

Istruzioni d'uso e di montaggio Cassetto per sottovuoto da incasso



Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

Indice

Consigli e avvertenze	4
Tutela dell'ambiente	13
Panoramica	14
Apparecchio	14
Comandi e spie	15
Accessori in dotazione	16
Pulizie preliminari	17
Uso	18
Indicazioni importanti per l'utilizzo	18
Suggerimenti	19
Utilizzo dei livelli di sottovuoto	20
Utilizzo dei livelli di saldatura.....	21
Mettere sottovuoto e sigillare i sacchetti.....	23
Sigillare il sacchetto in anticipo	24
Mettere sottovuoto i vasetti per conserva e i vasetti con coperchio twist-off	25
Mettere sottovuoto contenitori esterni	27
Dopo l'uso	30
Interrompere il procedimento di sottovuoto	30
Manutenzione e pulizia	31
Pulire il frontale del cassetto e il coperchio in vetro	32
Pulire la vasca del vuoto e la barra di saldatura	32
Pulire l'adattatore per sottovuoto	32
Pulire il supporto per sacchetti.....	32
Eeguire un ciclo di asciugatura.....	33
Cosa fare se ...?	34
Accessori su richiesta	40
Servizio clienti	41
Contatti in caso di anomalie.....	41
Targhetta di matricola.....	41
Garanzia	41
Installazione	42
Avvertenze per l'installazione	42
Indicazioni relative all'incasso	43

Dimensioni incasso	44
Incasso in un armadio a colonna o un mobile base.....	44
Apparecchio combinato per nicchie con 450 mm di altezza	45
Apparecchio combinato per nicchie con 590 mm di altezza	46
Vista laterale	47
Allacciamenti e aerazione.....	48
Incasso	49
Allacciamento elettrico	54

Consigli e avvertenze

Di seguito nelle istruzioni il cassetto per sottovuoto da incasso verrà definito semplicemente cassetto.

Questo cassetto è conforme alle vigenti norme di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio prima di mettere in funzione il cassetto. Le istruzioni contengono informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. Si evitano così danni a sé e al cassetto.

Ai sensi della norma IEC 60335-1, Miele avvisa espressamente che è assolutamente necessario leggere e seguire le informazioni contenute nel capitolo per l'installazione del cassetto, nonché le indicazioni e le avvertenze di sicurezza.

Miele non risponde dei danni che derivano dall'inosservanza di queste avvertenze.

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio e metterlo a disposizione di eventuali altri utenti.

Uso corretto

- ▶ Il cassetto è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.
- ▶ Il cassetto non è destinato ad essere usato all'aperto.
- ▶ Utilizzare il cassetto esclusivamente come si usa in casa per mettere alimenti sottovuoto e saldare gli appositi sacchetti per sottovuoto, per mettere sottovuoto vasetti di conserve, vasetti dotati di coperchio avvitabile e contenitori adatti al sottovuoto di plastica o acciaio.
Altri usi non sono consentiti.
- ▶ Non mettere assolutamente sottovuoto alimenti vivi (ad es. molluschi, frutti di mare).
- ▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il cassetto, devono essere sorvegliate se lo usano. Dette persone possono usare il cassetto senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Consigli e avvertenze

Sorvegliare i bambini

- ▶ Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontani dal cassetto a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ I bambini a partire dagli 8 anni possono utilizzare il cassetto senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Evitare che i bambini puliscano il cassetto a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al cassetto. Evitare che i bambini giochino con il cassetto.
- ▶ In fase di utilizzo, la barra di saldatura si scalda. La linea di saldatura del sacchetto per sottovuoto, a sua volta, dopo la saldatura è molto calda. Tenere quindi lontani i bambini dal cassetto finché la barra di saldatura e la linea di saldatura sono sufficientemente fredde per evitare che si scottino.
- ▶ Pericolo di soffocamento. Giocando, i bambini possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p. es. pellicole) oppure infilarlo in testa e soffocare. Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.

Sicurezza tecnica

- ▶ Se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non sono svolti correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e manutenzione nonché le riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- ▶ Se il cassetto è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai l'apparecchio se si notano danni!
- ▶ Fare particolare attenzione che non vi siano danni e crepe sul coperchio in vetro e sulla guarnizione della camera. Danni al coperchio in vetro possono causare un'implosione. Non mettere mai in funzione il cassetto, se il coperchio in vetro e/o la guarnizione della camera sono danneggiati.
- ▶ Nel cassetto è montata una pompa del vuoto a olio. Per evitare una fuoriuscita di olio, trasportare e disporre il cassetto solo in posizione orizzontale. Non ribaltare il cassetto e non disporlo verticalmente. Il diritto alla garanzia decade, se a causa di un trasporto o di un posizionamento errato fuoriesce olio dalla pompa.
- ▶ Il funzionamento sicuro e affidabile del cassetto è garantito solo se è collegato alla rete elettrica pubblica.
- ▶ La sicurezza elettrica del cassetto è garantita solo se è allacciata a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È altrettanto importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.
- ▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del cassetto devono assolutamente corrispondere con quelli della rete elettrica affinché il cassetto non si danneggi. Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

Consigli e avvertenze

- ▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non usarle quindi per collegare il cassetto alla rete elettrica.
- ▶ Per il corretto funzionamento, usare il cassetto solo a installazione ultimata.
- ▶ Questo cassetto non deve venire installato né usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).
- ▶ Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti al cassetto. Evitare assolutamente di aprire l'involucro del cassetto.
- ▶ Non utilizzare il cassetto con le mani bagnate oppure se si è a contatto con l'acqua.
- ▶ Se eventuali riparazioni del cassetto non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.
- ▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.
- ▶ Se si toglie la spina dal cavo di collegamento, o se il cavo elettrico è privo di spina, il cassetto dovrà venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.
- ▶ Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato con un cavo di alimentazione speciale (vedi capitolo “Installazione”, voce “Collegamento elettrico”).
- ▶ In caso di sospensione dell'erogazione elettrica nel corso del procedimento di sottovuoto, il vuoto rimane nella camera del vuoto e il coperchio in vetro non deve essere aperto. Non cercare in nessun caso di aprire il coperchio in vetro con la forza o con l'ausilio di utensili. Quando torna la corrente elettrica sarà nuovamente possibile aprire il coperchio.

- Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il cassetto scaldavivande dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica. Per staccarlo dalla rete elettrica:
- disinserire il/i fusibile/i dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare e rimuovere di sede il/i fusibile/i a vite dell'impianto elettrico, oppure
 - togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.
- Se il cassetto è stato incassato dietro a un frontale del mobile (ad es. una porta) non chiuderlo mai mentre il cassetto è in funzione. Dietro al frontale del mobile si generano calore e umidità e il cassetto, il mobile d'incasso e il pavimento possono danneggiarsi. Chiudere lo sportello del mobile solo quando la barra di saldatura e il cassetto si sono completamente raffreddati.

Consigli e avvertenze

Uso corretto

- ▶ Pericolo di ustioni. La barra di saldatura diventa calda durante il funzionamento. Anche la linea di saldatura del sacchetto per sottovuoto è molto caldo al termine del processo di saldatura. Non toccare mai la barra di saldatura e la linea di saldatura immediatamente dopo un procedimento di sottovuoto.
- ▶ Pericolo di incendio. Non conservare materiali e sostanze facilmente infiammabili nelle immediate vicinanze del cassetto.
- ▶ La portata delle guide telescopiche è di 15 kg al massimo. Se il cassetto è sovraccarico oppure se ci si siede o appoggia sul cassetto aperto, le guide si danneggiano.
- ▶ Eventuali danni del coperchio in vetro potrebbero causarne un'implosione. Non appoggiare nessun oggetto sul coperchio in vetro. Tenere presente che il coperchio in vetro non si danneggia solo a causa di oggetti che possono cadervi sopra.
- ▶ Non utilizzare il cassetto e il coperchio in vetro come superficie di lavoro, di appoggio o per tagliare.
- ▶ Incassare il cassetto in modo che per la sua completa estrazione e l'apertura del coperchio in vetro vi sia spazio sufficiente. Solo in questo modo sarà possibile avere la visione completa della camera del vuoto ed evitare di ustionarsi toccando la barra di saldatura e la linea di saldatura molto calde.
- ▶ Quando si mettono dei liquidi sottovuoto, si verifica la formazione di bolle anche a basse temperature, come un effetto ottico di bollitura. Può fuoriuscire del vapore, che potrebbe provocare dei malfunzionamenti al cassetto.
Per questo motivo mettere sottovuoto solo alimenti (liquidi e solidi) raffreddatisi. Osservare attentamente il processo di sottovuoto e all'occorrenza sigillare il sacchetto in anticipo.
- ▶ Se i liquidi giungono all'apertura di aspirazione della pompa del vuoto e all'interno del cassetto, la pompa si potrebbe danneggiare.

- ▶ L'umidità di pietanze o bevande potrebbe corrodere il cassetto. Non conservare pietanze o bevande nel cassetto.
- ▶ Non introdurre mai negli orifizi del corpo i tubi allacciati al cassetto.

Mettere sottovuoto i vasi in vetro con guarnizione in gomma e chiusura metallica oppure con coperchio twist-off nella camera per sottovuoto chiusa:

- ▶ Pericolo di ferirsi. Danni e crepe al vaso o al coperchio in vetro/ twist-off possono causare un'implosione. Utilizzare per il sottovuoto solo vasetti e coperchi in ottimo stato.
- ▶ Pericolo di ferirsi. Durante il processo la camera per sottovuoto e il coperchio in vetro del cassetto si deformano per l'elevata depressione. Durante il processo di sottovuoto i vasi in vetro con guarnizione in plastica e chiusura metallica oppure con coperchio twist-off non devono toccare il coperchio in vetro del cassetto, altrimenti lo strato protettivo del coperchio in vetro si danneggia e il coperchio in vetro potrebbe rompersi.

Mettere sottovuoto solo vasi in vetro con guarnizione in gomma e chiusura metallica oppure con coperchio twist-off con un'altezza massima di 8 cm, così da garantire una distanza di sicurezza di almeno 1 cm tra il coperchio del vaso e il coperchio in vetro del cassetto.

Consigli e avvertenze

Manutenzione e pulizia

► Pericolo di scossa elettrica. Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per la pulizia non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Smaltimento imballaggio

L'imballaggio serve a proteggere l'apparecchio durante il trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

La restituzione degli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente da una parte di risparmiare materie prime e dall'altra di ridurre il volume degli scarti. Il rivenditore ritira l'imballaggio.

Smaltimento dell'apparecchio fuori uso

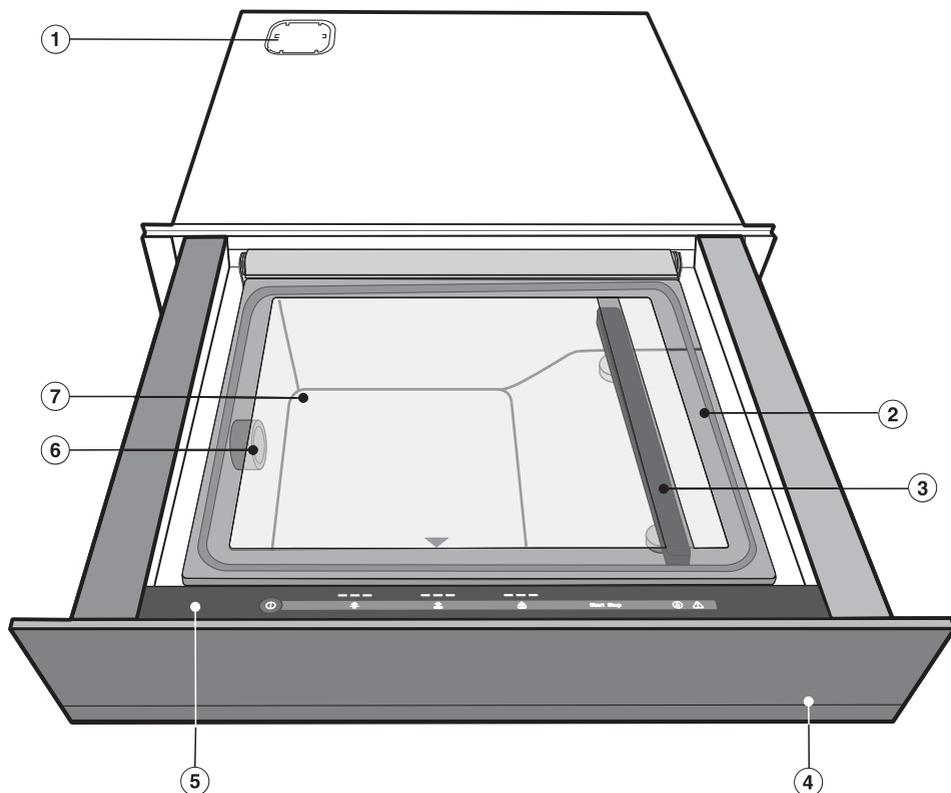
In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti con i rifiuti di casa o non correttamente, questi componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio con i rifiuti convenzionali.



Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta e smaltimento ufficiali riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il concessionario o Miele. Ai sensi della legge, il proprietario è responsabile della rimozione degli eventuali dati personali dall'apparecchio fuori uso. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

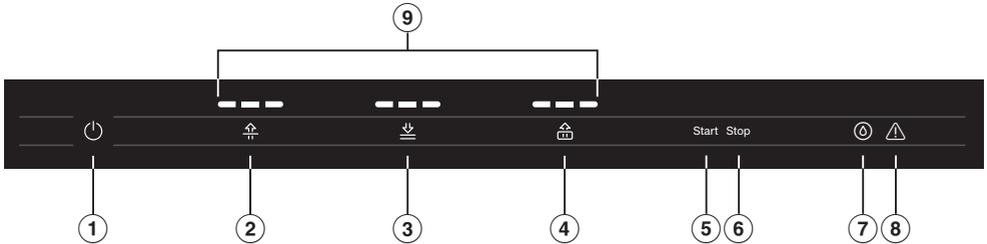
Panoramica

Apparecchio



- ① Copertura filtro aria (v. capitolo “Installazione”, voce “Incasso”)
- ② Coperchio in vetro con guarnizione camera
Il coperchio in vetro si chiude con molta semplicità, premendo verso il basso sul piccolo triangolo nero.
- ③ barra di saldatura nella vasca del vuoto e barra di contropressione sul lato inferiore del coperchio in vetro
- ④ Frontale del cassetto con meccanismo Push2Open
Per aprire e chiudere il cassetto, è sufficiente premere leggermente al centro del pannello frontale.
- ⑤ Comandi e spie
- ⑥ Apertura di aspirazione pompa del vuoto/allacciamento adattatore per sotto-vuoto
- ⑦ Vasca del vuoto

Comandi e spie



Sensori

- ① Sensore On/Off (⏻)
Per accendere e spegnere il cassetto
- ② Sensore (📦)
Per impostare il livello di sottovuoto
- ③ Sensore (⬇️)
Per impostare il livello di saldatura/
Sigillare il sacchetto in anticipo
- ④ Sensore (📦)
Per impostare il livello di sottovuoto
per contenitori esterni
- ⑤ Sensore Start
Per avviare il procedimento di sotto-
vuoto per contenitori esterni
- ⑥ Sensore Stop
Per interrompere:
 - il processo di sottovuoto;
 - il processo di sottovuoto
per contenitori esterni;
 - il processo di saldatura;
 - il ciclo di asciugatura.
- ⑦ Sensore (📦)
Per visualizzare/avviare un
ciclo di asciugatura
(v. capitolo “Manutenzione e pulizia”,
voce “Eseguire un ciclo di asciuga-
tura”).

Indicazioni/spie di controllo

- ⑧ Spia di controllo (⚠️)
Indica un'avvertenza
(v. capitolo “Cosa fare se ...?”)
- ⑨ Spie di controllo barre a segmenti
Per visualizzare:
 - il livello di sottovuoto;
 - il livello di saldatura;
 - il livello di sottovuoto
per contenitori esterni

Panoramica

Accessori in dotazione

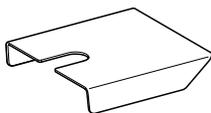
In caso di necessità, è possibile ordinare gli accessori in dotazione e altri ancora (v. capitolo “Accessori acquistabili”).

Adattatore per sottovuoto



1 adattatore per mettere sottovuoto contenitori esterni

Supporto per sacchetti



1 superficie di appoggio per sacchetti piccoli

I sacchetti per sottovuoto in dotazione non sono adatti al forno a vapore a pressione.

Sacchetti per sottovuoto VB 1828

50 sacchetti per conservare e cuocere in modalità sous-vide alimenti solidi e liquidi

180 x 280 mm (LxH), T= 90 µm

Sacchetti per sottovuoto VB 2435

50 sacchetti per conservare e cuocere in modalità sous-vide alimenti solidi e liquidi

240 x 350 mm (LxH), T= 90 µm

- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.
- Non rimuovere gli adesivi con le istruzioni di sicurezza e di incasso, nonché la targhetta di matricola.

Renderebbe difficili gli interventi di assistenza tecnica e i lavori di riparazione.

Pulire il cassetto per la prima volta

- Estrarre tutti gli accessori dal cassetto.

 **Danni causati da prodotti detergenti non adatti.**

Il coperchio in vetro e la guarnizione della camera possono danneggiarsi o graffiarsi.

Per la pulizia non utilizzare prodotti abrasivi o contenenti acidi oppure oggetti appuntiti o affilati.

- Pulire il cassetto internamente ed esternamente con una spugna pulita, detersivo per piatti e acqua calda oppure con un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

Indicazioni importanti per l'utilizzo

- Mettere sottovuoto esclusivamente alimenti.
- Utilizzare solo alimenti freschi e di buona qualità.
- Osservare le norme igieniche e mantenere intatta la catena del freddo.
- Mettere sottovuoto gli alimenti solo in sacchetti adatti a tale scopo, vasi di vetro con guarnizione in gomma e chiusura metallica e vasi con coperchio twist-off (coperchio a vite) oppure in recipienti esterni adatti al sottovuoto.

Si consiglia di utilizzare i sacchetti per sottovuoto forniti insieme all'apparecchio (v. anche il capitolo "Accessori su richiesta"). Questi sacchetti sono resistenti al freddo e alla cottura e quindi particolarmente adatti alla conservazione nei frigoriferi e congelatori e alla cottura sous-vide di alimenti solidi e liquidi.

- Mettere sottovuoto solo alimenti raffreddati.
- Prima di metterli sottovuoto, far raffreddare almeno a temperatura ambiente (ca. 20 °C) anche gli alimenti precotti e arrostiti.
Gli alimenti che normalmente non vengono conservati in frigorifero, ad es. impasti asciutti o il muesli, si possono mettere sottovuoto a temperatura ambiente.
- Se si risciacquano gli alimenti con acqua fredda, asciugarli prima di metterli sottovuoto affinché nel sacchetto per il sottovuoto o nel recipiente non possa raccogliersi dell'acqua.
- Mettere sottovuoto solo sacchetti con dimensioni max. di 250 x 350 mm (sacchetti a saldatura laterale) oppure di 240 x 350 mm (sacchetti di plastica per flow pack).
- Se dopo aver messo gli alimenti sottovuoto si desidera cuocerli con cottura sous-vide, utilizzare solo sacchetti per sottovuoto resistenti alla cottura.
- Scegliere la grandezza del sacchetto in base alle dimensioni dell'alimento. Se il sacchetto per sottovuoto è troppo grande, può rimanervi troppa aria all'interno. È possibile anche tagliare il sacchetto in base alla grandezza dell'alimento da mettere sottovuoto.
- Se si desidera mettere sottovuoto più alimenti in un unico sacchetto, disporre gli alimenti gli uni vicini agli altri e distribuiti in modo uniforme.
- Riempire il sacchetto per sottovuoto con alimenti solidi max. per $\frac{2}{3}$; con alimenti liquidi max. per $\frac{1}{3}$.
- Per ottenere una linea di saldatura impeccabile, assicurarsi che il bordo del sacchetto nell'area di saldatura sia sempre pulito e non unto.
- Posizionare il bordo aperto del sacchetto parallelamente alla barra di saldatura, in modo che il bordo sporga di ca. 2 cm oltre la barra.
- Assicurarsi che l'apertura di aspirazione della pompa per il vuoto non venga coperta dal sacchetto.

- Utilizzare ogni sacchetto per sottovuoto solo una volta.
- Dopo averli messi sottovuoto, conservare gli alimenti adatti alla conservazione al freddo in frigorifero oppure in congelatore.
- Quando si mettono sottovuoto vasi in vetro con guarnizione in plastica e chiusura metallica oppure con coperchio twist-off, fare sempre attenzione che vasi e coperchi siano integri.

 Pericolo di ferirsi a causa di un'implosione.

Danni al coperchio in vetro possono causare un'implosione.

Mettere sottovuoto vasetti di conserve e vasetti dotati di coperchio avvitabile solo nella camera del vuoto chiusa.

- I vasi in vetro non devono superare gli 8 cm di altezza, così da garantire una distanza di sicurezza di almeno 1 cm dal coperchio in vetro del cassetto. Prima del procedimento di sottovuoto, assicurarsi che i vasi in vetro non superino l'altezza massima.

Suggerimenti

- Congelare i liquidi prima di metterli sottovuoto. Riempire il sacchetto per sottovuoto fino a $\frac{2}{3}$.
- Prima di riempire il sacchetto per sottovuoto, girare i bordi del sacchetto verso l'esterno. In questo modo si ottiene una linea di saldatura pulita e perfetta.
- Se non si è sicuri se gli alimenti, ad es. frutta in bacche o patatine, possano o meno deformarsi nel sacchetto durante il processo di sottovuoto, iniziare dal livello di sottovuoto più basso.

Uso

Utilizzo dei livelli di sottovuoto

Per il sottovuoto sono disponibili tre livelli.

Più alto è il livello di sottovuoto selezionato, maggiore sarà il sottovuoto.

Livello di sottovuoto	Scopo d'uso
■ □ □	<p>Conservare, confezionare e dividere in porzioni</p> <p>Indicato per</p> <ul style="list-style-type: none">- alimenti sensibili alla pressione, ad es. insalata, frutta in bacche o patatine;- vasetti per conserve e vasetti con coperchio twist-off (a vite) con contenuto liquido, ad es. fondi di cottura, conserve di verdura.
■ ■ □	<p>Marinare, macerare, cuocere sous-vide e congelare</p> <p>Indicato per</p> <ul style="list-style-type: none">- alimenti sensibili alla pressione, ad es. filetti di pesce tenero;- salse e alimenti con ingenti aggiunte di liquidi (> 50 g), ad es. ragù, curry;- vasetti per conserve o vasetti con coperchio twist-off (a vite) con contenuto solido o asciutto, ad es. marmellata, pesto o dolci.
■ ■ ■	<p>Cuocere sous-vide, congelare e conservare</p> <p>Indicato per</p> <ul style="list-style-type: none">- carne e alimenti solidi, ad es. patate, carote;- formaggi stagionati (conservare);- alimenti con ridotta aggiunta di liquido (\leq 50 g), ad es. carne speziata con olio alle erbe.

Utilizzo dei livelli di saldatura

Per la saldatura dei sacchetti per sottovuoto sono disponibili 3 livelli.

La scelta del livello di saldatura dipende dallo spessore del materiale del sacchetto: più consistente è il materiale del sacchetto, più alto dovrà essere il livello di saldatura da selezionare.

Per i sacchetti in dotazione si consiglia il livello di saldatura 3.

Consiglio: Se si eseguono più processi di sottovuoto di seguito, la barra di saldatura si riscalda sempre di più. Dopo alcuni procedimenti è possibile selezionare anche il livello di saldatura più basso.

Uso

 Pericolo di ferirsi a causa di un'implosione.

Danni al coperchio in vetro possono causare un'implosione.

Se il coperchio in vetro è danneggiato non mettere in nessun caso in funzione il cassetto.

 Anomalia a causa di sensori sporchi o coperti.

I sensori non reagiscono oppure si attivano automaticamente funzioni, o addirittura si ha lo spegnimento automatico.

Tenere puliti i sensori e le spie.

Non appoggiare nessun oggetto sui sensori e sulle spie.

 Danni causati da liquidi.

Se nel corso di un procedimento di sottovuoto dei liquidi giungono nell'apertura di aspirazione della pompa del vuoto, è possibile che quest'ultima si danneggi.

Riempire il sacchetto per sottovuoto con alimenti liquidi per max. $\frac{1}{3}$.

Mettere sottovuoto e sigillare i sacchetti

- Riempire il sacchetto.
- Aprire il cassetto e il coperchio in vetro.
- Disporre il sacchetto nella vasca per sottovuoto, di modo che il bordo aperto del sacchetto sia sulla barra di saldatura. Fare attenzione che il bordo del sacchetto sia posizionato centralmente e privo di pieghe sulla barra di saldatura.
- Se un sacchetto è troppo piccolo e scivola nella vasca del vuoto, sistemare il supporto per sacchetti sotto.
- Accendere il cassetto con il sensore On/Off .

Le spie di controllo delle barre a segmenti sopra i sensori  e  si accendono.

- Sfiocare ripetutamente il sensore , finché la spia di controllo della barra a segmenti del livello di sottovuoto desiderato si accende.
- Sfiocare ripetutamente il sensore , finché la spia di controllo della barra a segmenti del livello di saldatura desiderato si accende.
- Chiudere il coperchio in vetro e premerlo leggermente.

Consiglio: Premere sul triangolino nero per chiudere il coperchio in vetro.

Il procedimento di sottovuoto si avvia. Il sensore *Start* si spegne e il sensore *Stop* si accende.

Le seguenti fasi nel corso del procedimento di sottovuoto sono normali e non rappresentano un cattivo funzionamento o un difetto dell'apparecchio:

- il sacchetto si gonfia, prima di avvolgere l'alimento da mettere sottovuoto;
- i liquidi formano bolle, come un effetto ottico di bollitura.

Se durante il procedimento di sottovuoto ci si accorge che i liquidi stanno per traboccare, è possibile interrompere il procedimento e sigillare anticipatamente il sacchetto (v. capitolo "Sigillare il sacchetto in anticipo").

Uso

Al termine del procedimento di sottovuoto

Si attiva un segnale acustico.

- Aprire il coperchio in vetro.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

La barra di saldatura e la linea di saldatura sono calde.

Non toccare mai la barra di saldatura e la linea di saldatura immediatamente dopo un procedimento di sottovuoto.

- Estrarre il sacchetto del sottovuoto dalla vasca per il vuoto.

Prima di avviare un nuovo procedimento di sottovuoto, controllare se la vasca per il vuoto e la barra di saldatura sono pulite e asciutte.

Eliminare eventualmente sporco e liquidi residui.

Sigillare il sacchetto in anticipo

È possibile terminare il procedimento di sottovuoto prima di raggiungere il livello di sottovuoto selezionato e sigillare il sacchetto.

- Sfiocare il sensore .

Il procedimento di sottovuoto viene terminato. Dopo qualche secondo il sacchetto viene sigillato.

La saldatura del sacchetto avviene in modo corretto, se nella camera è stato raggiunto il sottovuoto minimo (livello di sottovuoto 1).

Sfiocare nuovamente il sensore , se non è stato raggiunto il sottovuoto necessario. Per motivi tecnici il processo dura alcuni secondi, finché il sacchetto viene sigillato.

 Pericolo di ferirsi a causa di un'implosione.

Danni e crepe al vaso o al coperchio in vetro/twist-off possono causare un'implosione.

Utilizzare per il sottovuoto solo vasetti e coperchi in ottimo stato.

Mettere sottovuoto i vasi in vetro solo con il livello di sottovuoto 1 o 2.

 Danni dovuti alla deformazione del coperchio in vetro.

A causa della depressione generata dal sottovuoto, il coperchio in vetro può deformarsi.

Mettere sottovuoto solo vasi in vetro con un'altezza massima di 8 cm, così da garantire una distanza di sicurezza di almeno 1 cm tra il coperchio del vaso e il coperchio in vetro del cassetto.

Mettere sottovuoto i vasetti per conserva e i vasetti con coperchio twist-off

- Chiudere il vasetto con il relativo coperchio in vetro e la guarnizione di gomma oppure avvitare leggermente il coperchio twist-off.
- Aprire il cassetto e il coperchio in vetro.
- Posizionare il vasetto nella vasca per sottovuoto.
- Accendere il cassetto con il sensore On/Off .

Le spie di controllo delle barre a segmenti sopra i sensori  e  si accendono.

- Sfiocare ripetutamente il sensore , finché la spia di controllo della barra a segmenti del livello di sottovuoto 1 o 2 si accende.
- Sfiocare ripetutamente il sensore , finché la spia di controllo della barra a segmenti del livello di saldatura 1 si accende.
- Chiudere il coperchio in vetro e premerlo leggermente.

Consiglio: Premere sul triangolino nero per chiudere il coperchio in vetro.

Il procedimento di sottovuoto si avvia. Il sensore **Start** si spegne e il sensore **Stop** si accende.

Uso

Al termine del procedimento di sottovuoto

Si attiva un segnale acustico.

- Aprire il coperchio in vetro.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

La barra di saldatura è calda.

Non toccare mai la barra di saldatura immediatamente dopo un processo di sottovuoto.

- Estrarre il vasetto dalla vasca per il vuoto.

Prima di avviare un nuovo procedimento di sottovuoto, controllare se la vasca per il vuoto e la barra di saldatura sono pulite e asciutte.

Eliminare eventualmente sporco e liquidi residui.

⚠ Pericolo di ferirsi a causa di un'implosione.

I contenitori esterni in vetro possono implodere durante il processo di sottovuoto.

Mettere sottovuoto solo contenitori resistenti a tale processo in materiale plastico o acciaio inossidabile.

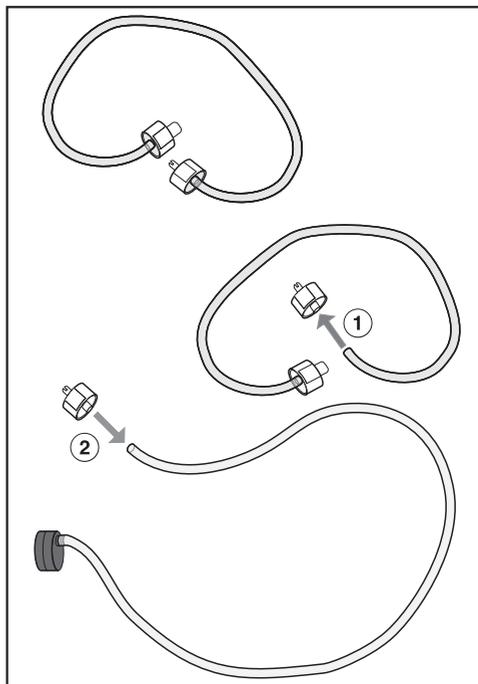
Per mettere sottovuoto i contenitori esterni si consiglia il set della ditta caso[®]. Questi contenitori possono essere collegati al cassetto per mezzo dell'adattatore sottovuoto in dotazione.

In caso di contenitori per sottovuoto con una capacità di 700 ml, nel processo di sottovuoto possono insorgere danni.

Mettere sottovuoto questi contenitori con i livelli di sottovuoto 1 e 2.

Mettere sottovuoto contenitori esterni

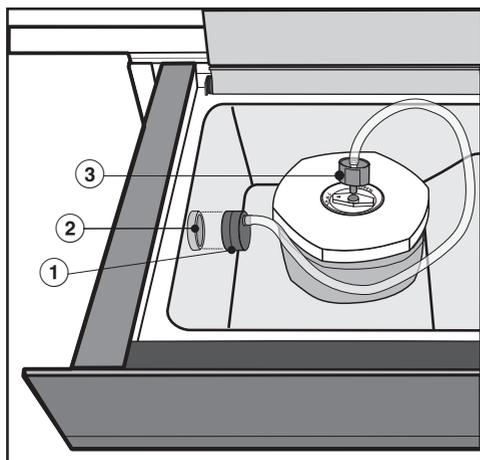
Le seguenti istruzioni descrivono come mettere sottovuoto un recipiente del set per sottovuoto della ditta caso[®].



- Preparazione dell'adattatore per sottovuoto:
estrarre dal tubo di collegamento del set di recipienti la spina di allacciamento per il coperchio del recipiente (diametro piccolo) ①.
- Inserire la spina nella parte terminale dell'adattatore per sottovuoto ②. Per una tenuta sicura assicurarsi che la parte terminale del cavo sia inserita per almeno 0,5 cm sull'apertura della spina.
- Riempire il contenitore fino a max. 3 cm sotto il bordo.

Uso

- Appoggiare il coperchio sul contenitore e premerlo.
- Aprire il cassetto e il coperchio in vetro.



- Applicare l'adattatore per sottovuoto ① sull'apertura di aspirazione della pompa del vuoto ②.
- Inserire la spina ③ sul coperchio del contenitore. Fare attenzione che la chiusura del coperchio sia posizionata su "SEAL" (chiuso).
- Accendere il cassetto con il sensore On/Off ①.

Le spie di controllo delle barre a segmenti sopra i sensori ☰ e ☱ si accendono.

- Sfiore il sensore ☰.

Le spie di controllo delle barre a segmenti sopra i sensori ☰ e ☱ si spengono. Le spie di controllo delle barre a segmenti sopra il sensore ☰ e il sensore Start si accendono.

- Sfiore ripetutamente il sensore ☰, finché la spia di controllo della barra a segmenti del livello di sottovuoto desiderato si accende.
- Sfiore il sensore start.

Il procedimento di sottovuoto si avvia. Il sensore start si spegne e il sensore stop si accende.

Durante l'intero processo di sottovuoto lasciare il coperchio di vetro del cassetto aperto.

Con una forte formazione di bolle è possibile interrompere il procedimento di sottovuoto con il sensore stop (v. anche il capitolo "Uso", voce "Interrompere il procedimento di sottovuoto").

Al termine del procedimento di sottovuoto

Si attiva un segnale acustico.

- Staccare la spina dal coperchio del recipiente. Fare attenzione che la chiusura del coperchio sia ancora posizionata su “SEAL” (chiuso).
- Staccare l’adattatore per sottovuoto dall’apertura di aspirazione della pompa del vuoto.

Prima di avviare un nuovo procedimento di sottovuoto, controllare se l’adattatore con il tubo per sottovuoto e la camera per sottovuoto sono puliti e asciutti.

Eliminare eventualmente sporco e liquidi residui.

Uso

Dopo l'uso

- Spegnere il cassetto con il sensore On/Off ①.
- Pulire e asciugare il cassetto ed eventualmente gli accessori come descritto nel capitolo “Manutenzione e pulizia”.
- Chiudere il coperchio in vetro solo quando la camera del vuoto è perfettamente asciutta.
- Chiudere il cassetto.

Alla successiva accensione è impostato in automatico l'ultimo livello di sottovuoto e di saldatura selezionato e viene visualizzato sul pannello comandi.

Interrompere il procedimento di sottovuoto

È possibile interrompere in qualsiasi momento il procedimento di sottovuoto, ad es. se si nota che il bordo del sacchetto non è posizionato correttamente oppure il meccanismo di chiusura del coperchio del contenitore non è posizionato su “SEAL” (chiuso).

Tenere in considerazione che, quando si mettono sottovuoto i sacchetti, in caso di interruzione il sacchetto non viene più sigillato.

- Sfiurare il sensore Stop.

Il procedimento di sottovuoto viene interrotto.

 Pericolo di ferirsi a causa di scossa elettrica.

Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per pulire il cassetto non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

 Pericolo di ustionarsi a causa delle superfici molto calde.

La barra di saldatura è calda subito dopo un procedimento di sottovuoto. Prima di pulire il cassetto, lasciar raffreddare la barra di saldatura.

Il colore e la struttura delle superfici possono modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati. Non usare mai prodotti di pulizia per uso professionale, usare esclusivamente detersivi ad uso domestico.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Le superfici in vetro potrebbero rompersi in seguito ai graffi. Rimuovere subito i residui dei prodotti per la pulizia.

Se lo sporco rimane depositato a lungo, in determinate circostanze diventa impossibile eliminarlo.

Le superfici potrebbero cambiare colore o alterarsi.

Si raccomanda di eliminare subito eventuali residui di sporco.

- Spegnerne il cassetto per la pulizia.
- Pulire e asciugare il cassetto e gli accessori dopo ogni uso.
- Chiudere il coperchio in vetro solo quando la camera del vuoto è perfettamente asciutta.

Detergenti non idonei

Per evitare di danneggiare le superfici non usare:

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri;
- prodotti anticalcare;
- detergenti abrasivi, ad es. abrasivi in polvere o liquidi, pietre detergenti;
- detergenti contenenti solventi;
- prodotti specifici per acciaio;
- prodotti per piani cottura in vetroceramica;
- detersivo per lavastoviglie;
- detergenti o spray per forno;
- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti;
- raschietti in metallo affilati.

Manutenzione e pulizia

Pulire il frontale del cassetto e il coperchio in vetro

- Eliminare sporco e impronte digitali con un detergente per il vetro oppure con un panno in microfibra pulito e umido.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

Pulire la vasca del vuoto e la barra di saldatura



Danni causati da liquidi.

Se i liquidi giungono nell'apertura di aspirazione della pompa del vuoto, la pompa si può danneggiare.

Accertarsi che nell'apertura di aspirazione non giungano liquidi.

Consiglio: Per una più facile pulizia della vasca del vuoto e della barra di saldatura è possibile sollevare la barra di saldatura.

- Rimuovere subito le impurità con un panno spugna pulito, detersivo per i piatti o un panno in microfibra pulito e umido.
- Eliminare i residui dei prodotti per la pulizia con un po' di acqua pulita.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

Pulire l'adattatore per sottovuoto

- Pulire l'adattatore per sottovuoto con una spugnetta pulita, detersivo per i piatti e acqua calda oppure con un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare quindi l'adattatore per sottovuoto con uno straccio.
- Riutilizzare infine l'adattatore per sottovuoto quando è completamente asciutto.

Pulire il supporto per sacchetti

- Pulire il supporto per sacchetti con un panno spugna pulito, detersivo per piatti e acqua calda oppure un panno in microfibra pulito e umido.
- Infine asciugare il supporto per sacchetti con un panno.
- Riutilizzare supporto per sacchetti solo quando è completamente asciutto.

Eeguire un ciclo di asciugatura

Dopo aver messo gli alimenti sottovuoto è giunta umidità nel circuito dell'olio della pompa del vuoto. Per rimuovere l'umidità, dopo un determinato periodo di funzionamento occorre attivare un ciclo di asciugatura.

Il sensore ⑤ sul pannello comandi del cassetto si accende di giallo quando è raccomandabile eseguire un ciclo di asciugatura. Il sensore si accende di giallo ed è possibile eseguire altri 10 processi di sottovuoto. Se il sensore ⑤ si accende di rosso occorre eseguire il ciclo di asciugatura. A partire da questo momento il cassetto è bloccato per qualsiasi altro utilizzo.

Si consiglia di eseguire il ciclo di asciugatura prima che il cassetto si blocchi.

L'intero ciclo di asciugatura dura max. 20 minuti.

Per il ciclo di asciugatura la camera del vuoto deve essere vuota, rimuovere quindi qualsiasi oggetto e liquido residuo.

Pulire e asciugare eventualmente la camera del vuoto.

- Sfiurare il sensore ⑤.
- Chiudere il coperchio in vetro.

Inizia il ciclo di asciugatura. Nel corso dell'intera durata il sensore ⑤ lampeggia di giallo.

È possibile interrompere il ciclo di asciugatura con il sensore stop. In caso di interruzione il ciclo di asciugatura deve essere ripetuto al termine dei processi di sottovuoto rimasti o alla successiva accensione del cassetto.

Se il ciclo di asciugatura è terminato, viene emesso un segnale acustico e il sensore ⑤ si spegne. È possibile utilizzare il cassetto come di consueto.

I livelli di sottovuoto e di saldatura selezionati per ultimi vengono visualizzati sul pannello comandi.

Cosa fare se ...?

Potete risolvere da soli la maggior parte dei guasti e degli errori che possono verificarsi durante il normale uso quotidiano. In molti casi potrete risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgervi all'assistenza tecnica.

Le tabelle che seguono sono un aiuto per individuare, e possibilmente eliminare, le cause di alcuni guasti.

Anomalia	Causa e intervento
Il cassetto non si apre.	Le viti di sicurezza poste sul retro del cassetto non sono state rimosse. ■ Rivolgersi al servizio assistenza.
Il cassetto non si accende.	La spina non è correttamente inserita nella presa. ■ Inserire la spina nella presa. Il/I fusibile/i è/sono saltato/i. ■ Attivare il/i fusibile/i (protezione minima: v. targhetta di matricola). Se anche dopo aver riacceso/reinserito il/i fusibile/i o il differenziale di sicurezza non è possibile accendere il cassetto, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
Al primo avvio del cassetto si sente un rumore molto forte.	La sicurezza di trasporto non è stata rimossa e il filtro aria non è stato montato. ■ Rivolgersi al servizio assistenza.
Il cassetto si è spento automaticamente.	Per risparmiare elettricità, il cassetto si spegne automaticamente se dopo l'accensione o al termine di un procedimento di sottovuoto non si attivano altre funzioni entro un determinato tempo. ■ Riaccendere il cassetto.
I sensori non reagiscono nonostante vengano toccati più volte.	Sul pannello comandi vi sono oggetti, sporco o liquidi. ■ Rimuovere gli oggetti e/o pulire e asciugare il pannello comandi.
Il processo di sottovuoto dura più a lungo del previsto.	L'olio nella pompa del vuoto si è riscaldato molto. ■ Far raffreddare il cassetto per 1 ora prima di avviare un nuovo procedimento di sottovuoto. ■ Se si eseguono diversi procedimenti di sottovuoto in sequenza, attendere almeno 2 minuti tra un procedimento e l'altro. In questo modo si evita che l'olio possa surriscaldarsi.

Anomalia	Causa e intervento
<p>Il sacchetto per sottovuoto non viene sigillato in anticipo.</p>	<p>Il sottovuoto necessario (livello di sottovuoto 1) per la saldatura non è stato raggiunto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sfiocare di nuovo il sensore $\underline{\text{L}}$ finché il procedimento di sottovuoto termina e il sacchetto viene sigillato.
<p>Tutti i sensori sono spenti. Il coperchio in vetro non si apre.</p>	<p>Si è verificata un'interruzione della corrente durante il procedimento di sottovuoto. La camera del vuoto è ancora sottovuoto per cui il coperchio in vetro non può essere aperto.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Danni al cassetto. Non cercare in alcun modo di aprire il coperchio in vetro con la forza.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Quando viene ripristinata la corrente elettrica è possibile aprire il coperchio in vetro dopo l'inizializzazione (accensione di tutti i sensori e delle spie). ■ Eventualmente riavviare il procedimento di sottovuoto.
<p>Al termine del procedimento di sottovuoto rimane troppa aria nel sacchetto.</p>	<p>Il livello di sottovuoto era troppo basso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Avviare il procedimento di sottovuoto con un nuovo sacchetto e un livello di sottovuoto più alto. <p>Il sacchetto è troppo grande per l'alimento da mettere sottovuoto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizzare un nuovo sacchetto oppure tagliare il sacchetto troppo grande adattandolo alle dimensioni dell'alimento da mettere sottovuoto. ■ Riavviare il procedimento di sottovuoto eventualmente con un livello di sottovuoto più alto.
<p>In seguito a numerosi procedimenti di sottovuoto la linea di saldatura è difettosa/non è saldata per tutta la lunghezza.</p>	<p>La barra di saldatura si è surriscaldata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Attendere almeno 2 minuti tra i singoli procedimenti di sottovuoto. In questo modo si evita che la barra di saldatura possa surriscaldarsi.

Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
<p>Il bordo del sacchetto non è completamente saldato.</p>	<p>Il bordo del sacchetto non era posizionato al centro della barra di saldatura o si è spostato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Posizionare il bordo del sacchetto al centro della barra di saldatura. Accertarsi che il bordo del sacchetto sia parallelo alla barra di saldatura e che sporga di ca. 2 cm oltre la barra. ■ Se il sacchetto per sottovuoto è troppo piccolo, appoggiare il sacchetto sul supporto per sacchetti. <p>Il sacchetto per sottovuoto è più largo di 25 cm.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizzare un sacchetto per sottovuoto con una larghezza massima di 25 cm.
<p>La saldatura non era pulita o abbastanza stabile e si è aperta.</p>	<p>Il bordo del sacchetto è sporco (all'interno e all'esterno). Per ottenere una linea di saldatura impeccabile, assicurarsi che il bordo del sacchetto nell'area di saldatura sia sempre pulito e non unto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prima di riempire il sacchetto per sottovuoto, girare i bordi del sacchetto verso l'esterno. In questo modo si ottiene una linea di saldatura pulita e perfetta. <p>Il bordo del sacchetto non era posizionato sulla barra di saldatura senza pieghe.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Posizionare il bordo del sacchetto sulla barra di saldatura senza pieghe. <p>Il livello di saldatura era troppo basso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Avviare il processo di sottovuoto con un nuovo sacchetto e un livello di saldatura più alto. <p>La gommatura della barra di contropressione non è applicata in modo uniforme.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lisciare la gommatura. <p>La barra di saldatura e/o la barra di contropressione è danneggiata.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare il servizio assistenza per la sostituzione.

Anomalia	Causa e intervento
<p>Nonostante la linea di saldatura sia perfetta, il sacchetto non mantiene il sottovuoto.</p>	<p>Il sacchetto è stato danneggiato da oggetti appuntiti o taglienti, ad es. impasti appuntiti o ossa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Riavviare il procedimento di sottovuoto con un nuovo sacchetto, eventualmente con un livello di sottovuoto più basso. ■ Eventualmente, se possibile, utilizzare un contenitore esterno.
<p>La linea di saldatura è difettosa in uno o più punti/non è sigillata per tutta la lunghezza.</p>	<p>La barra di saldatura e/o la barra di contropressione è sporca o sulla barra di saldatura si trovano liquidi residui.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pulire e asciugare la barra di saldatura e/o la barra di contropressione.
	<p>La gommatura della barra di contropressione non è applicata in modo uniforme.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lisciare la gommatura.
	<p>Il bordo del sacchetto è sporco (all'interno e all'esterno). Per ottenere una linea di saldatura impeccabile, assicurarsi che il bordo del sacchetto nell'area di saldatura sia sempre pulito e non unto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prima di riempire il sacchetto per sottovuoto, girare i bordi del sacchetto verso l'esterno. In questo modo si ottiene una linea di saldatura pulita e perfetta.
	<p>Il bordo del sacchetto non era posizionato sulla barra di saldatura senza pieghe.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Posizionare il bordo del sacchetto sulla barra di saldatura senza pieghe.
<p>Nonostante sia stato eseguito un ciclo di asciugatura, si accende il sensore . Il cassetto non può essere utilizzato.</p>	<p>Il ciclo di asciugatura non è stato sufficiente per eliminare tutta l'umidità dal circuito dell'olio della pompa del vuoto.</p> <p>Il cassetto è bloccato 1 ora per qualsiasi utilizzo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dopo 1 ora di attesa, eseguire un ulteriore ciclo di asciugatura (v. capitolo "Manutenzione e pulizia", voce "Eseguire un ciclo di asciugatura"). Accertarsi che la camera del vuoto sia libera da liquidi residui.

Cosa fare se ...?

Anomalia	Causa e intervento
<p>I sensore  si accende di giallo. Il vuoto è meno del solito.</p>	<p>Dopo aver messo gli alimenti sottovuoto è giunta umidità nel circuito dell'olio della pompa del vuoto. Questo può causare prestazioni ridotte dei livelli di sottovuoto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eseguire un ciclo di asciugatura (v. capitolo “Manutenzione e pulizia”, voce “Eseguire un ciclo di asciugatura”).
<p>Il sensore  si accende di rosso. Non è possibile avviare un procedimento di sottovuoto.</p>	<p>Dopo aver messo gli alimenti sottovuoto è giunta umidità nel circuito dell'olio della pompa del vuoto. Se il sensore  si accende di rosso, il cassetto è bloccato per qualsiasi altro utilizzo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eseguire un ciclo di asciugatura (v. capitolo “Manutenzione e pulizia”, voce “Eseguire un ciclo di asciugatura”).
<p>Sul coperchio in vetro e nel cassetto è presente una pellicola di olio.</p>	<p>L'olio nella pompa del vuoto si è riscaldato molto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pulire il cassetto e farlo raffreddare per 1 ora prima di avviare un nuovo procedimento di sottovuoto. ■ Se si eseguono diversi procedimenti di sottovuoto in sequenza, attendere almeno 2 minuti tra un procedimento e l'altro. In questo modo si evita che l'olio possa surriscaldarsi. ■ Se il problema si ripresenta spesso, rivolgersi al servizio assistenza.
<p>Il procedimento di sottovuoto si interrompe dopo 2 minuti. Si attiva un segnale acustico e il simbolo  si accende di rosso.</p>	<p>Il livello di sottovuoto finale desiderato non è stato raggiunto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegner e riaccendere il cassetto. ■ Riavviare il procedimento di sottovuoto eventualmente con un livello di sottovuoto più basso. <p>Dopo un intenso utilizzo del cassetto l'olio nella pompa del vuoto si è surriscaldato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Far raffreddare il cassetto per 1 ora prima di avviare un nuovo procedimento di sottovuoto. ■ Se si eseguono diversi procedimenti di sottovuoto in sequenza, attendere almeno 2 minuti tra un procedimento e l'altro. In questo modo si evita che l'olio possa surriscaldarsi.

Anomalia	Causa e intervento
<p>Il procedimento di sottovuoto si interrompe dopo 5 secondi. Si attiva un segnale acustico e il simbolo  si accende di rosso.</p>	<p>Il coperchio in vetro non poggia in modo uniforme. Degli oggetti, ad es. il bordo del sacchetto, oppure dello sporco si trovano nell'area di appoggio della guarnizione della camera.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eliminare lo sporco o gli oggetti appoggiati. ■ Chiudere il coperchio in vetro. ■ Premere leggermente per ca. 5 secondi sul triangolo nero sul coperchio in vetro. <p>La guarnizione della camera non è applicata correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Premere la guarnizione della camera in modo che aderisca uniformemente ad ogni punto. <p>La guarnizione della camera è danneggiata, ad es. ci sono delle crepe.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contattare il servizio assistenza per la sostituzione.
<p>Tracce di usura sul bordo superiore del pannello frontale.</p>	<p>Montando o smontando un apparecchio sopra il cassetto si sono generate tracce di usura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rimuovere le tracce di usura con attenzione con il lato duro di una spugnetta per pentole.

Accessori su richiesta

Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli elettrodomestici Miele.

Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente su Internet nel webshop Miele.

In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. alla fine di queste istruzioni d'uso) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Sacchetti per sottovuoto

VB 1828 (50 pz.)

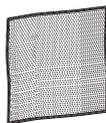
Per conservare e cuocere in modalità sous-vide alimenti liquidi e solidi 180 x 280 mm (L x H), P = 90 µm

VB 2435 (50 pz.)

Per conservare e cuocere in modalità sous-vide alimenti liquidi e solidi 240 x 350 mm (L x H), P = 90 µm

Prodotti per le pulizie e la manutenzione

Straccio in microfibre



Per eliminare impronte digitali e macchie superficiali.

Contatti in caso di anomalie

Se non è possibile eliminare l'anomalia, contattare ad es. il concessionario Miele o l'assistenza tecnica Miele.

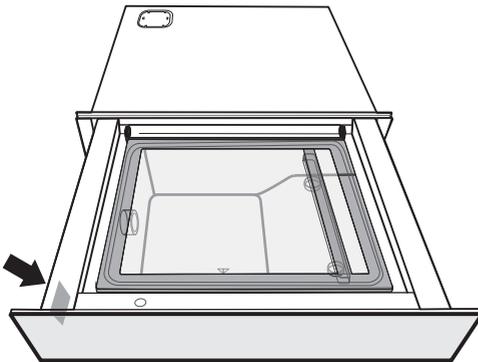
È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a www.miele.com/service.

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo al presente documento.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di fabbricazione (fabbr./SN/n.). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di matricola.

Targhetta di matricola

La targhetta di matricola si trova qui:



Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Installazione

Avvertenze per l'installazione

 Danni causati da montaggio errato.

Un montaggio errato può danneggiare il cassetto e/o l'apparecchio a esso combinato.

Far montare il cassetto solo da personale qualificato.

- ▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del cassetto devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al cassetto. Prima di collegare il cassetto, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- ▶ Osservare che a installazione ultimata la presa sia accessibile.
- ▶ Il cassetto deve essere installato esclusivamente in combinazione con gli apparecchi indicati da Miele. Se combinato con altri apparecchi, i diritti previsti dalla garanzia scadono in quanto il corretto funzionamento viene compromesso.
- ▶ Il piano sul quale il cassetto e l'apparecchio combinato vengono installati deve essere fisso e in grado di portare due apparecchi.
- ▶ Osservare scrupolosamente le istruzioni d'uso e di montaggio relative all'apparecchio da combinare.
- ▶ Il cassetto dovrà venire incassato di modo che:
 - la camera del vuoto possa essere vista. Solo in questo modo è possibile evitare di ustionarsi e infortunarsi mediante contatto con la barra di saldatura o la linea di saldatura calde.
 - vi sia sufficiente spazio per estrarre completamente il cassetto e aprire il coperchio in vetro.

Indicazioni relative all'incasso

Il cassetto è combinabile con i seguenti apparecchi da incasso Miele:

- tutti i forni con una larghezza del frontale apparecchio di 595 mm
- tutti i forni a vapore con una larghezza del frontale apparecchio di 595 mm
- tutte le macchine da caffè automatiche una larghezza del frontale apparecchio di 595 mm
- tutti i forni a microonde con una larghezza del frontale apparecchio di 595 mm
- il forno Dialogo con una larghezza del frontale apparecchio di 595 mm

Quando si incassa il cassetto combinandolo a un altro apparecchio, l'elettrodomestico combinato può essere sistemato senza piano intermedio sopra il cassetto già incassato.

Installazione

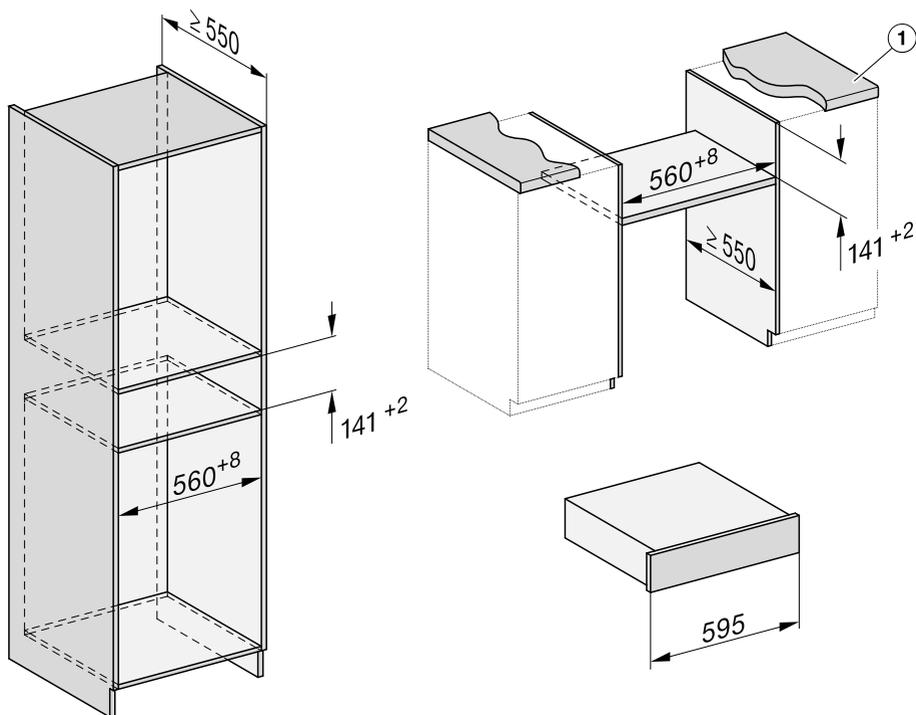
Dimensioni incasso

Tutte le misure sono indicate in mm.

Incasso in un armadio a colonna o un mobile base

Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.

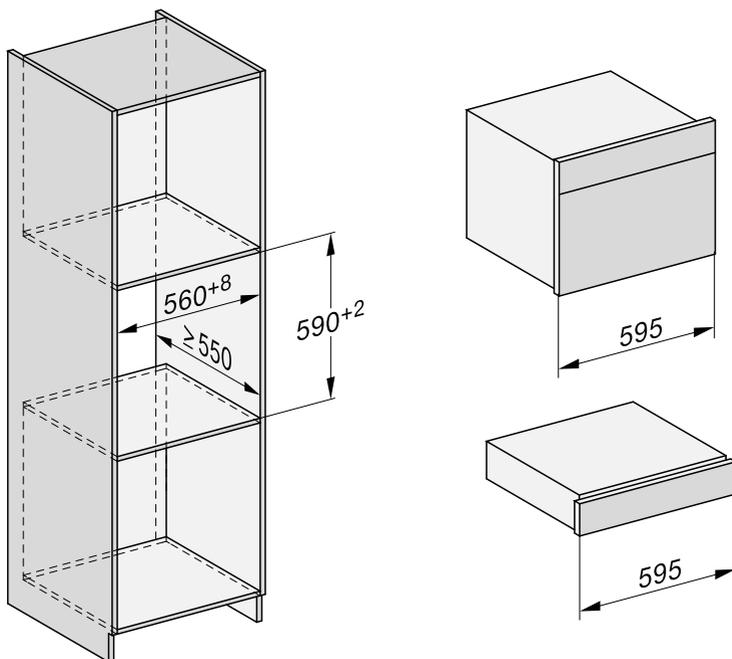
Se il cassetto viene incassato sotto un piano cottura, attenersi alle indicazioni relative all'incasso e all'altezza del piano cottura.



① Sporgenza del piano di lavoro ≤ 29 mm

Apparecchio combinato per nicchie con 450 mm di altezza

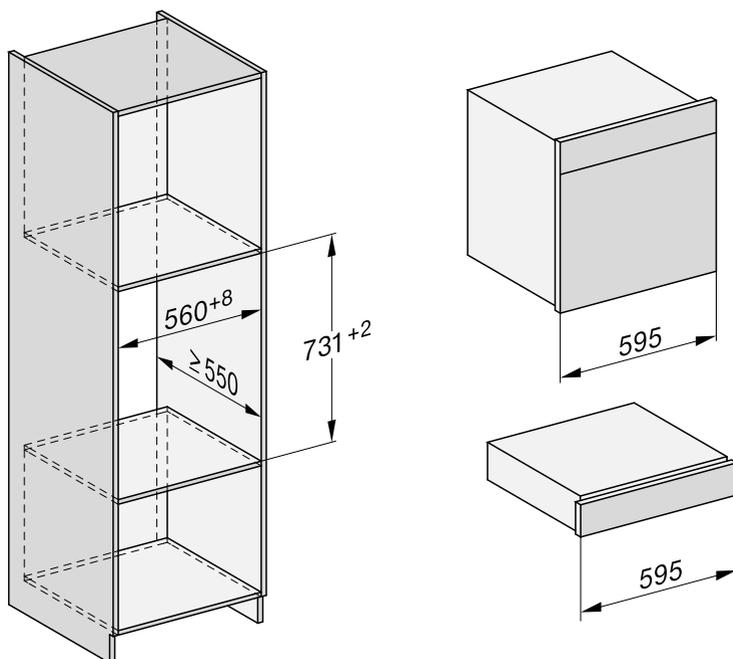
Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.



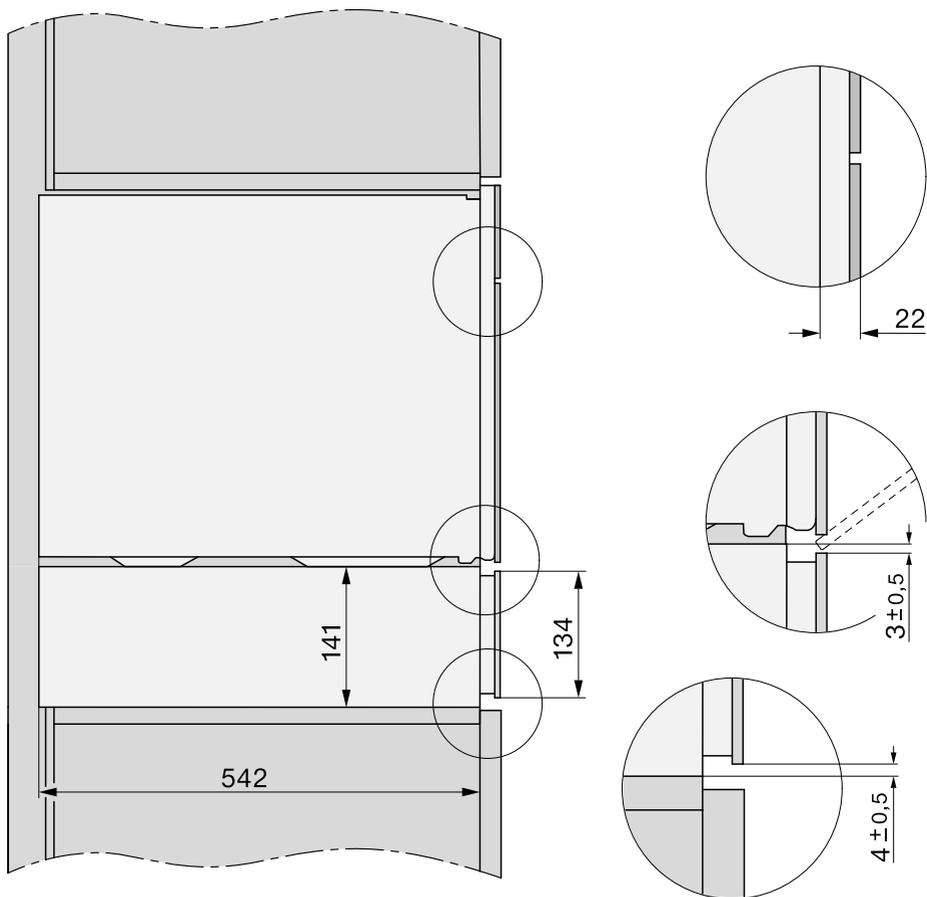
Installazione

Apparecchio combinato per nicchie con 590 mm di altezza

Dietro il vano d'incasso non deve esserci la parete posteriore di un mobile.

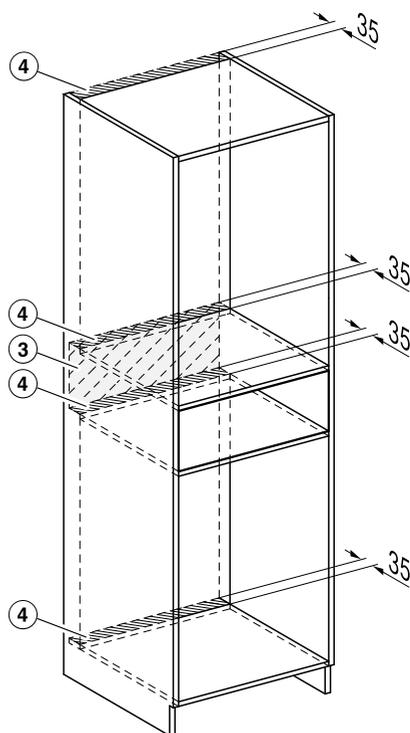
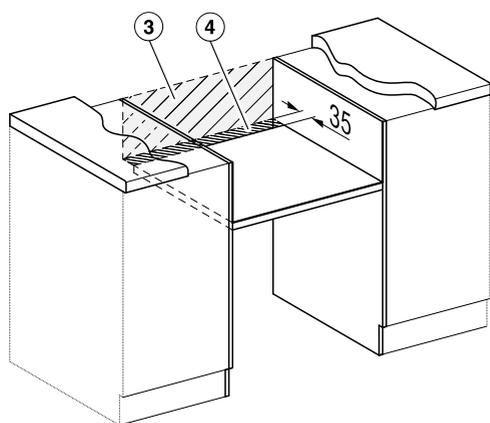
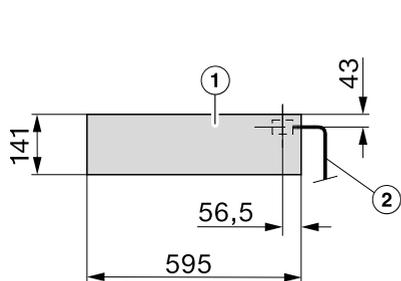


Vista laterale



Installazione

Allacciamenti e aerazione



① Vista frontale

② Cavo collegamento elettrico, lunghezza = 2'200 mm

③ Nessun allacciamento in quest'area

④ Sezione di aerazione min. 1'800 mm²

Incasso

Nel cassetto è montata una pompa del vuoto a olio.

Per evitare una fuoriuscita di olio, trasportare e disporre il cassetto solo in posizione orizzontale. Non ribaltare il cassetto e non disporlo verticalmente.

Preparare il cassetto

Per garantire un trasporto sicuro, la pompa del vuoto è provvista di sicurezza di trasporto, che deve essere rimossa prima di incassare il cassetto. Al posto della sicurezza di trasporto si monta il filtro aria allegato.

Sul lato posteriore del cassetto si trovano inoltre 2 viti di sicurezza, che impediscono un'apertura involontaria del cassetto durante il trasporto e quando lo si estrae dalla confezione.

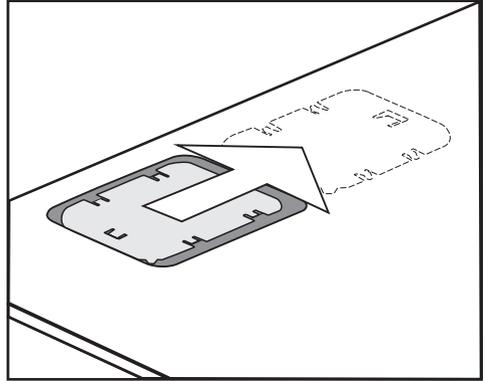
Montare assolutamente **prima** dell'incasso del cassetto il filtro aria e rimuovere le viti di sicurezza sul retro.

In caso contrario il cassetto non può essere messo in funzione e deve essere di nuovo smontato.

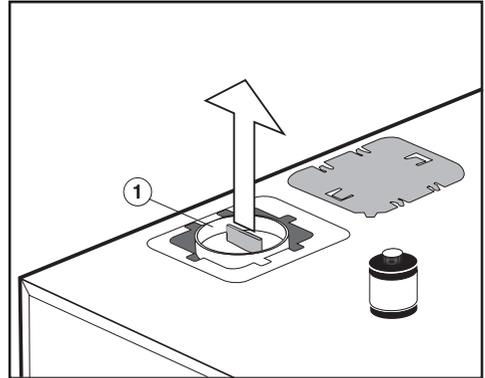
Conservare la sicurezza di trasporto e le viti di sicurezza per un eventuale successivo trasporto del cassetto.

È possibile fissare la sicurezza di trasporto sul retro del cassetto.

Montare il filtro aria e rimuovere le viti di sicurezza

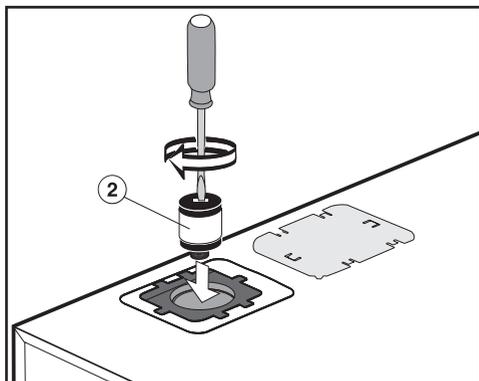


- Spostare la mascherina di copertura verso destra e toglierla.

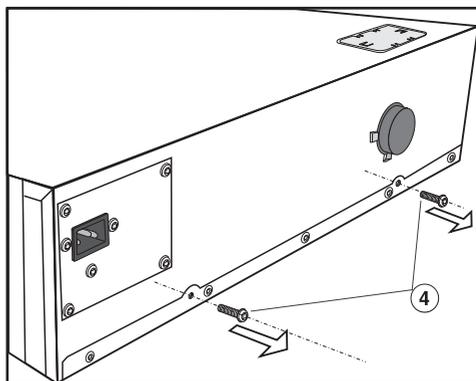


- Tirare la sicurezza di trasporto rossa ① verso l'alto, ad es. con una pinza universale.

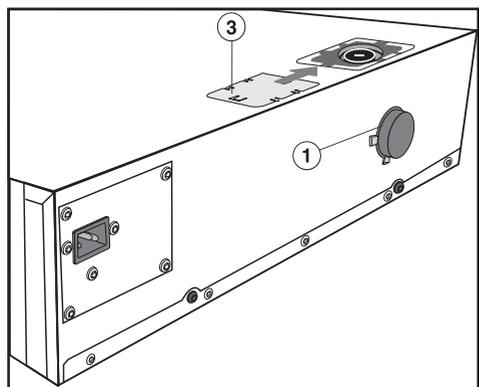
Installazione



- Con un cacciavite, avvitare il filtro aria ② sulla pompa del vuoto.



- Svitare le viti di sicurezza ④ sul retro del cassetto.



- Fissare la sicurezza di trasporto ① sul retro del cassetto.
- Spostare la mascherina di copertura ③ di nuovo sull'apertura.

Durante il trasporto del cassetto può fuoriuscire dell'olio.

Prima del trasporto del cassetto smontare assolutamente il filtro aria ② e chiudere nuovamente la pompa del vuoto con la sicurezza di trasporto ①.

Lo smontaggio del filtro aria e l'utilizzo della sicurezza di trasporto avvengono in ordine inverso.

Incassare il cassetto

 Pericolo di ferirsi a causa del montaggio errato.

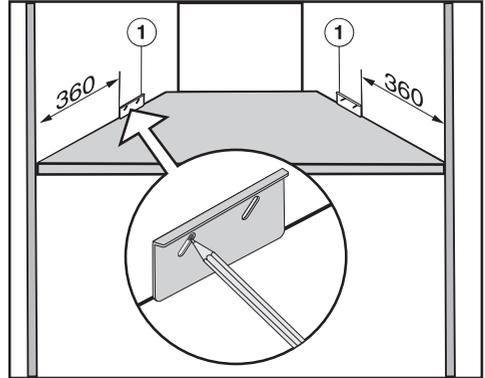
Il cassetto è pesante e quando è aperto tende a ribaltarsi in avanti.

Eseguire le operazioni di incasso insieme a una seconda persona.

Tenere chiuso il cassetto fino a quando è fissato alle pareti laterali del mobile di incasso con il dispositivo antiribaltamento in dotazione.

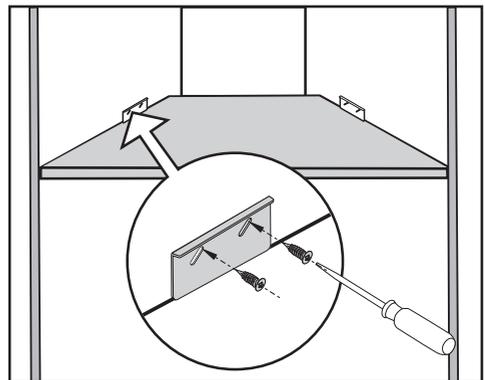
La superficie di appoggio del cassetto dovrà essere pulita e in piano. Solo rispettando queste premesse l'apparecchio funziona correttamente.

Montare il dispositivo antiribaltamento



■ Misurare la distanza a destra e a sinistra sulle pareti laterali del mobile d'incasso (v. figura).

■ Segnare la posizione più alta nel foro bislungo del dispositivo antiribaltamento ①. Fare attenzione che il meccanismo antiribaltamento sia a filo con il fondo del mobile.

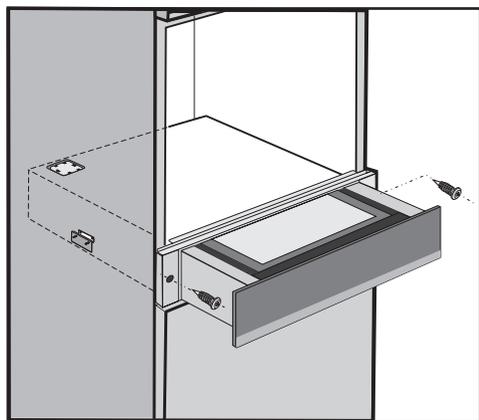


■ Fissare il dispositivo antiribaltamento con le 4 viti in dotazione (4 x 16 mm) a destra e a sinistra alle pareti laterali del mobile d'incasso.

Installazione

Incassare e collegare il cassetto

- Controllare se il filtro aria è montato e le viti di sicurezza sul retro del cassetto sono state rimosse (v. capitolo “Installazione”, voce “Incasso”).
- Collegare il cavo di collegamento elettrico al cassetto.
- Spingere il cassetto chiuso nel mobile. Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia incastrato o danneggiato.
- Registrare il cassetto ad angolo retto.



- Aprire il cassetto e fissarlo con le due viti per legno in dotazione (3,5 x 25 mm) a destra e a sinistra alle pareti laterali del mobile d'incasso.
- Rimuovere l'adesivo in schiuma espansa sul coperchio in vetro.
- Rimuovere i quattro adesivi a schiuma espansa, a destra e sinistra sul lato posteriore del pannello frontale.
- Collegare il cassetto alla rete elettrica.

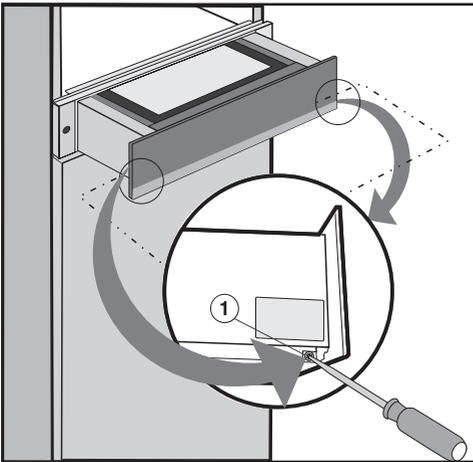
Al primo collegamento del cassetto o in seguito a un'interruzione dell'erogazione elettrica, tutti i sensori e le spie si accendono per ca. 10 secondi. Si tratta di un test (inizializzazione). Non appena si spengono, è possibile azionare il cassetto.

- Proteggere dai graffi il bordo superiore del pannello frontale mentre si incassa l'apparecchio combinato.
- Incassare l'apparecchio a esso combinato tenendo conto delle indicazioni contenute nelle relative istruzioni d'uso e di montaggio.

Allineare il frontale del cassetto

Dopo aver incassato l'apparecchio combinabile, in determinate circostanze è necessario allineare il frontale del cassetto e la fessura tra cassetto e apparecchio combinabile. A tale scopo, dietro il frontale del cassetto, sono presenti 2 viti con le quali il frontale è fissato sull'involucro del cassetto.

- Aprire il cassetto.



- Svitare le viti di fissaggio ① a destra e a sinistra sull'involucro del cassetto. Non svitare completamente le viti, poiché altrimenti il frontale potrebbe cadere.
- Per correggere l'allineamento e la fessura, spostare il frontale del cassetto leggermente verso l'alto o verso il basso.
- Stringere bene le viti di fissaggio.

Installazione

Allacciamento elettrico

Si consiglia di collegare il cassetto alla rete elettrica con una presa. In tal caso si faciliteranno eventuali interventi da parte del servizio assistenza. Osservare che a installazione ultimata la presa sia accessibile.

 Pericolo di ferirsi se i lavori di installazione e manutenzione o le riparazioni non vengono svolti correttamente.

Diversamente possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali Miele declina ogni responsabilità. Miele non risponde dei danni (es. scossa elettrica) causati da un conduttore di protezione interrotto o addirittura assente.

Se si stacca la spina elettrica dal cavo di alimentazione o se il cavo non è dotato di una spina, il cassetto deve essere collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.

Qualora la presa non fosse più accessibile dopo l'incasso oppure fosse previsto un allacciamento fisso, da parte dell'installatore deve essere predisposto un dispositivo di separazione per ogni polo. L'apertura tra i contatti deve essere di almeno 3 mm. Ad es. interruttori di sicurezza LS, fusibili (en) e protezione. I dati per il collegamento elettrico sono riportati nella targhetta di matricola. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

La protezione contro eventuali contatti deve essere garantita a installazione ultimata.

Assorbimento complessivo

v. targhetta di matricola

Dati per il collegamento

I dati per il collegamento elettrico sono riportati nella targhetta di matricola. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Interruttore automatico corrente di guasto

Per una maggiore sicurezza si consiglia di interporre tra il cassetto e il collegamento un differenziale di sicurezza con soglia di intervento di 30 mA.

Staccare l'apparecchio dalla rete

 Pericolo di scossa elettrica a causa della tensione di rete.

Nel corso di lavori di riparazione e/o manutenzione una riattivazione della tensione di rete può causare un corto circuito.

Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

Se l'apparecchio deve venire staccato dalla rete elettrica, procedere come segue a seconda delle modalità di installazione:

Fusibile(i)

- Svitare completamente e rimuovere i fusibili.

Sicurezze automatiche a vite

- Premere il pulsante (rosso) finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce.

Sicurezze automatiche incorporate

- (interruttore automatico, almeno di tipo B o C): portare la leva da 1 (on) a 0 (off).

Differenziale di sicurezza

- (Interruttore automatico corrente di guasto): spostare l'interruttore principale da 1 (on) su 0 (off) o azionare il pulsante di controllo.

Sostituzione cavo di collegamento

Quando si sostituisce il cavo di alimentazione elettrica occorre utilizzare un tipo di cavo H 05 VV-F con sezione adatta, reperibile presso il produttore o l'assistenza tecnica.

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

EVS 7010

it-CH

M.-Nr. 11 229 960 / 03