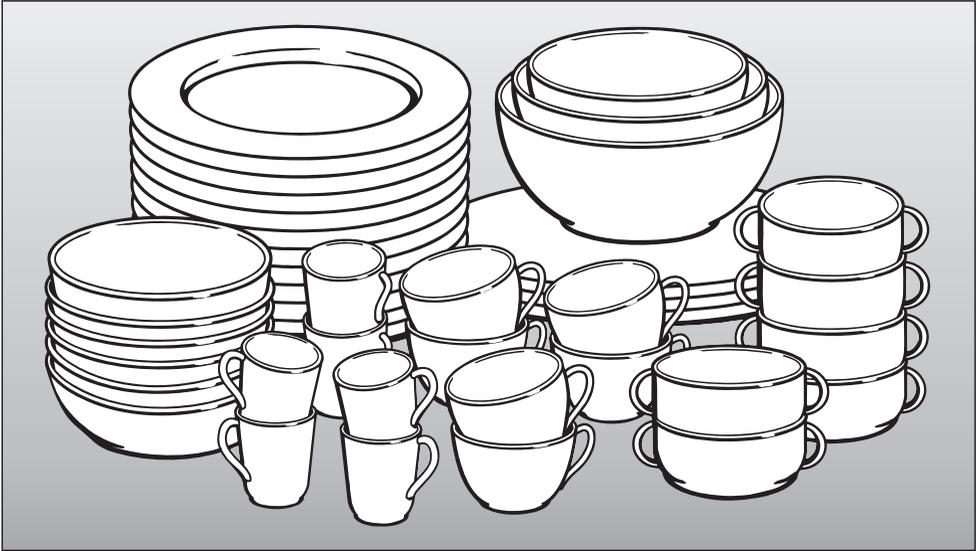


## Instructions d'utilisation et d'installation



### Réchaud intégré EGW 602 - 14 EGW 601 - 14

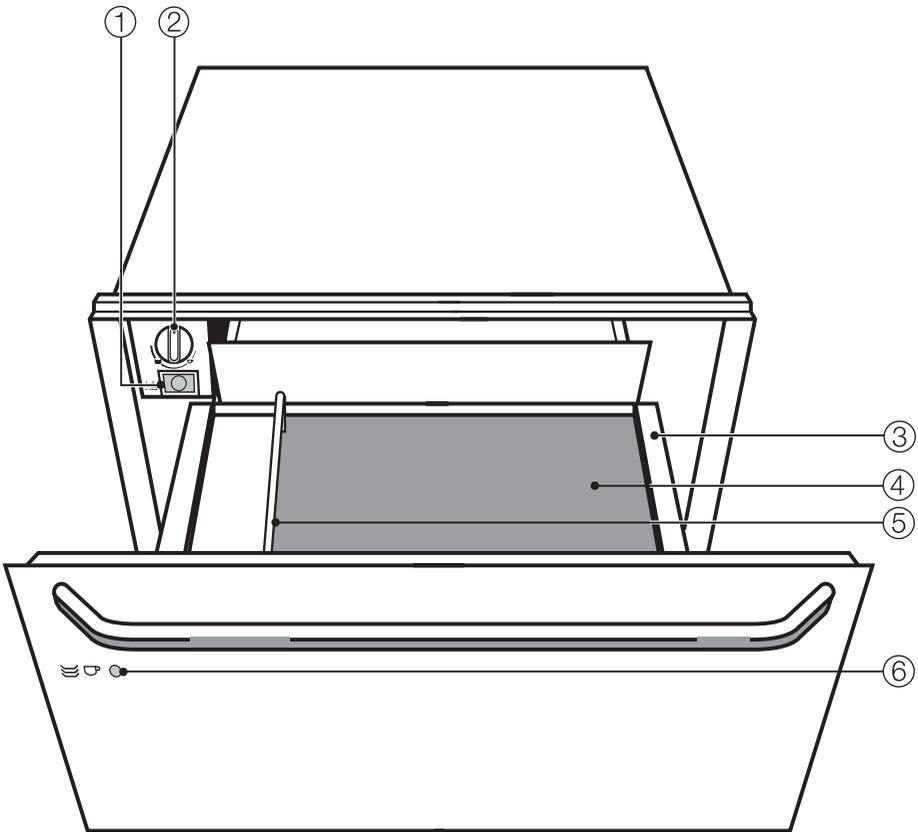
Pour éviter les accidents  
et d'endommager l'appareil,  
lire le manuel d'utilisation  
**avant** d'installer ou d'utiliser l'appareil.



# Table des matières

---

<b>Guide du réchaud</b> . . . . .	3
<b>Protection de l'environnement</b> . . . . .	4
<b>Avertissements et mesures de sécurité</b> . . . . .	5
<b>Utilisation du réchaud</b> . . . . .	8
Commandes . . . . .	8
Chauffage de la vaisselle. . . . .	9
Chargement du tiroir . . . . .	9
Sélectionner une température . . . . .	10
Temps de chauffage . . . . .	10
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	11
Nettoyage de l'extérieur. . . . .	11
Tapis avec surface antidérapante . . . . .	11
<b>Questions qui reviennent souvent</b> . . . . .	12
<b>Service après-vente</b> . . . . .	13
<b>Raccord électrique</b> . . . . .	14
<b>Options d'installation</b> . . . . .	15
Four à vapeur . . . . .	15
Cafetière . . . . .	15
<b>Installation du réchaud</b> . . . . .	16
Alignement de l'avant du réchaud . . . . .	17



- ① Bouton On/Off
- ② Commande de température
- ③ Tiroir chauffant
- ④ Tapis antidérapant
- ⑤ Rail
- ⑥ Indicateur On/Off

# Protection de l'environnement

---

## **Disposer des matériaux d'emballage**

Les matériaux de transport et d'emballage de protection peuvent être mis aux déchets et recyclés selon les normes de protection de l'environnement.

S'assurer que tous les emballages de plastique soient mis aux déchets en toute sécurité et hors de la portée des bébés et jeunes enfants. Risque de suffocation!

Veuillez recycler.

## **Mise aux déchets d'un ancien appareil**

Les anciens appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés. Veuillez contacter votre centre de recyclage local pour savoir ce que vous pouvez recycler.

S'assurer que l'appareil ne présente aucun danger pour les enfants jusqu'à la mise aux déchets. Consulter les instructions dans les "Avertissements et Mesures de sécurité".

Cet appareil est pour usage domestique seulement. N'utiliser l'appareil que pour l'usage prévu lors de sa fabrication.

Un usage inadéquat de l'appareil peut causer des blessures personnelles et des dégâts matériels. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par un usage inadéquat du réchaud.

Cet appareil est conforme aux normes actuelles de sécurité.

Veillez lire toutes les instructions avant l'installation ou la première utilisation.

Ranger soigneusement ces instructions d'utilisation et les remettre à tout utilisateur éventuel.

Veillez lire toutes les instructions d'installation et d'utilisation de tout autre appareil installé conjointement avec le réchaud.

**VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS!**

## Sécurité technique

■ Avant l'installation, s'assurer que la tension et la fréquence inscrites sur la plaque signalétique correspondent à la source d'électricité de la résidence. Ces données doivent correspondre pour éviter les accidents et d'endommager l'appareil. Si vous avez des doutes, consulter un électricien qualifié.

■ La sécurité électrique de cet appareil peut être garantie uniquement lorsqu'il y a une continuité entre l'appareil et un système efficace de mise à la terre qui est conforme aux normes nationales et locales de sécurité. Il est essentiel que cette exigence de base soit testée par un électricien qualifié. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des conséquences d'un système de mise à la terre inadéquat (par ex. choc électrique).

■ Cet appareil doit seulement être utilisé une fois qu'il a été installé dans l'armoire pour s'assurer que toutes les pièces électriques soient protégées.

■ Ne jamais ouvrir le boîtier extérieur de l'appareil. Manipuler des raccords ou pièces électriques peut être dangereux et endommager l'appareil.

## Avertissements et mesures de sécurité

---

■ Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou après que l'appareil ait été défectueux ou ait été endommagé de n'importe quelle façon. Retourner l'appareil au centre de service le plus près de chez-vous pour le faire réparer.

■ L'installation, les réparations et l'entretien doivent être effectués par un technicien de service autorisé Miele. Les travaux effectués par des personnes non qualifiées pourraient être dangereux et annuler la garantie.

■ Avant l'installation ou l'entretien, couper le courant dans la zone où les travaux sont effectués en enlevant le fusible, "faisant sauter" le disjoncteur ou en débranchant l'appareil.

■ Ne pas brancher l'appareil à la source d'électricité avec une rallonge. Les rallonges ne garantissent pas la sécurité électrique requise pour l'appareil, par ex. risque de surchauffage.

### Utilisation

■ La température dans le tiroir peut atteindre jusqu'à environ 176 °F (80 °C) dépendant de la sélection de température et de la durée de mise en marche de l'appareil.

Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des gants résistant à la chaleur pour enlever la vaisselle.

■ Garder les enfants éloignés de l'appareil et de ses commandes. Superviser son utilisation par des personnes âgées ou infirmes. L'appareil peut devenir très chaud durant l'utilisation. Risque de brûlures!

■ S'assurer que les adultes comprennent le fonctionnement de l'appareil avant de leur permettre de l'utiliser.

■ Ne pas utiliser le réchaud pour réchauffer, faire cuire ou garder des aliments ou breuvages chauds. La condensation provenant des aliments et breuvages pourrait endommager l'appareil.

■ Ne pas s'appuyer ou s'asseoir sur le tiroir chauffant. Cela endommagerait le tiroir qui peut supporter un maximum de 55 lbs. (25 kg).

■ Ne pas entreposer quoi que ce soit dans le tiroir chauffant. Les articles oubliés pourraient fondre ou s'enflammer lorsque l'appareil est mis en marche. Les liquides et matériaux inflammables ne devraient jamais être entreposés dans, au-dessus ou sous le réchaud.

# Avertissements et mesures de sécurité

---

■ Pour éviter les blessures, ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés par Miele.

■ Avant le nettoyage de l'appareil, faire sauter le disjoncteur et laisser refroidir l'appareil.

## Remarques générales

■ Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans supervision dans une zone où l'appareil est en marche. Ils ne doivent jamais pouvoir s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.

**Mise en garde:** Ne pas entreposer quoi que ce soit qui intéresse les enfants dans le réchaud ou dans les armoires adjacentes. Les enfants qui essaieraient de grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets pourraient se blesser gravement.

■ Porter des vêtements appropriés. Vous ne devez jamais porter de vêtements larges ou lâches lorsque vous utilisez le réchaud.

■ N'utiliser que des sous-plats résistants à la chaleur. Les sous-plats humides ou mouillés utilisés sur une surface très chaude pourraient résulter en brûlures de vapeur. Ne pas utiliser des serviettes ou autres objets à la place des sous-plats.

■ Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce. Les températures élevéesradient de la chaleur et les objets laissés près de l'appareil pourraient s'enflammer.

■ Ne jamais utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur pourrait pénétrer dans les pièces électriques et provoquer un court circuit.

■ Dans les régions propices aux infestations de cafards ou autres vermines, toujours nettoyer l'appareil et ce qui l'entoure. Tout dommage causé par des infestations de ce genre ne sera pas couvert par la garantie de l'appareil.

■ Ne pas utiliser à l'extérieur.

## Mise aux déchets d'un ancien appareil

■ Avant de mettre un ancien appareil aux déchets, débrancher le cordon électrique et enlever toutes les portes pour prévenir les accidents.

## Utilisation du réchaud

Le réchaud ne doit être utilisé que pour **chauffer la vaisselle**.

Ne pas utiliser le réchaud pour réchauffer, faire cuire ou garder des aliments ou des breuvages chauds. La condensation provenant des aliments et des breuvages pourrait endommager l'appareil.

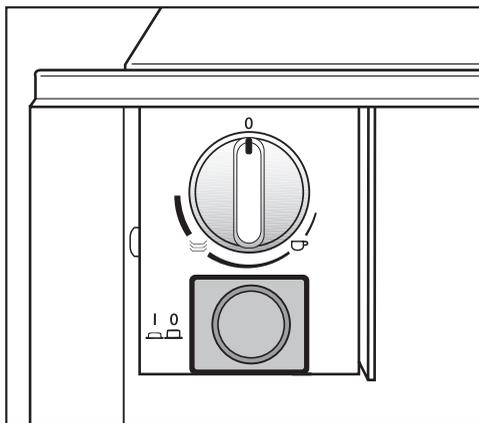
L'appareil fonctionne avec un **système d'air chaud**. Un ventilateur distribue l'air chaud pour chauffer les assiettes rapidement et uniformément.

Une grille de protection empêche tout contact avec l'élément chauffant et le ventilateur.

Le **rail** se trouvant dans le tiroir sépare le tableau de commande, l'élément chauffant et le ventilateur du reste du tiroir. Cela évite que la vaisselle soit posée trop près du tableau de commande et d'être endommagée lorsque le tiroir est poussé vers l'intérieur.

La sole du tiroir chauffant a un **tapis antidérapant** pour éviter que les assiettes et la vaisselle glissent lorsque le tiroir est ouvert et fermé.

## Commandes



Les commandes consistent en un bouton de sélection de température et un bouton On/Off. Ces commandes sont visibles seulement lorsque le tiroir est ouvert.

## Chauffage de la vaisselle

Résumé de la procédure:

- Placer la vaisselle dans le tiroir chauffant.
- Choisir le réglage de température voulue.
- Mettre l'appareil en marche (⏻).
- Fermer le tiroir.  
L'indicateur à l'avant de l'appareil s'allume pour indiquer que l'appareil est en marche.
- Mettre l'appareil au point d'arrêt (⏸), avant d'enlever la vaisselle chauffée.

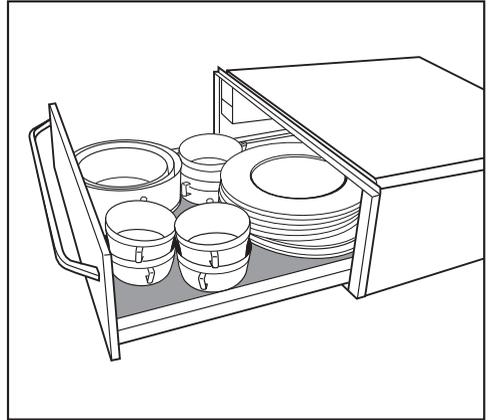
## Chargement du tiroir

La quantité qui peut être chargée dépend du type et du format de la vaisselle.

La charge maximale est de 55 lbs.  
(25 kg.)

Ne pas mettre d'assiettes directement devant le rail. Lorsque le tiroir est fermé, ces assiettes bloqueraient les événements d'air chaud et empêcheraient la vaisselle de chauffer uniformément.

Les exemples de chargement suivants vous sont donnés seulement à titre de guide.



ensembles pour 6:

- 6 assiettes plates (11"/28 cm)
- 6 bols à dessert
- 3 bols à servir
- 2 assiettes (14 " / 36 cm)

ou l'un des suivants:

- 20 assiettes plates (11"/28 cm)
- 36 bols à soupe (8"/22 cm)
- 30 bols à dessert
- 10 assiettes plates (11"/28 cm)  
10 bols à soupe (8"/22 cm)
- 80 tasses espresso
- 40 tasses cappuccino
- 30 verres à punch
- 18 bols à soupe (8"/22 cm)  
2 soupières (8" x 7"  
21 cm x 18 cm)

# Utilisation du réchaud

---

## Sélectionner une température

La **commande de température** est utilisée pour ajuster le réglage de température.

Tourner seulement la commande de température dans le sens des aiguilles de la montre et de retour en arrière. Arrêter lorsque vous sentez une résistance. Forcer la commande va l'endommager.

La chaleur va s'éteindre automatiquement lorsque la température choisie est atteinte. Elle se remettra en marche aussitôt que la température chutera à un niveau plus bas que la température choisie.

Un **niveau de température** entre environ 86 °F et 176°F (30 °C et 80 °C) peut être réglé.

Températures recommandées pour le pré-chauffage:

- environ 104 °F (40 °C)  
☐ pour tasses et verres. Un breuvage chaud placé dans une tasse réchauffée à cette température ne se refroidira pas aussi rapidement tandis que la tasse elle-même peut être touchée facilement.
- environ 140 °F (60 °C)  
≡ pour les assiettes de service, les bols et les assiettes.  
Les aliments resteront chauds plus longtemps s'ils sont sur des assiettes chauffées à cette température tandis que les assiettes ne seront pas trop chaudes au toucher.

## Temps de chauffage

Plusieurs facteurs peuvent affecter ces temps de chauffage:

- matériaux et épaisseur de la vaisselle,
- quantité,
- distribution de la vaisselle,
- réglage de température.

Plus vous utiliserez votre réchaud, plus il vous sera facile de déterminer les réglages qui vous conviennent le mieux.

Toutefois, les renseignements suivants peuvent être utiles en tant que guide:

À un réglage de température ≡ d'environ 140 °F (60 °C) de chauffage:

- 6 couverts :  
30 - 35 minutes.
- 12 couverts:  
40 - 45 minutes.

Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons récurer, de laine d'acier ou de nettoyeurs caus-tiques (pour le four) sur le réchaud. Ils vont endommager la surface.

## Nettoyage de l'extérieur

L'extérieur du réchaud peut être nettoyé avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle liquide à l'aide d'une éponge douce. Essuyer pour sécher avec un linge doux.

## Acier inoxydable

Les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées à l'aide d'un nettoyeur pour acier inoxydable non abrasif.

Pour aider à ne pas resalir, vous pouvez utiliser un conditionneur pour l'acier inoxydable. Appliquer en pressant uniformément.

## Tapis avec surface antidérapante

Le tapis peut être enlevé pour nettoyer le bas du tiroir.

Nettoyer le tapis à la main avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle liquide. Sécher à fond. Ne pas remettre le tapis avant qu'il ait séché à fond.

# Questions qui reviennent souvent

---

L'installation, l'entretien et les réparations des pièces électriques de cet appareil doivent être effectués seulement par un technicien qualifié conformément aux normes de sécurité nationales et locales.

Les réparations ou autres travaux effectués par des personnes non qualifiées peuvent être dangereux et annuler la garantie.

Quelques problèmes mineurs peuvent être réglés sans faire un appel de service:

## Que faire si . . .

### **. . . les assiettes ne sont pas assez chaudes?**

Vérifier si,

- l'appareil est en marche.
- le bon réglage de température a été choisi.
- les événements sont bloqués par de grandes assiettes ou vaisselle.
- les assiettes ont eu assez de temps pour se réchauffer.

Plusieurs facteurs peuvent affecter le temps requis pour réchauffer les assiettes, par exemple:

- matériau et épaisseur des assiettes,
- quantité,
- distribution des assiettes,
- réglage de température.

Les périodes de temps indiquées ne sont qu'un guide. À mesure que vous utilisez votre réchaud, vous pourrez mieux déterminer quels sont les réglages qui vous conviennent le mieux.

Si un des ces problèmes se produit, veuillez contacter votre concessionnaire Miele ou le Département du service technique Miele le plus près de chez-vous.

### **. . . les assiettes ne sont pas chaudes?**

Vérifier

- si vous entendez le bruit du ventilateur.

Si le ventilateur est en marche: l'élément chauffant est défectueux.

Si le ventilateur n'est pas en marche: le ventilateur est défectueux.

- si le disjoncteur a sauté, le fusible est brûlé ou l'appareil est débranché.

### **. . . les assiettes sont trop chaudes?**

Le contrôle de la température est défectueux.

### **. . . l'indicateur On / Off ne s'allume pas lorsque l'appareil est en marche?**

La lumière de l'indicateur pour le bouton On/Off button est claquée.

S'il y a un défaut que vous ne pouvez pas rectifier vous-même, veuillez contacter:

– Votre Concessionnaire Miele

ou

– Le Département du service technique Miele

ÉU 1-800-999-1360  
techserv@mieleusa.com

CA 1-800-565-6435  
service@miele.ca

Lorsque vous contactez le Département du service technique, veuillez citer les numéros de modèle et de série de votre appareil qui sont inscrits sur la plaque signalétique qui se trouve à côté du tableau de commande.

# Raccord électrique

---

Vous devez observer les instructions pour le raccordement de l'électricité pour tout appareil installé conjointement avec le réchaud.

Lorsqu'un autre appareil est installé conjointement au réchaud au même disjoncteur, le système pourrait être surchargé si les deux appareils fonctionnent en même temps. Si vous avez des doutes, consulter un électricien qualifié.

Tous les travaux électriques doivent être effectués par un technicien qualifié conformément aux règlements de sécurité nationaux et locaux.

L'installation, les réparations et les autres travaux effectués par des personnes non qualifiées peuvent être dangereux et annuler la garantie.

S'assurer que le courant soit coupé lorsque vous installez ou réparez l'appareil.

## Remarque pour l'installateur

Veuillez donner ces instructions au consommateur.

## Alimentation électrique

Cet appareil est équipé d'un cordon électrique d'environ 6 pieds (environ 1,8 m) avec une fiche prête pour le branchement à une alimentation électrique de 120 V, 15 A, 60 Hz.

**AVERTISSEMENT:  
CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA  
TERRE**

# Options d'installation

Le réchaud peut uniquement être installé sous un des appareils Miele suivants:

- four à vapeur (DG 155)
- Cafetière (CVA 610)

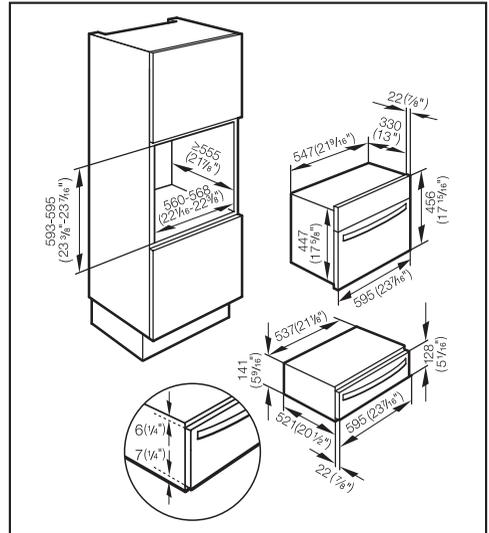
Veillez lire toutes les instructions d'utilisation et d'installation pour tout autre appareil installé avec le réchaud.

Les dimensions de l'armoire requises dépendront de chaque appareil avec lequel le réchaud est installé.

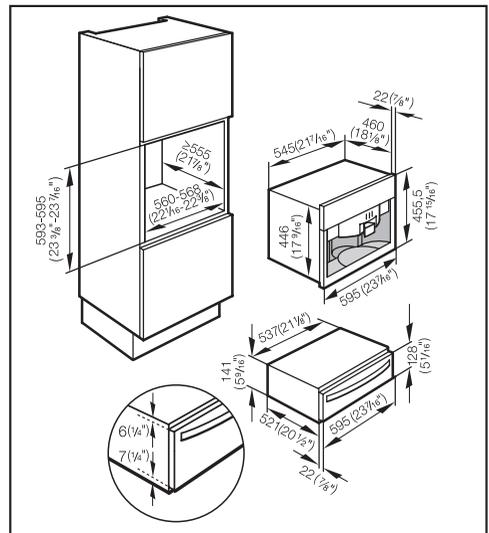
Lorsque le réchaud est installé conjointement avec un autre appareil, il doit toujours être installé sous l'autre appareil. Il n'est pas nécessaire d'avoir une tablette entre les deux appareils.

Ne pas faire fonctionner les appareils jusqu'à ce que leur installation soit complétée.

## Four à vapeur



## Cafetière

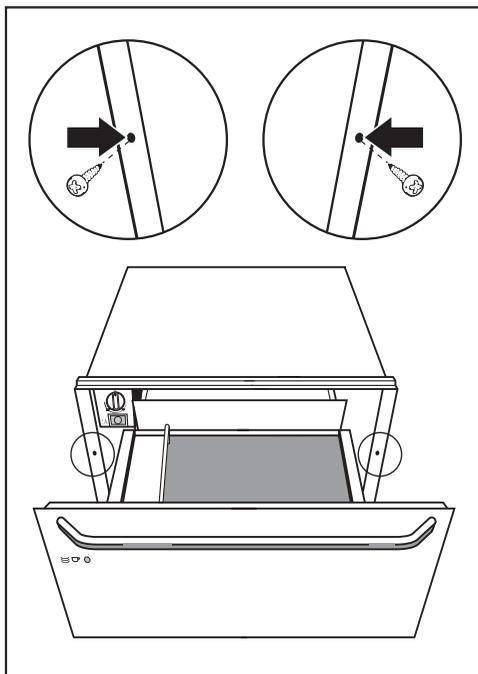


## Installation du réchaud

Le réchaud doit être installé au-dessus d'une tablette temporaire installée avec l'armoire pour s'assurer que les armoires puissent supporter le poids du réchaud ainsi que de tout autre appareil installé conjointement.

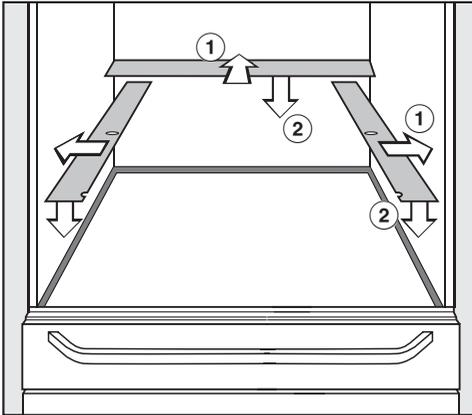
Lorsque le réchaud est installé conjointement à un autre appareil, il doit toujours être installé sous l'autre appareil. Il n'est pas nécessaire d'avoir une tablette entre les appareils.

- Faire sauter le disjoncteur de la prise.
- Brancher le réchaud dans la prise.
- Pousser l'appareil dans l'armoire et l'aligner.



- Ouvrir le tiroir du réchaud et utiliser deux vis pour solidifier le réchaud aux rebords latéraux des meubles de rangement.

## Faire adhérer les bandes d'isolation.



- Enlever la couche protectrice des bandes adhésives.
- Aligner les bandes de métal au même niveau que les côtés et murs arrière de l'armoire ① et les coller sur le réchaud ② (voir l'illustration).

La troisième bande de métal n'est pas nécessaire si les armoires n'ont pas de panneau arrière.

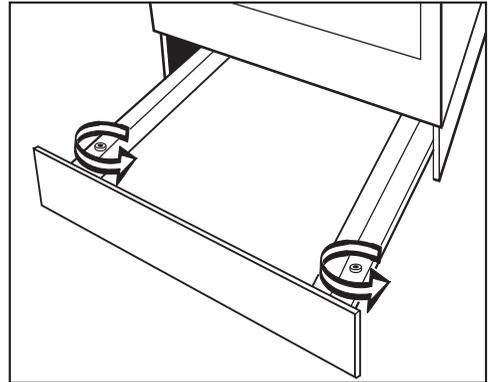
- Installer la combinaison d'appareils conformément à ses propres instructions d'utilisation/installation et brancher la source d'alimentation électrique.

## Alignement de l'avant du réchaud

Après avoir installé la combinaison d'appareils, il sera peut-être nécessaire sous certaines circonstances,

- d'aligner l'avant du réchaud.
- d'aligner l'espace entre le réchaud et l'appareil conjoint.

Pour vous aider à le faire, il y a des points d'ajustement sous les écrous qui solidifient le tiroir aux coulisseaux télescopiques.



- Dévisser les écrous et enlever le tiroir du réchaud.

Utiliser les ajustements pour aligner le tiroir correctement.







## **Miele Limitée**

### **Siège social Canadien**

55G East Beaver Creek Road

Richmond Hill, ON L4B 1E5

Téléphone : 800-565-6435

905-707-1171

Télécopieur : 905-707-0177

[www.miele.ca](http://www.miele.ca)

[info@miele.ca](mailto:info@miele.ca) (Renseignements généraux)

[service@miele.ca](mailto:service@miele.ca) (Service technique)

### **Bureau régional des ventes de Colombie-Britannique**

3731 North Fraser Way

Unit 200

Burnaby, BC V5J 5J2

Téléphone : 604-434-1300

Télécopieur : 604-434-1309

### **Bureau régional des ventes du Québec**

400, avenue Laurier Ouest

Bureau 600

Montréal, QC H2V 2K7

Téléphone : 877-636-4353

514-277-1818

Télécopieur : 514-277-1838