

## 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.

# Contenu

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	4
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	11
<b>Aperçu</b> .....	12
ESW 7010, ESW 7110.....	12
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 .....	13
Éléments de commande et indicateurs.....	14
Accessoires fournis .....	15
<b>Première mise en marche</b> .....	16
Nettoyer le tiroir pour la première fois .....	16
Chauffer le tiroir pour la première fois .....	16
Miele@home .....	17
<b>Commande</b> .....	20
Principe de fonctionnement .....	20
Utiliser MobileStart.....	21
Modes de fonctionnement .....	21
Durée .....	21
Réglages de la température .....	22
<b>Maintien des plats au chaud</b> .....	23
<b>Chauffage de la vaisselle</b> .....	27
Temps de chauffage.....	27
Capacité .....	27
ESW 7010, ESW 7110.....	28
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120.....	29
<b>Cuisson à basse température</b> .....	30
<b>Autres possibilités d'utilisation</b> .....	35
<b>Mise en réseau avec les appareils encastrés Miele</b> .....	36
<b>Fonction Shabbat</b> .....	37
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	38
<b>Que faire si ...</b> .....	40
<b>Accessoires en option</b> .....	42
<b>Service après-vente</b> .....	43
Contact en cas d'anomalies.....	43
Plaque signalétique .....	43

---

Garantie.....	43
<b>Installation.....</b>	<b>44</b>
Consignes de sécurité pour l'encastrement.....	44
Instructions d'encastrement.....	45
Cotes d'encastrement ESW 7010, ESW 7110 .....	46
Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut .....	46
Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut .....	47
Vue latérale .....	48
Raccordements et aération .....	49
Cotes d'encastrement ESW 7020, ESW 7120 .....	50
Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut .....	50
Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut .....	51
Vue latérale .....	52
Raccordements et aération .....	53
Cotes d'encastrement ESW 7030 .....	54
Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut .....	54
Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut .....	55
Vue latérale .....	56
Raccordements et aération .....	57
Installation .....	58
Raccordement électrique .....	59
<b>Déclaration de conformité.....</b>	<b>62</b>

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

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

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

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

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

Conservez précieusement ce mode d'emploi et les instructions de montage afin de pouvoir les transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

## 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

---

## Enfants dans le foyer

- ▶ Tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés du tiroir à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le tiroir sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils puissent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers potentiels associés à une manipulation erronée.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le tiroir sans surveillance.
- ▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du tiroir. Ne les laissez jamais 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 ce qu'il soit suffisamment refroidi..
- ▶ Risque d'asphyxie. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier 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

- ▶ Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.
- ▶ Un tiroir endommagé représente un danger potentiel pour votre sécurité. Vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne mettez jamais un four à micro-ondes endommagé en marche.
- ▶ La fiabilité et la sécurité de fonctionnement du tiroir ne sont garanties qu'en cas de raccordement au réseau public d'électricité.
- ▶ La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation 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.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- ▶ Si 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 four à vapeur 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 :
  - déclencher le fusible de l'installation électrique correspondant ou
  - dévisser totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
  - débrancher la prise de la fiche (s'il y en a une). Ne pas tirer sur le câble, mais sur la fiche.
- ▶ 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'accablent. 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 risquez de vous brûler en touchant le tiroir chauffant ou de la vaisselle chaude. Pour toutes les manipulations sur l'appareil chaud, protégez vos mains à l'aide de gants ou de maniques. Utilisez uniquement des gants ou maniques secs. Les textiles humides ou mouillés conduisent mieux la chaleur et peuvent causer des brûlures dues à la vapeur.
- ▶ Risque d'incendie. Ne rangez pas de récipient en plastique ou d'objets inflammables dans le tiroir. Ils pourraient fondre ou s'enflammer en cas de mise en marche.
- ▶ Les objets situés à proximité d'un tiroir en fonctionnement sont susceptibles de prendre feu en raison des températures élevées. 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. Veillez à ne pas le toucher par erreur lorsque le tiroir est sorti.
- ▶ Le tapis antidérapant résiste à des températures 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.
- ▶ Les récipients en plastique ou les feuilles d'aluminium fondent à haute température. N'utilisez que des récipients thermorésistants en porcelaine, en verre, etc. 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 «  Maintien des plats au chaud » sert à maintenir les plats au chaud et non à réchauffer des plats froids. Les plats disposés dans le tiroir doivent encore être suffisamment chauds.
- ▶ Si la température est trop faible, des bactéries peuvent se développer dans certains aliments. Réglez une température suffisamment élevée.

### Nettoyage et entretien

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

# Votre contribution à la protection de l'environnement

## Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les éventuels dommages en cours de transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

## Recyclage de 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.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

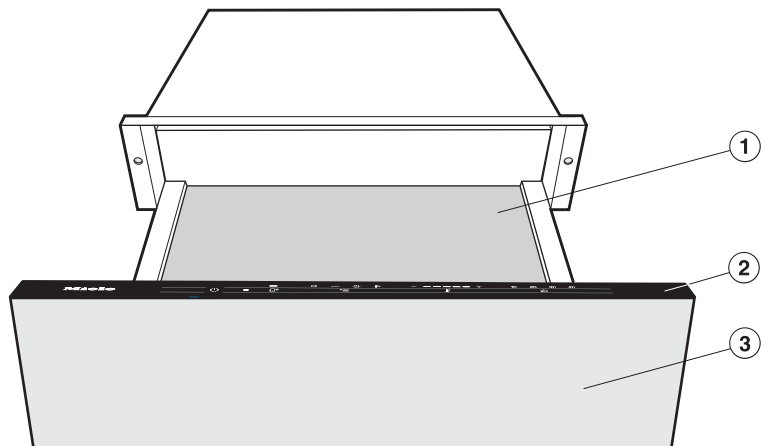
- le commerçant qui vous l'a vendu ou
- la société Recupel, au 0800/15 880, site web: [www.recupel.be](http://www.recupel.be) ou encore
- votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

# Aperçu

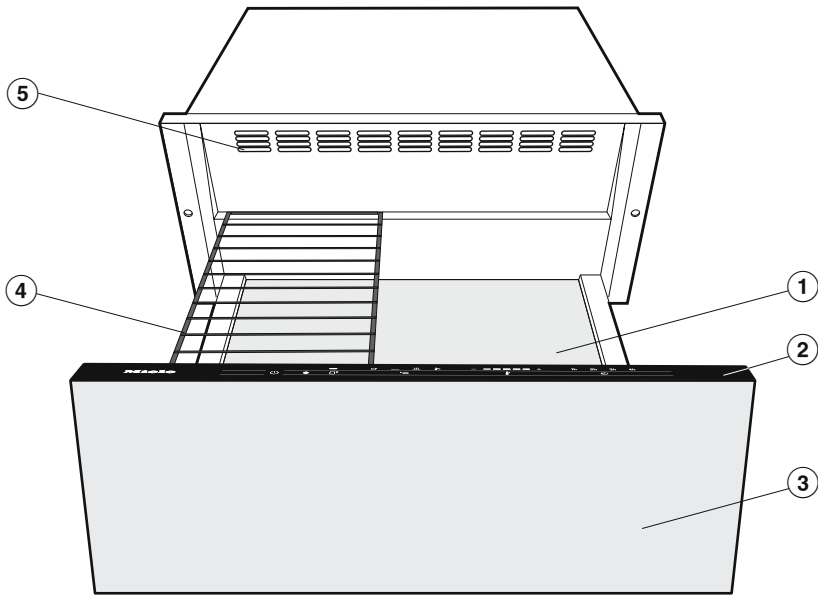
---

## 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 le milieu de la façade.

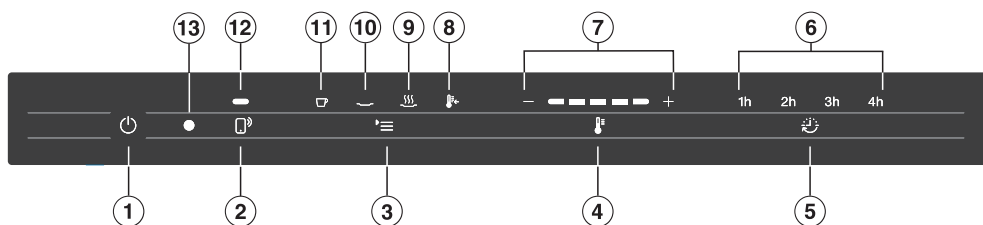
## ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120







- 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 le milieu de la façade.
- ④ Grille
- ⑤ Fentes d'aération

# Aperçu

## Éléments de commande et indicateurs








### Touches sensibles

- ① Touche sensible Marche/Arrêt ①  
Pour activer et désactiver le tiroir
- ② Touche sensible   
Pour commander le tiroir avec votre appareil mobile
- ③ Touche sensible   
Pour sélectionner le mode de fonctionnement
- ④ Touche sensible   
Pour le réglage de la température
- ⑤ Touche sensible   
Pour régler une durée limitée ou restaurer le fonctionnement permanent.

### Affichages/Témoins lumineux

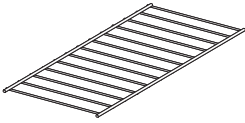
- ⑥ Affichage de la durée sélectionnée  
1 h = 1 heure  
2 h = 2 heures  
3 h = 3 heures  
4 h = 4 heures  
Pas d'affichage = mode permanent
- ⑦ Témoin lumineux des barres à segments  
Uniquement pour l'affichage de la température

- ⑧ Témoin lumineux   
Indique que le mode Cuisson à basse température est sélectionné.
- ⑨ Témoin lumineux   
Indique que le mode Maintenir au chaud est sélectionné.
- ⑩ Témoin lumineux   
Indique que le mode Chauffer la vaisselle de service est sélectionné.
- ⑪ Témoin lumineux   
Indique que le mode Tasses/verres est sélectionné.
- ⑫ Témoin lumineux   
Indique que la commande du tiroir est activée via votre appareil mobile.
- ⑬ Interface optique  
(réservé au service après-vente Miele)

## Accessoires fournis

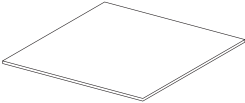
Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre “ Accessoires en option ”).

### Grille



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

## Première mise en marche

---

- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.
- Ne retirez pas les autocollants avec les indications de sécurité ou d'installation ainsi que la plaque signalétique.






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

### Nettoyer le tiroir pour la première fois

- Retirez du tiroir le tapis antidérapant ainsi que la grille, le cas échéant. Nettoyez les deux pièces avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez le tapis antidérapant et la grille 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 dans le tiroir.

### Chauffer le tiroir pour la première fois

Faites chauffer le tiroir à vide pendant 2 heures minimum.

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

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

Le tiroir s'éteint automatiquement après 2 heures.

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

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



## Miele@home

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

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi,
- l'app Miele@mobile,
- un compte utilisateur Miele. Le compte utilisateur peut être créé via l'app Miele@mobile.

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

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

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre tiroir
- Interroger les informations sur les cycles de cuisson terminés du tiroir
- Quitter les programmes de cuisson en cours

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

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

## Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

## Disponibilité Miele@home

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

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

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Application Miele@mobile

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



# Première mise en marche

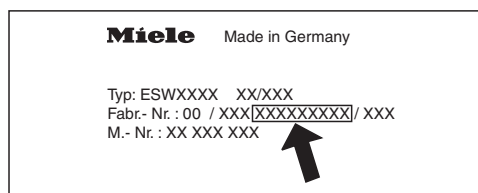
## Connecter par le biais de l'application

Vous pouvez établir la connexion réseau avec l'application Miele@mobile.

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

Pour la connexion, vous avez besoin :

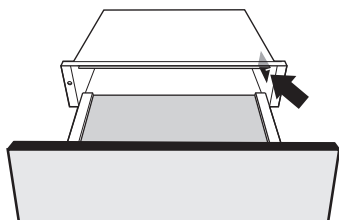
1. du mot de passe de votre réseau Wi-Fi.
2. du mot de passe de votre tiroir.



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 l'enregistrement de l'appareil dans l'application. Suivez les étapes d'enregistrement.

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


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

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

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

- Suivez les instructions suivantes dans 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'app.


## Connecter par WPS

Votre routeur Wi-Fi doit être compatible avec WPS (WiFi Protected Setup).

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

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

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


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

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

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

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

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

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



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

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

**Remarque :** Si votre routeur Wi-Fi ne prend pas en charge la méthode de connexion par WPS, utilisez la fonction de mise en réseau de l'app Miele@mobile.

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

Pour établir une nouvelle connexion Wi-Fi, toute liaison Wi-Fi existante doit être déconnectée pour commencer.

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


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

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

- Effleurez la touche sensitive .

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

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

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


La connexion Wi-Fi est coupée. Une nouvelle connexion peut être établie.

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

# Commande

---


## Principe de fonctionnement

 Dysfonctionnement provoqué par des touches sensibles sales et/ou couvertes.





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

Gardez les touches sensibles et l'affichage propres.


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


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

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

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

## Utiliser MobileStart





- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

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

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


## Modes de fonctionnement


Vous disposez des modes de fonctionnement suivants :


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

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

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


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

 Risque de brûlure dû à la vaisselle chaude.

La vaisselle vide est très chaude lorsque le mode de fonctionnement  Maintien au chaud réchauffe.

Portez des gants de cuisine lorsque vous retirez la vaisselle.


## Durée

 Risque d'incendie dû aux aliments déshydratés.

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

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


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

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





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

# Commande

## Réglages de la température

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

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

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

\* Valeur indicative, mesurée au centre du tiroir non chargé


## Conseils

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


- Disposez les plats chauds dans de la vaisselle préchauffée. Pensez à faire chauffer la vaisselle que vous souhaitez utiliser dans le tiroir avant la préparation.
  - Ne couvrez pas les rôtis, les pâtes feuilletées, etc. qui doivent rester croustillants. Ces plats doivent être maintenus à une température élevée.
  - Couvrez la nourriture humide et liquide d'un couvercle ou d'une feuille résistant à la chaleur. Cela permet d'éviter que de l'humidité ne s'échappe, ne se condense et ne s'écoule de la vaisselle.
  - Ne remplissez pas trop le(s) 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.

## Maintien des plats au chaud


---

 Risques sanitaires si la température de maintien est trop basse.

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

Sélectionnez uniquement le mode de fonctionnement  Maintien au chaud.

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

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


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

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




# Maintien des plats au chaud

## Réglages


Aliments	Vaisselle	Couvrir la vaisselle	Température en réglage 	Position	
				Fond	Grille*
Bifteck saignant	Assiette	non	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
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	
Goulasch	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/ en robe des champs	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 paillasson	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 blanc	-	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 la vaisselle	Température en réglage 	Position	
				Fond	Grille*
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


## 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 (selon le modèle).
- Ne disposez pas de grands plateaux juste devant les fentes d'aération. Ils couvriraient les ouvertures de sortie d'air chaud. La vaisselle ne serait pas réchauffée uniformément.
- Pour les tasses et les verres, sélectionnez uniquement le mode de fonctionnement  "Chauffer les tasses/verres", pour vous assurer que la température maximale (60 °C) n'est pas dépassée.
- La vaisselle chauffée refroidit très vite. Sortez-la juste avant de l'utiliser.

## Temps de chauffage

Le temps de chauffage est fonction de plusieurs facteurs :


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

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

- Vaisselle nécessaire pour 6 personnes env. 30 à 35 min.
- Vaisselle nécessaire pour 12 personnes env. 40 à 45 min.

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

## Capacité

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

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

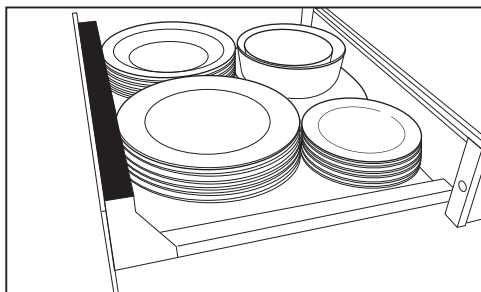
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 : vous pouvez augmenter la surface de chargement en utilisant la grille fournie. La grille peut être utilisée selon les besoins. Avec 2 grilles, vous pouvez augmenter la surface de chargement en insérant les grilles à gauche et à droite. Vous pouvez vous procurer une grille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

# Chauffage de la vaisselle

---

## ESW 7010, ESW 7110

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif :



### Vaisselle 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 soupière de service Ø 16 cm

1 soupière de service Ø 13 cm

**ou**

12 assiettes Ø 26 cm

18 assiettes creuses Ø 23 cm

16 bols à potage Ø 10 cm

6 assiettes et Ø 26 cm

6 assiettes creuses Ø 23 cm

6 assiettes à pizza Ø 36 cm

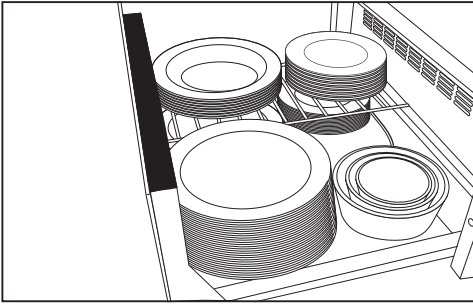
72 tasses à espresso Ø 5,9 cm

30 tasses à cappuccino Ø 8,8 cm

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

## ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif :



### Service 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 soupière de service	Ø 19 cm
1 soupière de service	Ø 16 cm
1 soupière de service	Ø 13 cm

### ou

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

## Cuisson à basse température

---

La cuisson à basse température consiste à cuire des aliments à des températures faibles sur une longue durée. Ce type de préparation permet de cuire les aliments tout en les préservant, ils perdent moins de liquide et restent particulièrement juteux et tendres.

Si vous utilisez une sonde thermique d'autres appareils encastrés Miele dans le tiroir, cela peut éventuellement entraver leur fonctionnement. Utilisez les sondes thermiques uniquement dans les appareils encastrés Miele correspondants.

Nous conseillons d'utiliser une sonde thermique disponible dans le commerce pour afficher la température à cœur. Les aliments pourront ainsi être cuits parfaitement à point.

### Température à cœur

Dans le tiroir, 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.

Le niveau de la température à cœur renseigne 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 = bleue
- 55–60 °C = saignante
- 65 °C = à point

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

## Utiliser le mode de cuisson à basse température

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

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

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

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

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

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

## Conseils

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





## Cuisson à basse température

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

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

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





### Tableau de cuisson Bœuf

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

Type de viande	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Médallions 3–4 cm d'épaisseur	1 par face 2 par face 2 par face	45–50 55–60 65	40–55 60–75 90–105	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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 2 par face 2 par face	45–50 55–60 65	15–30 30–45 65–80	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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

Type de viande	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Filet env. 550 g	6–8 au total	65	90–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Médallions env. 4 cm de haut	2 par côté	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





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

\* 60 °C à point, 65 °C bien cuit


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

## Cuisson à basse température





### Tableau de cuisson Gibier

Type de viande	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Médallions de cerf 3–4 cm de haut	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

Type de poisson	 [min]	 [°C]	 [min]	
Saumon 400 g	2 sur le côté peau	52	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Truite (entière) env. 350 g	2 par côté	52	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Cabillaud/Skrei 200 g	sans saisie	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 côté	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 côté	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	Accessoires de cuisson	Couvrir			 [ h : min ]
Décongeler les baies	Saladier/as-siette	Non	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		00:50
Dissoudre de la gélatine	SaladierSaladier	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		00:15
Faire lever la pâte	SaladierSaladier	oui, avec as-siette		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	00:30
Préparation de yaourts	Pots de yaourt en verre avec couvercle	-		<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5:00
Faire cuire le riz au lait	Casserole	oui, avec un couvercle	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		00:40
Faire fondre du chocolat	SaladierSaladier	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>		00:20
Décongeler les légumes surgelés	SaladierSaladier	Non	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		1:00

 Réglage de la température/  Réglage de la température /  Durée

# Mise en réseau avec les appareils encastrés Miele

---

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

Exemple :

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

## Conditions préalables

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

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

## Déroulement de la mise en réseau



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

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

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

Pour respecter les règles religieuses, le tiroir peut être programmé pour la période du shabbat. Il s'éteint automatiquement après 72 heures environ et le fonctionnement normal est rétabli. Si la fonction est activée, le réglage de la durée est désactivé et les touches sensibles doivent être touchées plus longtemps que d'habitude.

## Activer la fonction Shabbat


- Désactivez le tiroir si nécessaire.
- Maintenez la touche sensible  enfoncée.
- Effleurez simultanément la touche sensible .

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

- Réglez le mode de fonctionnement et la température souhaités.

## Désactiver la fonction Shabbat


Vous pouvez désactiver la fonction Shabbat avant l'expiration du délai.

- Maintenez la touche sensible  enfoncée.

Tous les affichages s'éteignent.

Le tiroir se trouve à nouveau en mode normal.

## Nettoyage et entretien

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.


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

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

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. Les surfaces sont sensibles aux rayures. Les 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 dû 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.

### Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- de détergent détartrant
- de détergents abrasifs, comme la poudre et la crème à récurer ou les pierres de nettoyage
- de détergents contenant des solvants
- de détergents pour acier inoxydable
- de détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de produit nettoyant ou spray pour four
- de produit à vitres
- d'éponges abrasives, dures et des brosses ou encore des éponges spéciales pour casseroles
- de grattoirs métalliques acérés

## Nettoyer la façade et l'intérieur du tiroir

 Dysfonctionnement provoqué par des touches sensibles sales et/ou couvertes.


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

Gardez les touches sensibles et l'affichage propres.

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


- 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 les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux.

## Nettoyer le tapis antidérapant

 Dommages dus à un nettoyage non conforme.

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

Nettoyez le tapis antidérapant uniquement à la main.

 Dommages dus à un séchage non conforme.

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



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 doux.
- Séchez ensuite le tapis antidérapant à l'aide d'un chiffon.
- Ne remettez le tapis antidérapant dans le tiroir que lorsqu'il est parfaitement sec.




## Que faire si ...

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 SAV.

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

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



Problème	Cause et solution
<b>La vaisselle n'est pas assez chaude.</b>	Vous n'avez pas sélectionné le mode de fonctionnement  Chauffer 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").
<b>La vaisselle est trop chaude.</b>	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.
<b>Traces de frottement sur le bord supérieur de la façade.</b>	Des traces de frottement sont apparues au dessus du tiroir lors du montage ou démontage d'un appareil. ■ Éliminez les traces de frottement avec précaution, à l'aide du côté dur d'une éponge à récurer.

## Accessoires en option

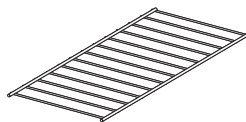
---

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

Vous pouvez commander ces produits en toute facilité auprès votre magasin en ligne Miele.

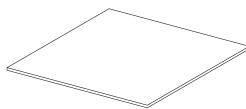
Ils sont également disponibles auprès du service après-vente Miele (voir la fin du présent mode d'emploi) ou chez votre revendeur Miele.

### Grille



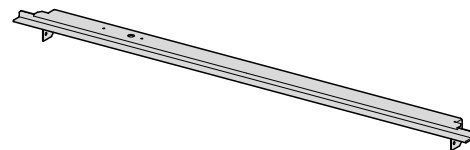
Augmente la surface de chargement (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120)

### Tapis antidérapant



Veille au bon maintien de la vaisselle.

### Couvre-joint



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

### Chiffon microfibre

Enlève les empreintes de doigts et les traces légères.

## Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

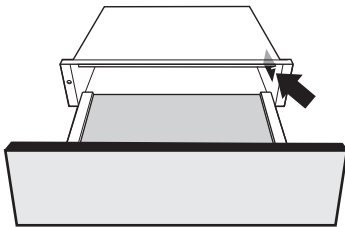
Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

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

## Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve ici :



## Garantie


La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

# Installation

---

## Consignes de sécurité pour l'encastrement

 Dommages dus à un montage non conforme.  
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 encasté qu'en association avec des appareils proposés par Miele. S'il est encasté 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 encasté et doit pouvoir supporter l'appareil.
- ▶ Pour l'encastrement de l'appareil combiné, reportez-vous à la notice d'utilisation et de montage correspondante.
- ▶ Lors du montage du tiroir, respectez les points suivants :
  - Le contenu de la vaisselle doit être visible. Cela vous évitera de vous ébouillanter avec des plats chauds qui débordent.
  - Il doit y avoir suffisamment d'espace pour retirer le tiroir.

## Instructions d'encastrement

Le tiroir peut être combiné avec les appareils Miele suivants :

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

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

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

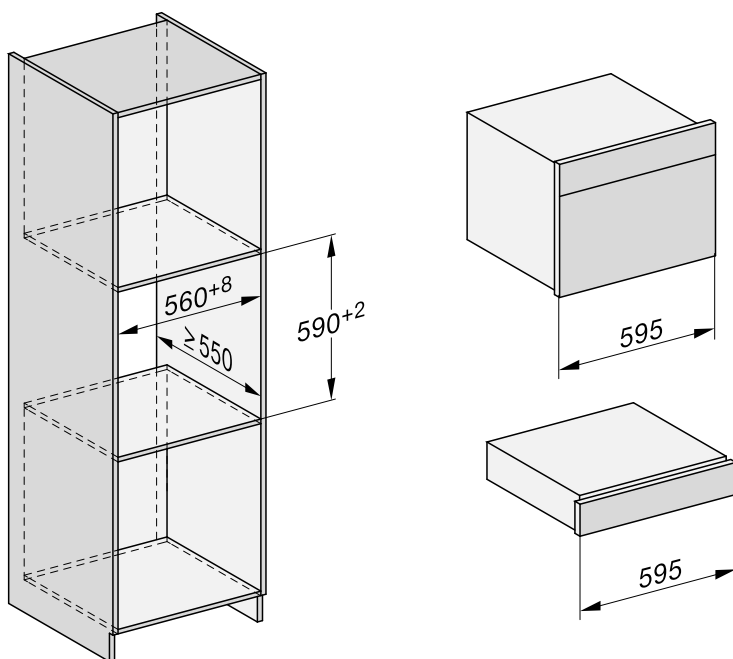
# Installation

## Cotes d'encastrement ESW 7010, ESW 7110

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

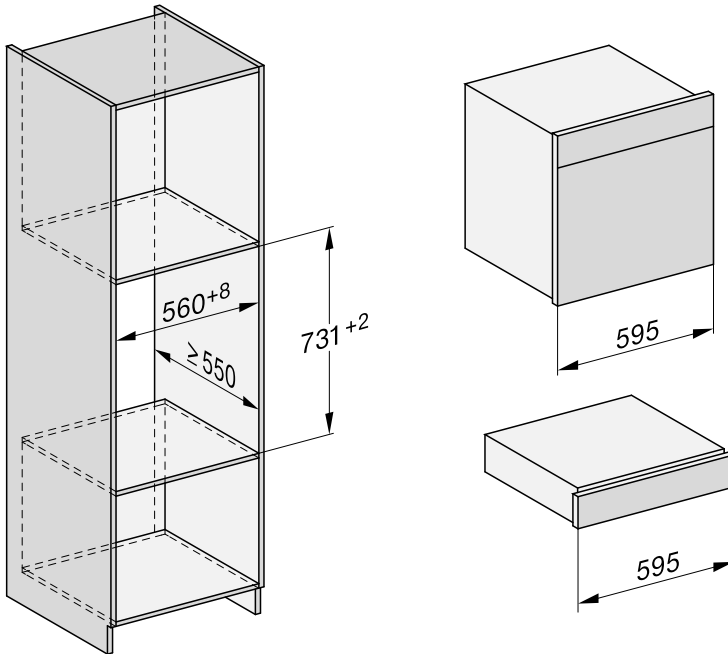
### Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut

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



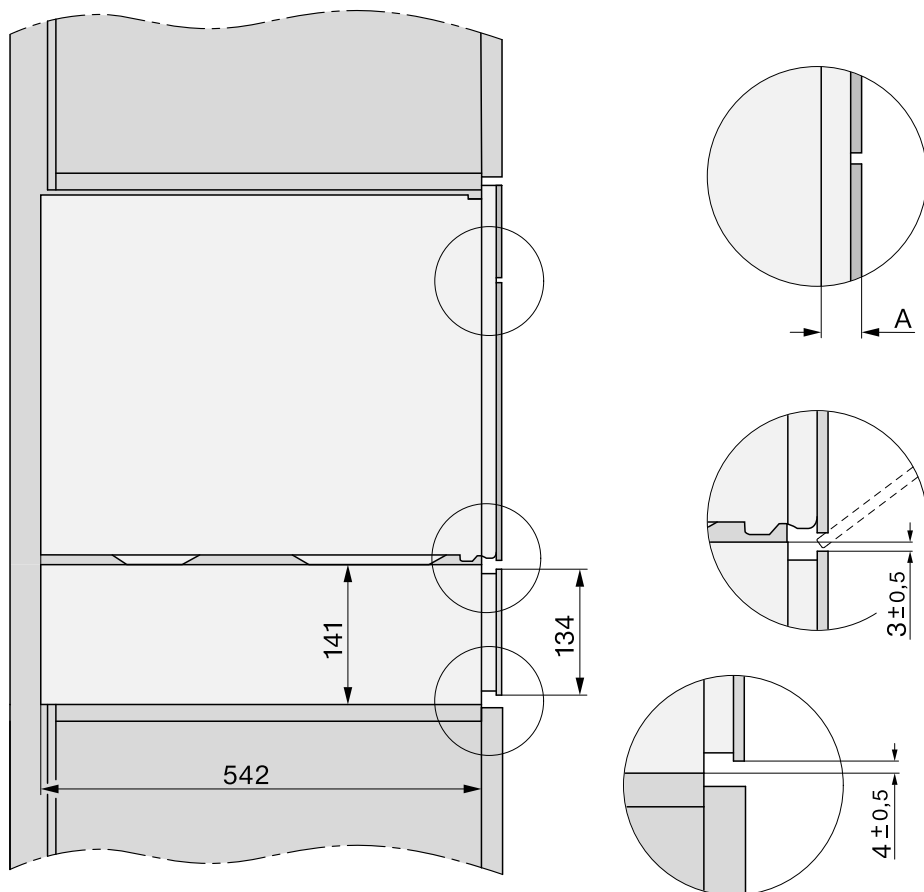
## Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut

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



# Installation

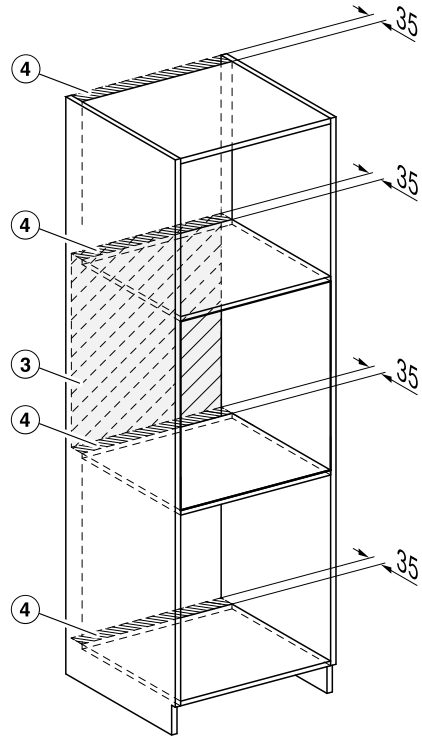
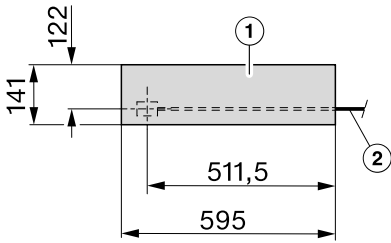
## Vue latérale



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



## Raccordements et aération



- ① Vue de devant
- ② Câble d'alimentation, L = 2.000 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 1.800 mm<sup>2</sup>

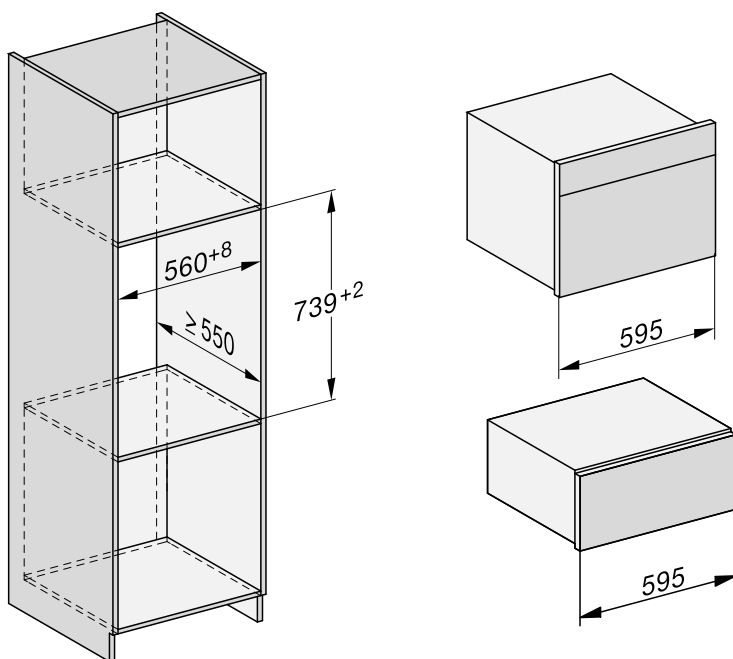
# Installation

## Cotes d'encastrement ESW 7020, ESW 7120

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

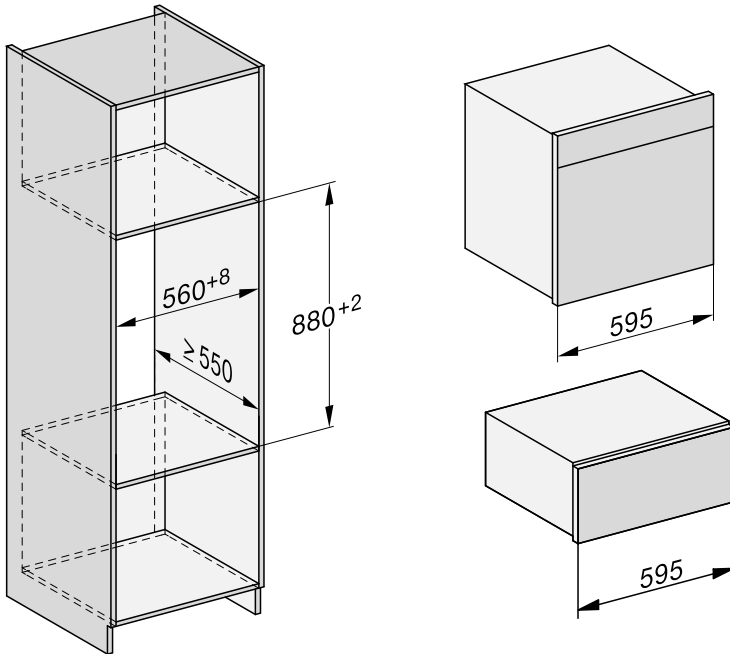
### Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut

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



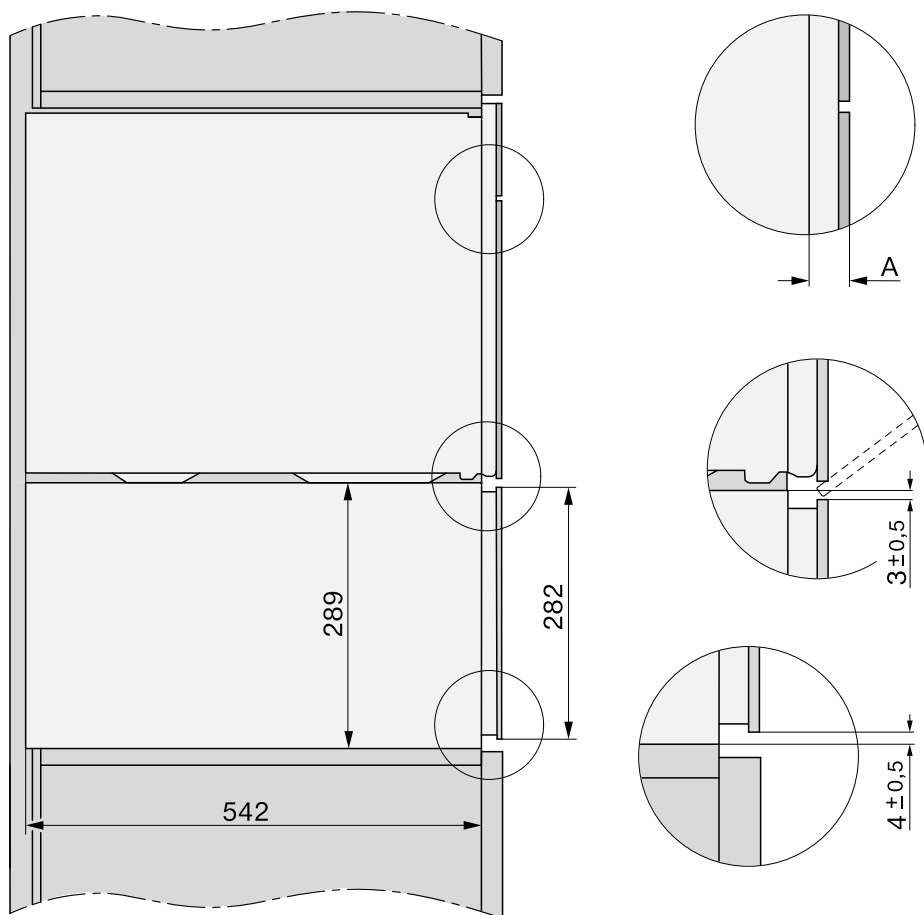
## Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut

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



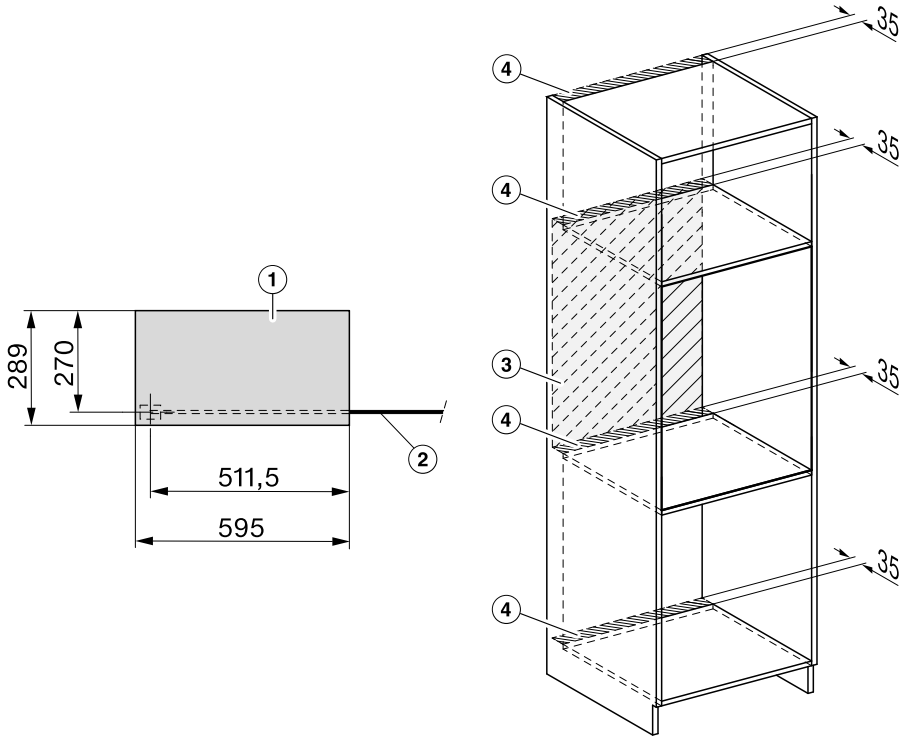
# Installation

## Vue latérale



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

## Raccordements et aération



- ① Vue de devant
- ② Câble d'alimentation, L = 2.000 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 1.800 mm<sup>2</sup>

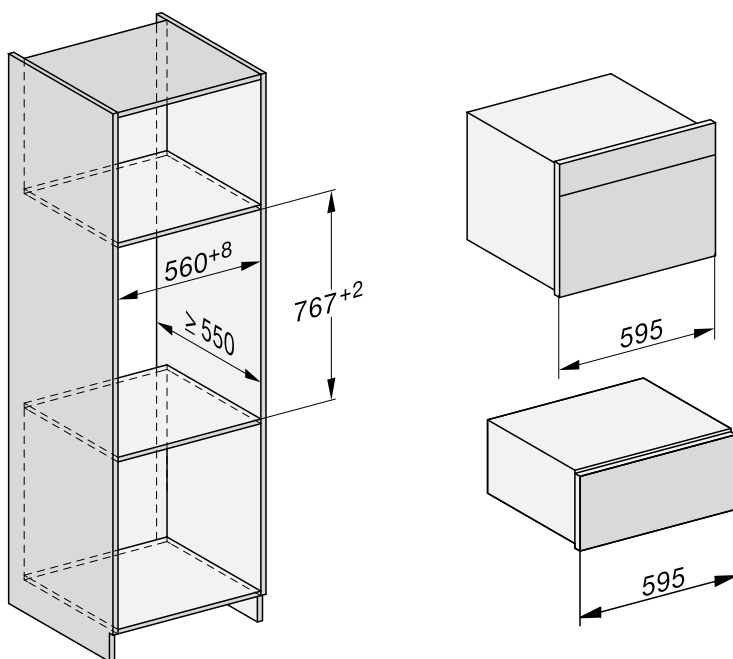
# Installation

## Cotes d'encastrement ESW 7030

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

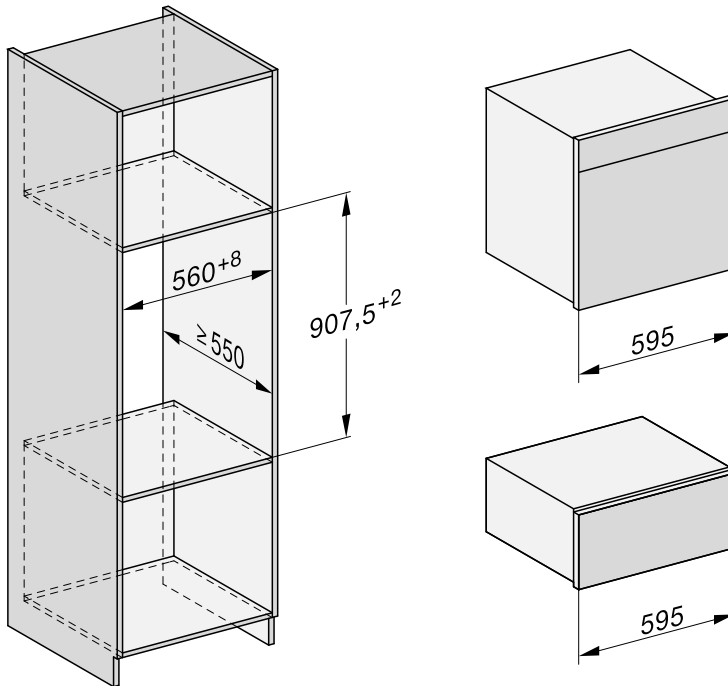
### Appareil combiné pour niches de 450 mm de haut

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



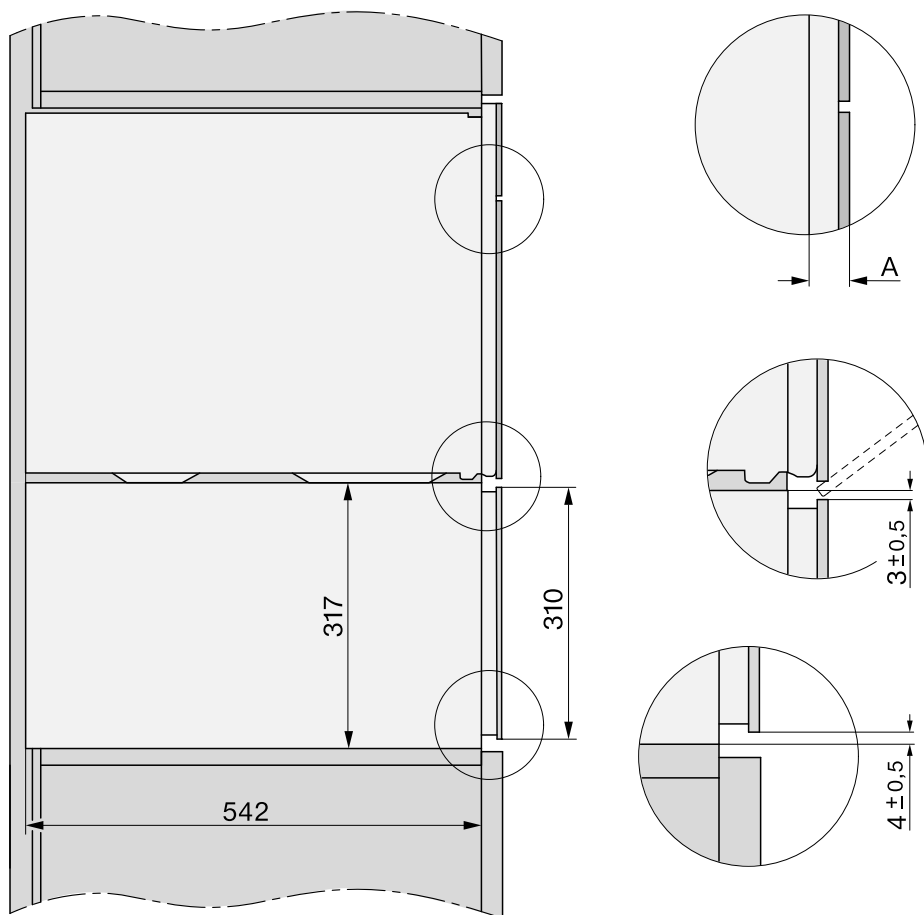
## Appareil combiné pour niches de 590 mm de haut

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



# Installation

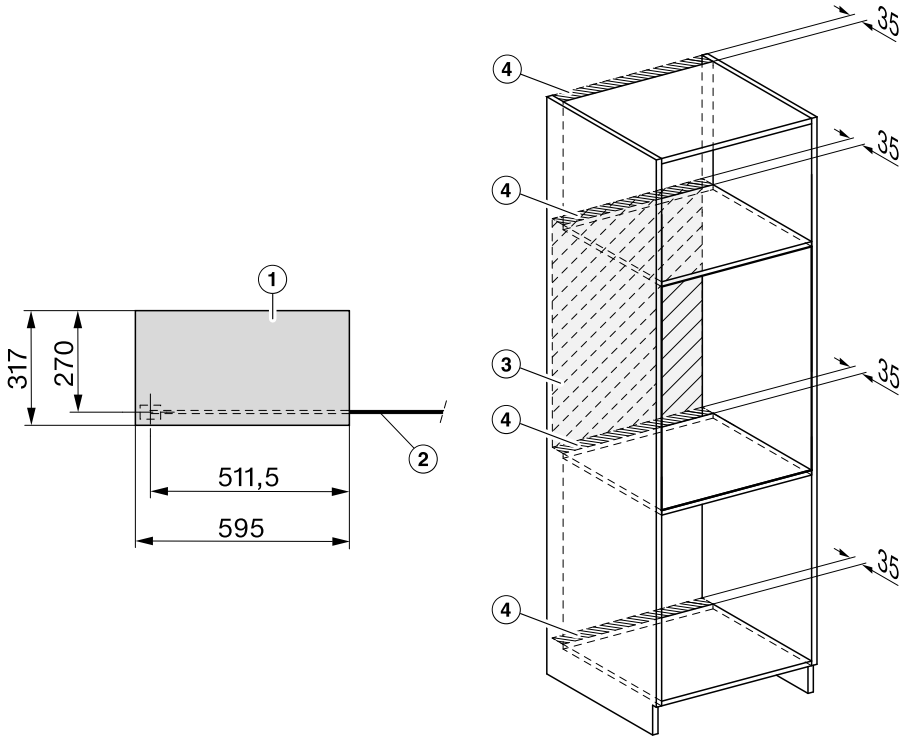
## Vue latérale



**A** ESW 7030 : 22 mm



## Raccordements et aération



- ① Vue de devant
- ② Câble d'alimentation, L = 2.000 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 1.800 mm<sup>2</sup>

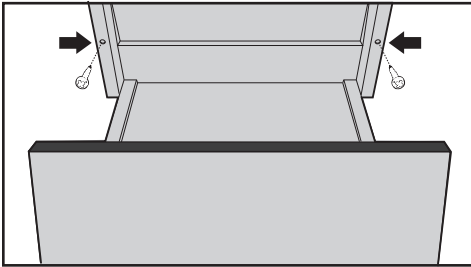
# Installation

---

## Installation

Vérifiez que la surface d'installation du tiroir culinaire 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 le bord supérieur de la façade de l'usure par le montage d'un appareil combiné.
- Encastrez l'appareil combiné en suivant les indications de la notice d'utilisation et de montage correspondante.

## Raccordement électrique

Nous recommandons de raccorder le tiroir sur le réseau électrique via une prise de courant. Les interventions du service après-vente en seront facilitées. La prise doit être aisément accessible la mise en place du tiroir.

 Risque de blessure dus 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 (par ex. risque d'électrocution) côté installation.

Si la fiche du câble 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 caractéristiques de raccordement obligatoires figurent sur la plaque signalétique. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

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

# Installation

---

## Puissance totale

Voir plaque signalétique


## Données de raccordement

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

## Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, l'organisme VDE (pour l'Autriche : ÖVE) recommande de protéger le tiroir en amont par un disjoncteur différentiel résiduel de 30 mA.

## Mise hors tension

 Risque d'électrocution dû à la tension réseau.

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

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

## Fusibles

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

## Coupe-circuits automatiques à vis

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

## Disjoncteurs encastrables

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

## Disjoncteur différentiel

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

## **Remplacer le câble d'alimentation**

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

## Déclaration de conformité

---

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

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

- Produits, Téléchargements, sur [www.miele.be/fr](http://www.miele.be/fr)
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur [www.miele.be/fr/c/demande-de-informations-385.htm](http://www.miele.be/fr/c/demande-de-informations-385.htm) en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

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

Puissance d'émission maximale < 100 mW

## **S.A. Miele Belgique**

Z.5 Mollem 480  
1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16**

E-mail: [info@miele.be](mailto:info@miele.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

## **Miele Luxembourg S.à.r.l.**

20, rue Christophe Plantin  
Boîte postale 1011  
L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30**

E-mail : [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

## **Allemagne**

### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

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