

# Instructions d'utilisation et d'installation

## Tiroir chauffant



Afin de prévenir les accidents et d'éviter d'endommager l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions **avant** de l'installer ou de l'utiliser.

# Table des matières

---

<b>INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ .....</b>	<b>3</b>
<b>Vue d'ensemble .....</b>	<b>11</b>
Accessoires fournis .....	12
<b>Panneau de commande .....</b>	<b>13</b>
<b>Avant la première utilisation.....</b>	<b>14</b>
Premier nettoyage du tiroir .....	14
Faire chauffer le tiroir une première fois .....	14
<b>Fonctionnement.....</b>	<b>15</b>
Fonctionnement de base.....	15
Modes de fonctionnement .....	16
Durée .....	16
Réglages de la température .....	16
<b>Maintenir des aliments au chaud.....</b>	<b>18</b>
Conseils.....	18
Réglages.....	19
<b>Chauffer les plats .....</b>	<b>20</b>
Conseils.....	20
Temps de chauffage.....	20
Capacité .....	21
<b>Autres utilisations.....</b>	<b>23</b>
<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>24</b>
<b>Foire aux questions .....</b>	<b>26</b>
<b>Accessoires optionnels.....</b>	<b>28</b>
<b>INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ - INSTALLATION .....</b>	<b>29</b>
<b>Instructions d'installation .....</b>	<b>30</b>
<b>Dimensions .....</b>	<b>31</b>
<b>Installation.....</b>	<b>36</b>
<b>Branchement électrique .....</b>	<b>37</b>
Données de branchement.....	37
<b>Protection de l'environnement.....</b>	<b>38</b>
<b>Service après-vente, plaque signalétique, garantie.....</b>	<b>39</b>

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

Ce tiroir chauffant se conforme aux exigences actuelles de sécurité. Toutefois, une utilisation inadéquate peut entraîner des blessures et endommager votre propriété.

Pour éviter les risques d'accidents et les dommages à l'appareil, veuillez lire ces instructions attentivement avant de commencer à utiliser l'appareil. Elles contiennent des remarques importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien.

Miele ne peut être tenue responsable des dommages survenant à la suite de la non-conformité à ces instructions.

Conservez ces instructions dans un endroit sécuritaire et remettez-les aux futurs propriétaires.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

## Utilisation

- ▶ Ce tiroir chauffant est destiné à un usage domestique ou pour être utilisé dans des environnements de travail et de vie similaires.
- ▶ Le tiroir chauffant n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- ▶ Le tiroir chauffant est conçu pour un usage domestique comme décrit dans ces instructions. Toute autre utilisation est au risque du propriétaire et pourrait être dangereuse.
- ▶ Les personnes qui ne peuvent faire fonctionner le tiroir chauffant 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.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

## Enfants

- ▶ Comme pour tout appareil ménager, une supervision étroite est essentielle si vous laissez des enfants se servir de la cuisinière.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance : Les enfants ne devraient jamais être seuls ou sans supervision s'ils sont près du four. Ne les laissez pas s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- ▶ Ne laissez pas d'enfants sans surveillance à proximité du tiroir chauffant et ne les laissez pas jouer avec celui-ci.
- ▶ Le tiroir chauffant devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant 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! Pour prévenir les risques de suffocation, débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et gardez-les hors de la portée des enfants.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

## 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 aux instructions d'installation fournies avec l'appareil. Veuillez communiquer avec le Service technique de Miele si vous souhaitez faire examiner, réparer ou ajuster votre four. Il peut être dangereux de confier les travaux de réparation ou tout autre type de travaux à des personnes non qualifiées.
- ▶ Un tiroir chauffant endommagé peut être dangereux. Vérifiez toujours la présence de signes visibles de dommage. N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Le fonctionnement fiable et sécuritaire du tiroir ne peut être garanti que si celui-ci est raccordé au réseau électrique public.
- ▶ 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.
- ▶ Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, assurez-vous que les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique du tiroir correspondent au réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin d'éviter le risque de dommage au tiroir chauffant. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- ▶ 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 motifs de sécurité, le tiroir chauffant ne devrait être utilisé que s'il a été convenablement installé.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- ▶ Ce tiroir ne doit pas être utilisé dans un endroit non immobile (p. ex. dans un bateau).
- ▶ Un contact avec des raccordements sous tension ou une altération des composants électriques ou mécaniques du tiroir chauffant mettront votre sécurité en danger et pourront causer un mauvais fonctionnement de l'appareil.  
N'ouvrez jamais le boîtier du tiroir chauffant.
- ▶ Les travaux de réparation réalisés par un technicien qui n'est pas autorisé par Miele invalideront la garantie.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine uniquement. Seules ces pièces permettent au fabricant de garantir la sécurité de l'appareil.
- ▶ 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.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique est endommagé. Il doit être remplacé par un électricien qualifié qui utilisera un cordon d'alimentation (H 05 VV-F à isolation en PVC) que vous pouvez vous procurer auprès de Miele.
- ▶ 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.
- ▶ En cas d'installation derrière une porte d'armoire, ne fermez jamais la porte lorsque vous utilisez le tiroir. La chaleur et l'humidité peuvent se former derrière la porte close et endommager l'appareil, l'armoire et le plancher. Ne fermez pas la porte avant que le tiroir soit complètement refroidi.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

## Utilisation appropriée

- ▶ Vous pouvez vous brûler sur un tiroir chauffant chaud. Lorsque vous utilisez l'appareil, protégez vos mains en utilisant des poignées résistantes à la chaleur. Utilisez uniquement des poignées sèches. Les textiles mouillés ou humides conduisent plus efficacement la chaleur et produisent de la vapeur, ce qui pose un risque de brûlures.
- ▶ Risque d'incendie! Ne rangez aucun contenant en plastique ni objet inflammable dans le tiroir chauffant. Ils pourraient fondre ou s'enflammer lorsque l'appareil est mis en marche.
- ▶ En raison des températures élevées irradiées par le tiroir chauffant, les objets inflammables tout près peuvent s'enflammer pendant que l'appareil est utilisé. N'utilisez pas le tiroir chauffant pour réchauffer la pièce.
- ▶ N'utilisez pas de serviettes de papier ou autres objets similaires au lieu du dessous-de-plat antidérapant fourni avec l'appareil.
- ▶ La charge maximale que peuvent supporter les rails télescopiques du tiroir est de 55 lb (25 kg). Si vous surchargez le tiroir chauffant ou que vous vous appuyez ou vous tenez dessus lorsqu'il est ouvert, vous endommagerez les rails.
- ▶ Le dessous du tiroir chauffant devient chaud lorsque vous utilisez l'appareil. Faites attention de ne pas y toucher lorsque le tiroir est ouvert.
- ▶ Le dessous-de-plat antidérapant est résistant à la chaleur jusqu'à 395°F (200 °C). Il est possible que le dessous des récipients dépasse cette température, surtout s'ils ont été utilisés pour saisir des aliments. Laissez le récipient refroidir pendant une minute ou deux avant de le placer dans le tiroir chauffant.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

---

- ▶ Les récipients de plastique ou de papier d'aluminium peuvent fondre à des températures élevées. Lorsque vous gardez des aliments au chaud, utilisez uniquement des récipients résistants à la chaleur faits de porcelaine, de verre, etc.
- ▶ Les liquides qui pénétreraient à l'intérieur du tiroir chauffant peuvent provoquer un court-circuit. Ouvrez et fermez doucement un tiroir chargé pour éviter que les liquides se renversent.
- ▶ Le mode de fonctionnement servant à maintenir les aliments au chaud ne doit servir qu'à maintenir au chaud des aliments chauds, non pas à chauffer des aliments froids. Assurez-vous que les aliments sont suffisamment chauds avant de les placer dans le tiroir.
- ▶ Une croissance bactérienne peut se produire dans certains aliments si la température est trop basse. Réglez l'appareil à une température de réchauffement adéquate.
- ▶ Le fait de porter des vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil constitue un risque d'incendie. Habillez-vous de façon appropriée au moment de l'utiliser.
- ▶ Éteignez le feu ou les flammes ou utilisez un agent extincteur à poudre chimique sèche ou un extincteur à mousse carbonique.
- ▶ Avant de servir des aliments, assurez-vous qu'ils ne sont pas trop chauds. Cette précaution est particulièrement importante lorsque vous préparez des aliments pour des bébés ou des enfants.
- ▶ Ne chauffez jamais de l'alcool pur dans le tiroir chauffant puisqu'il s'agit d'une substance très inflammable.
- ▶ Soyez prudent lorsque vous chauffez des aliments dont la teneur en sucre est très élevée. Si les aliments sont chauffés trop longtemps, le sucre qu'ils contiennent peut caraméliser ou s'enflammer.
- ▶ N'ajoutez jamais d'eau à des aliments placés dans le tiroir lorsqu'il est chaud. La vapeur occasionnée pourrait causer des brûlures graves ou vous pourriez vous ébouillanter.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

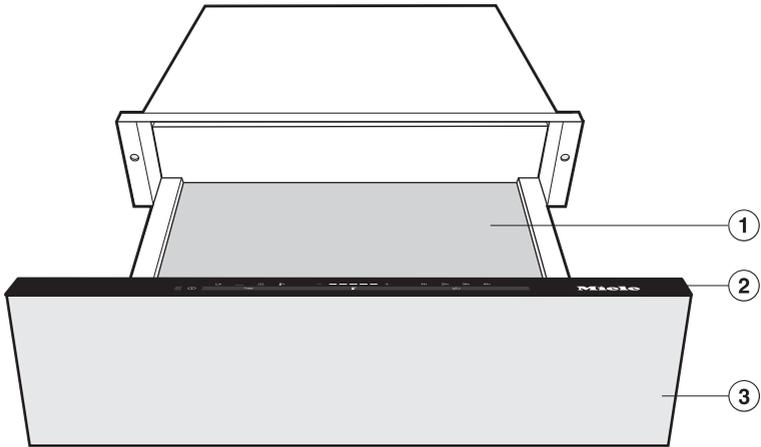
---

## Nettoyage et entretien

► N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le tiroir chauffant.

La vapeur pourrait atteindre les composantes électriques et causer un court-circuit.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS ET RELISEZ-LES DE TEMPS EN TEMPS.**



① Dessous-de-plat antidérapant

② Panneau de commande

③ Mécanisme d'ouverture pousser/tirer  
Le tiroir peut être ouvert et fermé en appuyant légèrement au milieu du devant du tiroir.

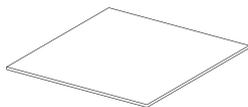
## Vue d'ensemble

---

### 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").

### Dessous-de-plat antidérapant



Pour protéger la vaisselle.

# Panneau de commande



## Touches tactiles

Touche tactile	Description
①	Touche marche/arrêt
Menu	Sélectionne le mode de fonctionnement
Température	Règle la température
Durée	Règle la durée

## Affichage

Affichage	Description
	Mode Réchauffer les tasses et les verres
	Mode Réchauffer les plats et les assiettes
	Mode Garder les aliments au chaud
	Mode Réduire la température
	Affichage de la température avec barres
1h	Durée d'une (1) heure
2h	Durée de deux (2) heures
3h	Durée de trois (3) heures
4h	Durée de quatre (4) heures

## Avant la première utilisation

---

- Veuillez coller la fiche signalétique supplémentaire de l'appareil fournie avec ces documents dans l'espace figurant à la section "Service après-vente, fiche signalétique, garantie" du présent manuel.
- Retirez la pellicule protectrice et les étiquettes.

### Premier nettoyage du tiroir

- Retirez le dessous-de-plat antidérapant, le cas échéant, et la grille du tiroir et nettoyez-les avec une éponge douce propre ou un chiffon en microfibres et de l'eau chaude savonneuse.
- Asséchez le dessous-de-plat antidérapant et la grille avec un linge doux.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur du tiroir avec un linge humide afin d'enlever la poussière ou les morceaux d'emballage qui peuvent s'y trouver.
- Asséchez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux.
- Remettez le dessous-de-plat antidérapant et la grille, si nécessaire, dans le tiroir.

### Faire chauffer le tiroir une première fois

Le tiroir chauffant étant vide, chauffez l'appareil pendant au moins deux heures.

- Appuyez sur le bouton ① pour mettre le tiroir en fonction.
- Appuyez sur le bouton "Menu" à plusieurs reprises jusqu'à ce que le symbole  s'allume.
- Appuyez sur le bouton "Température" à plusieurs reprises jusqu'à ce que le segment droit extérieur de l'affichage de température s'allume.
- Appuyez sur le bouton "Durée" à plusieurs reprises jusqu'à ce que "2h" s'allume.
- Fermez le tiroir.

Le tiroir chauffant s'éteint automatiquement après deux heures.

Le tiroir est muni d'un interrupteur de contact. Le chauffage et le ventilateur du tiroir ne fonctionneront que lorsque celui-ci est fermé.

Puisque les pièces métalliques sont protégées par un agent de conditionnement, il se dégagera une légère odeur lorsque le tiroir sera chauffé pour la première fois. L'odeur est inoffensive et se dissipera après quelques minutes. Elle n'indique pas une connexion défectueuse ni un défaut de l'appareil. Pendant ce temps, assurez-vous que la cuisinière est bien ventilée.

## Fonctionnement de base

L'interrupteur ① doit demeurer libre de débris et de liquides. S'il n'est pas gardé propre, il pourrait ne plus répondre ou le faire de façon incontrôlée.

Les liquides qui se retrouvent à l'intérieur du tiroir peuvent causer un court-circuit.

Ouvrez et fermez doucement le tiroir lorsqu'il contient un objet afin qu'aucun liquide ne se renverse.

- Ouvrez le tiroir.
- Appuyez sur le bouton ① pour mettre le tiroir en fonction.
- Appuyez sur le bouton "Menu" à plusieurs reprises jusqu'à ce que le mode désiré s'allume.
- Appuyez sur le bouton "Température" à plusieurs reprises jusqu'à ce que le segment de la température désirée s'allume sur l'affichage de température.
- Appuyez sur le bouton "Durée" à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'heure désirée s'allume.
- Fermez le tiroir.

# Fonctionnement

## Modes de fonctionnement

Les modes suivants sont disponibles :

- ☐ Réchauffer les tasses et les verres
- ☐ Réchauffer les plats et les assiettes
- ☐ Garder les aliments au chaud
- ☐ Réduire la température

Lorsque l'appareil est allumé la fois suivante, le mode de fonctionnement sélectionné auparavant s'affichera automatiquement sur le panneau de commande en tant que réglage actif.

Le tiroir est muni d'un ventilateur qui distribue l'air chaud dans tout le tiroir. Le ventilateur fonctionne

- sans arrêt dans les modes ☐ "Réchauffer les tasses et les verres" et ☐ "Réchauffer les plats et les assiettes".
- et par intervalles dans les modes ☐ "Garder les aliments au chaud" et ☐ "Réduire la température".

Vous pouvez utiliser le tiroir pour garder les aliments chauds tout en réchauffant la vaisselle en même temps. Pour ce faire, sélectionnez le mode ☐ "Garder les aliments au chaud".

### ⚠ Attention!

Les plats prennent plus de temps à réchauffer dans ce mode que dans le mode "Réchauffer les plats et les assiettes", mais ils peuvent devenir très chauds!

## Durée

Ne laissez pas le tiroir chauffant sans surveillance trop longtemps en mode de fonctionnement continu. Garder les aliments chauds pendant longtemps peut faire en sorte qu'ils sèchent ou même qu'ils s'auto-allument. Votre tiroir est muni d'un mécanisme d'arrêt de sécurité qui éteint l'appareil après un maximum de 12 heures de fonctionnement continu.

Le tiroir est réglé pour un fonctionnement continu (exception : Réduire la température).

Une durée limitée peut être sélectionnée en appuyant sur la touche "Durée" : appuyez une fois pour 1 heure (1h), deux fois pour 2 heures (2h) et ainsi de suite. La durée maximale est de 4 heures.

Appuyer sur la touche une cinquième fois ramène l'appareil à un fonctionnement continu.

## Réglages de la température

Une plage de température est définie pour chaque mode de fonctionnement. Les températures recommandées par défaut s'affichent en gras. La température peut être modifiée par tranches de 5° en appuyant sur la touche "Température".

Lorsque le tiroir est allumé la fois suivante, la température sélectionnée auparavant est automatiquement affichée à l'écran en tant que réglage actuel (exception : Réduire la température).

# Fonctionnement

Affichage de la température	Température en °F/°C*			
				
■ □ □ □ □	105 / 40	140 / 60	150 / 65	150 / 65
□ ■ □ □ □	115 / 45	150 / 65	160 / 70	160 / 70
□ □ ■ □ □	<b>120 / 50</b>	<b>160 / 70</b>	<b>170 / 75</b>	170 / 75
□ □ □ ■ □	130 / 55	170 / 75	175 / 80	175 / 80
□ □ □ □ ■	140 / 60	175 / 80	185 / 85	<b>185 / 85</b>

\* Température approximative mesurée au centre du tiroir vide

# Maintenir des aliments au chaud

Les températures minimum pour garder les aliments chauds (150°F/65°C) ne peuvent pas être dépassées. Utilisez le mode "Garder les aliments au chaud"  pour assurer que la température minimale est maintenue.

Ce mode de fonctionnement est conçu pour maintenir les aliments chauds immédiatement après qu'ils sont cuits, c.-à-d. lorsqu'ils sont encore chauds. Il n'est pas conçu pour réchauffer les aliments qui sont froids.

- Sélectionnez le mode .
- Sélectionnez le réglage de temps désiré.

Le tiroir doit être préchauffé pendant environ 15 minutes pour assurer que la température requise pour garder les aliments chauds soit atteinte.

- Placez le plat de cuisson dans le tiroir pour le préchauffer.
- Après 15 minutes, retirez le plat préchauffé du tiroir chauffant et remplissez-le d'aliments chauds. Utilisez des poignées pour sortir le plat.
- Remplacez les plats dans le tiroir et fermez-le soigneusement pour éviter que les aliments liquides se renversent.

## Conseils

- Placez les aliments chauds dans des plats préchauffés. Pour préchauffer les plats, placez-les dans le tiroir pendant son préchauffage.
- Couvrez les aliments rôtis ou frits qui doivent demeurer croustillants. Utilisez une température plus élevée pour garder ce type d'aliment chaud.
- Couvrez les aliments très humides, les liquides et les aliments qui peuvent développer une peau avec un papier d'aluminium ou une assiette.
- Ne remplissez pas les plats à outrance afin d'éviter tout aliment renversé.
- Les aliments fraîchement préparés sont plus chauds que les aliments maintenus au chaud. Servez les aliments maintenus au chaud dans des assiettes réchauffées.
- Les aliments commencent à perdre leurs éléments nutritifs pendant leur préparation. Cette perte se poursuit lorsqu'on les maintient au chaud. Plus les aliments sont maintenus au chaud, plus ils perdent d'éléments nutritifs.
- Nous ne recommandons pas de garder les aliments au chaud durant une longue période, car ils continueront à cuire.
- Les aliments peuvent refroidir si le tiroir est ouvert fréquemment.
- Ne fermez pas ou n'ouvrez pas le tiroir vivement. Des liquides pourraient se renverser et se retrouver dans les événements ou à l'intérieur du tiroir.

# Maintenir des aliments au chaud

## Réglages

Aliment	Réci- pients	Plat re- couvert	Réglage de tem- pérature pour 	Position	
				Bas	Grille*
Steak, saignant	Assiette	Non	■ □ □ □ □	x	x
Casserole/gratin	Cocotte	Oui	□ □ □ ■ □	x	
Rôti	Assiette	Oui	□ □ ■ □ □	x	
Casserole	Poêlon	Oui	□ □ □ ■ □	x	
Bâtonnets de pois- son	Poêle à frire	Non	□ □ □ □ ■	x	
Plat de viande en sauce	Poêlon	Oui	□ □ □ ■ □	x	
Légumes en sauce	Poêlon	Oui	□ □ □ ■ □	x	
Ragoût	Poêlon	Oui	□ □ □ ■ □	x	
Pommes de terre en purée	Poêlon	Oui	□ □ ■ □ □	x	
Plat cuisiné	Assiette	Oui	□ □ □ ■ □	x	
Pommes de terre au four/bouillies	Assiette ou poêlon	Oui	□ □ ■ □ □	x	
Côtelettes panées	Poêle à frire	Non	□ □ □ □ ■	x	
Crêpes	Assiette	Non	□ □ □ □ ■	x	x
Pizza	Assiette	Non	□ □ □ □ ■	x	
Pommes de terre bouillies	Poêlon	Oui	□ □ □ ■ □	x	
Sauce	Poêlon	Oui	□ □ □ ■ □	x	
Strudel	Assiette	Non	□ □ □ ■ □	x	
Miche de pain chaude	–	Non	■ □ □ □ □	x	x
Petits pains chauds	–	Non	■ □ □ □ □	x	x

\* selon le modèle de l'appareil

# Chauffer les plats

---

## Conseils

- Distribuer autant que possible les plats sur la surface entière du tiroir. Les assiettes empilées se réchauffent plus lentement que les pièces individuelles. S'il est impossible d'éviter de grosses piles d'assiettes, placez-les à l'avant du tiroir. Utilisez la grille (selon le modèle de l'appareil).
- Ne placez pas de grands plats de service à l'avant des événements en position verticale. Ceci bloquera les sorties d'air chaud et les assiettes et plats ne se réchaufferont pas également.
- Pour les tasses et les verres, sélectionnez uniquement le mode "Réchauffer les tasses et les verres" ☐ pour vous assurer que la température maximale (140 °F/60 °C) n'est pas dépassée.
- Les plats et assiettes réchauffés se refroidissent rapidement. Ne les sortez pas du tiroir chauffant avant d'être prêt à les utiliser.

## Temps de chauffage

Plusieurs facteurs ont une incidence sur le temps de chauffage :

- le matériau et l'épaisseur du plat;
- la quantité de plats placés dans le tiroir;
- la disposition des plats dans le tiroir;
- le réglage de température.

Ces facteurs font en sorte qu'il n'est pas possible de donner des temps de chauffage exacts. Les renseignements suivants peuvent être utilisés comme guide :

En mode , vous aurez besoin d'environ

- 30 à 35 minutes pour chauffer uniformément 6 ensembles de couverts
- 40 à 45 minutes pour chauffer uniformément 12 ensembles de couverts

Plus vous utilisez l'appareil, plus vous saurez quel réglage convient le mieux à vos besoins.

## Capacité

Les rails télescopiques peuvent supporter **55 lb/25 kg**.

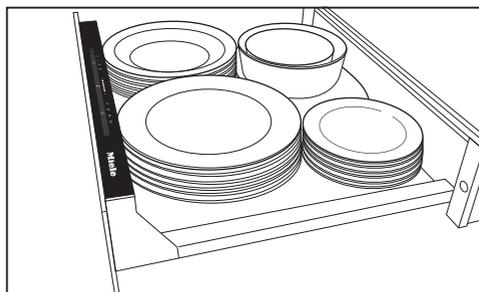
Surcharger le tiroir endommagera les rails.

La quantité de vaisselle qui peut être placée dans le tiroir dépend en grande partie du poids et de la taille de votre vaisselle.

# Chauffer les plats

---

Les exemples de chargement suivants sont fournis à titre indicatif :



## 6 ensembles de couverts

6 assiettes à dîner	Ø 10 1/4 po (26 cm)
6 assiettes à soupe creuses	Ø 9 po (23 cm)
6 assiettes à dessert	Ø 7 1/2 po (19 cm)
1 plateau ovale	12 1/2 po (32 cm)
1 bol de service	Ø 6 1/4 po (16 cm)
1 bol de service	Ø 5 po (13 cm)

## Ou une des dispositions suivantes :

12 assiettes à dîner	Ø 10 1/4 po (26 cm)
18 assiettes à soupe creuses	Ø 9 po (23 cm)
16 bols à soupe	Ø 4 po (10 cm)
6 assiettes à dîner et	Ø 10 1/4 po (26 cm)
6 assiettes à soupe creuses	Ø 9 po (23 cm)
6 assiettes à pizza	Ø 14 1/4 po (36 cm)
72 tasses à espresso	Ø 2 1/4 po (5,9 cm)
30 tasses à cappuccino	Ø 3 1/2 po (8,8 cm)
30 verres à thé	Ø 2 3/4 po (6,7 cm)/3 1/4 po (8 cm) haut

## Autres utilisations

Aliment	Récipients	Plat recouvert			 [h:min]
Décongeler des petits fruits	Bol ou assiette	Non	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		12:50
Faire fondre de la gélatine	Bol	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		12:15
Faire lever la pâte	Bol	Oui, avec assiette		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	12:30
Préparer du yogourt	Pots à yogourt avec couvercles	-		<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5:00
Laisser tremper du pouding au riz	Poêlon	Oui, avec couvercle	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		12:40
Faire fondre du chocolat	Bol	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		12:20
Décongeler des légumes	Bol	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		1:00

 Réglage de température /  Réglage de température /  Durée

## Nettoyage et entretien



Risque de blessure!

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

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le tiroir chauffant.

Des produits nettoyants inappropriés peuvent décolorer et endommager les surfaces de l'appareil. Utilisez uniquement une solution d'eau tiède savonneuse appliquée avec une éponge ou un chiffon doux.

Toutes les surfaces peuvent s'égratigner. Des égratignures sur les surfaces de verre peuvent causer un bris.

Essayez immédiatement les résidus des produits nettoyants.

Laissez le tiroir refroidir à une température sécuritaire avant de le nettoyer.

- Le tiroir et les accessoires devraient être nettoyés et séchés à fond après chaque utilisation.

### Produits nettoyants inappropriés

Pour un entretien optimal de l'appareil, n'utilisez jamais les produits et articles suivants :

- des nettoyants contenant de la soude, de l'ammoniac, des solvants ou des chlorures;
- des agents détartrants;
- des agents nettoyants abrasifs, comme les nettoyants en poudre ou en crème et les pierres ponce;
- des nettoyants à base de solvants;
- des nettoyants pour acier inoxydable;
- des nettoyants pour lave-vaisselle;
- des vaporisateurs pour four;
- des éponges dures ou des brosses à récurer, comme des tampons ou des éponges à récurer;
- des grattoirs en métal.

## Nettoyer le devant et l'intérieur du tiroir

L'interrupteur marche/arrêt doit demeurer libre de saleté et de liquides. S'il n'est pas gardé propre, il pourrait ne plus répondre ou le faire de façon incontrôlée.

- Il vaut mieux retirer immédiatement les salissures normales au moyen d'une éponge propre et d'une solution d'eau tiède savonneuse ou d'un chiffon en microfibres propre et humide.
- Essuyez ensuite avec de l'eau propre.
- Après le nettoyage, essuyez les surfaces à l'aide d'un linge doux.

On peut utiliser un produit nettoyant pour le verre pour le devant de l'appareil.

Le long temps d'exposition des produits nettoyants pour le verre peut endommager la surface.

Lavez immédiatement le produit nettoyant et assurez-vous qu'il ne se forme pas de flaque.

## Nettoyer le dessous-de-plat antidérapant

Ne nettoyez pas le dessous-de-plat antidérapant dans le lave-vaisselle ou la laveuse. Ne le placez jamais dans le four pour le faire sécher!

- Retirez le dessous-de-plat antidérapant pour le nettoyer.
- Nettoyez le dessous-de-plat à la main seulement, avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez-le avec un linge.
- Remplacez le dessous-de-plat antidérapant dans le tiroir chauffant seulement lorsqu'il est complètement sec.

## Foire aux questions

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans que vous ayez besoin de communiquer avec le Service technique de Miele.

En cas de doute, veuillez communiquer avec Miele.

 Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien autorisé, conformément aux normes de sécurité nationales et locales. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées pourraient causer des blessures ou endommager l'appareil. Ne tentez pas d'ouvrir le boîtier du tiroir chauffant.

Problème	Cause et solution
<b>Le tiroir ne chauffe pas.</b>	La fiche n'est pas correctement insérée. ■ Insérez la fiche.
	Le disjoncteur s'est déclenché. ■ Vérifiez le fusible (calibre minimal du fusible : consultez la plaque signalétique). Si le tiroir ne fonctionne toujours pas après avoir réactivé le fusible, contactez un électricien qualifié ou le service technique de Miele.
<b>Les aliments ne sont pas assez chauds.</b>	Le mode "Garder les aliments au chaud"  n'est pas réglé. ■ Régler le mode de fonctionnement adéquat.
	Le réglage de la température est trop bas. ■ Sélectionnez une température plus élevée.
	Les événements sont recouverts. ■ Assurez-vous que l'air peut circuler librement.
<b>Les aliments sont trop chauds.</b>	Le mode "Garder les aliments au chaud"  n'est pas réglé. ■ Régler le mode de fonctionnement adéquat.
	Le réglage de la température est trop élevé. ■ Sélectionnez une température plus basse.

## Foire aux questions

Problème	Cause et solution
<p><b>Les plats ne sont pas assez chauds.</b></p>	<p>Le mode "Réchauffer les plats et les assiettes"  n'est pas réglé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Régler le mode de fonctionnement adéquat.</li> </ul>
	<p>Le réglage de la température est trop bas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sélectionnez une température plus élevée.</li> </ul>
	<p>Les événements sont recouverts.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Assurez-vous que l'air peut circuler librement.</li> </ul>
	<p>Les plats n'ont pas été réchauffés durant suffisamment de temps.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le temps nécessaire pour réchauffer les plats est influencé par plusieurs facteurs (consultez "Réchauffer les plats").</li> </ul>
<p><b>Les plats sont trop chauds.</b></p>	<p>Le mode "Réchauffer les plats et les assiettes"  ou "Réchauffer les tasses et les verres"  n'est pas réglé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Régler le mode de fonctionnement adéquat.</li> </ul>
	<p>Le réglage de la température est trop élevé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sélectionnez une température plus basse.</li> </ul>
<p><b>Des bruits se produisent durant le fonctionnement</b></p>	<p>Le bruit est causé par le ventilateur qui distribue la chaleur de façon uniforme dans tout le tiroir. Le ventilateur fonctionne par intervalles dans les modes "Garder les aliments au chaud" et "Réduire la température". Ceci n'est pas un défaut.</p>

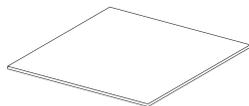
## Accessoires optionnels

---

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

Ils peuvent être commandés en ligne à :  
et sont également disponibles auprès de Miele (voir l'endos de ce manuel pour les coordonnées), ou en communiquant avec votre détaillant Miele.

### Dessous-de-plat antidérapant



Pour protéger la vaisselle.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ - INSTALLATION

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

► Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, assurez-vous que les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique du tiroir correspondent au réseau électrique.

Ces données doivent correspondre afin d'éviter le risque de dommage au tiroir chauffant. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

► 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 instructions données dans les instructions de fonctionnement et d'installation fournies avec l'appareil combiné.

► Le tiroir doit être installé de telle façon que

- vous pouvez voir le contenu des récipients. Autrement, vous risquez de vous ébouillanter ou de vous brûler avec de l'eau chaude et de la nourriture au moment de retirer les contenants.
- il y a suffisamment d'espace pour tirer le tiroir.

# Instructions d'installation

---

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

Le tiroir est disponible en deux modèles qui diffèrent en hauteur. Les dimensions d'installation pour le tiroir chauffant doivent être ajoutées aux dimensions d'installation pour l'appareil combiné afin de déterminer la dimension de l'ouverture requise.

Toutes les dimensions figurant dans ce livret d'instructions sont données en mm et en pouces.

## **Remarque destinée à l'installateur :**

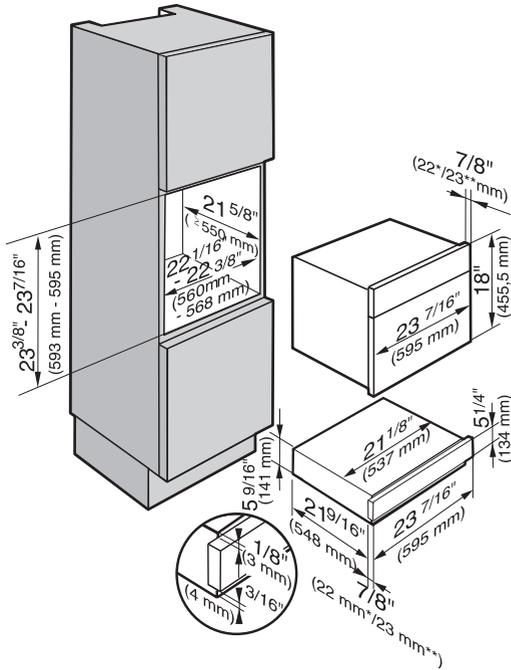
Veuillez remettre ces instructions au client pour que l'inspecteur en bâtiment local puisse les consulter.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**



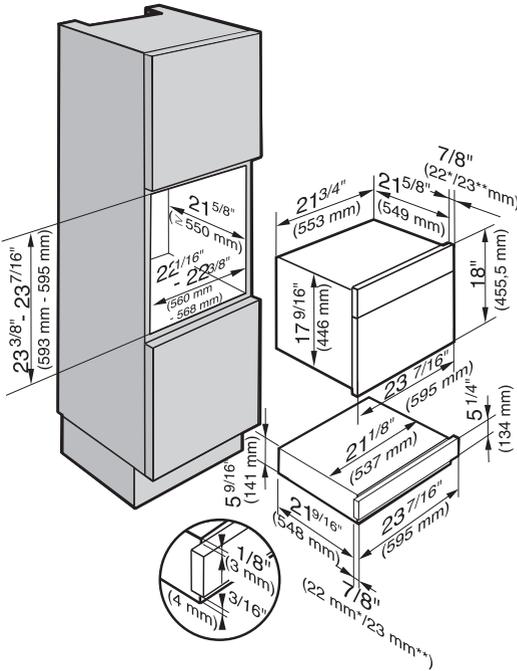
# Dimensions

## ESW avec H 6xxx BM(BP) / M 61xx / M 62xx



- ① Espace de ventilation lorsque l'appareil est installé en combinaison avec un four autonettoyant
  - ② Dimensions d'installation avec fiche  
Cordon d'alimentation L= 7 pi 2 5/8 po (2200 mm)
- \*) Devant de verre / \*\*) Devant en acier inoxydable

## ESW avec DG 6x00 / DG 6x0x

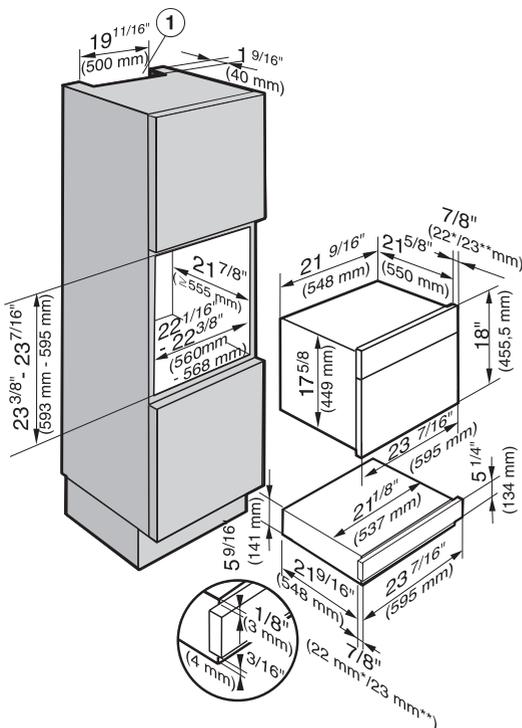


- ② Dimensions d'installation avec fiche  
Cordon d'alimentation L= 7 pi 2 5/8 po (2200 mm)

\*) Devant de verre / \*\*) Devant en acier inoxydable

# Dimensions

## ESW avec DGC 6500 / DGC 6600 / DGC 680x

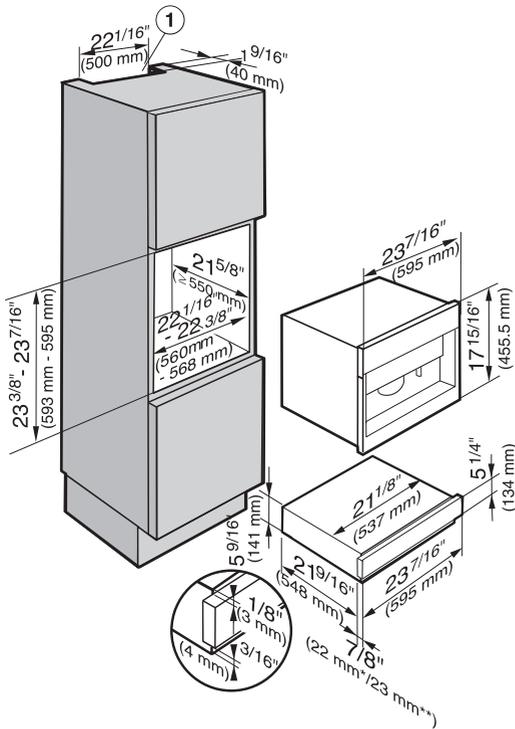


- ① Espace de ventilation lorsque l'appareil est installé en combinaison avec un cuiseur à vapeur combiné avec four
- ② Dimensions d'installation avec fiche  
Cordon d'alimentation L= 7 pi 2 5/8 po (2200 mm)

\*) Devant de verre / \*\*) Devant en acier inoxydable

Pour DGC 6805, des découpes sont nécessaires pour l'alimentation en eau et les tuyaux de vidange (voir les instructions d'installation de DGC 6805).

## ESW avec CVA 6401 / CVA 68xx



- ① Ouverture pour ventilation pour installation en combinaison avec une machine à café
- ② Dimensions d'installation avec fiche  
Cordon d'alimentation L= 7 pi 2 5/8 po (2200 mm)

\*) Devant de verre / \*\*) Devant en acier inoxydable

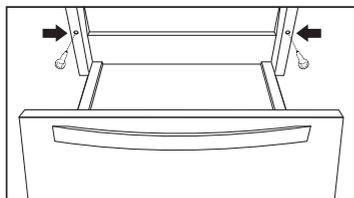
Assurez-vous que chaque appareil dispose de sa propre connexion électrique lors d'installations combinées.

# Installation

---

La base du tiroir doit être propre et au niveau. Ceci est important pour que l'appareil fonctionne correctement.

- Poussez le tiroir dans l'armoire jusqu'à la bande de vapeur, puis alignez-le à angle droit.
- Ouvrez le tiroir et utilisez les vis fournies (2 pour le petit tiroir, 4 pour le grand tiroir) afin de le fixer aux murs de l'armoire.



- Installez l'appareil combiné conformément à ses propres instructions de fonctionnement et d'installation.

## 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 chauffant et que les deux appareils sont branchés sur le même circuit, le fait de les faire fonctionner en même temps peut occasionner une surcharge.

Dans le doute, consultez un électricien qualifié.

## Installateur :

- Veuillez remettre ces instructions au client.

## Raccordement

- Assurez-vous que les données techniques (tension et fréquence et fusible) indiquées sur la plaque signalétique correspondent bien à celles de votre réseau électrique.

## Données de branchement

Le tiroir est prêt à être raccordé et est muni d'un câble d'alimentation de 2,0 m avec une fiche.

120 V / 15 A / 60 Hz

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

# 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.

Pour prévenir les risques de suffocation, débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et gardez-les hors de la portée des enfants.

## Mise au rebut de votre ancien appareil

Les vieux appareils électriques et électroniques contiennent souvent du matériel dispendieux. Toutefois, ils contiennent également des substances nocives qui étaient essentielles pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise aux rebus 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.

Les anciens appareils peuvent contenir des matériaux qui peuvent être recyclés. Veuillez communiquer avec le centre de recyclage de votre localité pour savoir comment les recycler.

Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant la mise aux rebus.

# Service après-vente, plaque signalétique, garantie

---

## Service après-vente

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre certains problèmes, veuillez communiquer avec :

- votre détaillant Miele;
- le Service technique Miele.

Pour connaître les coordonnées, reportez-vous à la dernière page.

Lorsque vous communiquez avec le Service technique Miele, veuillez préciser le modèle et le numéro de série de votre appareil.

## Plaque signalétique

Collez la plaque signalétique supplémentaire fournie ici. Assurez-vous que le numéro de modèle est le même que celui figurant à l'arrière des instructions d'utilisation.



## Garantie

Pour de plus amples renseignements à ce sujet, reportez-vous à votre livret portant sur la garantie.









**Canada**  
**Importateur**  
**Miele Limitée**

**Siège social au Canada et Centre Miele**

161 Four Valley Drive  
Vaughan, ON L4K 4V8  
[www.miele.ca](http://www.miele.ca)

**Service à la clientèle**

Téléphone : 800-565-6435  
[customercare@miele.ca](mailto:customercare@miele.ca)

**Allemagne**

**Fabricant**

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

ESW 6114 / ESW 6214



fr-CA

M.-Nr. 09 800 580 / 03