

Gebruiks- en montagehandleiding Inbouw-vacuümlade



Lees **altijd eerst** de gebruiks- en montagehandleiding voordat u uw toestel plaatst, installeert en in gebruik neemt. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan uw toestel.

Inhoud

| | |
|--|----|
| Veiligheidsinstructies en waarschuwingen | 4 |
| Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu | 13 |
| Overzicht | 14 |
| Aanzicht schuiflade | 14 |
| Bedieningselementen en indicatoren | 15 |
| Bijgeleverde accessoires | 16 |
| Eerste reiniging | 17 |
| Bediening | 18 |
| Belangrijke tips voor het gebruik..... | 18 |
| Tips..... | 19 |
| Gebruik van de vacumeerstanden | 20 |
| Gebruik van de sealstanden..... | 21 |
| Zak vacumeren en sealen | 23 |
| Vacuümzak voortijdig sealen..... | 24 |
| Weckpotten en glazen met twist-off-deksel vacumeren | 25 |
| Externe vacuümbakjes vacumeren | 27 |
| Na gebruik | 30 |
| Vacumeren afbreken..... | 30 |
| Reiniging en onderhoud | 31 |
| Front en glazen deksel van de lade reinigen | 32 |
| Vacuümruiimte en sealbalk reinigen..... | 32 |
| Vacuümadapter reinigen..... | 32 |
| Steun reinigen | 32 |
| Droogproces uitvoeren | 33 |
| Nuttige tips | 34 |
| Bij te bestellen accessoires | 39 |
| Klantendienst | 40 |
| Contact bij storingen | 40 |
| Typeplaatje | 40 |
| Garantie | 40 |
| Installatie | 41 |
| Veiligheidsinstructies voor het inbouwen | 41 |
| Aanwijzingen voor het inbouwen..... | 42 |

| | |
|--|----|
| Inbouwmaten..... | 43 |
| Inbouw in een boven- of onderkast | 43 |
| Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 450 mm..... | 44 |
| Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 590 mm..... | 45 |
| Zijkant..... | 46 |
| Aansluitingen en ventilatie..... | 47 |
| Inbouwen..... | 48 |
| Elektrische aansluiting..... | 53 |

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Voor de inbouw-vacuümlade worden hierna ook de aanduidingen lade en schuiflade gebruikt.

Deze lade voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter persoonlijk letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

Lees aandachtig de gebruiks- en montagehandleiding voordat u de lade in gebruik neemt. Daarin vindt u belangrijke richtlijnen met betrekking tot de inbouw, de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan de lade. In overeenstemming met de norm IEC 60335-1 adviseert Miele u uitdrukkelijk om het hoofdstuk over de installatie van de lade en de veiligheidstips en waarschuwingen te lezen en op te volgen. Wanneer de veiligheidsrichtlijnen en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan Miele niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die hieruit voortvloeit.

Bewaar de gebruiks- en montagehandleiding en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar.

Verantwoord gebruik

- ▶ Dit toestel is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik (of daarmee vergelijkbaar).
- ▶ Het toestel mag niet buiten worden gebruikt.
- ▶ De schuiflade is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Het toestel is voor het vacumeren en sealen van voedingsmiddelen in daarvoor geschikte vacuümzakken. Het toestel is eveneens geschikt voor het vacumeren van weckpotten, glazen met Twist-off-deksel en vacuümbestendige bakjes van kunststof of roestvrij staal. Andere toepassingen zijn niet toegestaan.
- ▶ Vacumeer nooit levende voedingsmiddelen (bijvoorbeeld mosselen en andere zeevruchten).
- ▶ Personen die op grond van hun fysieke, zintuiglijke of psychische problemen, hun onervarenheid of gebrek aan kennis van de culinaire lade niet in staat zijn om deze veilig te bedienen, moeten bij de bediening onder toezicht staan. Deze personen mogen het toestel alleen zonder toezicht bedienen als zij eerst zijn geïnstrueerd. Zij dienen eventuele gevaren van een onjuiste bediening te herkennen en begrijpen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Kinderen in het huishouden

- ▶ Houd kinderen onder acht jaar op een afstand, tenzij u voortdurend toezicht houdt.
- ▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen de lade alleen zonder toezicht gebruiken als ze weten hoe ze de lade veilig moeten bedienen. Kinderen moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen inzien en begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen de culinaire lade niet zonder toezicht reinigen.
- ▶ Houd kinderen in de gaten wanneer zij zich in de buurt van de culinaire lade bevinden. Laat kinderen nooit met de culinaire lade spelen.
- ▶ De sealbalk wordt bij gebruik erg heet. Ook de sealnaad van de vacuümzak is na het sealen heet. Houd kinderen op een afstand, totdat de sealbalk en de sealnaad zover zijn afgekoeld dat er geen verbrandingsgevaar meer bestaat.
- ▶ Verstikkingsgevaar. Kinderen kunnen zich tijdens het spelen in verpakkingsmateriaal wikkelen (bijvoorbeeld in folie) of het materiaal over hun hoofd trekken en stikken. Houd verpakkingsmaterialen weg van kinderen.

Technische veiligheid

▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen. Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door een door Miele geautoriseerde deskundige worden uitgevoerd.

▶ Beschadigingen aan de culinaire lade kunnen uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer deze op zichtbare schade. Gebruik nooit een beschadigd toestel.

▶ Let vooral op beschadigingen aan en scheuren in het glazen deksel en de kamerdichting. Beschadigingen aan het glazen deksel kunnen implosie tot gevolg hebben. Gebruik de schuiflade nooit als het glazen deksel of de kamerdichting beschadigd is.

▶ In de schuiflade is een vacuümpomp met olie ingebouwd. Om te voorkomen dat de olie uit het toestel loopt, mag u het toestel alleen rechtop transporteren en bewaren. U mag de schuiflade niet kantelen of op zijn kant zetten.

De garantie vervalt als door verkeerd transport of verkeerde opslag olie uit de pomp loopt.

▶ De betrouwbare en veilige werking van het toestel is uitsluitend gegarandeerd, als het toestel op het openbare elektriciteitsnet is aangesloten.

▶ De elektrische veiligheid van de oven is uitsluitend gegarandeerd, als hij wordt aangesloten op een aardingssysteem dat volgens de geldende voorschriften is geïnstalleerd. Laat de elektrische installatie bij twijfel door een elektricien inspecteren.

▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje moeten beslist met de waarden van het elektriciteitsnet overeenkomen om beschadiging van het toestel te voorkomen. Vergelijk deze gegevens voor het aansluiten. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- ▶ Met een stekkerdoos of verlengsnoer kan een veilig gebruik van het toestel niet worden gewaarborgd (brandgevaar). Sluit het toestel hiermee niet op het elektriciteitsnet aan.
- ▶ Gebruik het toestel alleen als het is ingebouwd, zodat de veiligheid is gewaarborgd.
- ▶ Dit toestel mag niet op een niet-stationaire locatie (zoals een boot) worden gebruikt.
- ▶ Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan of wanneer elektrische of mechanische onderdelen worden veranderd, is dit gevaarlijk voor de gebruiker. Het kan er tevens toe leiden dat het toestel niet meer goed functioneert. Open nooit de ommanteling van het toestel.
- ▶ Bedien het toestel niet als u natte handen heeft of in contact met water staat.
- ▶ De garantie vervalt als het toestel niet wordt gerepareerd door een technicus die door Miele is geautoriseerd.
- ▶ Enkel bij gebruik van originele Miele-onderdelen garandeert Miele dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan. Defecte onderdelen mogen alleen door originele Miele-onderdelen worden vervangen.
- ▶ Als de stekker wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, mag het toestel uitsluitend door een vakman op het net worden aangesloten.
- ▶ Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel worden vervangen (zie hoofdstuk: “Installatie”, onderdeel “Elektrische aansluiting”).
- ▶ Als tijdens het vacumeren een stroomstoring optreedt, blijft het vacuüm in de vacuümkamer behouden. Het glazen deksel kan dan niet worden geopend. Probeer nooit het deksel met geweld of met gereedschap te openen. Zodra de stroomvoorziening is hersteld, kunt u het deksel weer openen.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

► Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden dient het toestel spanningsvrij te worden gemaakt. Ga daarvoor als volgt te werk:

- schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
- draai de zekeringen in uw zekeringkast er helemaal uit of
- als de stekker (indien aanwezig) uit het stopcontact is getrokken. Trek daarbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel.

► Als het toestel achter een meubeldeur is ingebouwd, mag de deur niet worden gesloten als u het toestel gebruikt. Achter een gesloten deur worden warmte en vocht opgehoopt. Hierdoor kunnen het toestel, de kast en de vloer beschadigd raken. Sluit de deur pas als het toestel volledig is afgekoeld.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Veilig gebruik

- ▶ Verbrandingsgevaar. De sealbalk wordt tijdens het gebruik heet. Ook de sealnaad van de vacumeerzak is na het sealen erg warm. Raak de sealbalk en de sealnaad niet meteen na het vacumeren aan.
- ▶ Brandgevaar. Bewaar geen licht ontvlambare stoffen en materialen in de buurt van het toestel.
- ▶ De telescopische geleiders mogen met maximaal 15 kg worden belast. Als u het toestel te vol laadt of op de lade gaat staan, raken de geleiders beschadigd.
- ▶ Als het glazen deksel beschadigd is, kan dit implosie tot gevolg hebben. Leg daarom geen voorwerpen op het deksel. Voorkom dat voorwerpen op het deksel vallen.
- ▶ Gebruik de lade en het glazen deksel niet als werkblad, snij- of legplank.
- ▶ Bouw de lade zo in dat u deze helemaal kunt uittrekken en het deksel helemaal kunt openen. Alleen dan kunt u in de vacuümkamer kijken en voorkomt u verbrandingen door het aanraken van de hete sealbalk en sealnaad.
- ▶ Tijdens het vacumeren kunnen al bij lage temperaturen bellen ontstaan. Hierdoor kan de indruk ontstaan dat het product kookt. Ook kan er damp vrijkomen die het functioneren van de schuiflade nadelig kan beïnvloeden. Vacumeer voedingsmiddelen (zowel vloeibaar als vast) daarom alleen gekoeld. Houd tijdens het vacumeren zicht op het toestel en seal de vacuümzak eventueel voortijdig.
- ▶ Wanneer vloeistoffen in de aanzuigopening van de vacuümpomp en in het inwendige van de lade terechtkomen, kan dit schade aan de vacuümpomp veroorzaken.
- ▶ Het vocht in gerechten of dranken kan corrosie veroorzaken. Gebruik de lade niet voor het bewaren van gerechten of dranken.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

▶ Steek nooit slangen die op het toestel zijn aangesloten in lichaamsopeningen.

Voor het vacumeren van weckpotten (inmaakglazen) en glazen met twist-off-deksel in de gesloten vacuümkamer geldt:

▶ Gevaar voor letsel. Beschadigingen aan en scheuren in het glas of het glazen deksel/het twist-off-deksel kunnen implosie tot gevolg hebben.

Vacumeer alleen glazen en deksels die in perfecte staat verkeren.

▶ Gevaar voor letsel. Bij het vacumeren vervormen de vacuümkamer en het glazen deksel van de schuiflade door de hoge onderdruk. Weckpotten (inmaakglazen) en glazen met twist-off-deksel mogen tijdens het vacumeren niet in aanraking komen met het glazen deksel van de schuiflade omdat anders de beschermlaag van het glazen deksel beschadigd kan raken en het deksel kan barsten.

Vacumeer alleen weckpotten en glazen met twist-off-deksel met een hoogte van maximaal 8 cm zodat er minimaal 1 cm zit tussen het deksel van het glas en het glazen deksel van de lade.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Reiniging en onderhoud

▶ Gevaar voor elektrische schok. De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken. Gebruik nooit een stoomreiniger om te reinigen.

Uw bijdrage aan de bescherming van het milieu

Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het toestel voor transportschade. Er werd milieuvriendelijk en recycleerbaar verpakkingsmateriaal gekozen.

Door hergebruik van verpakkingsmateriaal wordt er op grondstoffen bespaard en wordt er minder afval geproduceerd. Uw vakhandelaar neemt de verpakking in het algemeen terug.

Uw toestel afdanken

Oude elektrische en elektronische toestellen bevatten meestal nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook stoffen, mengsels en onderdelen die nodig zijn geweest om de toestellen goed en veilig te laten functioneren. Wanneer u uw oude toestel bij het gewone afval doet of er op een andere manier niet goed mee omgaat, kunnen deze stoffen schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Doe uw oude toestel daarom nooit bij het gewone huisafval.



Lever het in bij een gemeentelijk inzameldepot voor elektrische en elektronische apparatuur, bij uw vakhandelaar of bij Miele. U bent wettelijk zelf verantwoordelijk voor het wissen van eventuele persoonlijke gegevens op het af te danken toestel.

Bij de aankoop van uw nieuw toestel heeft u een bijdrage betaald. Die wordt volledig gebruikt voor de toekomstige recyclage van dat toestel. Dat bevat trouwens nog waardevol materiaal. Door te recyclen wordt er dan ook **minder verspild en vervuild**.

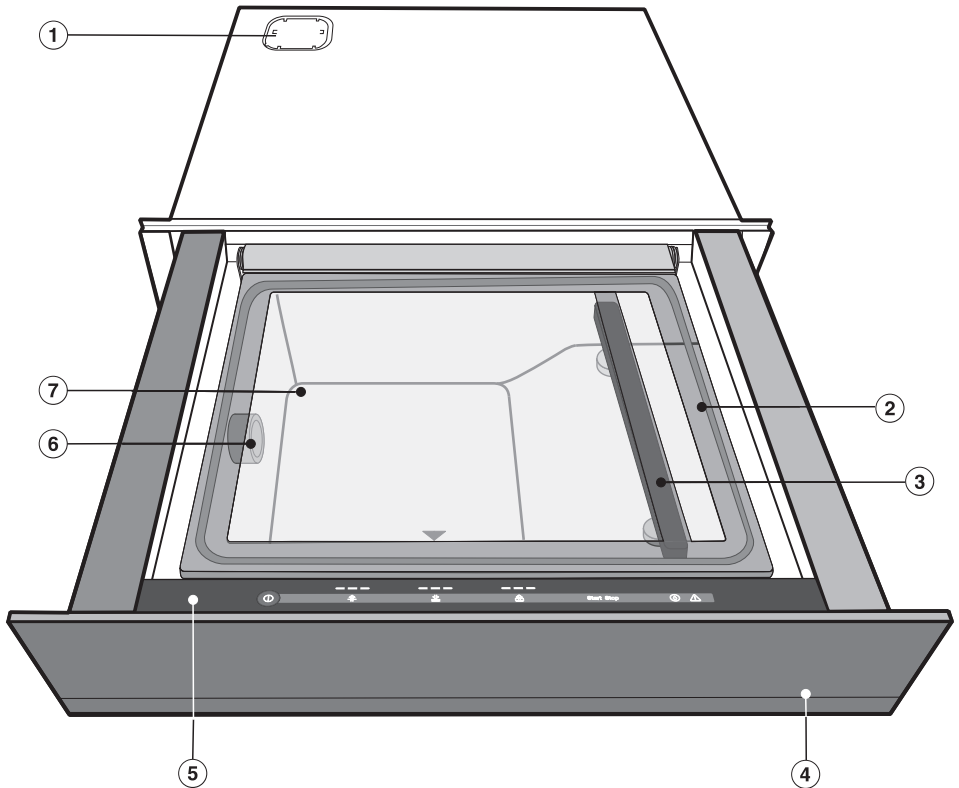
Als u vragen heeft omtrent het afdanken van uw oud toestel, neem dan contact op met

- de handelaar bij wie u het kocht of
- de firma Recupel, telefoon 0800/15 880, website: www.recupel.be of
- uw gemeentebestuur als u uw toestel naar een containerpark brengt.

Zorg er ook voor dat het toestel intussen kindveilig wordt bewaard voor u het laat wegbrengen.

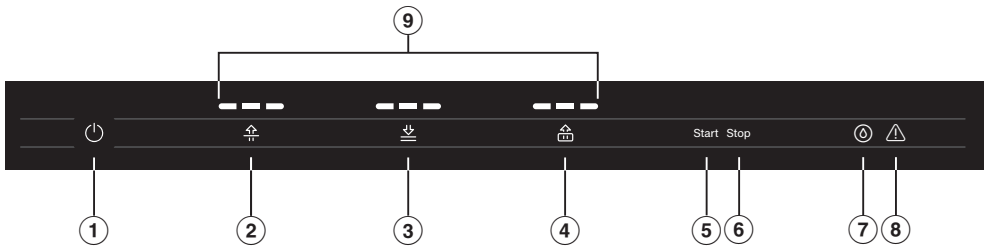
Overzicht

Aanzicht schuiflade



- ① Afdekking luchtfilter (zie ook hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Inbouwen”)
- ② Glazen deksel met kamerdichting
Het glazen deksel sluit u eenvoudig door het deksel op het kleine zwarte driehoekje naar beneden te drukken.
- ③ Sealbalk in de vacuümruimte en tegendrukbalk onderkant glazen deksel
- ④ Ladefront met Push2Open-mechanisme
U kunt de lade gemakkelijk openen en sluiten door midden op het frontpaneel licht te drukken.
- ⑤ Bedieningselementen en indicatoren
- ⑥ Aanzuigopening vacuümpomp/aansluiting vacuümadapter
- ⑦ Vacuümruimte

Bedieningselementen en indicatoren



Sensortoetsen

- ① Sensortoets Aan/Uit

Voor in- en uitschakelen van de lade
- ② Sensortoets

Voor het instellen van de vacuümstand
- ③ Sensortoets

Voor het instellen van de sealstand/
Vacuümszak voortijdig sealen
- ④ Sensortoets

Voor het instellen van de vacuümstand voor externe vacuümbakjes
- ⑤ Sensortoets Start

Voor het starten van het vacumeerproces voor externe vacuümbakjes
- ⑥ Sensortoets Stop

Voor het afbreken van het :
- vacumeerproces
- vacumeerproces
voor externe vacuümbakjes
- sealproces
- droogproces
- ⑦ Sensortoets

Voor het weergeven/starten van een droogproces
(zie hoofdstuk “Reiniging en Onderhoud”, paragraaf “Droogproces uitvoeren”).

Indicatoren/controlelampjes

- ⑧ Controlelampje

Geeft een waarschuwing aan
(zie hoofdstuk “Nuttige tips”)
- ⑨ Controlelampjes segmentbalkje

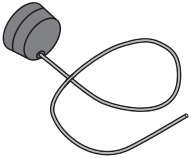
Voor het aangeven van :
- het vacumeerproces
- de sealstand
- de vacumeerstand
voor externe vacuümbakjes

Overzicht

Bijgeleverde accessoires

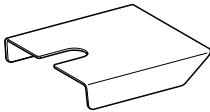
U kunt de bijgeleverde accessoires (en andere accessoires) desgewenst ook nabestellen (zie “Bij te bestellen accessoires”).

Vacuümadapter



1 adapter voor het vacumeren van externe vacuümbakjes

Zakkenhouder



1 Oplegvlak voor kleine zakjes

De bijgeleverde vacuümpakken zijn niet geschikt voor gebruik in drukstoomovens.

Vacuümpakken VB 1828

50 zakken voor het bewaren en sous-vide bereiden van vloeibare en vaste voedingsmiddelen

180 x 280 mm (BxH), D = 90 µm

Vacuümpakken VB 2435

50 zakken voor het bewaren en sous-vide bereiden van vloeibare en vaste voedingsmiddelen

240 x 350 mm (BxH), D = 90 µm

- Verwijder eventueel aanwezige beschermfolies en stickers.
- Verwijder de stickers met veiligheids- en inbouw instructies en het typeplaatje niet.

Dit vergemakkelijkt de eventuele werkzaamheden van technici en herstellingswerken.

Lade voor het eerst reinigen

- Haal alle accessoires uit het toestel.



Schade als gevolg van ongeschikte reinigingsmiddelen.

Het glazen deksel en de kamerdichting raken beschadigd of bekrast.

Gebruik voor de reiniging geen schurende, zuurhoudende reinigingsmiddelen of scherpe, spitse voorwerpen.

- Reinig de lade van binnen en van buiten met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en wat warm water, of met een schoon, vochtig microvezel-doekje.
- Wrijf de oppervlakken daarna met een zachte doek droog.

Bediening

Belangrijke tips voor het gebruik

- Vacumeer uitsluitend voedingsmiddelen.
- Gebruik uitsluitend verse voedingsmiddelen die in perfecte staat verkeren.
- Zorg voor voldoende hygiëne en onderbreek de koelketen niet.
- Vacumeer voedingsmiddelen alleen in geschikte vacuümzakken, weckpotten en glazen met twist-off-deksel (schroefdeksel) of in vacuümbestendige externe bakjes.

Wij adviseren voor het vacumeren de bijgeleverde vacuümzakken (zie hoofdstuk "Bij te bestellen accessoires") te gebruiken. Deze zakken zijn koudebestendig en kookvast. De zakken zijn ideaal voor gebruik in de koel- en vrieskast en voor de sous-vide bereiding van vaste en vloeibare voedingsmiddelen.

- Vacumeer alleen gekoelde voedingsmiddelen.
- Laat ook voorgekookte en -gebraden voedingsmiddelen voor het vacumeren minimaal tot kamertemperatuur (ong. 20 °C) afkoelen. Voedingsmiddelen die normaal niet in de koelkast worden bewaard zoals droge deegwaren en muesli, kunt u ook bij kamertemperatuur vacumeren.
- Als u voedingsmiddelen met koud water afspoelt, moet u ze vóór het vacumeren weer afdrogen, zodat zich geen water in de vacuümzak of het bakje ophoopt.
- Vacumeer alleen zakken tot een grootte van 250 x 350 mm (zakken met sealrand) of tot 240 x 350 mm (slangvormige zakken).
- Als u voedingsmiddelen na het vacumeren sous-vide wilt bereiden, moet u kookvaste vacuümzakken gebruiken.
- Kies een zakformaat dat past bij de omvang van het voedingsmiddel. Als de vacuümzak te groot is, kan er te veel lucht in achterblijven. U kunt de zak ook op maat knippen.
- Als u meerdere voedingsmiddelen in één vacuümzak wilt vacumeren, verdeelt u de voedingsmiddelen gelijkmatig over de zak.
- Vul de vacuümzak bij vaste voedingsmiddelen voor maximaal $\frac{2}{3}$; bij vloeistoffen voor maximaal $\frac{1}{3}$.
- Voor een correcte sealnaad moet de rand van de vacuümzak droog en vetvrij zijn.
- Positioneer de open rand van de zak parallel aan de sealbalk, zodanig dat de rand ong. 2 cm over de sealbalk heen steekt.
- De aanzuigopening van de vacuümpomp mag niet door de zak worden afgedekt.
- Gebruik een vacuümzak nooit opnieuw.
- Bewaar voor koeling geschikte voedingsmiddelen na het vacumeren in de koelkast of de vriezer.

- Als u weckpotten en glazen met twist-off-deksel vacumeert, moeten de glazen en deksels altijd in perfecte staat verkeren.



Kans op letsel door implosie. Beschadigingen aan het glazen deksel kunnen implosie tot gevolg hebben.

Vacumeer weckpotten en glazen met twist-off-deksel alleen in de gesloten vacuümkamer.

- De glazen mogen niet hoger zijn dan 8 cm, zodat de minimale afstand van 1 cm tot aan het glazen deksel van de lade blijft gewaarborgd. Zorg er voor het vacumeerproces voor dat de glazen de maximale hoogte niet overschrijden.

Tips

- Vries vloeistoffen voor het vacumeren in. U kunt de vacuümzak dan tot $\frac{2}{3}$ vullen.
- Sla de randen van de vacuümzak voor het vullen naar buiten toe om. De lasnaad blijft dan schoon en intact.
- Als u niet zeker weet of voedingsmiddelen tijdens het vacumeren vervormen, zoals bessen en chips, begint u met de laagste vacuümstand.

Bediening

Gebruik van de vacumeerstanden

Voor het vacumeren zijn 3 standen beschikbaar.

Hoe hoger de vacumeerstand, des te groter is het vacuüm.

| Vacu- omstand | Toepassing |
|------------------|--|
| ■ □ □ | Bewaren, verpakken en portioneren Geschikt voor <ul style="list-style-type: none">- zeer drukgevoelige voedingsmiddelen, zoals sla, bessen en chips;- weckpotten en glazen met twist-off-deksel (schroefdeksel) met een vloeibare inhoud zoals fond en ingemaakte groenten. |
| ■ ■ □ | Marineren, inleggen, sous-vide-bereidingen en invriezen Geschikt voor <ul style="list-style-type: none">- drukgevoelige voedingsmiddelen, zoals zachte visfilets;- Sauzen en voedingsmiddelen met veel vocht (> 50 g), zoals ragouts en curry's;- Weckpotten en glazen met twist-off-deksel (schroefdeksel) met een relatief vaste of droge inhoud, zoals marmelade, pesto en cake. |
| ■ ■ ■ | Sous-vide-bereidingen, invriezen en voorraden aanleggen Geschikt voor <ul style="list-style-type: none">- vlees en stevige voedingsmiddelen, zoals aardappelen en wortels;- harde kaas (voorraad);- voedingsmiddelen met weinig toegevoegd vocht (≤ 50 g), zoals vlees gekruid met kruidenolie. |

Gebruik van de sealstanden


Voor het sealen van de vacuümzakken kunt u uit 3 standen kiezen.


De te kiezen sealstand is afhankelijk van de dikte van de vacuümzak: hoe dikker het materiaal van de vacuümzak des te hoger moet de sealstand zijn.


Voor de bijgeleverde vacuümzakken adviseren wij sealstand 3.

Tip: Als u meerdere keren achtereenvolgende keren vacuüm maakt, wordt de sealbalk steeds heeter. Na enkele keren kunt u de eerstvolgende lagere stand kiezen.


Bediening


 Kans op letsel door implosie.
Beschadigingen aan het glazen deksel kunnen implosie tot gevolg hebben.
Neem de schuiflade niet in gebruik als het glazen deksel is beschadigd.



 Storing door vuile en/of bedekte sensortoetsen.
De sensortoetsen reageren niet of er worden ongewenste schakelingen uitgevoerd; mogelijk wordt de lade zelfs automatisch uitgeschakeld.
Houd de sensortoetsen en displays schoon.
Plaats geen voorwerpen op de sensortoetsen en displays.

 Schade door uitstromende vloeistoffen.
Wanneer vloeistoffen tijdens het vacumeren in de aanzuigopening van de vacuümpomp terechtkomen, kan dit schade aan de vacuümpomp veroorzaken.
Vul een vacuümpompzak bij vloeistoffen voor maximaal $\frac{1}{3}$.

Zak vacumeren en sealen

- Vul de vacuümzak.
- Open de schuiflade en het glazen deksel.
- Leg de vacuümzak in de vacuümruimte zodat de open rand van de zak op de sealbalk ligt. De rand van de vacuümzak moet zonder plooiën en in het midden op de sealbalk liggen.
- Als een vacuümzak te klein is en in de vacuümkamer glijdt, legt u de zakkenhouder eronder.
- Schakel de lade met de sensortoets Aan/Uit  in.

De controlelampjes van het segmentbalkje boven de sensortoetsen  en  lichten op.

- Tip de sensortoets  zo vaak aan, totdat het controlelampje van het segmentbalkje van de gewenste vacumeerstand oplicht.
- Tip de sensortoets  zo vaak aan, totdat het controlelampje van het segmentbalkje van de gewenste sealstand oplicht.
- Sluit het glazen deksel en druk er lichtjes op.

Tip: Druk op het kleine zwarte driehoekje om het glazen deksel te sluiten.

Het vacumeren begint. De sensortoets *start* gaat uit en de sensortoets *stop* licht op.

De volgende verschijnselen zijn normaal tijdens het vacumeren en duiden niet op een storing of een defect :

- De vacuümzak kan eerst bol gaan staan voordat het product omsloten wordt
- Vloeistoffen kunnen bellen vormen, waardoor de indruk ontstaat dat het product kookt

Als u tijdens het vacumeren ziet dat vloeistoffen dreigen over te lopen, kunt u het proces beëindigen en de vacuümzak voortijdig sealen (zie hoofdstuk “Bediening”, paragraaf “Vacuümzak voortijdig sealen”).

Bediening

Na het vacumeren

Er klinkt een geluidssignaal.

- Open het glazen deksel.



Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.

De sealbalk en de sealnaad zijn heet.

Raak de sealbalk en de sealnaad niet meteen na het vacumeren aan.

- Haal de vacuümzak uit de vacuümruimte.

Controleer of de vacuümkamer en de sealbalk schoon en droog zijn voordat u opnieuw gaat vacumeren.


Verwijder eventuele verontreinigingen en vochtresten.


Vacuümzak voortijdig sealen


U kunt het vacumeerproces voor het bereiken van de gekozen vacuümstand beëindigen en de vacuümzak sealen.

- Raak de sensortoets  aan.


Het vacumeren wordt beëindigd. Na enkele seconden wordt de zak geseald.


Een zak kan pas goed worden geseald als het minimale vacuüm (vacuümstand 1) in de kamer is bereikt. Raak de sensortoets  opnieuw aan als het vereiste vacuüm nog niet is bereikt. Om technische redenen duurt het enkele seconden tot de vacuümzak wordt geseald.



 Kans op letsel door implosie. Beschadigingen aan en scheuren in het glas of het glazen deksel/het twist-off-deksel kunnen implosie tot gevolg hebben. Vacumeer alleen glazen en deksels die in perfecte staat verkeren. Vacumeer glazen alleen op vacuümstand 1 of 2.

 Schade door vervorming van het glazen deksel. Vanwege de ontstane onderdruk kan het glazen deksel zich vervormen. Vacumeer alleen glazen met een hoogte van maximaal 8 cm, zodat er minimaal 1 cm zit tussen het deksel van het glas en het glazen deksel van de schuiflade.

Weckpotten en glazen met twist-off-deksel vacumeren

- Sluit het glas met het bijbehorende glazen deksel en de rubberen dichting of met het twist-off-deksel lichtjes af.
- Open de schuiflade en het glazen deksel.
- Plaats het glas in de vacuümruimte.
- Schakel de lade met de sensortoets Aan/Uit  in.

De controlelampjes van het segmentbalkje boven de sensortoetsen  en  lichten op.

- Tip de sensortoets  zo vaak aan, totdat het controlelampje van het segmentbalkje van de vacumeerstand 1 of 2 oplicht.
- Tip de sensortoets  zo vaak aan, totdat het controlelampje van het segmentbalkje van de sealstand 1 oplicht.
- Sluit het glazen deksel en druk er lichtjes op.

Tip: Druk op het kleine zwarte driehoekje om het glazen deksel te sluiten.


Het vacumeren begint. De sensortoets **start** gaat uit en de sensortoets **stop** licht op.

Bediening

Na het vacumeren

Er klinkt een geluidssignaal.

- Open het glazen deksel.

 Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.

De sealbalk is heet.

Raak de sealbalk niet meteen na het vacumeren aan.

- Haal het glas uit de vacuümruimte.

Controleer of de vacuümkamer en de sealbalk schoon en droog zijn voordat u opnieuw gaat vacumeren.

Verwijder eventuele verontreinigingen en vochtresten.

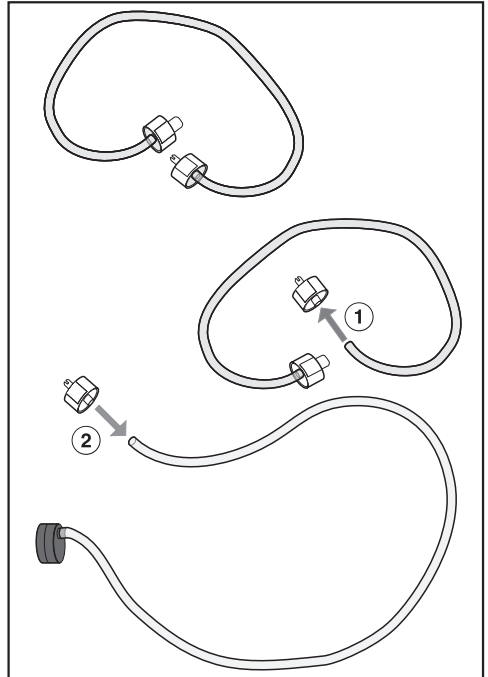
⚠ Kans op letsel door implosie.
Externe vacuümbakjes van glas kunnen tijdens het vacumeren imploderen.
Vacumeer alleen vacuümbestendige bakjes van kunststof of roestvrij staal.

Wij adviseren een bakjesset van de firma caso[®]. Deze bakjes kunt u met de bijgeleverde vacuümadapter op de schuiflade aansluiten.

Bij vacuümbakjes met een capaciteit van 700 ml kunnen bij het vacumeren beschadigingen ontstaan.
Vacumeer deze bakjes alleen met de vacumeerstanden 1 en 2.

Externe vacuümbakjes vacumeren

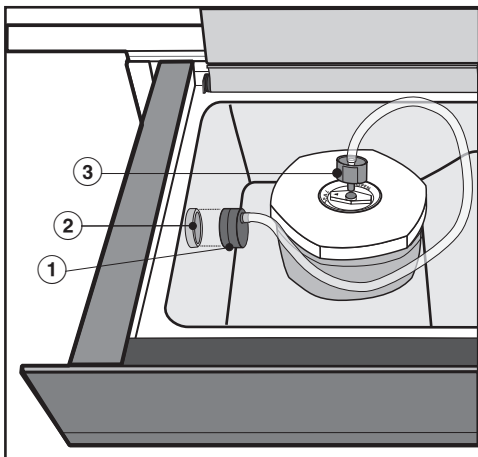
In het volgende gedeelte wordt beschreven hoe u een vacuümbakje van de firma caso[®] vacumeert.




- Voorbereiding van de vacuümadapter :
trek de aansluitstekker voor het deksel van het bakje (kleine diameter) van de verbindingsslang van de bakjesset af ①.
- Steek de aansluitstekker op het uiteinde van de slang van de vacuümadapter ②. De slang moet minimaal 0,5 cm over de opening van de aansluitstekker worden geschoven.
- Vul het bakje tot maximaal 3 cm onder de rand.

Bediening

- Leg het deksel op het bakje en druk het stevig vast.
- Open de schuiflade en het glazen deksel.



- Plaats de vacuümadapter ① op de aanzuigopening van de vacuümpomp ②.
- Steek de aansluitstekker ③ in het deksel van het bakje. De draaiknop van het deksel moet op "SEAL" (gesloten) staan.
- Schakel de lade met de sensortoets Aan/Uit ① in.

De controlelampjes van het segmentbalkje boven de sensortoetsen  en  lichten op.

- Raak de sensortoets  aan.

De controlelampjes van het segmentbalkje boven de sensortoetsen  en  gaan uit. De controlelampjes van het segmentbalkje boven de sensortoets  en de sensortoets Start branden.

- Tip de sensortoets  zo vaak aan, totdat het controlelampje van het segmentbalkje van de gewenste vacumeerstand oplicht.
- Raak de sensortoets Start aan.

Het vacumeren begint. De sensortoets Start gaat uit en de sensortoets Stop licht op.

Laat het deksel van de lade tijdens het hele vacumeerproces open.

Als er veel bellen worden gevormd, kunt u het vacumeerproces met de sensortoets Stop afbreken (zie ook hoofdstuk "Bediening", paragraaf "Vacumeren afbreken").

Na het vacumeren

Er klinkt een geluidssignaal.

- Trek de aansluitstekker uit het deksel van het bakje. De draaiknop van het deksel moet nog steeds op “SEAL” (gesloten) staan.
- Haal de vacuümadapter van de aanzuigopening van de vacuümpomp.

Controleer of de vacuümadapter, de slang en de vacuümkamer schoon en droog zijn voordat u opnieuw gaat vacumeren.

Verwijder eventuele verontreinigingen en vochtresten.

Bediening

Na gebruik

- Schakel het apparaat met de sensortoets Aan/Uit ① uit.
- Reinig en droog de lade en indien nodig ook de accessoires, zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.
- Sluit het glazen deksel van het toestel pas als de vacuümkamer helemaal droog is.
- Sluit de lade.

De laatst gekozen standen voor het vacumeren en sealen worden automatisch ingesteld als het toestel de volgende keer inschakelt. De standen worden op het bedieningspaneel aangegeven.


Vacumeren afbreken

U kunt het vacumeren op elk moment afbreken, bijvoorbeeld als u ziet dat de rand van de vacuümzak niet goed is gepositioneerd of als de draaiknop van het deksel van een vacuümbakje niet op “SEAL” (gesloten) staat.

Let op ! Als u het vacumeren van een vacuümzak afbreekt, wordt de zak niet meer geseald.


- Raak de sensortoets stop aan.

Het vacumeren wordt afgebroken.

 Kans op letsel door elektrische schok.

De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken.

Gebruik voor de reiniging van de schuiflade nooit een stoomreiniger.

 Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.

De sealbalk is direct na het vacuümproces heet.

Laat de sealbalk voor de reiniging afkoelen.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen wanneer u ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt. Gebruik voor de reiniging uitsluitend normale huishoudelijke afwasmiddelen.

Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krassen glasbreuk tot gevolg hebben.

Verwijder resten van reinigingsmiddelen onmiddellijk.

Als verontreinigingen lang inwerken, kunt u ze soms niet meer verwijderen.

De oppervlakken kunnen verkleuren of veranderen.

Verwijder verontreinigingen het best meteen.

- Schakel het toestel voor de reiniging uit.
- Reinig het toestel en de accessoires na elk gebruik en wrijf alles weer droog.
- Sluit het glazen deksel van het toestel pas als de vacuümkamer helemaal droog is.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt om te reinigen :


- soda-, ammoniak-, zuur- of chloridehoudende reinigingsmiddelen
- kalkoplossende reinigingsmiddelen
- schurende reinigingsmiddelen zoals schuurpoeder, schuurmiddelen, schuursponsjes
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten
- reinigingsmiddelen voor vaatwassers
- ovenreinigers of -sprays
- schurende harde sponsjes en borstels, zoals bijv. schuursponsjes
- scherpe metalen schrapers

Reiniging en onderhoud

Front en glazen deksel van de lade reinigen

- Verwijder vuil en vingerafdrukken met een normale glasreiniger of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Wrijf de oppervlakken daarna met een zachte doek droog.

Vacuümruijnte en sealbalk reinigen

 Schade door uitstromende vloeistoffen.

Wanneer vloeistoffen in de aanzuigopening van de vacuümpomp terechtkomen, kan dit schade aan de vacuümpomp veroorzaken.

Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen in de aanzuigopening terechtkomen.

Tip: Voor het eenvoudig reinigen van de sealbalk kunt u de balk naar boven toe verwijderen.

- Verwijder verontreinigingen meteen met een schoon sponsdoekje, gewoon afwasmiddel en warm water of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Verwijder resten van reinigingsmiddelen met schoon water.
- Wrijf de oppervlakken daarna met een zachte doek droog.

Vacuümadapter reinigen



- Reinig de vacuümadapter met een schoon sponsdoekje, gewoon afwasmiddel en warm water, of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Droog de vacuümadapter vervolgens met een doek af.
- Gebruik de vacuümadapter pas weer als hij helemaal droog is.

Steun reinigen

- Reinig de steun met een schoon sponsdoekje, afwasmiddel en warm water of met een schoon, vochtig microvezeldoekje.
- Droog de steun daarna met een doek.
- Gebruik de steun pas opnieuw als hij helemaal droog is.

Droogproces uitvoeren

Door het vacumeren van voedingsmiddelen komt er vocht in het oliecircuït van de vacuümpomp. Om het vocht te verwijderen, moet na een bepaalde bedrijfsduur een droogproces worden uitgevoerd.


Wanneer een droogproces moet worden uitgevoerd, licht de sensortoets  op het bedieningspaneel van de lade op. De sensortoets is geel verlicht en er zijn 10 verdere vacumeerprocessen mogelijk. Wanneer de sensortoets  rood oplicht, moet het droogproces worden uitgevoerd. Vanaf dan is de schuiflade voor elk verder gebruik geblokkeerd.


Wij adviseren u het droogproces al uit te voeren vóódat het toestel wordt geblokkeerd.

Het droogproces duurt maximaal 20 minuten.


Voor het droogproces moet de vacuümkamer leeg zijn. Er mogen zich geen voorwerpen of vloeïstofresten in de kamer bevinden.

Reinig zo nodig de vacuümkamer en maak de kamer weer droog.

- Raak de sensortoets  aan.
- Sluit het glazen deksel.

Het droogproces start. Tijdens het proces knippert de sensortoets  geel.

U kunt het droogproces met de sensortoets stop afbreken. Bij afbreking moet het droogproces na afloop van het resterende aantal vacumeerprocessen worden uitgevoerd of als u het toestel een volgende keer inschakelt.

Als het droogproces is beëindigd, klinkt een geluidssignaal en dooft de sensortoets . U kunt de schuiflade weer normaal gebruiken.

De laatstgekozen vacumeer- en sealstanden worden op het bedieningspaneel getoond.

Nuttige tips

De meeste storingen en defecten, die bij het dagelijks gebruik kunnen optreden, kunt u zelf verhelpen. U bespaart daarmee niet alleen tijd, maar ook kosten, omdat u Miele niet hoeft in te schakelen.





De volgende tabellen helpen u de oorzaken van een probleem te achterhalen en te verhelpen.

| Probleem | Oorzaak en oplossing |
|---|---|
| De lade gaat niet open. | De beveiligingsschroeven aan de achterkant van de lade zijn niet verwijderd. ■ Neem contact op met Miele. |
| De lade kan niet worden ingeschakeld. | De stekker zit niet goed in het stopcontact. ■ Steek de stekker in het stopcontact. De zekering is gesprongen. ■ Activeer de zekering (minimale sterkte: zie typeplaatje). Schakel daarna de zekering resp. de verliesstroomschakelaar weer in. Kunt u de lade dan nog niet in gebruik nemen, neem dan contact op met een elektricien of met Miele-technici. |
| Bij de ingebruikneming van de lade klinkt er een harde knal. | De transportbeveiliging is niet verwijderd en de luchtfilter is niet geplaatst. ■ Neem contact op met Miele. |
| Het toestel is vanzelf uitgeschakeld. | Om energie te besparen, wordt het toestel automatisch uitgeschakeld als het na het inschakelen of na afloop van een vacumeerproces gedurende enige tijd niet wordt bediend. ■ Schakel het toestel weer in. |
| De sensortoetsen reageren ook na herhaaldelijk drukken niet. | Op het bedieningspaneel bevinden zich voorwerpen, vuil of vloeistoffen. ■ Verwijder de voorwerpen en/of reinig het bedieningspaneel. Veeg het paneel daarna weer droog. |
| Het vacumeren duurt langer dan gebruikelijk. | De olie in de vacuümpomp is erg heet. ■ Laat de lade gedurende 1 uur afkoelen, voordat u opnieuw gaat vacumeren. ■ Als u meerdere keren achtereenvolgens vacumeert, wacht dan minimaal 2 minuten tussen de afzonderlijke vacumeerprocessen. Zo voorkomt u dat de olie opnieuw te heet wordt. |

| Probleem | Oorzaak en oplossing |
|---|--|
| <p>De vacuümzak wordt niet voortijdig geseald.</p> | <p>Het voor het sealen vereiste vacuüm (vacuümstand 1) was nog niet bereikt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Druk opnieuw op de sensortoets \downarrow of druk zo vaak tot het vacumeerproces wordt beëindigd en de vacuümzak wordt geseald. |
| <p>Alle sensortoetsen zijn uitgegaan. Het glazen deksel gaat niet open.</p> | <p>Tijdens het vacumeren was er een stroomstoring. In de vacuümkamer heerst nog vacuüm, waardoor het glazen deksel niet kan worden geopend.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Schade aan de lade. Probeer het glazen deksel nooit met geweld of met gereedschap te openen.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Als de stroomvoorziening weer is hersteld, kunt u het deksel weer openen na de initialisering (zodra alle sensortoetsen en indicators oplichten). ■ Start het vacumeerproces eventueel opnieuw. |
| <p>Na het vacumeren blijft te veel lucht in de vacuümzak achter.</p> | <p>De vacuümstand was te laag.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Start het vacumeerproces opnieuw met een nieuwe vacuümzak en kies een hogere vacuümstand. <p>De vacuümzak is te groot voor het voedingsmiddel.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gebruik een nieuwe, kleinere vacuümzak of knip een te grote zak op de juiste maat. ■ Start het vacumeerproces opnieuw, eventueel op een hogere vacuümstand. |
| <p>Na herhaaldelijk vacumeren is de kwaliteit van de sealnaad niet meer helemaal goed.</p> | <p>De sealbalk is te heet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wacht minimaal 2 minuten tussen de afzonderlijke vacumeerprocessen. Zo voorkomt u dat de sealbalk opnieuw te heet wordt. |

Nuttige tips

| Probleem | Oorzaak en oplossing |
|--|---|
| <p>De rand van de vacuümzak is niet volledig geseald.</p> | <p>De rand van de vacuümzak bevond zich niet midden op de sealbalk of is verschoven.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Leg de rand van de vacuümzak midden op de sealbalk. De rand moet parallel aan de sealbalk liggen en ca. 2 cm over de balk uitsteken. ■ Wanneer de vacuümzak te klein is, legt u de vacuümzak op de steun. |
| | <p>De vacuümzak is breder dan 25 cm.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gebruik een vacuümzak met een maximale breedte van 25 cm. |
| <p>De sealnaad was niet sterk genoeg en is losgegaan.</p> | <p>De rand van de vacuümzak is niet schoon (binnen- of buitenkant). Voor een correcte sealnaad moet de rand van de vacuümzak droog en vetvrij zijn.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sla de randen van de vacuümzak voor het vullen naar buiten toe om. De sealnaad wordt dan goed. |
| | <p>De rand van de vacuümzak lag met vouwen op de sealbalk.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Leg de rand van de vacuümzak zonder vouwen op de sealbalk. |
| | <p>De sealstand was te laag.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Start het vacumeerproces eventueel met een nieuwe vacuümzak en kies een hogere sealstand. |
| | <p>Het rubber van de tegendrukbal is niet gelijkmatig aangebracht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Strijk het rubber glad. |
| | <p>De sealbalk en/of de tegendrukbal is beschadigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Laat het onderdeel door Miele vervangen. |
| | <p>Ondanks een goede sealnaad blijft het vacuüm in de vacuümzak niet behouden.</p> |

| Probleem | Oorzaak en oplossing |
|--|--|
| <p>De sealnaad is op een of meer plaatsen niet helemaal goed.</p> | <p>De sealbalk en/of de tegendrukbalk is niet schoon of er bevinden zich vloeistofresten op de sealbalk.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reinig en maak de sealbalk en/of de tegendrukbalk weer droog. |
| | <p>Het rubber van de tegendrukbalk is niet gelijkmatig aangebracht.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Strijk het rubber glad. |
| | <p>De rand van de vacuümzak is niet schoon (binnen- of buitenkant). Voor een correcte sealnaad moet de rand van de vacuümzak droog en vetvrij zijn.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sla de randen van de vacuümzak voor het vullen naar buiten toe om. De sealnaad wordt dan goed. |
| | <p>De rand van de vacuümzak lag met vouwen op de sealbalk.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Leg de rand van de vacuümzak zonder vouwen op de sealbalk. |
| <p>Hoewel het droogproces is uitgevoerd, licht de sensortoets  op. De lade kan niet worden gebruikt.</p> | <p>Het uitgevoerde droogproces was niet voldoende om al het vocht uit het oliecircuït van de vacuümpomp te verwijderen.</p> <p>De lade is 1 uur voor elk gebruik geblokkeerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voer een nieuw droogproces uit na 1 uur wachttijd (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Droogproces uitvoeren”). Zorg ervoor dat de vacuümkamer vrij is van vloeistofresten. |
| <p>De sensortoets  brandt geel. Het vacuum is minder dan gebruikelijk.</p> | <p>Door het vacumeren van voedingsmiddelen komt er vocht in het oliecircuït van de vacuümpomp. Dit kan tot minder vermogen van de vacumeerstanden leiden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voer het droogproces uit (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Droogproces uitvoeren”). |
| <p>De sensortoets  brandt rood. U kunt geen vacumeerproces starten.</p> | <p>Door het vacumeren van voedingsmiddelen komt er vocht in het oliecircuït van de vacuümpomp. Als de sensortoets  rood brandt, is de schuiflade voor elk verder gebruik geblokkeerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Voer het droogproces uit (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”, paragraaf “Droogproces uitvoeren”). |

Nuttige tips

| Probleem | Oorzaak en oplossing |
|---|--|
| <p>Op het glazen deksel en in de lade bevindt zich een oliefilm.</p> | <p>De olie in de vacuümpomp is erg heet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reinig de lade en laat deze 1 uur afkoelen, voordat u opnieuw gaat vacumeren. ■ Als u meerdere keren achtereenvolgend vacumeert, wacht dan minimaal 2 minuten tussen de afzonderlijke vacumeerprocessen. Zo voorkomt u dat de olie opnieuw te heet wordt. ■ Mocht het probleem daarna toch weer optreden, neem dan contact op met Miele. |
| <p>Het vacumeerproces breekt af na 2 minuten. Er klinkt een geluidssignaal en het symbool  licht rood op.</p> | <p>Het gewenste eindvacuüm is niet bereikt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schakel de lade uit en weer in. ■ Start het vacumeerproces opnieuw, indien nodig in een lagere stand. <p>Na intensief gebruik van de lade is de olie in de vacuümpomp te heet geworden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Laat de lade 1 uur lang afkoelen voordat u opnieuw gaat vacumeren. ■ Als u meerdere keren na elkaar vacumeert, wacht dan minstens 2 minuten tussen de afzonderlijke vacumeerprocessen. Zo voorkomt u dat de olie opnieuw te heet wordt. |
| <p>Het vacumeerproces breekt af na 5 seconden. Er klinkt een geluidssignaal en het controlelampje  licht rood op.</p> | <p>Het glazen deksel sluit niet gelijkmatig aan. Voorwerpen (zoals de rand van de vacuümpomp) of vuil belemmeren het aansluiten van de kamerdichting.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder eventueel aanwezige voorwerpen en vuil. ■ Sluit het glazen deksel. ■ Druk ongeveer 5 seconden licht op de zwarte driehoek op het glazen deksel. <p>De kamerdichting zit niet goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Druk de dichting zo aan dat ze overal goed zit. <p>De kamerdichting is beschadigd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Laat het onderdeel door Miele vervangen. |
| <p>Tekenen van schuring op de bovenkant van het frontpaneel.</p> | <p>Bij de montage of demontage van een toestel boven de lade zijn tekenen van schuring ontstaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder de tekenen van schuring voorzichtig met de harde kant van een normaal pannensponsje. |

Speciaal voor uw toestellen levert Miele een uitgebreid assortiment aan toebehoren, alsook reinigings- en onderhoudsmiddelen.

U kunt deze producten heel eenvoudig via de Miele-webshop bestellen.

De producten zijn ook verkrijgbaar bij Miele (zie einde van deze gebruiksaanwijzing) en bij uw Miele-handelaar.

Vacuümpzakken

VB 1828 (50 stuks)

Voor het bewaren en sous-vide bereiden van vloeibare en vaste voedingsmiddelen

180 x 280 mm (BxH), D = 90 µm

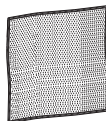
VB 2435 (50 stuks)

Voor het bewaren en sous-vide bereiden van vloeibare en vaste voedingsmiddelen

240 x 350 mm (BxH), D = 90 µm

Reinigings- en onderhoudsmiddelen

Microvezeldoekje



Voor het verwijderen van vingerafdrukken en lichte verontreinigingen

Klantendienst

Contact bij storingen

Voor storingen die u niet zelf kunt verhelpen, waarschuwt u uw Miele vakhandelaar of de klantendienst van Miele.

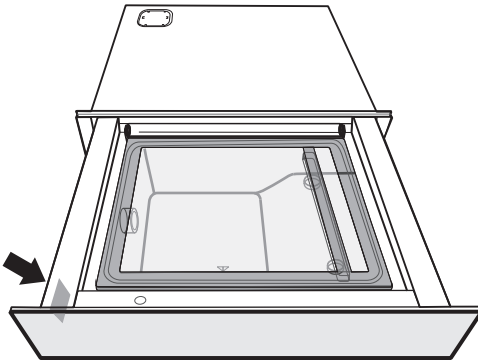
De klantendienst van Miele kunt u online boeken op www.miele.com/service.

De contactgegevens van de klantendienst van Miele vindt u achteraan in dit document.

De klantendienst van Miele heeft de typeaanduiding en het fabricagenummer nodig (Fabr./SN/nr.). Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Typeplaatje

Hier vindt u het typeplaatje:




Garantie

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar.

Voor meer informatie, zie de bijgevoegde garantievoorwaarden.

Veiligheidsinstructies voor het inbouwen

 Schade door ondeskundige inbouw.

De lade en/of het toestel waarmee u de lade combineert kan beschadigd raken door ondeskundige inbouw.

Laat de inbouw uitsluitend uitvoeren door een gekwalificeerd vakman.

- ▶ Voordat u het toestel aansluit, dient u de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het elektriciteitsnet.
Deze gegevens moeten beslist overeenkomen om schade aan het toestel te voorkomen. Raadpleeg bij twijfel een electricien.
- ▶ Het stopcontact moet ook na de inbouw van het toestel goed toegankelijk zijn.
- ▶ De lade mag alleen in combinatie met bepaalde Miele-toestellen worden ingebouwd. Als de lade met andere toestellen wordt gecombineerd, vervalt de garantie, aangezien dan niet kan worden gewaarborgd dat de lade correct functioneert.
- ▶ De bodem waarop u de lade en het combinatietoestel plaatst, moet vast zijn ingebouwd. De bodem moet het gewicht van beide toestellen kunnen dragen.
- ▶ Houdt u zich bij het inbouwen ook aan de instructies uit de gebruiksaanwijzing c.q. montagehandleiding van het toestel waarmee u de lade combineert.
- ▶ De lade moet zo worden ingebouwd dat
 - u in de vacuümkamer kunt kijken. Alleen zo kunt u voorkomen dat u zich brandt aan de hete sealbalk of de sealnaad.
 - u voldoende ruimte heeft voor het openen van de lade en het openen van het glazen deksel.

Installatie

Aanwijzingen voor het inbouwen

De lade kan met de volgende Miele-inbouwapparatuur worden gecombineerd:

- alle ovens waarvan het front 595 mm breed is
- alle stoomovens waarvan het front 595 mm breed is
- alle koffiemachines waarvan het front 595 mm breed is
- alle microgolfovens waarvan het front 595 mm breed is
- de Dialog oven waarvan het front 595 mm breed is

U kunt een eventueel combinatie-toestel gewoon op de lade plaatsen. Een tussenbodem is niet nodig.

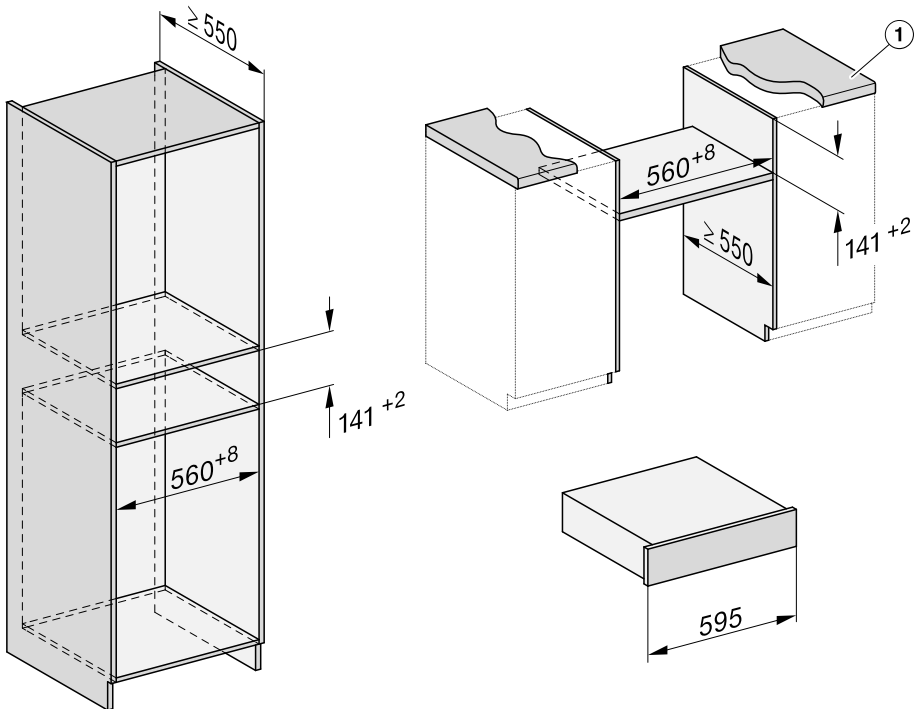
Inbouwmaten

Alle maten zijn in mm aangegeven.

Inbouw in een boven- of onderkast

Achter de inbouw nis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.

Als u de lade onder een kookplaat wilt inbouwen, let dan op de aanwijzingen voor het inbouwen van de kookplaat en op de inbouwhoogte van de kookplaat.

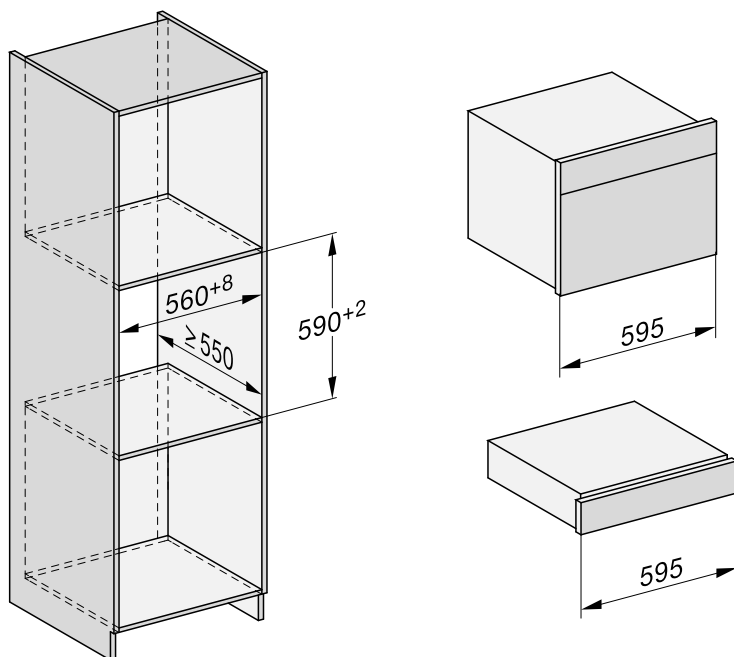


① Oversteek werkblad ≤ 29 mm

Installatie

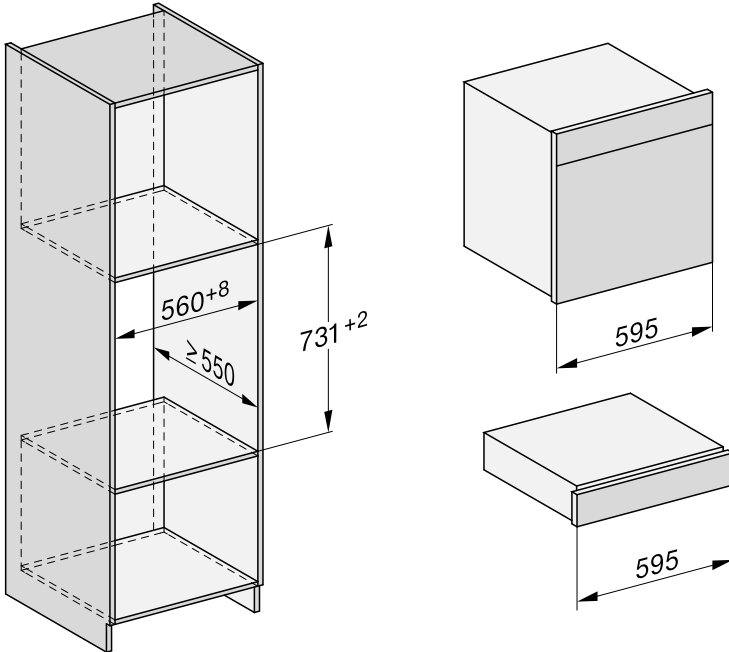
Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 450 mm

Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



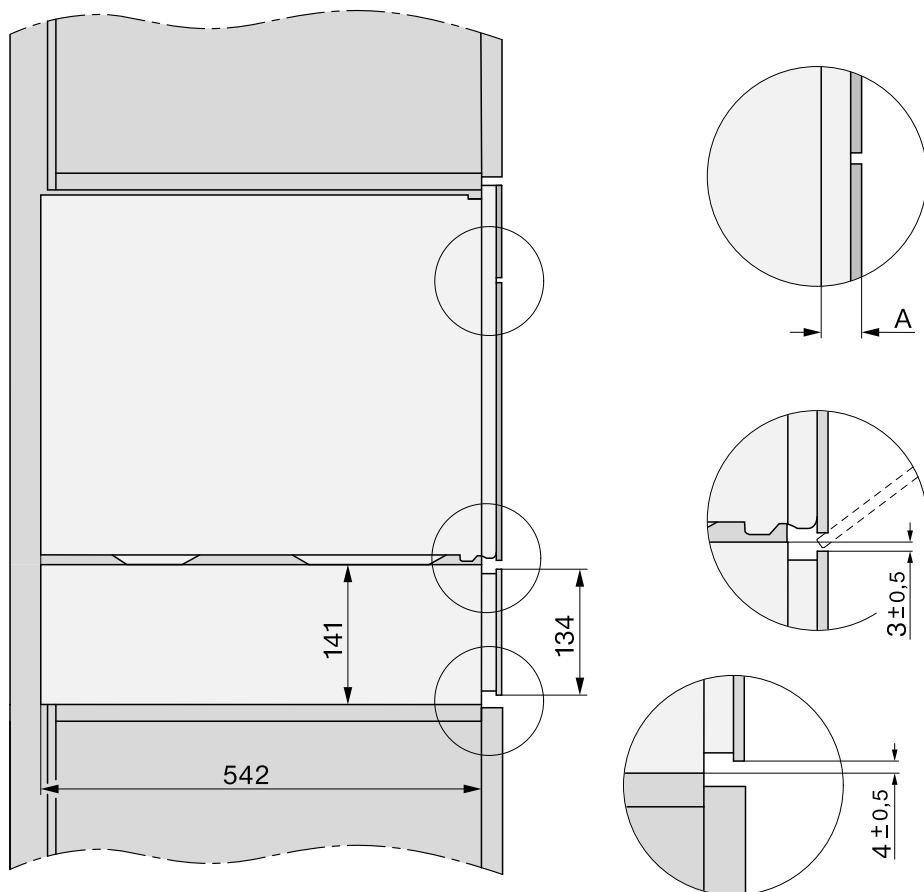
Combinatietoestel voor nissen met een hoogte van 590 mm

Achter de inbouwnis mag zich geen achterwand van een kast bevinden.



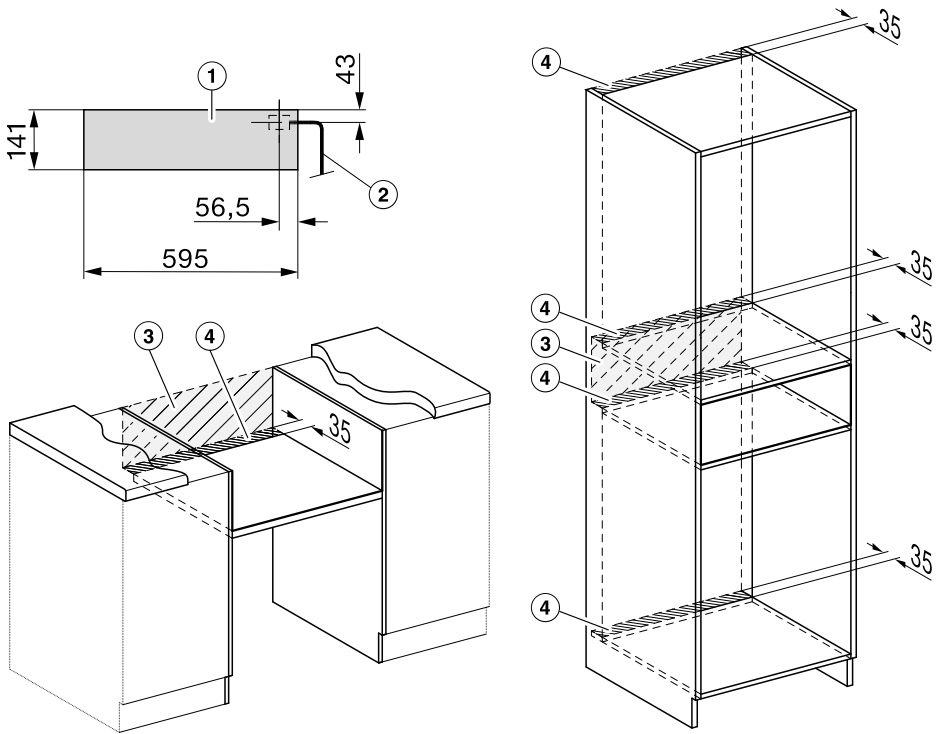
Installatie

Zijkant



- A** EVS 7010: 22 mm
EVS 7110: 23,3 mm

Aansluitingen en ventilatie



- ① Vooraanzicht
- ② Aansluitkabel, L = 2.200 mm
- ③ Geen aansluiting binnen dit bereik
- ④ Ventilatieopening min. 1.800 mm²

Installatie

Inbouwen

In de schuiflade is een vacuümpomp met olie ingebouwd.

Om te voorkomen dat de olie uit het toestel loopt, mag u het toestel alleen rechtop transporteren en bewaren. U mag de schuiflade niet kantelen of op zijn kant zetten.

Schuiflade voorbereiden

Voor een veilig transport heeft de vacuümpomp een transportbeveiliging die moet worden verwijderd voordat u de lade inbouwt. In plaats van de transportbeveiliging moet de bijgeleverde luchtfilter worden ingebouwd.

Aan de achterkant van de lade bevinden zich tevens 2 veiligheidsschroeven die voorkomen dat de lade onbedoeld zou opengaan tijdens het transport of als u het toestel uit de verpakking haalt.

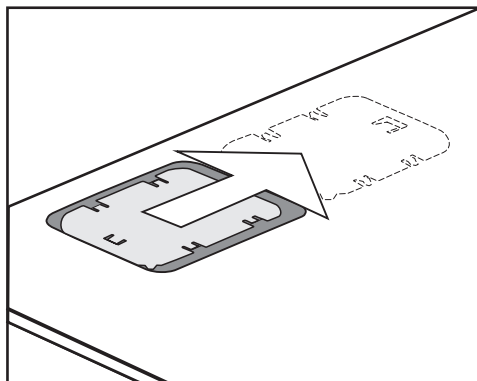
Plaats **vóór** de inbouw van de lade de luchtfilter en verwijder de veiligheidsschroeven aan de achterkant van het toestel.

De schuiflade kan anders niet in gebruik worden genomen en moet weer worden uitgebouwd.

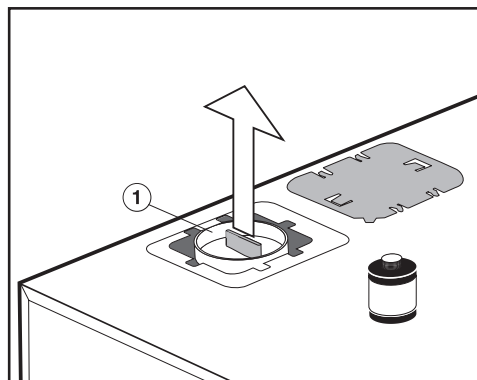
Bewaar de transportbeveiliging en de veiligheidsschroeven voor het geval u het toestel nog eens wilt transporteren.

U kunt de transportbeveiliging aan de achterkant van het toestel bevestigen.

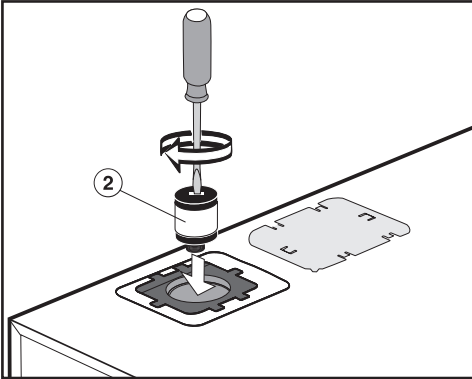
Luchtfilter inbouwen en veiligheidsschroeven verwijderen



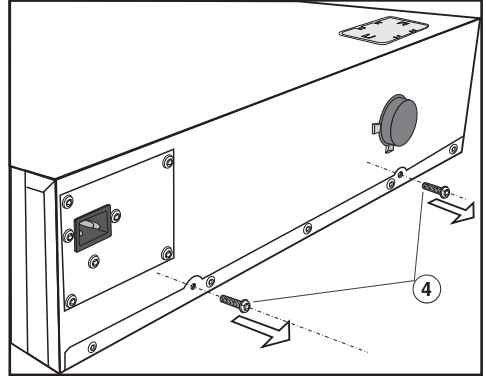
- Schuif de afdekking naar rechts en verwijder ze.



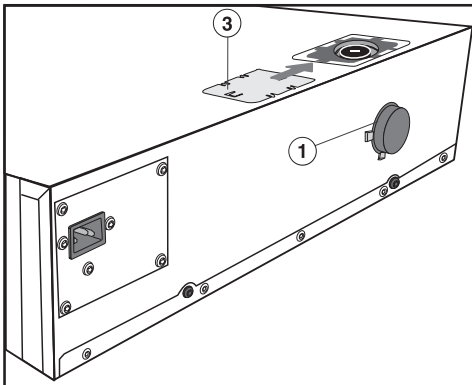
- Trek de rode transportbeveiliging ① naar boven, bijvoorbeeld met een combinatietang.



- Schroef de luchtfilter ② met een schroevendraaier op de vacuumpomp.



- Draai de veiligheidsschroeven ④ aan de achterkant van de lade eruit.



- U kunt de transportbeveiliging ① aan de achterkant van het toestel bevestigen.
- Schuif de afdekking ③ weer op de opening.


Bij transport kan er olie uit de lade lopen.

Demonteer **vóórd**at u de lade transporteert zeker de luchtfilter ② en sluit de vacuumpomp weer met de transportbeveiliging ①.

Het uitbouwen van de luchtfilter en het plaatsen van de transportbeveiliging gebeuren in omgekeerde volgorde.

Installatie

Lade inbouwen

 Gevaar op verwonding door ondeskundige inbouw.

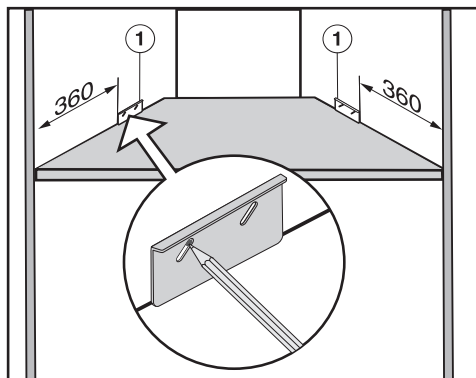
Het toestel is zwaar en kantelt met geopende lade voorover.

Zorg dat er tijdens de inbouw een tweede persoon aanwezig is.

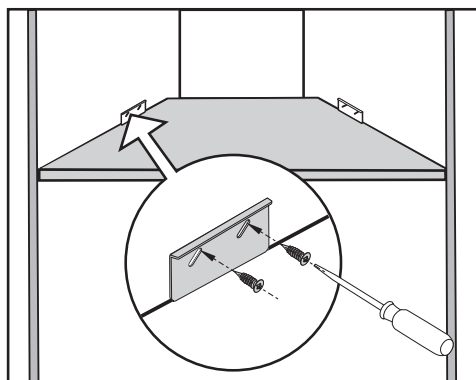
Laat de lade dicht tot de kantelbeveiliging aan de zijwanden van de keukenkast is aangebracht.

Zorg dat de kast waarin het toestel wordt geplaatst schoon en waterpas is. Alleen zo kan het toestel goed functioneren.

Kantelbeveiliging inbouwen



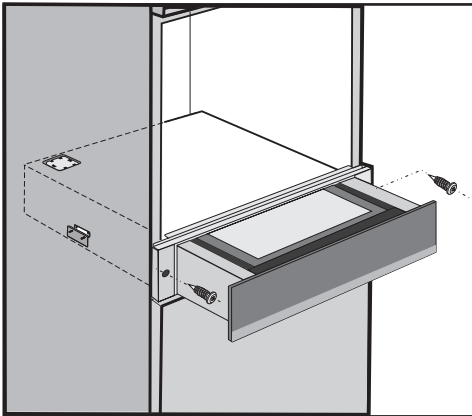
- Meet de afstand rechts en links aan de zijwanden van de keukenkast af (zie afbeelding).
- Markeer telkens de bovenste positie van het sleufgat van de kantelbeveiliging ①. De kantelbeveiliging moet strak op de kastbodem aansluiten.



- Bevestig de kantelbeveiliging met de 4 bijgeleverde schroeven (4 x 16 mm) rechts en links aan de zijwanden van de keukenkast.

Lade inbouwen en aansluiten

- Controleer of de luchtfilter is ingebouwd en de veiligheidsschroeven aan de achterkant van het toestel zijn verwijderd (zie hoofdstuk “Installatie”, paragraaf “Inbouw”).
- Sluit de aansluitkabel op de lade aan.
- Schuif de gesloten lade in de keukenkast. De aansluitkabel mag niet ingeklemd of beschadigd raken.
- Lijn de lade in een rechte hoek uit.



- Open de lade en bevestig deze met de 2 bijgeleverde houtschroeven (3,5 x 25 mm) rechts en links aan de zijwanden van de keukenkast.
- Verwijder de schuimrubberen stickers op het glazen deksel.
- Verwijder de 4 schuimrubberen stickers die rechts en links aan de achterkant van het frontpaneel zijn aangebracht.
- Sluit de lade op het elektriciteitsnet aan.

Als u de lade voor het eerst aansluit of na een stroomstoring, lichten gedurende ong. 10 seconden alle sensortoetsen en indicators op (initialisering). Zodra deze lampjes zijn gedoofd, kunt u de lade in gebruik nemen.

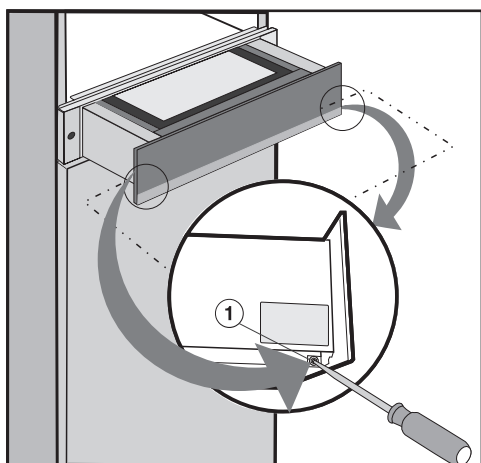
- Bescherm de bovenkant van het front tegen stoten bij de inbouw van het toestel.
- Bouw het toestel waarmee u de lade combineert in volgens de aanwijzingen in de bijbehorende gebruiksaanwijzing en montagehandleiding.

Installatie

Ladefront bijstellen

Na het inbouwen van het toestel waarmee u de lade combineert, moet u eventueel nog het front van de lade bijstellen en de spleet tussen de lade en het andere toestel aanpassen. Hiervoor bevinden zich achter het front van de lade 2 schroeven waarmee het front aan de behuizing van de lade is bevestigd.

- Open de lade.



- Draai de bevestigingsschroeven ① rechts en links op de behuizing van de lade iets losser. Draai de schroeven er niet helemaal uit, want dan kan het front eraf vallen.
- Voor het stellen en voor het corrigeren van de spleet schuift u het front gewoon iets omhoog of omlaag.
- Draai de bevestigingsschroeven weer vast.

Elektrische aansluiting

Wij adviseren om de lade via een stopcontact op het elektriciteitsnet aan te sluiten. Dit maakt eventuele werkzaamheden van een technicus gemakkelijker. Het stopcontact moet ook na de inbouw van het toestel goed toegankelijk zijn.

 Gevaar voor verwonding, ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden.

Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden kan de gebruiker aanzienlijke risico's lopen waarvoor Miele niet aansprakelijk kan worden gesteld.

Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad (bijvoorbeeld een elektrische schok).

Als de stekker van de aansluitkabel wordt verwijderd of als de aansluitkabel geen stekker heeft, dan moet het toestel door een elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

Als het stopcontact niet meer toegankelijk is of als er sprake is van een vaste aansluiting, dan moet er een schakelaar voor het loskoppelen van de netspanning voor elke pool worden geïnstalleerd. De contactopening in uitgeschakelde toestand moet minimaal 3 mm bedragen. Geschikte schakelaars zijn automatische veiligheidsschakelaars, zekeringen en relais. De benodigde aansluitgegevens vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten met de aansluitgegevens van het net overeenkomen.

Er moet na het inbouwen worden gegarandeerd dat delen die onder spanning staan niet kunnen worden aangeraakt.

Installatie

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje


Aansluitgegevens

De aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje. Deze gegevens moeten met de aansluitgegevens van het net overeenkomen.

Verliesstroomschakelaar

Voor extra veiligheid wordt in de EU-voorschriften en -richtlijnen geadviseerd om het toestel van een verliesstroomschakelaar te voorzien (30 mA).

Spanningsvrij maken

 Gevaar voor elektrische schok door netspanning.

Tijdens reparatie- en/of onderhoudswerkzaamheden kan het opnieuw inschakelen van de netspanning leiden tot een elektrische schok.

Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

Als het toestel spanningsvrij moet worden gemaakt, gaat u, afhankelijk van de situatie, als volgt te werk:

Zekeringen

- Draai de zekeringen los en neem deze uit de houders.

Zekeringautomaten

- Druk op de testknop (rood) totdat de middelste knop (zwart) eruitspringt.

Inbouwzekeringautomaten

- (Installatieautomaat, ten minste van het type B of C): zet de tuimelschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit).

Verliesstroomschakelaar

- Zet de hoofdschakelaar van 1 (Aan) op 0 (Uit) of druk op de testknop.

Aansluitkabel vervangen

De aansluitkabel mag alleen door een kabel van het type H 05 VV-F met de juiste doorsnede worden vervangen. Een dergelijke kabel is verkrijgbaar bij Miele.

nv Miele België

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Herstellingen aan huis en andere inlichtingen: 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Duitsland**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

EVS 7010, EVS 7110

nl-BE

M.-Nr. 11 252 380 / 03