être conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou d'une norme locale équivalente.

La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent être conservés en fonctionnement ponctuel ou en fonctionnement non synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors les mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme le décrit par exemple la version actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2 ou une norme locale équivalente.

Déclaration de conformité

Module radio

Cet appareil contient le module Wi-Fi suivant :

IC ID	5669C-EK37
Bande de fréquence	2,412 GHz – 2,462 GHz
Puissance de transmission maximale	< 0,1 W

Déclaration de conformité

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- (1) L'appareil ne doit pas produire de brouillage;
- (2) L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

La construction de l'appareil garantit que les limites d'exposition de la IC sont respectées de manière vérifiable grâce au module Wi-Fi intégré.



Avertissement !

Tout changement ou modification de cet appareil non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

**Veillez indiquer le modèle et le numéro
de série de votre appareil lorsque vous
contactez le service à la clientèle.**

Canada

Importateur

Miele limitée

Siège social au Canada et Centre Miele

161 Four Valley Drive

Vaughan, ON L4K 4V8

www.miele.ca

Service à la clientèle

Téléphone : 1-800-565-6435

customercare@miele.ca

Allemagne

Fabricant

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

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