

Mode d'emploi et instructions de montage

Tiroir culinaire



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

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	11
Description de l'appareil	12
ESW 7010, ESW 7110.....	12
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120	13
Éléments de commande et d'affichage.....	14
Accessoires fournis	16
Première mise en service	17
Nettoyer le tiroir pour la première fois	17
Chauffer le tiroir pour la première fois	17
Miele@home	18
Utilisation	21
Principe de commande	21
Utiliser MobileStart.....	22
Modes de cuisson	22
Durée	22
Réglages de la température	23
Maintien des plats au chaud	24
Chauffer la vaisselle	28
Temps de chauffage.....	28
Capacité	28
ESW 7010, ESW 7110.....	29
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120.....	30
Cuisson à basse température	31
Autres possibilités d'utilisation	36
Mise en réseau avec les appareils encastrables Miele	37
Mode Shabbat	38
Nettoyage et entretien	39
En cas d'anomalie	41
Accessoires en option	43
Service après vente	44
Contact en cas d'anomalies.....	44
Plaque signalétique	44

Table des matières

Garantie.....	44
Installation	45
Consignes de sécurité pour le montage	45
Instructions d'encastrement.....	46
Dimensions d'encastrement ESW 7010, ESW 7110	47
Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 45 cm	47
Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 59 cm	48
Vue latérale	49
Raccordements et aération	50
Dimensions d'encastrement ESW 7020, ESW 7120	51
Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 45 cm	51
Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 59 cm	52
Vue latérale	53
Raccordements et aération	54
Dimensions d'encastrement ESW 7030.....	55
Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 45 cm	55
Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 59 cm	56
Vue latérale	57
Raccordements et aération	58
Montage	59
Branchement électrique	60
Déclaration de conformité	63

Consignes de sécurité et mises en garde

Le tiroir culinaire est désigné par la suite comme tiroir dans un but de simplification.

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

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le tiroir en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre tiroir.

Conformément à la norme IEC 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation du tiroir et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Veillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Ce tiroir est destiné à un usage domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce tiroir ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez le tiroir exclusivement dans le cadre domestique pour les types d'applications indiqués dans la notice. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser ce tiroir en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser ce tiroir sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !

Consignes de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le tiroir sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité du tiroir. Ne les laissez pas jouer avec le tiroir.
- ▶ Le tiroir chauffe beaucoup pendant le fonctionnement et reste très chaud quelque temps après l'arrêt. Afin d'éviter tout risque de brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil jusqu'à son complet refroidissement !
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
 - ▶ N'utilisez jamais votre tiroir si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
 - ▶ La fiabilité et la sécurité de fonctionnement du tiroir ne sont garanties qu'en cas de raccordement au réseau public d'électricité.
 - ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du tiroir en toute sécurité. Attention ! Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.
 - ▶ 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, contactez un électricien professionnel.
 - ▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre tiroir : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
 - ▶ Utilisez uniquement le tiroir encastré afin que son bon fonctionnement soit garanti.
 - ▶ Ce tiroir ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
 - ▶ Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du tiroir.
- N'ouvrez jamais la carrosserie du tiroir.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du tiroir par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre tiroir au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre « Installation », section « Branchement électrique »).
- ▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, commencez par débrancher votre tiroir du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est débranché du secteur électrique, procédez comme ceci :
 - les fusibles correspondants sont déclenchés ou
 - les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France) ou
 - le cas échéant, débranchez la prise murale sans tirer sur le cordon d'alimentation. Maintenez bien la fiche puis tirez !
- ▶ Si le tiroir est encastré derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. Si la porte reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accumulent. Le tiroir, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés. Attendez que le tiroir ait complètement refroidi pour refermer la porte.

Utilisation conforme

▶ Vous pouvez vous brûler au contact du tiroir brûlant ou de la vaisselle chaude. Pour toutes les manipulations sur l'appareil, portez des gants ou des maniques thermo-isolés. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur.

▶ Risque d'incendie. Ne rangez pas de récipient en plastique ou d'objets inflammables dans le tiroir. Ils pourraient fondre ou prendre feu à sa mise en marche.

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

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

▶ Le tiroir peut supporter un poids max. de 25 kg. Ne surchargez pas le tiroir, cela endommagerait les rails télescopiques.

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

▶ Le tapis antidérapant résiste à des températures allant jusqu'à 200 °C.

Le fond des récipients de cuisson peut dépasser cette température, en particulier après avoir saisi des aliments. Laissez refroidir les récipients de cuisson pendant quelques instants avant de les poser dans le tiroir.

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Le mode de fonctionnement SSS « Maintien des plats au chaud » sert à maintenir les plats au chaud et non à réchauffer des plats froids. Les plats doivent être disposés dans le tiroir alors qu'ils sont encore suffisamment chauds.
- ▶ Si la température est trop faible, des bactéries peuvent se développer dans certains aliments. Réglez une température suffisamment élevée.

Nettoyage et entretien

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

Votre contribution à la protection de l'environnement

Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

Votre ancien appareil

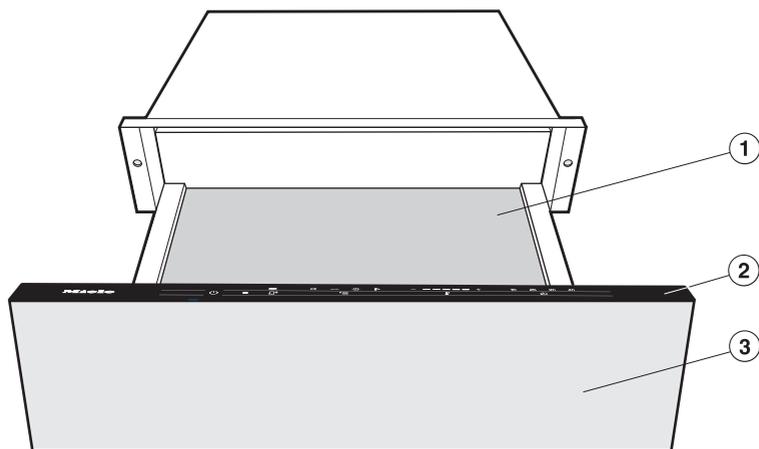
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière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



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

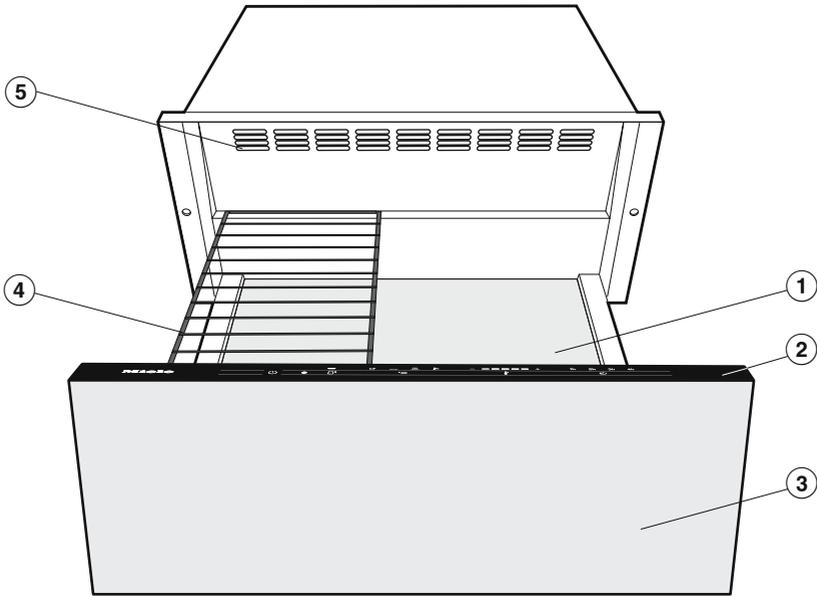
Description de l'appareil

ESW 7010, ESW 7110



- ① Tapis antidérapant
- ② Éléments de commande et d'affichage
- ③ Façade du tiroir avec système Push2open
Pour ouvrir et fermer le tiroir, appuyez légèrement sur la façade.

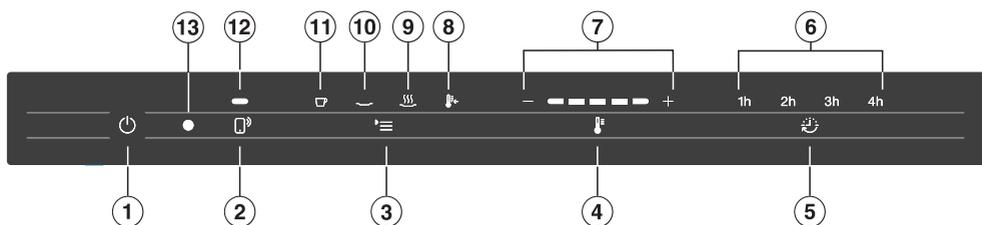
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① Tapis antidérapant
- ② Éléments de commande et d'affichage
- ③ Façade du tiroir avec système Push2open
Pour ouvrir et fermer le tiroir, appuyez légèrement sur la façade.
- ④ Grille-support
- ⑤ Fentes d'aération

Description de l'appareil

Éléments de commande et d'affichage



Touches sensibles

- ① Touche sensible Marche/Arrêt Pour mise en Marche/Arrêt du tiroir
- ② Touche sensible Pour commander le tiroir sur un terminal mobile
- ③ Touche sensible Pour sélectionner un mode de cuisson
- ④ Touche sensible Pour régler la température
- ⑤ Touche sensible Pour fixer une durée limitée ou rétablir un fonctionnement continu.

Affichages/Diodes de contrôle

- ⑥ Affichage de la durée sélectionnée
1 h = 1 heure
2 h = 2 heures
3 h = 3 heures
4 h = 4 heures
Aucun affichage = Fonctionnement continu
- ⑦ Diodes de contrôle barre de segment
Pour afficher la température
- ⑧ Diode de contrôle Indique que le mode de cuisson Cuisson à basse température est réglé.
- ⑨ Diode de contrôle Indique qu le mode Maintien des plats au chaud est réglé.
- ⑩ Diode de contrôle Indique que le mode Chauffage de la vaisselle de service est réglé.
- ⑪ Diode de contrôle Indique que le mode Tasses/Verres est réglé.

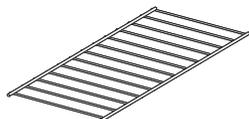
- ⑫ Diode de contrôle ■
Indique que la commande des tiroirs est activé via votre terminal mobile.
- ⑬ Interface optique
(réservée au service après-vente Miele)

Description de l'appareil

Accessoires fournis

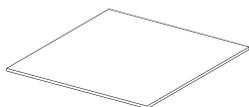
Pour commander les accessoires de série ou en option, veuillez vous reporter au chapitre « Accessoires en option ».

Grille-support



Augmente la surface de chargement (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Tapis antidérapant



Veille au bon maintien de la vaisselle.

Livre de recettes Miele « Cuisson à basse température »

Les meilleures recettes conçues par notre équipe de cuisiniers Miele

- Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.
- Les étiquettes avec les consignes de sécurité et d'installation ainsi que la plaque signalétique ne doivent pas être retirées !

Cela facilitera les interventions du service après-vente et de réparation.

Nettoyer le tiroir pour la première fois

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

Chauffer le tiroir pour la première fois

Faites chauffer le tiroir à vide pendant 2 heures minimum.

- Mettez le tiroir sous tension en effleurant la touche sensitive ①.
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive  jusqu'à ce que le symbole  s'éclaire.
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive  jusqu'à ce que le segment extérieur de droite de l'affichage de température s'allume.
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive  jusqu'à ce que **2 h** s'allume.
- Fermez le tiroir.

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

Le tiroir s'éteint automatiquement au bout de 2 heures.

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

Veillez à bien aérer votre cuisine lors de la première montée en température.

Première mise en service

Miele@home

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

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'App Miele@mobile
- un compte utilisateur Miele. Vous pouvez créer votre compte utilisateur via l'App Miele@mobile.

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

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

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

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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

Application Miele@mobile

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



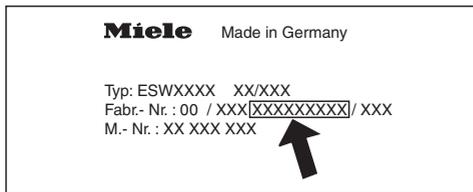
Connexion via l'application

Il est possible de créer une connexion réseau avec l'application Miele@mobile.

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

Pour la connexion, vous avez besoin :

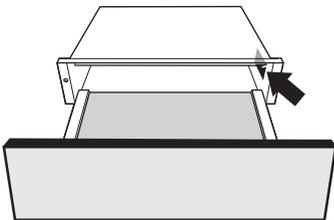
1. Du mot de passe de votre réseau Wi-Fi
2. Du mot de passe de votre tiroir.



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

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve ici :



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

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

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

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

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

- Suivez les instructions de l'application.

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

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

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

Première mise en service

Connexion par WPS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Déconnecter le Wi-Fi (restaurer le réglage d'usine)

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

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

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

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

- Effleurez la touche sensitive .

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

Au bout de quelques secondes, **2h** et **3h** clignotent. L'appareil n'est plus connecté au réseau Wi-Fi.

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

L'appareil n'est plus connecté au réseau Wi-Fi. Une nouvelle connexion peut être établie.

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

Principe de commande

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

Les touches sensibles ne réagissent pas ou s'allument et s'éteignent de manière intempestive, il peut même arriver que la zone de cuisson s'arrête automatiquement.

Gardez les touches sensibles et les champs d'affichage propres.

N'y déposez pas d'objets et ne posez pas de récipients chauds dessus.

 Dommages provoqués par des liquides.

Si des liquides pénètrent à l'intérieur du tiroir, ils risquent de provoquer un court-circuit.

Ouvrez et fermez prudemment le tiroir chargé, afin que les liquides ne débordent pas.

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

Utilisation

Utiliser MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

Le témoin lumineux au-dessus de la touche sensitive  s'allume. Vous pouvez contrôler le tiroir à distance via l'application Miele@mobile.

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

Modes de cuisson

Vous disposez des modes de fonctionnement suivants :

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

Le dernier mode sélectionné réapparaît à la mise en marche suivante et s'affiche sur le bandeau.

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

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

 Risque de brûlure due à la vaisselle chaude.

La vaisselle vide devient très chaude si vous utilisez le mode de fonctionnement  Maintien des plats au chaud.

Portez des gants de cuisine lorsque vous retirez la vaisselle.

Durée

 Risque d'incendie dû aux aliments déshydratés.

Si le plat est maintenu au chaud trop longtemps, il peut se dessécher et même prendre feu.

Si le tiroir est en mode de fonctionnement continu, ne le laissez pas longtemps sans surveillance.

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

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

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

Réglages de la température

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

La dernière température sélectionnée est automatiquement choisie à la mise en marche suivante et est affichée sur le bandeau de commande (exception : cuisson à basse température).

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

* Valeur indicative, mesurée au centre du tiroir non chargé

Maintien des plats au chaud

Conseils

Pour que vos plats soient d'une qualité optimale, veuillez respecter les points suivants :

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

 Risques sanitaires si la température de maintien est trop basse.

Si la température de maintien au chaud est trop basse, des bactéries peuvent se développer dans les aliments.

Sélectionnez uniquement le mode de fonctionnement  Maintien des plats au chaud.

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

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

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

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

Maintien des plats au chaud

Réglages

Aliments	Vaisselle	Couvrir	Température en réglage 	Position	
				Fond	Grille-sup-port*
Bifteck saignant	Assiette	Non	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Soufflé/gratin	Plat à gratin	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Rôti	Assiette	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Potée	Casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Bâtonnets de poisson	Poêle	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Viande en sauce	Casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Légumes en sauce	Casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Ragoût	Casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Purée de pommes de terre	Casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Menu	Assiette	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Pommes de terre au four/ pommes de terre bouillies	Assiette/ casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Escalope panée	Poêle	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Crêpes/ pommes paillason	Assiette	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	x
Pizza	Assiette	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Pommes de terre à l'eau	Casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Sauce	Casserole	Oui	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Strudel	Assiette	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Chauffer du pain	-	Non	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

Maintien des plats au chaud

Aliments	Vaisselle	Couvrir	Température en réglage 	Position	
				Fond	Grille-sup-port*
Chauffer des petits pains	-	Non	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

* selon modèle

Chauffer la vaisselle

Conseils

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

Temps de chauffage

Le temps de chauffage est fonction de plusieurs facteurs :

- matériau et épaisseur de la vaisselle
- capacité de chargement
- disposition de la vaisselle
- réglage de la température

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

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

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

Capacité

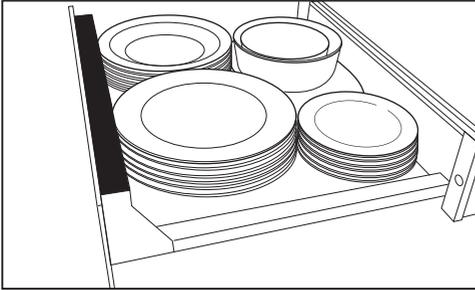
 Dommages dus à la surcharge. Ne surchargez pas le tiroir, cela endommagerait les rails télescopiques. Chargez le tiroir avec **25 kg** au maximum.

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

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 : vous pouvez augmenter la surface de chargement en utilisant la grille-support fournie. La grille-support peut être utilisée selon les besoins. Avec 2 grilles, vous pouvez augmenter la surface de chargement en insérant les grilles à gauche et à droite. Vous pouvez vous procurer une grille-support supplémentaire dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou auprès de votre revendeur Miele (voir chapitre « Accessoires en option »).

ESW 7010, ESW 7110

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif :



Couverts pour 6 personnes

6 assiettes	Ø 26 cm
6 assiettes creuses	Ø 23 cm
6 assiettes à dessert	Ø 19 cm
1 plateau oval	32 cm
1 plat	Ø 16 cm
1 plat	Ø 13 cm

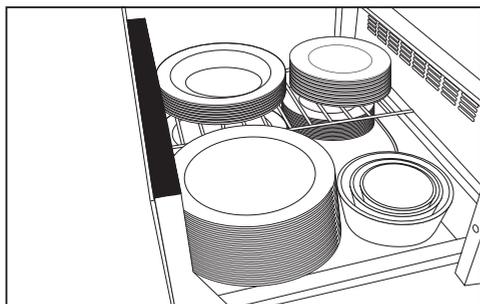
ou individuellement

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

Chauffer la vaisselle

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif :



Couverts pour 12 personnes

12 assiettes	Ø 26 cm
12 assiettes creuses	Ø 23 cm
12 assiettes à dessert	Ø 19 cm
1 plateau oval	32 cm
1 plat	Ø 19 cm
1 plat	Ø 16 cm
1 plat	Ø 13 cm

ou individuellement

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

Cuisson à basse température

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

Si vous utilisez une thermosonde d'un autre appareil Miele dans le tiroir, cela peut influencer le fonctionnement de l'appareil dans certains cas.

Utilisez uniquement la thermosonde dans l'appareil Miele prévu à cet effet.

Nous conseillons d'utiliser un thermomètre de cuisson du commerce pour afficher la température à cœur. Les aliments pourront ainsi être cuits au degré près.

Température à cœur

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

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

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

- 45–50 °C = saignante
- 55–60 °C = à point
- 65 °C = bien cuite

Temps de cuisson

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

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

Exemple :

durée sélectionnée 1 h

temps de fonctionnement réel 1 heure et 15 minutes

Consignes

- La viande doit être bien maturée.
- La qualité de l'aliment à cuire est essentielle à un bon résultat de cuisson.
- L'aliment à cuire doit être à température ambiante. Sortez-la du réfrigérateur 15 minutes avant sa préparation environ.

Cuisson à basse température

Utiliser le mode de cuisson à basse température

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

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

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

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

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

- Saisissez bien l'aliment à cuire sur tous les côtés.

Conseils

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

Cuisson à basse température

Préchauffez le plat pendant 15 minutes. Pendant ce temps, placez l'aliment à cuire de côté, à température ambiante.

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

Les temps de cuisson figurant dans les tableaux sont donnés à titre indicatif. Vous pouvez poursuivre la cuisson de l'aliment à cuire si nécessaire.

Tableau de cuisson Bœuf

Pièce	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Médallions 3-4 cm d'épaisseur	1 par face	45-50	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	1-2 par face	55-60	65-80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	65	95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Pavé env. 170 g	1 par face	45-50	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	55-60	65-80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	65	95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Rumsteck env. 200 g	1 par face	45-50	35-45	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	1-2 par face	55-60	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	65	95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 45-50°C saignant / 55-60°C à point / 65°C bien cuit

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

Tableau de cuisson Veau

Pièce	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Médallions 3-4 cm d'épaisseur	1 par face	45-50	40-55	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	55-60	60-75	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	65	90-105	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Steak env. 160 g 2 cm d'épaisseur	1 par face	45-50	15-30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	55-60	30-45	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	65	65-80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 45-50°C saignant / 55-60°C à point / 65°C bien cuit

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

Cuisson à basse température

Tableau de cuisson Porc

Pièce	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Filet env. 550 g	6-8 au total	65	90-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Médallions env. 4 cm d'épaisseur	2 par face	65	85-100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 65 °C bien cuit

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

Tableau de cuisson Agneau

Pièce	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Carré d'agneau env. 170 g	2-4	60	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2-4	65	85-100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Carré d'agneau env. 400 g	2-4	60	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2-4	65	85-100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Selle d'agneau désossée env. 600 g	2 par face	60	45-60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	2 par face	65	95-110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60 °C à point, 65 °C bien cuit

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

Cuisson à basse température

Tableau de cuisson Gibier

Pièce	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Médallions de cerf 3–4 cm d'épaisseur	2 par face 2 par face	60 65	65–80 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Selle de chevreuil désossée env. 800 g	2 par face 2 par face	60 65	55–70 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

* 60 °C à point, 65 °C bien cuit

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

Tableau de cuisson Poisson

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

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

Autres possibilités d'utilisation

Aliments	Plats de cuisson	Couvrir			 [h:min]
Décongeler les baies	Saladier/as-siette	non	■ □ □ □ □		00:50
Dissoudre de la gélatine	Saladier	non	□ □ □ □ ■		00:15
Faire lever la pâte	Saladier	oui, avec as-siette		■ □ □ □ □	00:30
Préparer des yaourts	Pots de yaourt en verre avec couvercle	–		□ ■ □ □ □	5:00
Faire cuire le riz au lait	Casserole	oui, avec un couvercle	□ □ □ □ ■		00:40
Faire fondre du chocolat	Saladier	non	□ □ □ □ ■		00:20
Décongeler les légumes surgelés	Saladier	non	□ □ ■ □ □		1:00

 Réglage de la température/  Réglage de la température /  Durée

Mise en réseau avec les appareils encastrables Miele

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

Exemple :

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

Conditions préalables

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

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

Déroulement de la mise en réseau

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

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

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

Mode Shabbat

Cet appareil propose un mode Shabbat qui permet de faciliter l'observance des pratiques religieuses. Il s'éteint automatiquement au bout de 72 heures environ, ce qui rétablit le mode de fonctionnement normal du tiroir. Lorsque le mode Shabbat est activé, le réglage de la durée est désactivé et le bandeau tactile réagit plus lentement que d'habitude.

Activer le mode Shabbat

- Mettez le tiroir hors tension le cas échéant.
 - Maintenez la touche sensitive  enfoncée.
 - Effleurez simultanément la touche sensitive .
- 1h, 2h, 3h et 4h** s'allument.
- Réglez le mode de fonctionnement et la température souhaités.

Désactiver le mode Shabbat

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

- Maintenez la touche sensitive  enfoncée.

Tous les affichages s'éteignent.

Le tiroir fonctionne à nouveau en mode normal.

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

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

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. Les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Retirez immédiatement les restes de détergent.

N'utilisez pas de produit à récurer ou de produit abrasif.

 Risque de brûlure due à l'intérieur chaud.

L'intérieur du tiroir est chaud après avoir fonctionné.

Laissez refroidir le tiroir avant de le nettoyer.

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

Produits à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas :

- de produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de produit détartrant,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de détergent spécial inox,
- de produits de nettoyage pour tables de cuisson en vitrocéramique,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de produit nettoyant ou spray pour four,
- de produit à vitres,
- d'éponges ou brosses abrasives et dures ou encore des éponges spéciales pour casseroles,
- de grattoir métallique.

Nettoyage et entretien

Nettoyer la façade et l'intérieur du tiroir

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

Les touches sensibles ne réagissent pas ou s'allument et s'éteignent de manière intempestive, il peut même arriver que la zone de cuisson s'arrête automatiquement.

Gardez les touches sensibles et les champs d'affichage propres.

N'y déposez pas d'objets et ne posez pas de récipients chauds dessus.

- Il est conseillé de nettoyer les salissures avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon en microfibres propre.
- Puis rincez à l'eau du robinet.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Nettoyer le tapis antidérapant

 Dommages provoqués par un nettoyage inapproprié.

Ne mettez pas le tapis antidérapant dans le lave-vaisselle ou le lave-linge, sous peine de l'endommager. Nettoyez le tapis antidérapant uniquement à la main.

 Dommages provoqués par un séchage inapproprié.

Ne séchez pas le tapis antidérapant au four sous peine de l'endommager. Ne séchez jamais le tapis antidérapant au four.

- Retirez le tapis antidérapant du tiroir.
- Nettoyez le tapis antidérapant avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle non-abrasif.
- Séchez ensuite le tapis antidérapant avec un chiffon doux.
- Remettez le tapis antidérapant dans le tiroir lorsqu'il est parfaitement sec.

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

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

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

En cas d'anomalie

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

Miele propose une large gamme d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Pour les commander, il vous suffit de vous rendre sur la boutique en ligne Miele.

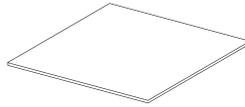
Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

Grille-support



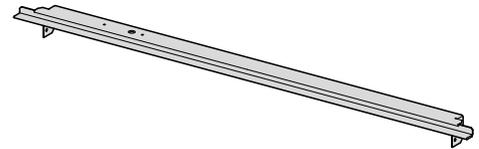
Augmente la surface de chargement (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120).

Tapis antidérapant



Veille au bon maintien de la vaisselle.

Baguette de recouvrement



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

Chiffon microfibre

Enlève les empreintes de doigts et les traces légères.

Service après vente

Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

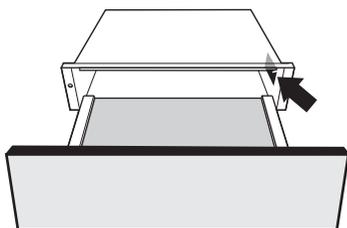
Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous www.miele.com/service.

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve ici :



Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

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

Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages liés à un montage incorrect.

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

- ▶ Quand vous encastrez votre tiroir, n'oubliez pas que vous devez pouvoir accéder facilement à la prise.
- ▶ Le tiroir ne peut être encastré qu'en association avec des appareils proposés par Miele. S'il est encastré avec un autre type d'appareil, vous perdrez le bénéfice de la garantie, car les conditions de fonctionnement correct du tiroir ne seront plus réunies.
- ▶ Le fond sur lequel le tiroir et l'appareil combiné sont posés, doit être encastré et doit pouvoir supporter l'appareil.
- ▶ Pour l'encastrement de l'appareil combiné, reportez-vous à la notice de montage correspondante.
- ▶ Lors du montage du tiroir, respectez les points suivants :
 - Le contenu de la vaisselle doit être visible. Cela vous évitera de vous ébouillanter avec des plats chauds qui débordent.
 - Il doit y avoir suffisamment d'espace pour retirer le tiroir.

Installation

Instructions d'encastrement

Le tiroir peut être combiné avec les appareils encastrables Miele suivants :

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

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

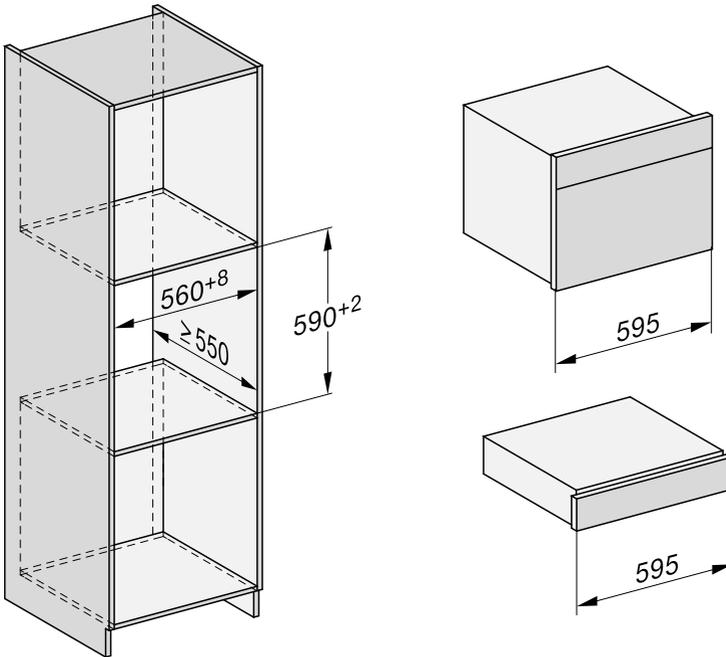
Le tiroir est disponible en 3 hauteurs différentes. La cote d'encastrement est égale à la somme de la cote d'encastrement du tiroir et de la cote d'encastrement de l'autre appareil.

Dimensions d'encastement ESW 7010, ESW 7110

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 45 cm

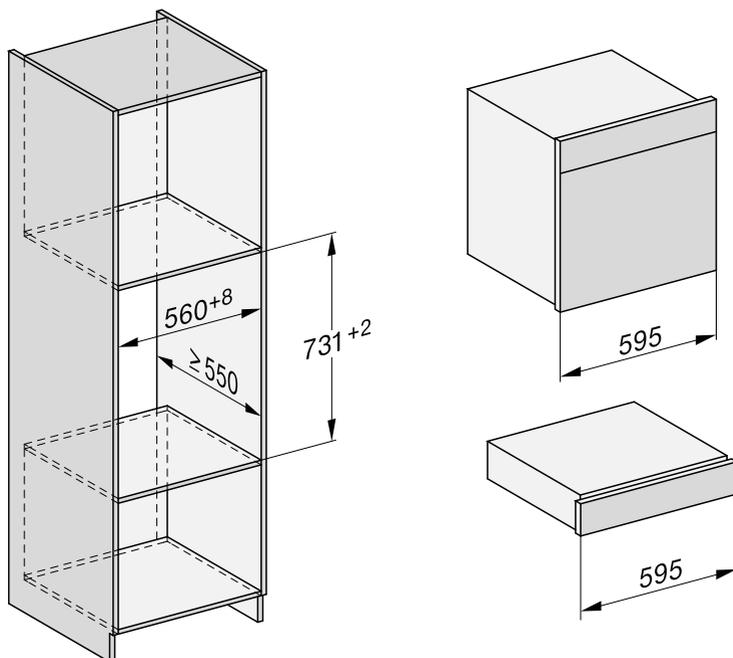
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastement.



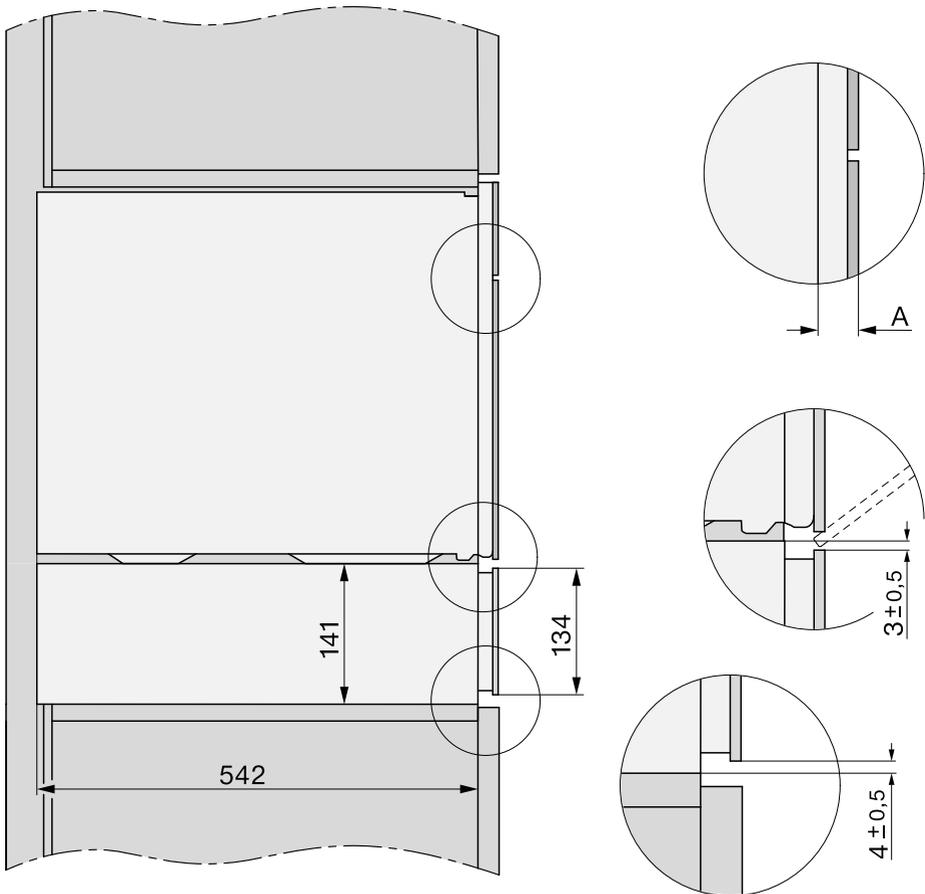
Installation

Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 59 cm

Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.



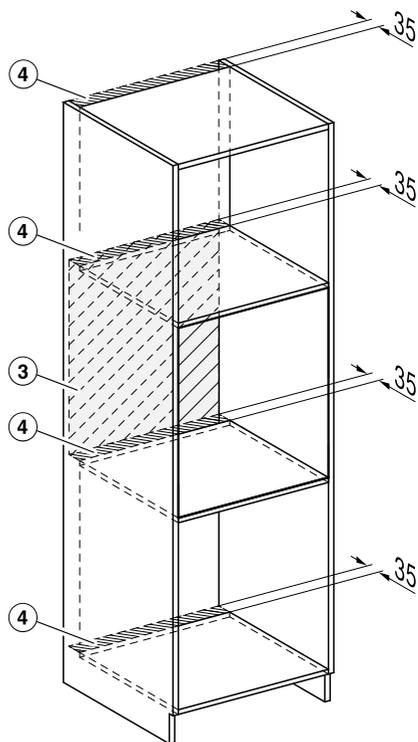
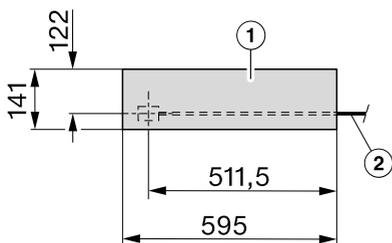
Vue latérale



- A** ESW 70x0: 22 mm
ESW 71x0: 23,3 mm

Installation

Raccordements et aération



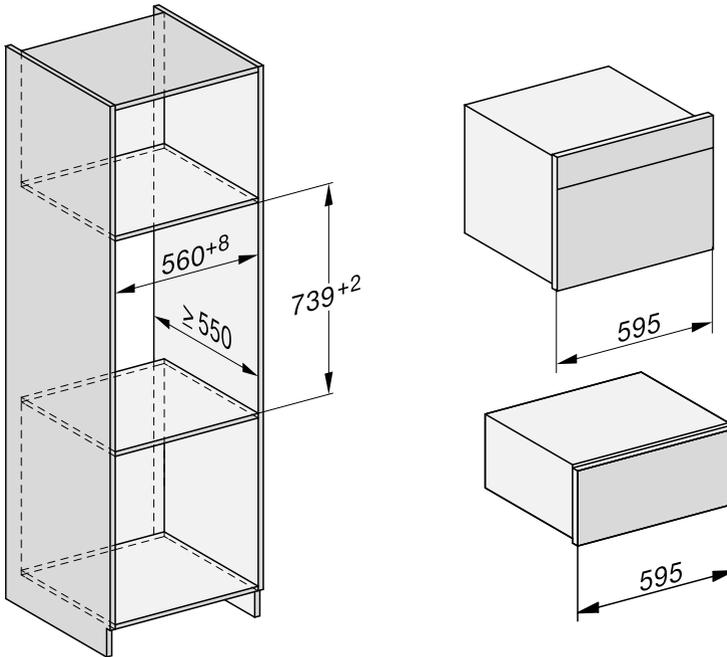
- ① Vue de face
- ② Câble d'alimentation, L = 2 000 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 180 cm²

Dimensions d'encastement ESW 7020, ESW 7120

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 45 cm

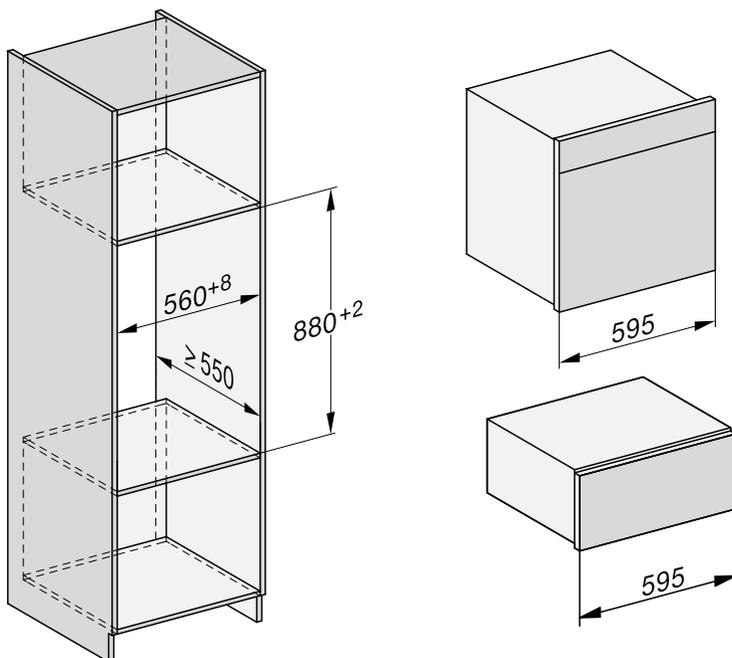
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastement.



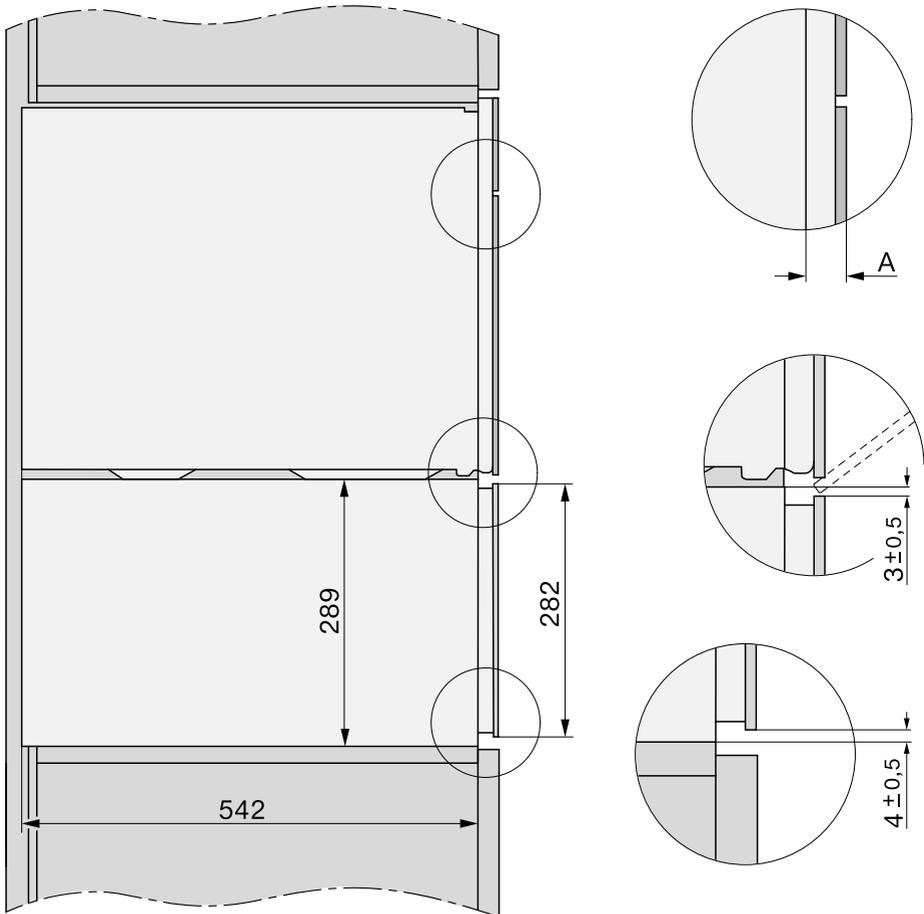
Installation

Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 59 cm

Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.



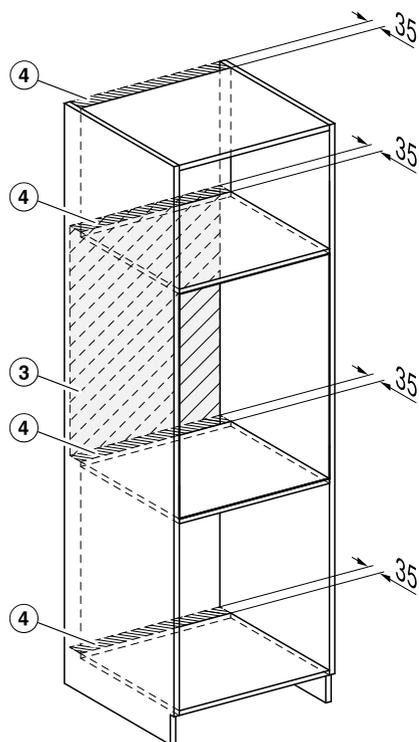
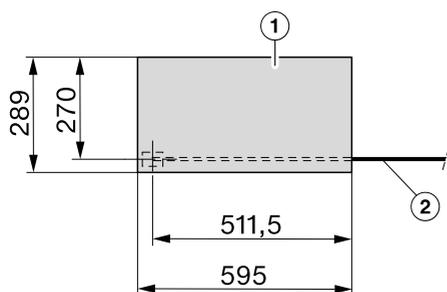
Vue latérale



- A** ESW 70x0: 22 mm
ESW 71x0: 23,3 mm

Installation

Raccordements et aération



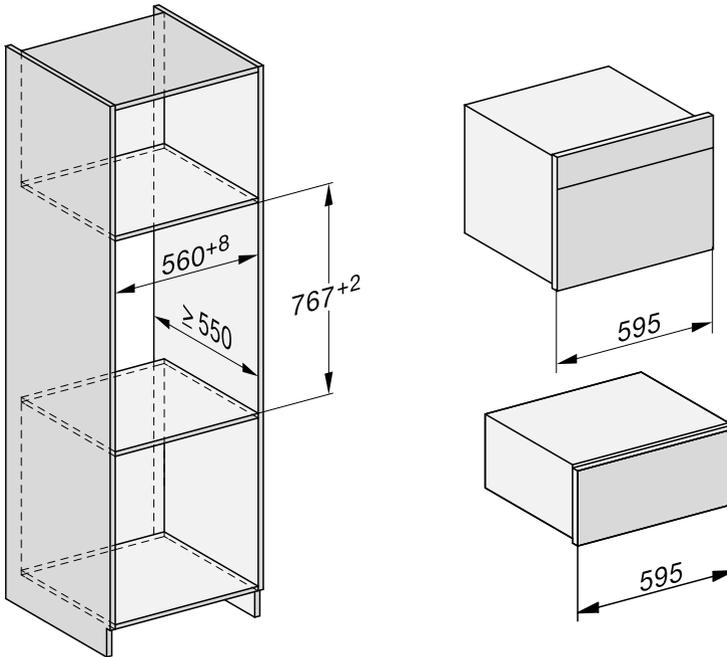
- ① Vue de face
- ② Câble d'alimentation, L = 2 000 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 180 cm²

Dimensions d'encastement ESW 7030

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 45 cm

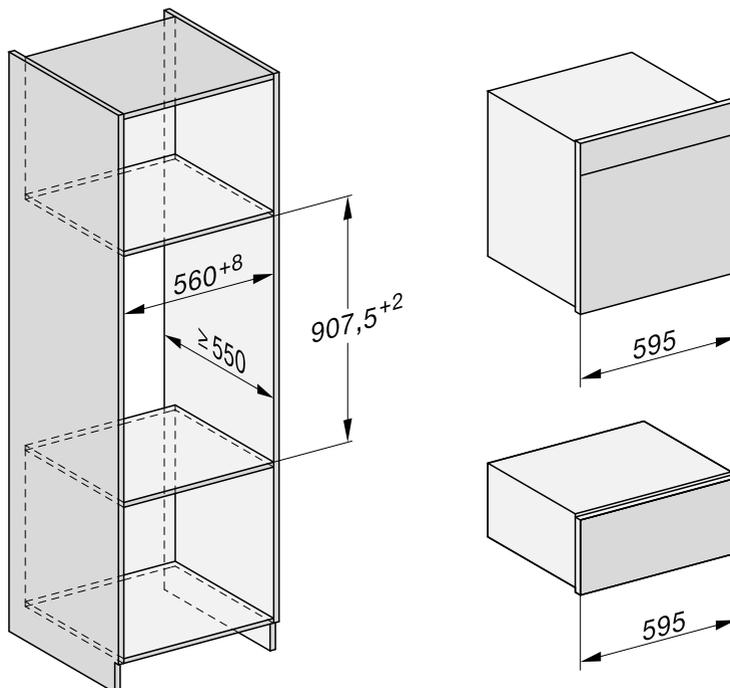
Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastement.



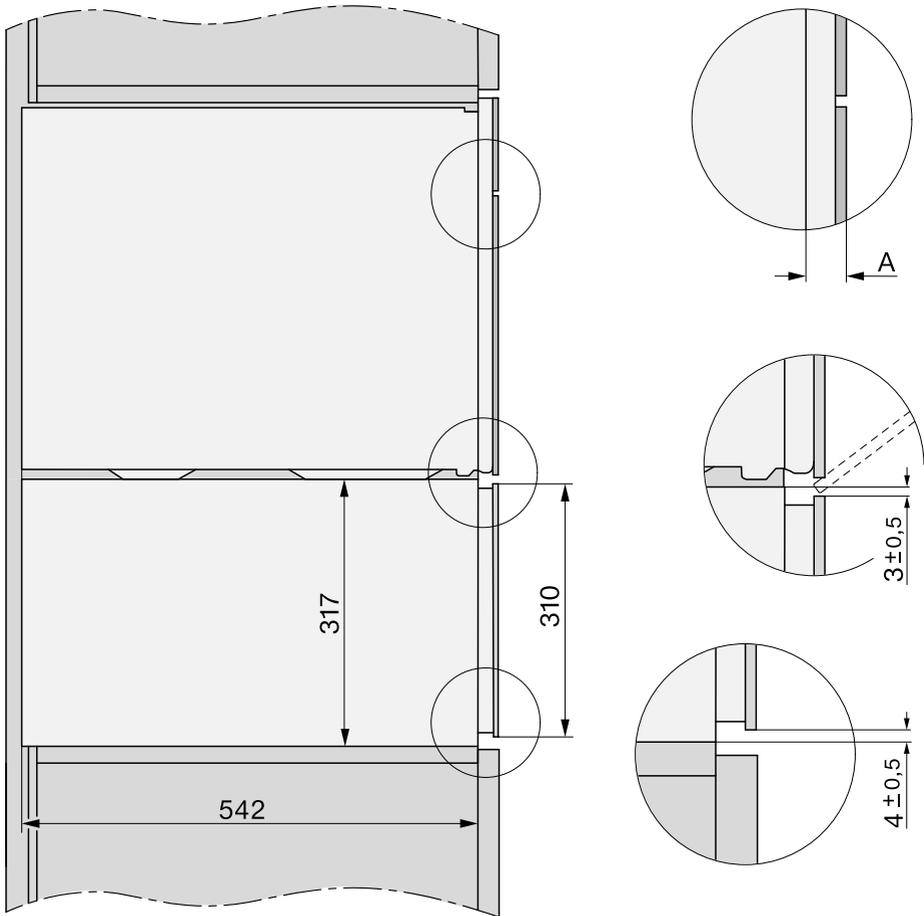
Installation

Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 59 cm

Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.



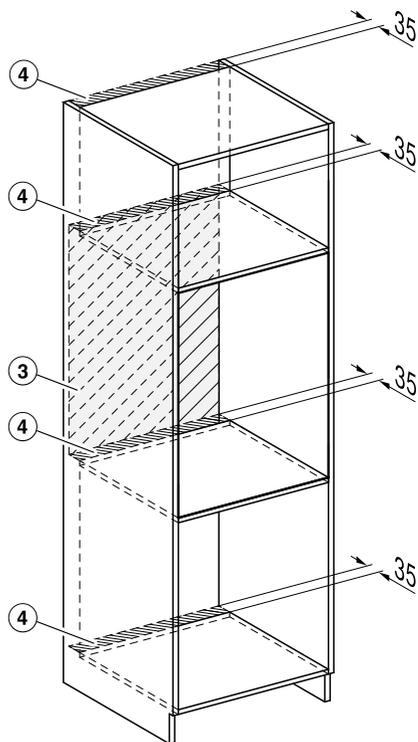
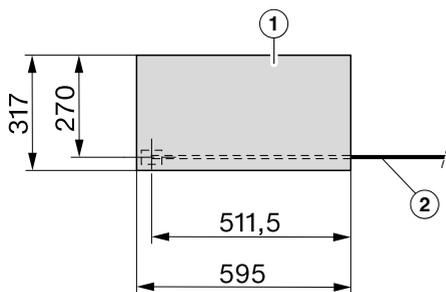
Vue latérale



A ESW 7030: 22 mm

Installation

Raccordements et aération

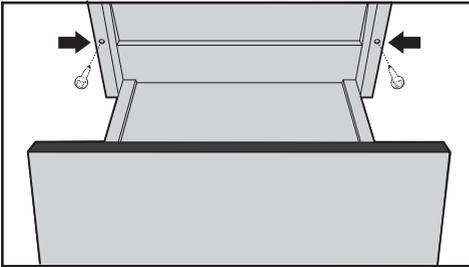


- ① Vue de face
- ② Câble d'alimentation, L = 2 000 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 180 cm²

Montage

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

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



- Ouvrez le tiroir et fixez-le aux parois latérales du meuble avec les deux vis livrées.
- Protégez l'arête supérieure du bandeau de tout frottement en installant l'appareil combiné.
- Encastrez l'appareil combiné en suivant les indications de la notice de montage correspondante.

Installation

Branchement électrique

Nous conseillons un raccordement électrique sur prise du tiroir. Les interventions du SAV en seront facilitées. Quand vous encastrez votre tiroir, n'oubliez pas que vous devez pouvoir accéder facilement à la prise.

 Risque de blessure due à des travaux d'installation, d'entretien ou des réparations non conformes.

Miele décline toute responsabilité en cas de travaux d'installation et d'entretien non conformes ou de réparations incorrectes pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Miele ne peut être tenu pour responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (risque d'électrocution) côté installation.

Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder le tiroir au réseau électrique.

En cas de non accessibilité de la prise de courant ou de planification d'un raccordement permanent, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs. Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

La protection contre les contacts accidentels des pièces isolées en fonctionnement doit être assurée après le montage.

Puissance totale

voir plaque signalétique

Données de raccordement

Les caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont du tiroir.

Mise hors tension

 Risque d'électrocution en raison de la tension réseau.

Lors de travaux de réparation et/ou de maintenance, un réenclenchement de la tension réseau peut être à l'origine d'une électrocution.

Après la coupure, protégez le réseau contre les remises sous tension.

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

Fusibles

- Enlevez les fusibles de protection.

Fusibles à vis automatiques

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

Disjoncteurs automatiques

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

Disjoncteur différentiel

- (Disjoncteur différentiel) : Commutez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Installation

Remplacer le câble d'alimentation électrique

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

Déclaration de conformité

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

Le texte complet de la déclaration de conformité se trouve sous une des adresses Internet suivantes :

- Page d'accueil miele France, sur www.miele.fr
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur www.miele.fr/electromenager/demande-d-informations-385.htm en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Bande fréquence	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-----------------	----------------------------

Puissance maximale d'émission	< 100 mW
-------------------------------	----------

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

ESW 7010, ESW 7020, ESW 7030, ESW 7110, ESW 7120