

Instrucciones de manejo y montaje Envasador al vacío de integración



Es **imprescindible**, antes de su primera utilización, leer las «Instrucciones de emplazamiento, manejo y montaje» para evitar posibles daños tanto al usuario, como al aparato.

Contenido

Advertencias e indicaciones de seguridad	4
Su contribución a la protección del medio ambiente	13
Vista general	14
Vista del aparato	14
Elementos de manejo e indicación	15
Accesorios que forman parte del suministro	17
Primera limpieza	18
Manejo	19
Indicaciones importantes sobre la utilización	19
Recomendaciones.....	20
Utilización de los niveles de vacío.....	21
Utilización de los niveles de sellado.....	22
Envasar al vacío y sellar bolsas.....	24
Cerrar la bolsa anticipadamente	25
Envasar al vacío tarros para conservas y tarros con tapa roscada	26
Envasar al vacío recipientes externos	28
Después de la utilización.....	31
Cancelar un proceso de vacío.....	31
Limpieza y mantenimiento	32
Limpiar el frontal del aparato y la tapa de cristal	33
Limpieza del compartimento y de la barra de vacío	33
Limpieza del adaptador para envasar al vacío.....	33
Limpieza del soporte para bolsa	33
Realizar un proceso de secado	34
¿Qué hacer si ...?	35
Accesorios opcionales (no suministrados)	42
Servicio Post-venta	43
Contacto en caso de anomalías.....	43
Placa de características	43
Garantía.....	43
Instalación	44
Advertencias de seguridad para el montaje.....	44
Indicaciones para la instalación	45

Medidas de empotramiento	46
Empotramiento en un armario alto o inferior.....	46
En combinación con aparatos para un hueco de 450 mm de altura	47
En combinación con aparatos para un hueco de 590 mm de altura	48
Vista lateral	49
Conexiones y ventilación.....	50
Montaje.....	51
Conexión eléctrica.....	56

Advertencias e indicaciones de seguridad

En adelante, hablaremos del envasador al vacío solo como envasador.

Este aparato cumple todas las normas de seguridad vigentes. El manejo indebido puede causar daños materiales y provocar lesiones personales y daños materiales.

Lea detenidamente el manual de instrucciones de manejo y montaje antes de poner el aparato en funcionamiento. Contienen indicaciones importantes para el montaje, la seguridad, el uso y el mantenimiento. De esta forma se protegerá y evitará daños en el aparato.

Según la norma internacional IEC 60335-1 Miele indica explícitamente que deben leerse y seguirse las indicaciones incluidas en el capítulo para la instalación del aparato así como las advertencias e indicaciones de seguridad.

Miele no se hace responsable de los daños causados debido al incumplimiento de estas indicaciones.

Conserve las presentes Instrucciones de manejo y de montaje y entréguelas al nuevo propietario en caso de venta posterior del aparato.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado

▶ Este aparato está concebido para ser utilizado con fines y en entornos domésticos.

▶ Este aparato no es apto para el uso en zonas exteriores.

▶ Utilice el envasador al vacío solo en entornos domésticos para envasar al vacío y sellar alimentos en las bolsas para envasar al vacío adecuadas, tarros para conservas, tarros con tapa roscada y recipientes de plástico o acero inoxidable aptos para el envasado al vacío.

Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.

▶ En ningún caso envase al vacío alimentos vivos (p. ej., ostras o centollos).

▶ Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar el aparato de una forma segura, no podrán hacer uso del mismo sin supervisión. El uso del aparato por parte de dichas personas sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura. Deben poder reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Niños en casa

- ▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del aparato, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- ▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar el aparato sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarlo de manera segura. Los niños deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Los niños no deben limpiar el aparato sin supervisión.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca del aparato. No deje jamás que los niños jueguen con él.
- ▶ Durante el funcionamiento, la barra de sellado se calienta. También el pliegue de sellado de la bolsa para envasar al vacío se calienta después del proceso de sellado. Para evitar el riesgo de sufrir quemaduras, mantenga alejados a los niños del envasador hasta que la barra de sellado y el pliegue de la bolsa se hayan enfriado por completo.
- ▶ ¡Peligro de ahogamiento! Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Seguridad técnica

- ▶ La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario. Los trabajos de instalación, mantenimiento o reparación se realizarán exclusivamente por personal técnico autorizado de Miele.
- ▶ Los daños en el aparato pueden poner en peligro su seguridad. Controle visualmente que no hay daños. Nunca ponga un aparato dañado en funcionamiento.
- ▶ Tenga especial precaución con posibles daños o grietas en la tapa de cristal o en la junta de la cámara. Los daños en la tapa de cristal conllevan un grave peligro de implosión. En ningún caso ponga en funcionamiento el envasador si la tapa de cristal y/o la junta de la cámara están dañadas.
- ▶ El envasador está equipado con una bomba de vacío con aceite. Para evitar que se salga el aceite, no vuelque el envasador y no lo coloque nunca de canto. No vuelque el envasador y no lo coloque nunca de canto. Se pierden los derechos de la garantía, si se sale el aceite de la bomba debido a un transporte o almacenamiento incorrectos.
- ▶ Solo se garantiza el manejo seguro y fiable del aparato si se ha conectado a la red eléctrica pública.
- ▶ La seguridad eléctrica del aparato quedará garantizada solamente si está conectado a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Este requisito básico de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, haga que un técnico electricista revise la instalación de la casa.
- ▶ Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características del envasador con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el aparato. Antes de conectarlo, compare estos datos. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Los dispositivos de varios enchufes o los cables de prolongación no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). No conecte el aparato a la red eléctrica con este tipo de dispositivos.
- ▶ Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice el aparato antes de montarlo.
- ▶ No se puede utilizar este aparato en lugares inestables (p. ej. embarcaciones).
- ▶ El contacto con los cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento del aparato.
No abra nunca la carcasa del aparato.
- ▶ No maneje el aparato si tiene las manos húmedas o está en contacto con agua.
- ▶ Se pierden los derechos de la garantía si el aparato no es reparada por el Servicio Post-Venta autorizado de Miele.
- ▶ Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad solo con las piezas de sustitución originales. Los componentes defectuosos solo podrán ser sustituidos por dichas piezas originales.
- ▶ Si se retira la clavija de red del cable de conexión o si el cable de conexión no cuenta con una clavija de red, el aparato deberá ser conectado a la red eléctrica por un técnico electricista.
- ▶ Cuando el cable de conexión a red del aparato esté dañado, deberá ser sustituido por un cable de conexión especial por un electricista (ver capítulo «Instalación», apartado «Conexión eléctrica»).
- ▶ En caso de un corte en el suministro eléctrico durante el proceso de vacío, se mantiene el vacío dentro de la cámara y por eso en ningún caso se puede abrir la tapa de cristal. No intente abrir la tapa de cristal utilizando la fuerza o cualquier herramienta. Podrá abrirla con total normalidad una vez se haya restaurado el suministro eléctrico.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ El aparato debe estar desenchufado cuando se realicen trabajos de instalación, mantenimiento y reparación. Asegúrese de
 - desconectar el fusible de la instalación eléctrica o
 - desenroscar por completo los fusibles roscados de la instalación eléctrica o
 - retirar la clavija (si está disponible) del enchufe. No tire del cable de conexión de red, sino de la clavija.

- ▶ Si el envasador estuviera instalado detrás de un frontal de mueble (p. ej. de una puerta), no lo cierre nunca mientras esté utilizándolo. El calor y la humedad se acumulan detrás del frontal de mueble cerrado, pudiendo dañar el envasador, el mueble de alojamiento y el suelo. Cierre la puerta del mueble únicamente cuando la barra de sellado y el envasador se hayan enfriado totalmente.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Uso apropiado

- ▶ ¡Riesgo de sufrir quemaduras! Durante el funcionamiento, la barra de sellado se calienta. También el cierre de las bolsas para envasar al vacío se calienta después de un proceso de sellado. No toque la barra de sellado y el pliegue sellado de la bolsa inmediatamente después del proceso de vacío.
- ▶ Peligro de incendio. ¡En ningún caso ponga cerca del aparato objetos o materiales fácilmente inflamables.
- ▶ La capacidad de carga máxima de las guías telescópicas es de 15 kg. Si carga el aparato en exceso o se apoya en el aparato abierto podrían resultar dañadas.
- ▶ Los daños en la tapa de cristal podrían provocar una implosión. No coloque o deposite ningún objeto sobre la tapa de cristal. Tenga en cuenta que la tapa de cristal
- ▶ En ningún caso utilice el envasador y la tapa de cristal como superficie de apoyo, trabajo o tabla para cortar.
- ▶ Monte el envasador de forma que haya suficiente espacio para extraerlo por completo y abrir la tapa de cristal. Solo así podrá observar perfectamente la cámara de vacío y evitar quemaduras por el contacto con la barra de sellado caliente o el pliegue de sellado.
- ▶ Al envasar al vacío líquidos pueden formarse burbujas incluso a baja temperatura, lo que puede dar la impresión de que está hirviendo. Podría producirse vapor, que puede llegar a dañar el funcionamiento del envasador.
Por este motivo, envase al vacío exclusivamente alimentos que estén fríos (líquidos y sólidos). Vigile el proceso de envasado al vacío y, en caso necesario, selle la bolsa anticipadamente.
- ▶ En caso de que haya llegado líquido al orificio de aspiración de la bomba de vacío y al interior del envasador, podrían producirse daños en la bomba.

Advertencias e indicaciones de seguridad

▶ La humedad de los alimentos o las bebidas puede provocar corrosión. No utilice el envasador para mantener calientes alimentos o bebidas.

▶ En ningún caso introduzca mangueras conectadas al envasador por un orificio del cuerpo.

Envasar al vacío tarros para conservas y tarros con tapa roscada en la cámara de vacío cerrada:

▶ ¡Peligro de sufrir lesiones! En caso de que el cristal de los tarros para conservas o los tarros con tapa roscada esté dañado o con grietas podría producirse una implosión.

Envase al vacío exclusivamente tarros y tapas que se encuentren en perfecto estado.

▶ ¡Peligro de sufrir lesiones! Durante el aparato al vacío, la cámara de vacío y la tapa de cristal del aparato se deforman debido a la elevada presión negativa. Durante un proceso de envasado al vacío, los tarros para conservas y los tarros con tapa roscada no pueden tocar la tapa de cristal del aparato, de lo contrario podría resultar dañada la capa protectora de la tapa de cristal y romperse.

Envase al vacío solo tarros y tarros de tapa roscada con una altura de máximo 8 cm, para que se respete una distancia de seguridad de 1 cm entre la tapa del tarro y la tapa de cristal del aparato.

Advertencias e indicaciones de seguridad

Limpeza y mantenimiento

▶ ¡Peligro de descargas eléctricas! El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito. No utilice nunca un limpiador a vapor para su limpieza.

Su contribución a la protección del medio ambiente

Eliminación del embalaje de transporte

El embalaje protege al aparato de daños durante el transporte. Los materiales del embalaje se han seleccionado siguiendo criterios ecológicos y en función de su posterior tratamiento en plantas de reciclaje.

La devolución del embalaje al ciclo de reciclado contribuye al ahorro de materias primas y reduce la generación de residuos. Por tanto, dichos materiales no deberán tirarse a la basura, sino entregarse en un punto de recogida específica.

Reciclaje de aparatos inservibles

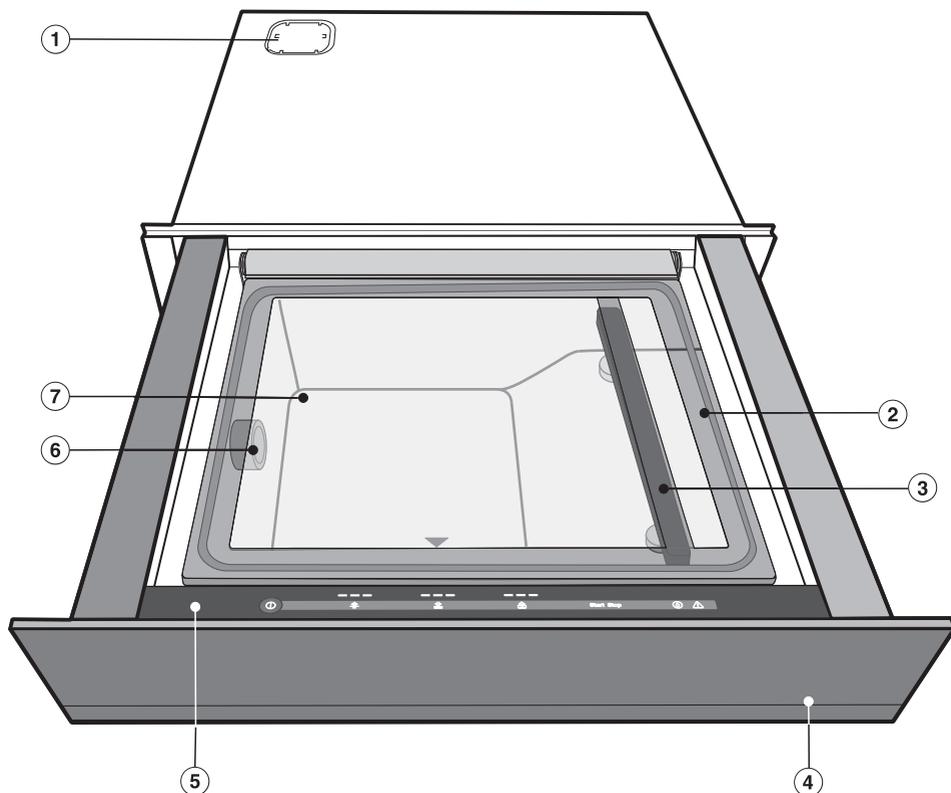
Los aparatos eléctricos y electrónicos llevan valiosos materiales. También contienen determinadas sustancias, mezclas y componentes necesarios para el funcionamiento y la seguridad de estos aparatos. El desecharlos en la basura doméstica o el uso indebido de los mismos puede resultar perjudicial para la salud y para el medio ambiente. Por este motivo, en ningún caso elimine su aparato inservible a través de la basura doméstica.



En su lugar, utilice los puntos de recogida oficiales pertinentes para la entrega y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos en su comunidad, distribuidor o en Miele. Usted es el responsable legal de la eliminación de los posibles datos personales contenidos en el aparato inservible. Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.

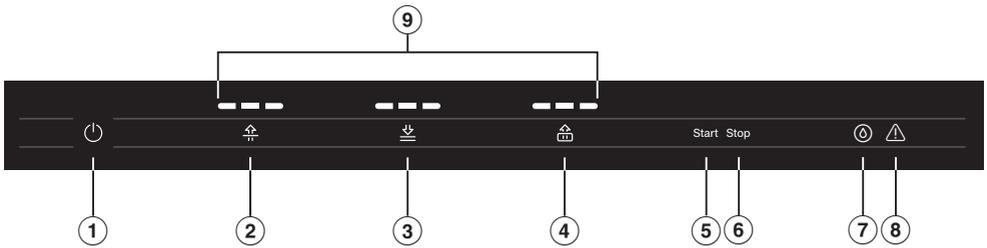
Vista general

Vista del aparato



- ① Cubierta para el filtro de aire (ver capítulo "Instalación", apartado "Montaje").
- ② Tapa de cristal con junta de la cámara
Presione sobre el triángulo negro para cerrar fácilmente la tapa de cristal.
- ③ Barra de sellado del compartimento de vacío y barra de contrapresión en la parte interior de la tapa de cristal
- ④ Frontal del aparato con mecanismo Push2open
Abra y cierre el aparato presionando ligeramente en la parte central del panel.
- ⑤ Elementos de manejo e indicación
- ⑥ Boca de aspiración de la bomba para el vacío / Conexión para el adaptador para envasar al vacío
- ⑦ Compartimento de vacío

Elementos de manejo e indicación



Teclas sensoras

① Tecla sensora Conexión/Desconexión ①
Para conectar/desconectar el aparato

② Tecla sensora ☞
Ajustar el nivel de vacío

③ Tecla sensora ≡
Ajustar el nivel de sellado/sellar anticipadamente la bolsa

④ Tecla sensora ☞
Para ajustar el nivel de vacío para recipientes externos

⑤ Tecla sensora Start
Para iniciar el proceso de vaciado para recipientes externos

⑥ Tecla sensora Stop
Para cancelar:
- un proceso de envasado al vacío
- un proceso de envasado al vacío con recipientes externos
- un proceso de sellado
- el secado

⑦ Tecla sensora ⏻
Para indicar/para iniciar un proceso de secado (ver capítulo "Limpieza y mantenimiento", apartado "Realizar un proceso de secado").

Vista general

Indicaciones/Pilotos de control

- ⑧ Piloto de control 
Muestra un aviso
(ver capítulo "Qué hacer si...")
- ⑨ Pilotos de control barras de segmentos
Para indicar:
 - el nivel de vacío
 - el nivel de sellado
 - el nivel de vacíopara recipientes externos

Accesorios que forman parte del suministro

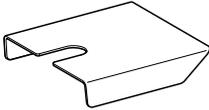
Puede solicitar con posterioridad tanto los accesorios adjuntos como otros si los necesita (véase capítulo «Accesorios especiales»).

Adaptador para envasar al vacío



1 adaptador para envasar al vacío recipientes externos

Soporte para bolsa



1 Superficie de apoyo para bolsas pequeñas

Las bolsas para envasar al vacío que se suministran con el envasador no son aptas para el Cocivap.

Bolsa para envasar al vacío VB 1828

50 bolsas para la conservación de alimentos líquidos y sólidos y la utilización con la función Sous-vide
180 x 280 mm (An x Al), fondo = 90 μ m

Bolsa para envasar al vacío VB 2435

50 bolsas para la conservación de alimentos líquidos y sólidos y la utilización con la función Sous-vide
240 x 350 mm (An x Al), fondo = 90 μ m

Primera limpieza

- Retire las posibles láminas protectoras o etiquetas adhesivas del aparato.
- No retire la pegatina con indicaciones respecto a la seguridad y el montaje y tampoco la placa de características.

Esta facilitará los trabajos de reparación y de intervención del Servicio técnico.

Primera limpieza

- Retire todos los accesorios del envasador.

 Productos de limpieza inadecuados.

La tapa de cristal y la junta de la cámara podrían resultar dañadas o arañadas.

Para la limpieza no utilice en ningún caso un producto de limpieza abrasivo o ácido u objetos afilados o punzantes.

- Limpie el interior y el exterior del envasador con una bayeta limpia, detergente suave y un poco de agua caliente o con un paño de microfibra limpio y húmedo.
- A continuación, seque las superficies con un paño suave.

Indicaciones importantes sobre la utilización

- Envase al vacío exclusivamente alimentos.
- Utilice únicamente productos frescos y en perfecto estado.
- Preste especial atención a la higiene, así como a mantener la cadena de frío.
- Envase al vacío alimentos solo en bolsas para envasar al vacío adecuadas, tarros para conservas y tarros con tapa roscada o en recipientes externos aptos para el vacío.

Le recomendamos utilizar únicamente bolsas como las que se suministran con el aparato a modo de ejemplo (ver capítulo «Accesorios opcionales (no suministrados)'). Estas bolsas son estables y resistentes y por lo tanto resultan las más adecuadas para la conservación posterior en el frigorífico o en el congelador de alimentos sólidos y líquidos, así como para la función Sous-vide.

- En caso de lavar alimentos con agua fría antes de envasarlos al vacío, séquelos para que no se acumule agua en la bolsa para envasar al vacío o en el recipiente.
- Utilice para envasar al vacío únicamente bolsas de un tamaño máx. de 250 x 350 mm (bolsas selladas) o de 240 x 350 mm (bolsas tubulares).
- Si desea preparar después los alimentos envasados al vacío con la función Sous-vide, utilice únicamente bolsas aptas para la cocción.
- Elija el tamaño de bolsa que mejor se adapte al tamaño del alimento. En caso de que la bolsa sea demasiado grande, puede quedar demasiado aire dentro. También puede recortar la bolsa para que se ajuste con exactitud al tamaño del alimento.
- Si desea envasar al vacío más alimentos en una bolsa, dispóngalos uno al lado del otro dentro de la bolsa distribuidos de forma homogénea.
- En caso de alimentos sólidos, llene la bolsa hasta un máximo de $\frac{2}{3}$; en caso de alimentos líquidos, llénela hasta un máximo de $\frac{1}{3}$.
- Tenga siempre en cuenta que el borde de la bolsa en la zona del pliegue de sellado esté seco y sin grasa, si desea que el pliegue quede perfecto.
- Coloque el lado de la bolsa abierto en paralelo a la barra de sellado de forma que el borde sobresalga aprox. 2 cm por encima de la barra de sellado.

- Envase al vacío únicamente alimentos fríos.
- Si desea envasar al vacío alimentos ya cocidos o asados, espere al menos hasta que se enfríen y estén a la temperatura ambiente (aprox. 20 °C). Los alimentos que por lo general no se almacenan en el frigorífico, p. ej. pasta seca o muesli, se pueden envasar al vacío directamente a temperatura ambiente.

Manejo

- Tenga en cuenta que la bolsa no cubra la apertura de aspiración de la bomba de vaciado.
- Utilice las bolsas para envasar al vacío solo una vez.
- Una vez envasados al vacío, almacene los alimentos en el frigorífico o congélelos.
- En caso de envasar al vacío tarros para conservas y tarros con tapa roscada, compruebe siempre el correcto estado de los tarros y de sus tapas.



Riesgo de sufrir daños por implosión.

Los daños en la tapa de cristal conllevan un grave peligro de implosión.

Envase al vacío tarros para conservas y tarros con tapa roscada solo en la cámara de vacío cerrada.

- Los tarros no podrán ser de más de 8 cm de altura, para que se respete la distancia de seguridad de al menos 1 cm hasta la tapa de cristal del envasador. Antes de realizar el envasado al vacío, asegúrese de que los tarros no superan la altura máxima.

Recomendaciones

- Congele los líquidos antes de envasarlos al vacío. Así podrá llenar hasta aprox. $\frac{2}{3}$ de la bolsa para envasar al vacío.
- Para llenarla, doble los bordes de la bolsa hacia afuera. De este modo se consigue un sellado limpio y perfecto.
- Si no está seguro de que los alimentos, p. ej. bayas o patatas chips, puedan deformarse durante el proceso de envasado al vacío, comience por el nivel de vacío más bajo.

Utilización de los niveles de vacío

Existen 3 niveles de vacío disponibles.

Cuanto más alto sea el nivel que se seleccione, mayor será el vaciado.

Niveles de vacío	Uso previsto
	<p>Envasar, trocear / en porciones y conservar</p> <p>Apto para</p> <ul style="list-style-type: none"> - alimentos muy delicados a la presión como p. ej. ensalada, bayas o patatas; - Tarros para conservas y tarros con tapa roscada con contenido líquido, p. ej. fondo, verduras en conserva.
	<p>Marinados, adobos, función Sous-vide y congelar</p> <p>Apto para</p> <ul style="list-style-type: none"> - alimentos delicados a la presión, p. ej. filetes de pescado; - salsas y alimentos con gran cantidad de líquido (> 50 g), p. ej. ragú, curry; - Tarros para conservas y tarros con tapa roscada con contenido sólido o seco, p. ej. membrada, pesto o bizcochos.
	<p>Función Sous-vide, congelar y conservar</p> <p>Apto para</p> <ul style="list-style-type: none"> - carne y alimentos sólidos como p. ej. patatas, zanahorias, - queso fuerte (para conservarlo), - Alimentos con pocos componentes líquidos (≤ 50 g), p. ej. carne condimentada con aceite aromatizado.

Manejo

Utilización de los niveles de sellado

Existen 3 niveles de sellado posibles.

La selección del nivel de sellado depende de la resistencia del material de la bolsa: cuanto más fuerte sea el material, más alto será el nivel de sellado que se puede seleccionar.

En el caso de las bolsas que se suministran con el envasador, le recomendamos el nivel 3.

Consejo: Si realiza diferentes procesos de vaciado uno detrás de otro, la barra de sellado se calienta progresivamente. Después de unos cuantos procesos puede seleccionar uno con el nivel de sellado más bajo.

 Riesgo de sufrir daños por implosión.

Los daños en la tapa de cristal conllevan un grave peligro de implosión. En ningún caso ponga el envasador al vacío en marcha si la tapa de cristal está dañada.

 Funcionamiento anómalo debido a que las teclas sensoras están sucias y/o tapadas.

Las teclas sensoras no reaccionan o podrían activarse de forma involuntaria o incluso desconectar automáticamente el aparato. Conserve el teclado y las indicaciones limpias. No coloque ningún objeto sobre el teclado o las indicaciones.

 Daños producidos por líquidos.

En caso de que, durante un proceso de envasado al vacío, haya llegado líquido al orificio de aspiración de la bomba de vacío y al interior del envasador, podrían producirse daños en la bomba.

Llene la bolsa para envasar al vacío con líquido como máximo hasta $\frac{1}{3}$.

Manejo

Envasar al vacío y sellar bolsas

- Llene la bolsa.
- Abra el envasador y la tapa de cristal.
- Coloque la bolsa para envasar al vacío en el compartimento de vacío de forma que el lado abierto quede sobre la barra de sellado. Centre la bolsa sobre la barra de sellado y alísela para que no queden arrugas.
- Si la bolsa es demasiado pequeña y el compartimento de vacío se desliza, coloque debajo el soporte para bolsa.
- Conecte el aparato pulsando la tecla sensora Conexión/Desconexión (1).

Se iluminan los pilotos de control de la barra de segmentos situados sobre las teclas sensoras \uparrow y \downarrow .

- Pulse la tecla sensora \uparrow tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine el piloto de control de la barra de segmentos del nivel de vacío deseado.
- Pulse la tecla sensora \downarrow tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine el piloto de control de la barra de segmentos del nivel de sellado deseado.
- Cierre la tapa de cristal y presiónela levemente.

Consejo: Presione el triangulito negro para cerrar la tapa de cristal.

Comienza el proceso de vaciado. La tecla sensora start se apaga y se ilumina la tecla sensora stop .

Durante un proceso de envasado al vacío es normal que suceda lo siguiente y eso no significa que se haya producido una anomalía o que el aparato esté defectuoso:

- la bolsa se hincha, antes de rodear el alimento,
- en el caso de los líquidos, se forman burbujas, que dan la sensación de que estuviera hirviendo.

Si durante el proceso de envasado al vacío existe el riesgo de que los líquidos se desborden, finalice el proceso y selle la bolsa con anticipación (ver capítulo «Manejo», apartado «Sellar anticipadamente la bolsa»).

Después del proceso de vaciado

Se emite una señal acústica.

- Abra la tapa de cristal.

 Peligro de sufrir quemaduras por superficie caliente.

La barra de sellado y el pliegue están calientes.

No toque la barra de sellado y el pliegue sellado de la bolsa inmediatamente después del proceso de vacío.

- Retire la bolsa del compartimento de vacío.

Antes de iniciar un nuevo proceso de vacío, compruebe si la cámara de vacío y la barra de sellado están limpios y secos.

En caso necesario, retire la suciedad o los posibles restos de líquido.

Cerrar la bolsa anticipadamente

Antes de alcanzar el nivel de vaciado seleccionado es posible finalizar el proceso o cerrar la bolsa.

- Pulse la tecla sensora .

El proceso de vaciado finaliza. Transcurridos unos segundos la bolsa está sellada.

Tan solo una vez alcanzado el nivel de vaciado mínimo (nivel 1) en la cámara es posible cerrar la bolsa de forma correcta.

Pulse de nuevo la tecla sensora , en caso de que no se haya alcanzado el vaciado necesario. Por motivos de seguridad dura unos segundos, hasta que la bolsa se cierra.

 Riesgo de sufrir daños por implosión.

En caso de que el cristal de los tarros para conservas o los tarros con tapa roscada esté dañado o con grietas podría producirse una implosión.

Envase al vacío exclusivamente tarros y tapas que se encuentren en perfecto estado.

Para envasar al vacío tarros utilice únicamente los niveles 1 o 2.

 Daños producidos por la deformación de la tapa de cristal.

La tapa de cristal puede deformarse debido a la depresión.

Envase al vacío solo tarros con una altura de máximo 8 cm, para que se respete una distancia de seguridad de 1 cm entre la tapa del tarro y la tapa de cristal del envasador.

Envasar al vacío tarros para conservas y tarros con tapa roscada

- Cierre el tarro con su tapa de cristal y su junta de goma o con la tapa roscada.
- Abra el envasador y la tapa de cristal.
- Coloque el tarro en el compartimento de vacío.
- Conecte el aparato pulsando la tecla sensora Conexión/Desconexión .

Se iluminan los pilotos de control de la barra de segmentos situados sobre las teclas sensoras  y .

- Pulse la tecla sensora  tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine el piloto de control de la barra de segmentos de los grados de vacío 1 o 2.
- Pulse la tecla sensora  tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine el piloto de control de la barra de segmentos del nivel de sellado 1.
- Cierre la tapa de cristal y presiónela levemente.

Consejo: Presione el triangulito negro para cerrar la tapa de cristal.

Comienza el proceso de vaciado. La tecla sensora **start** se apaga y se ilumina la tecla sensora **stop**.

Después del proceso de vaciado

Se emite una señal acústica.

- Abra la tapa de cristal.

 Peligro de sufrir quemaduras por superficie caliente.

La barra de sellado está caliente.

No toque la barra de sellado inmediatamente después del proceso de vacío.

- Retire el tarro del compartimento de vacío.

Antes de iniciar un nuevo proceso de vacío, compruebe si la cámara de vacío y la barra de sellado están limpios y secos.

En caso necesario, retire la suciedad o los posibles restos de líquido.

Manejo

⚠ Riesgo de sufrir daños por implosión.

Al realizar el vacío, los recipientes externos de cristal pueden hacer implosión.

Utilice tan solo recipientes de plástico o de acero inoxidable resistentes al vacío.

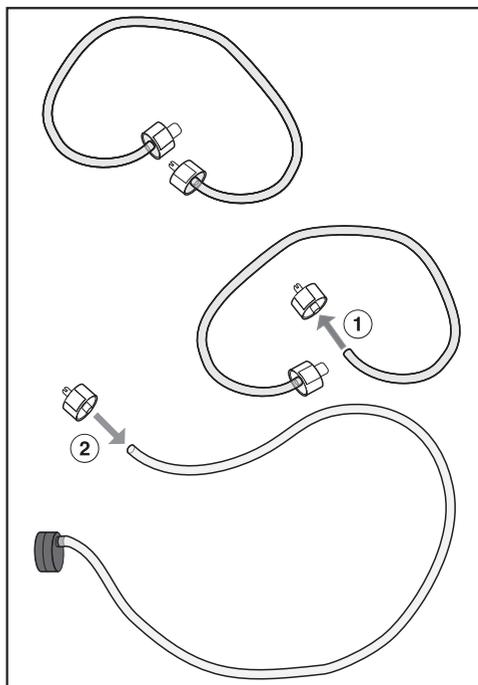
Para envasar al vacío recipientes externos, le recomendamos el set de la marca caso[®]. Estos recipientes se pueden conectar al envasador con la ayuda del adaptador que se suministra.

Los recipientes para envasar al vacío con una capacidad de 700 ml podrían resultar dañados durante el proceso de vaciado.

Envase al vacío estos recipientes solo con los niveles de vacío 1 y 2.

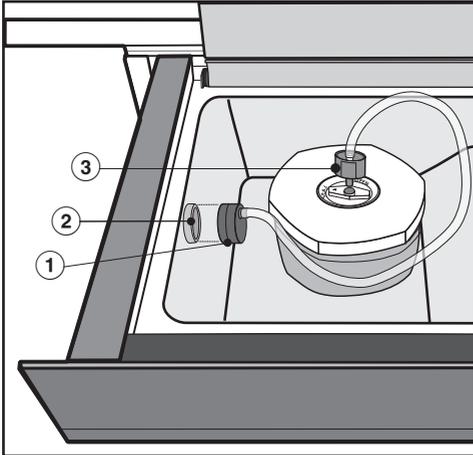
Envasar al vacío recipientes externos

A continuación se describe el proceso de envasado al vacío de un recipiente del set de la marca Caso[®].



- Para preparar el adaptador: extraiga la clavija para la tapa del recipiente de la manguera de conexión del set de recipientes (diámetro pequeño) ①.
- Conecte la clavija al final de la manguera del adaptador para el vacío ②. Para asegurar que se sostiene correctamente, el final de la manguera deberá estar introducido al menos 0,5 cm en el orificio de la clavija.
- Llene el recipiente como máximo hasta 3 cm por debajo del borde.

- Coloque la tapa del recipiente y presione.
- Abra el envasador y la tapa de cristal.



- Coloque el adaptador para envasar al vacío ① sobre el orificio de aspiración de la bomba de vacío ②.
- Retire la clavija de conexión ③ de la tapa del recipiente. Tenga en cuenta que el tapón continúe indicando "SEAL" (cerrado).
- Conecte el aparato pulsando la tecla sensora Conexión/Desconexión ①.

Se iluminan los pilotos de control de la barra de segmentos situados sobre las teclas sensoras ☰ y ☷.

- Pulse la tecla sensora ☰.

Se apagan los pilotos de control de la barra de segmentos situados sobre las teclas sensoras ☰ y ☷. Se iluminan los pilotos de control de la barra de segmentos situada sobre la tecla sensora ☰ y Start.

- Pulse la tecla sensora ☰ tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine el piloto de control de la barra de segmentos del nivel de vacío deseado.

- Pulse la tecla sensora Start.

Comienza el proceso de vaciado. La tecla sensora Start se apaga y se ilumina la tecla sensora Stop.

Deje la tapa de cristal del envasador abierta durante todo el proceso de vaciado.

En caso de una fuerte formación de burbujas, puede cancelar el proceso con la tecla sensora Stop (ver capítulo "Manejo", apartado "Cancelar un proceso de vacío").

Manejo

Después del proceso de vaciado

Se emite una señal acústica.

- Retire la clavija de la tapa del recipiente. Tenga en cuenta que el tapón continúe indicando "SEAL" (cerrado).
- Retire el adaptador para envasar al vacío del orificio de aspiración de la bomba de vacío.

Antes de iniciar un nuevo proceso de vacío, compruebe que el adaptador, incluida también la manguera, y la cámara de vacío estén totalmente limpios y secos.

En caso necesario, retire la suciedad o los posibles restos de líquido.

Después de la utilización

- Desconecte el aparato pulsando la tecla sensora Conexión/Desconexión ①.
- Limpie y seque el envasador al vacío y los accesorios que haya utilizado siguiendo siempre las indicaciones del capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- Cierre la tapa de cristal solo si la cámara de vacío está totalmente seca.
- Cierre el aparato.

En la próxima conexión se ajustará automáticamente los últimos niveles de vacío y sellado seleccionados y se indicarán en el panel.

Cancelar un proceso de vacío

Puede cancelar en cualquier momento un proceso de vacío, p. ej., en caso de comprobar que no ha colocado correctamente el borde la bolsa o que el tapón de la tapa del recipiente no esté en la posición "SEAL" (cerrado).

Tenga en cuenta que, si cancela el proceso de envasado al vacío de una bolsa, esta no se sella.

- Pulse la tecla sensora stop.

El proceso de vaciado se cancela.

Limpieza y mantenimiento

 Riesgo de sufrir lesiones debido a una descarga eléctrica.

El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito.

No utilice nunca un limpiador a vapor para limpiar el aparato.

 Peligro de sufrir quemaduras por superficie caliente.

Directamente después de un proceso de envasado al vacío, la barra de sellado está caliente.

Antes de la limpieza, deje enfriar la barra de sellado.

Todas las superficies se pueden desteñir o sufrir modificaciones si se utiliza un producto de limpieza inadecuado. Utilice exclusivamente un producto de uso doméstico.

Todas las superficies son sensibles a los arañazos. En el caso de las superficies de cristal, podría darse el caso de que los arañazos se convirtieran en roturas.

Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza.

Si deja que la suciedad se acumule durante mucho tiempo, en ocasiones ya no será posible eliminarla.

Las superficies pueden cambiar de color o deformarse.

Elimine la suciedad cuanto antes.

- Para realizar la limpieza, desconecte el envasador.
- Limpie y seque el envasador y los accesorios después de cada utilización.
- Cierre la tapa de cristal solo si la cámara de vacío está totalmente seca.

Productos de limpieza inadecuados

A fin de evitar daños en las superficies durante la limpieza, nunca utilice

- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros,
- productos de limpieza descalcificadores,
- productos de limpieza abrasivos p. ej., líquidos o en polvo, o piedras de limpieza,
- productos de limpieza que contengan disolventes,
- productos de limpieza especiales para acero inoxidable,
- productos para la limpieza de placas vitrocerámicas,
- productos de limpieza para lavavajillas,
- productos para la limpieza de hornos,
- cepillos y esponjas duros y abrasivos, como p. ej., los especiales para ollas,
- espátulas de metal afiladas.

Limpiar el frontal del aparato y la tapa de cristal

- Elimine la suciedad y las huellas dactilares con un producto de limpieza doméstico o con un paño de microfibra limpio y húmedo.
- A continuación, seque las superficies con un paño suave.

Limpieza del compartimento y de la barra de vacío

 Daños producidos por líquidos. En caso de que haya llegado líquido al orificio de aspiración de la bomba de vacío, podrían producirse daños en la bomba. Evite que llegue agua a la boca aspiradora de la bomba de vacío.

Consejo: Retire hacia arriba la barra de sellado para facilitar la limpieza.

- Le recomendamos que elimine inmediatamente la suciedad leve con una bayeta limpia, detergente suave y un poco de agua caliente o con un paño de microfibra limpio y húmedo.
- Retire los restos de producto para la limpieza con un poco de agua limpia.
- A continuación, seque las superficies con un paño suave.

Limpieza del adaptador para envasar al vacío

- Limpie el adaptador con un paño limpio, detergente suave y agua caliente o con un paño de microfibra limpio y húmedo.
- A continuación, seque el adaptador con un paño suave.
- Vuelva a utilizar el adaptador solo una vez esté totalmente seco.

Limpieza del soporte para bolsa

- Limpie el adaptador para la bolsa con agua caliente, detergente suave y una bayeta limpia o con un paño de microfibras limpio y húmedo.
- A continuación, séquelo con un paño.
- Vuelva a utilizar el adaptador solo una vez esté totalmente seco.

Limpeza y mantenimiento

Realizar un proceso de secado

Al realizar el envasado al vacío de alimentos ha llegado humedad al circuito de aceite de la bomba de vacío. Para eliminar de nuevo la humedad, después de un tiempo en funcionamiento concreto, se recomienda realizar un proceso de secado.

Si la tecla sensora  del panel del envasador se ilumina en amarillo está indicando que deberá realizarse un proceso de secado. La tecla sensora se ilumina de color amarillo e indica que tan solo son posibles otros 10 procesos de envasado al vacío. Cuando la tecla sensora  se ilumine en rojo, deberá llevarse a cabo un proceso de secado. A partir de ese momento el envasador estará bloqueado, no se podrá llevar a cabo ningún tipo de proceso.

Le recomendamos que realice un proceso de secado antes de bloquear el envasador.

El proceso completo dura como máx. 20 minutos.

Para poder realizar el proceso de secado la cámara deberá estar vacía, sin objetos, y sin restos de líquidos. En caso necesario, limpie y seque la cámara de vacío.

- Pulse la tecla sensora .
- Cierre la tapa de cristal.

Comienza el proceso de secado. Durante todo este proceso, parpadea la tecla sensora  en amarillo.

Puede cancelar el proceso con la tecla *Stop*. En caso de hacerlo, deberá continuar con el proceso de secado una vez transcurridos los procesos de vaciado restantes o al volver a conectar el envasador.

Una vez ha finalizado el proceso de secado, se emite una señal y se apaga la tecla sensora . Puede utilizar el envasador como siempre.

En el panel de mandos se muestran los últimos niveles de vacío y sellado seleccionados.

La mayor parte de las anomalías que se producen en el día a día las podrá solucionar usted mismo. En muchos casos se puede ahorrar tiempo y dinero, ya que evitará la intervención del Servicio Post-venta.

Las siguientes tablas le ayudarán a encontrar las causas de un fallo o error, y corregirlo.

Problema	Causa y solución
No es posible abrir el envasador.	<p>Aún no se han retirado los tornillos de seguridad situados en la parte trasera del envasador.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Avise al Servicio Post-Venta.
No es posible conectar el aparato.	<p>La clavija del aparato no está correctamente enchufada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enchufe la clavija.
	<p>Ha saltado el fusible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Active el diferencial (fusible mínimo, ver la placa de características). En el caso de que aún no pudiera poner en funcionamiento el aparato después de conectar o enroscar nuevamente el fusible o el diferencial, póngase en contacto con el Servicio Post-venta.
Durante la puesta en funcionamiento del envasador se ha producido un chasquido importante.	<p>No se ha retirado el seguro de transporte y no se ha montado el filtro de aire.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Avise al Servicio Post-Venta.
El envasador se ha desconectado automáticamente.	<p>El envasador se desconecta automáticamente para ahorrar energía, cuando después de conectarlo o después de finalizar un proceso de vaciado no se vuelve a realizar ninguna acción durante cierto tiempo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vuelva a conectar el envasador.
A pesar de tocarlas varias veces, las teclas sensoras no reaccionan.	<p>Sobre el panel de mandos se encuentran objetos, suciedad o líquidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retire los objetos y/o limpie el panel de mandos.

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
<p>El proceso de vaciado dura más tiempo de lo habitual.</p>	<p>El aceite de la bomba de vacío se ha calentado excesivamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deje que el envasador se enfríe durante 1 hora antes de iniciar un proceso de vaciado nuevo. ■ Si realiza varios procesos de vaciado seguidos, deje que transcurran al menos 2 minutos entre estos para evitar así que el aceite vuelva a sobrecalentarse.
<p>La bolsa para envasar al vacío no se ha sellado antes de tiempo.</p>	<p>No se ha alcanzado el vacío necesario para garantizar el sellado (nivel de vaciado 1).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pulse de nuevo la tecla sensora $\underline{\text{v}}$ tantas veces como sea necesario hasta que el proceso de vaciado finalice o se selle la bolsa.
<p>Todas las teclas sensoras están apagadas. No es posible abrir la tapa de cristal.</p>	<p>Durante el proceso de vaciado se ha producido un corte del suministro eléctrico. La cámara de vaciado todavía está realizando el vacío y por eso no es posible abrir la tapa de cristal.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Daños en el envasador. En ningún caso intente abrir la tapa de cristal con fuerza o con la ayuda de una herramienta.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Cuando se restaure el suministro eléctrico, podrá abrir la tapa de cristal una vez inicializado (se iluminan todas las teclas sensoras e indicaciones). ■ En caso necesario, inicie el proceso de vaciado de nuevo.
<p>Después del proceso de envasado al vacío queda demasiado aire en el interior de la bolsa.</p>	<p>El nivel de vaciado era demasiado bajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Inicie de nuevo el proceso de vaciado utilizando una bolsa nueva y ajustando un nivel de vaciado más alto. <hr/> <p>La bolsa para envasar al vacío era demasiado grande para el alimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilice una bolsa más pequeña o corte la bolsa adaptando su tamaño al del alimento que desea envasar al vacío. ■ Inicie de nuevo el proceso de vaciado y, en caso necesario, ajuste un nivel más alto.

Problema	Causa y solución
Después de una serie de procesos de envasado al vacío, el pliegue de sellado no queda correctamente/no está completamente sellado.	<p>La barra de sellado se ha sobrecalentado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Espere al menos 2 minutos entre cada uno de los procesos de vaciado. Así evitará que la barra vuelva a sobrecalentarse.
El borde de la bolsa no está completamente sellado.	<p>El borde de la bolsa no se encontraba sobre la parte central de la barra de sellado o se había desplazado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Alise el borde de la bolsa sobre la barra de sellado. Tenga en cuenta que el borde de la bolsa quede situado totalmente en paralelo con la barra de sellado y que aprox. 2 cm sobresalgan por el otro lado.■ En caso de que la bolsa sea demasiado pequeña, colóquela sobre el adaptador. <p>El ancho de la bolsa para envasar al vacío supera los 25 cm.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Utilice una bolsa para envasar al vacío de un ancho máximo de 25 cm.

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
El cierre no estaba limpio o no era lo suficientemente estable y se ha soltado.	<p>El borde de la bolsa está sucio (por dentro o por fuera). Tenga siempre en cuenta que el borde de la bolsa en la zona del pliegue de sellado esté seco y sin grasa, si desea que el pliegue quede perfecto.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Para llenarla, doble los bordes de la bolsa hacia afuera. De este modo se consigue un pliegue para cerrarla limpio.
	<p>El borde de la bolsa sobre la barra de sellado está arrugado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Alise el borde de la bolsa sobre la barra de sellado.
	<p>Nivel de sellado demasiado bajo.</p> <ul style="list-style-type: none">■ En caso necesario, inicie de nuevo el proceso de vaciado utilizando una bolsa nueva y ajustando un nivel de sellado más alto.
	<p>La goma de la barra de contrapresión no está colocada correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Extienda bien la goma.
	<p>La barra de sellado y/o la barra de contrapresión está dañada.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Póngase en contacto con el Servicio técnico de Miele para sustituirla.
A pesar de que el pliegue de sellado es correcto la bolsa no mantiene el vacío.	<p>La bolsa para envasar al vacío está dañada probablemente por objetos como p. ej. pastas puntiagudas o huesos.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Inicie de nuevo el proceso de vaciado utilizando una bolsa nueva y, en caso necesario, ajustando un nivel de vaciado más alto.■ En caso necesario, utilice un recipiente externo.

Problema	Causa y solución
<p>El pliegue de sellado está dañado en una o varias zonas/ no está completamente sellado.</p>	<p>La barra de sellado y/o la barra de contrapresión están sucias o hay restos de líquido sobre la barra de sellado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Limpie y seque la barra de sellado y/o la barra de contrapresión.
	<p>La goma de la barra de contrapresión no está colocada correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Extienda bien la goma.
	<p>El borde de la bolsa está sucio (por dentro o por fuera). Tenga siempre en cuenta que el borde de la bolsa en la zona del pliegue de sellado esté seco y sin grasa, si desea que el pliegue quede perfecto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Para llenarla, doble los bordes de la bolsa hacia afuera. De este modo se consigue un pliegue para cerrarla limpio.
	<p>El borde de la bolsa sobre la barra de sellado está arrugado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Alise el borde de la bolsa sobre la barra de sellado.
<p>A pesar de haber llevado a cabo un proceso de secado, se ilumina la tecla sensora ☉. No es posible utilizar el envasador.</p>	<p>El proceso de secado realizado no ha sido suficiente para eliminar toda la humedad del circuito de aceite de la bomba de vacío.</p> <p>El envasador continuará bloqueado durante 1 hora y no será posible utilizarlo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Después de esperar 1 hora realice otro proceso de secado (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Realizar un proceso de secado»). Para ello, tenga en consideración que la cámara de vacío debe estar libre de humedad.
<p>La tecla sensora se ilumina en color amarillo. El resultado del proceso de vacío es inferior al habitual.</p>	<p>Al realizar el envasado al vacío de alimentos, ha llegado humedad al circuito de aceite de la bomba de vacío. Esto puede conllevar la reducción de la potencia de los niveles de vacío.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Realice un proceso de secado (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Realizar un proceso de secado»).

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
La tecla sensora  se ilumina en color rojo. No se puede iniciar un proceso de vacío.	<p>Al realizar el envasado al vacío de alimentos, ha llegado humedad al circuito de aceite de la bomba de vacío. Cuando la tecla sensora  se ilumina en color rojo, no se podrá llevar a cabo ningún tipo de proceso.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Realice un proceso de secado (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Realizar un proceso de secado»).
La tapa de cristal y el envasador están recubiertos con una película de aceite.	<p>El aceite de la bomba de vacío se ha calentado excesivamente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Limpie el envasador y deje que se enfríe durante 1 hora antes de iniciar un proceso de vaciado nuevo.■ Si realiza varios procesos de vaciado seguidos, deje que transcurran al menos 2 minutos entre estos para evitar así que el aceite vuelva a sobrecalentarse.■ En caso de que el problema persista, póngase en contacto con el Servicio técnico.
El proceso de envasado al vacío se interrumpe cada 2 minutos. Se emite una señal y el símbolo  se ilumina en color rojo.	<p>No se ha podido conseguir el resultado deseado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desconecte el envasador y vuelva a conectarlo.■ Inicie de nuevo el proceso de vaciado y, en caso necesario, ajuste un nivel más bajo. <p>Después de un uso intensivo del envasador, el aceite de la bomba de vacío se ha calentado excesivamente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Deje que el envasador se enfríe durante 1 hora antes de iniciar un proceso de vaciado nuevo.■ Si realiza varios procesos de vaciado seguidos, deje que transcurran al menos 2 minutos entre estos. Así se evitar que el aceite vuelva a sobrecalentarse.

Problema	Causa y solución
El proceso de envasado al vacío se interrumpe cada 5 segundos. Se emite una señal y el piloto de control  se ilumina de color rojo.	<p>La tapa de cristal no apoya de forma homogénea. Hay objetos p. ej. el borde de la bolsa o suciedad en la zona de apoyo de la junta de la cámara.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Retire los objetos o la suciedad.■ Cierre la tapa de cristal.■ Presione ligeramente durante 5 sobre el triangulito negro de la tapa de cristal.
	<p>La junta de la cámara no encaja correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Presione la junta de la puerta de forma que encaje perfectamente por todas las partes.
	<p>La junta de la cámara presenta daños, p. ej. grietas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Póngase en contacto con el Servicio técnico de Miele para sustituirla.
Marcas de abrasión en el canto superior del panel frontal.	<p>Al montar o desmontar un aparato por encima del aparato pueden producirse marcas de abrasión.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Elimínelas con cuidado con el lado duro de un estropajo convencional.

Accesorios opcionales (no suministrados)

Miele ofrece un amplio surtido de accesorios adecuados para sus aparatos Miele, así como productos de limpieza y mantenimiento.

Puede solicitar estos productos fácilmente en la tienda online de Miele.

También puede adquirirlos a través de nuestro Servicio Técnico (consulte la contraportada del manual de instrucciones) o a través de un distribuidor especializado.

Bolsa para envasar al vacío

VB 1828 (50 unidades)

Para conservar alimentos y utilizar la función Sous-vide

180 x 280 mm (An x Al), T= 90 µm

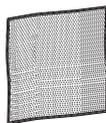
VB 2435 (50 unidades)

Para conservar alimentos y utilizar la función Sous-vide

240 x 350 mm (An x Al), T= 90 µm

Productos de limpieza y mantenimiento

Paño de microfibra



Para la eliminación de huellas dactilares y suciedad leve

Contacto en caso de anomalías

En caso de anomalías, que no pueda solucionar usted mismo, informe p. ej. a su distribuidor Miele o al Servicio Post-venta de Miele.

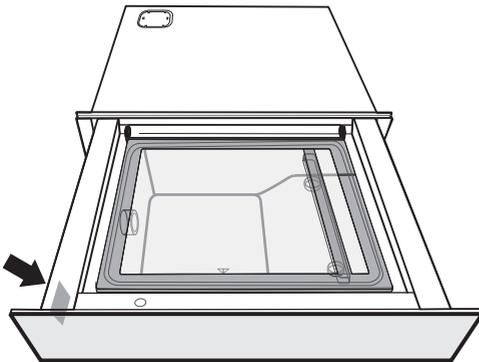
Es posible concertar una cita con el Servicio Post-venta a través de nuestra página web.

Al final de este documento encontrará el número de teléfono del Servicio Post-venta de Miele.

El Servicio técnico necesitará saber la denominación del aparato y el número de fabricación (fab./SN/n°). Encontrará ambos datos en la placa de características.

Placa de características

La placa de características se encuentra aquí:



Garantía

La duración de la garantía es de 2 años.

Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el volumen de suministro.

Instalación

Advertencias de seguridad para el montaje



Daños derivados de un montaje incorrecto.

Un montaje incorrecto podría dañar el aparato y/o el aparato con el que está combinado.

Deje que se encargue del montaje un montador cualificado.

- ▶ Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características del envasador con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en el aparato.
Compárelos antes de conectarlo. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
- ▶ La base del enchufe debe quedar fácilmente accesible una vez instalado el aparato.
- ▶ El aparato debe instalarse exclusivamente en combinación con los aparatos indicados por Miele. Si se combina con otros aparatos desaparece el derecho de garantía, ya que deja de darse la garantía para funcionamiento correcto del aparato.
- ▶ La base sobre la que se instalan el aparato y el aparato combinado debe estar colocada de forma fija para que quede garantizada la capacidad de soporte requerida para ambos aparatos.
- ▶ Para el montaje del aparato con el que está combinado el aparato tenga en cuenta sus instrucciones de manejo y de montaje.
- ▶ El envasador debe instalarse de manera que
 - se observe la cámara de vacío completa. Solo así se podrán evitar escaldaduras y quemaduras producidas al tocar la barra de sellado o el pliegue de sellado.
 - haya suficiente espacio para extraerlo por completo y abrir la tapa de cristal.

Indicaciones para la instalación

Es posible combinar el aparato con los siguientes electrodomésticos empotrables de Miele:

- todos los hornos con un ancho de 595 mm
- todos los hornos a vapor con un ancho de 595 mm
- todas las máquinas de café con un ancho de 595 mm
- todos los microondas con un ancho de 595 mm
- dem Dialoggarer mit einer Breite der Gerätefront von 595 mm

Al montar el envasador junto con otro aparato combinado, éste se colocará sobre el envasador sin otro entrepaño.

Instalación

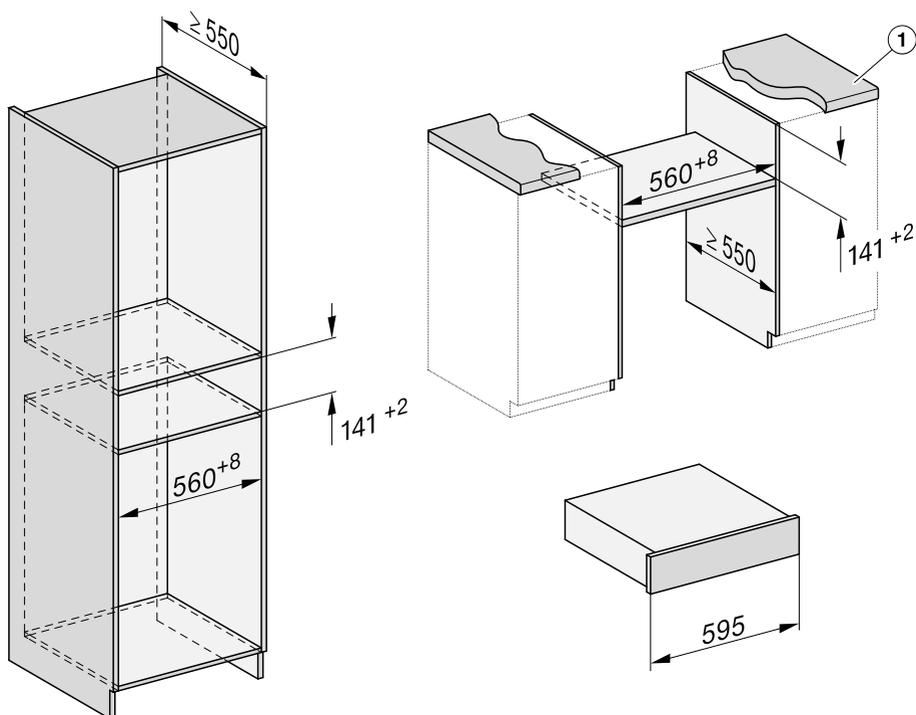
Medidas de empotramiento

Todas las dimensiones se indican en mm.

Empotramiento en un armario alto o inferior

Detrás del hueco de empotramiento no debe haber ninguna pared de armario.

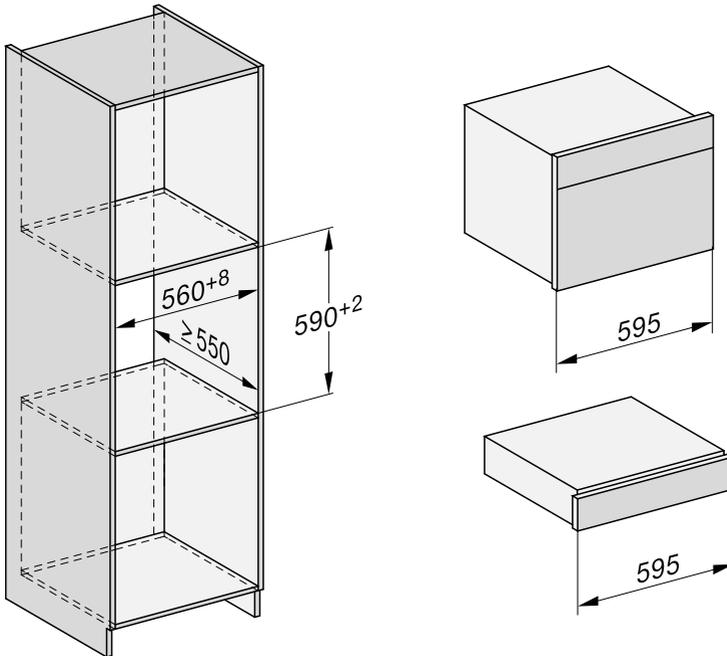
En caso de montaje debajo de una placa de cocción, es necesario tener en cuenta las indicaciones de montaje de la placa de cocción así como la altura de empotramiento de la placa.



① Saliente de la encimera ≤ 29 mm

En combinación con aparatos para un hueco de 450 mm de altura

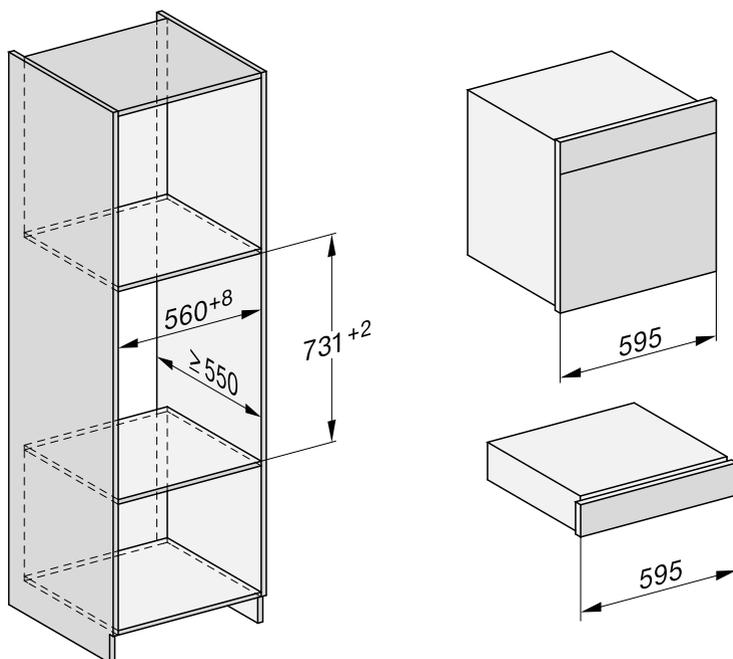
Detrás del hueco de empotramiento no debe haber ninguna pared de armario.



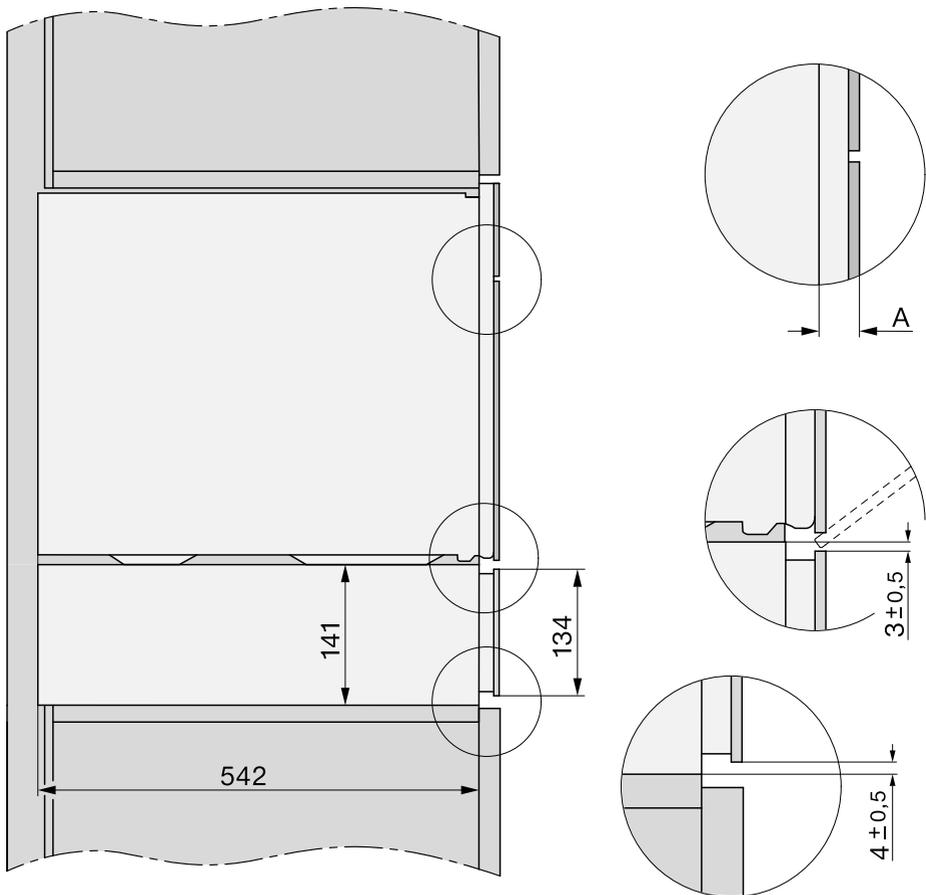
Instalación

En combinación con aparatos para un hueco de 590 mm de altura

Detrás del hueco de empotramiento no debe haber ninguna pared de armario.



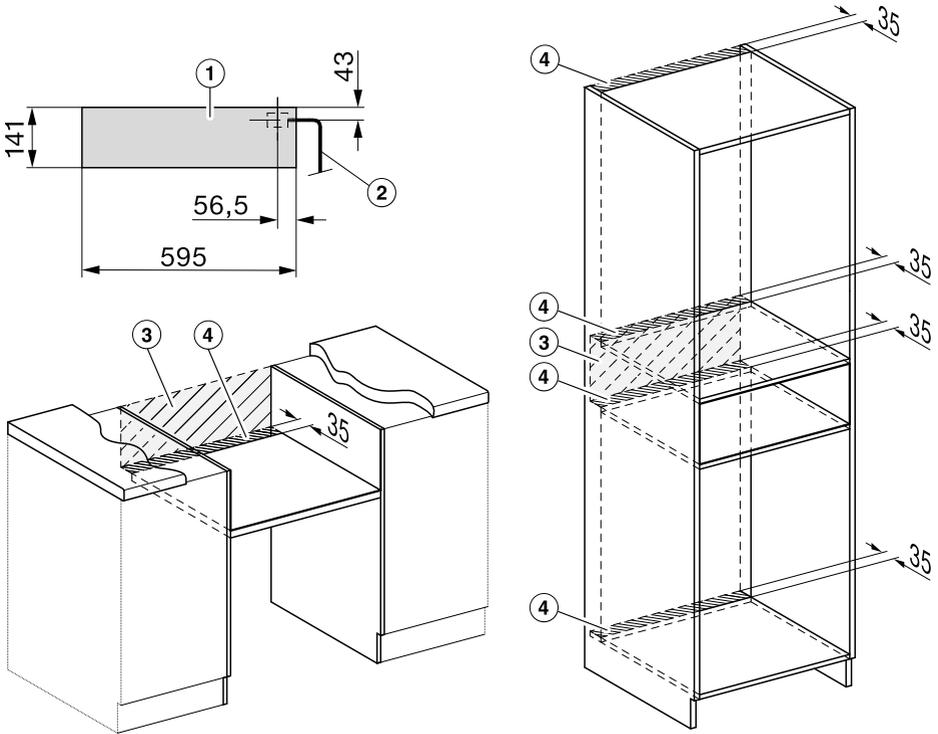
Vista lateral



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

Instalación

Conexiones y ventilación



- ① Vista delantera
- ② Cable de conexión, L = 2.200 mm
- ③ Sin conexión en esta zona
- ④ Recorte para ventilación mín. 1.800 mm²

Montaje

El envasador está equipado con una bomba de vacío con aceite.

Para evitar que se salga el aceite, no vuelque el envasador y no lo coloque nunca de canto. No vuelque el envasador y no lo coloque nunca de canto.

Preparar el envasador

Para garantizar un transporte seguro, la bomba de vacío está equipada con un seguro de transporte que deberá ser retirado antes del montaje del envasador. En lugar del seguro de transporte se ha motado el filtro de aire suministrado.

En la parte posterior del envasador se encuentran 2 tornillos de seguridad adicionales que evitan la apertura indeseada del envasador durante el transporte y también al extraerlo del envase.

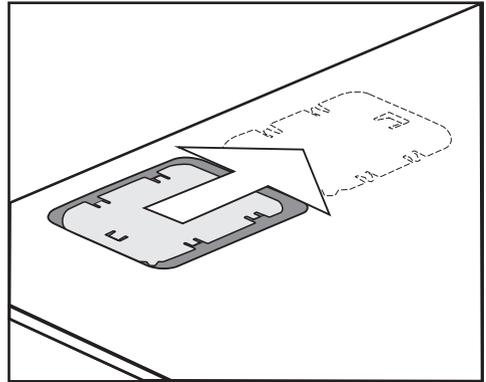
Antes del montaje del envasador, coloque el filtro de aire y retire los tornillos de seguridad situados en la parte posterior.

De lo contrario, no podrá poner en funcionamiento el aparato y deberá desmontarlo para hacerlo.

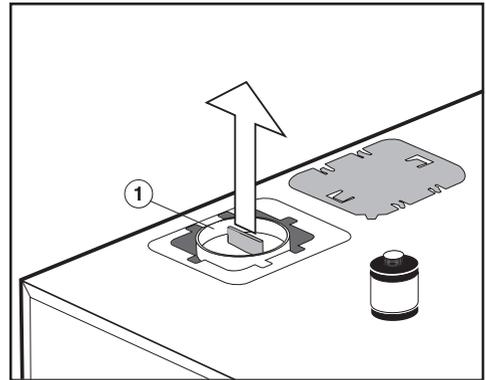
Guarde el seguro de transporte y los tornillos de seguridad para un traslado posterior del envasador.

Puede fijar el seguro de transporte en la parte posterior del envasador.

Montar el filtro de aire y retirar los tornillos de seguridad

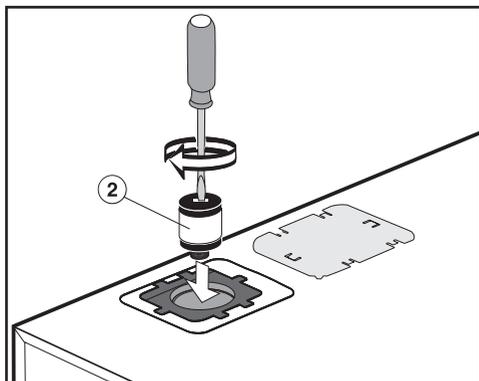


- Deslice la cubierta hacia la derecha y retírela.

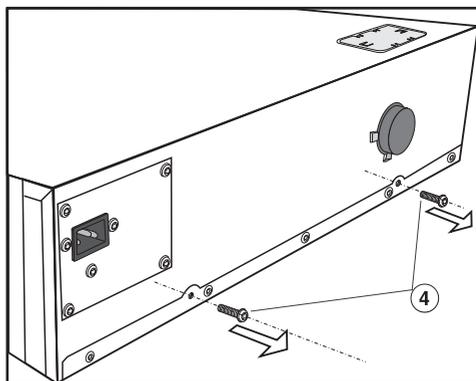


- Tire del seguro de transporte rojo ① hacia arriba, p. ej. con la ayuda de unos alicates.

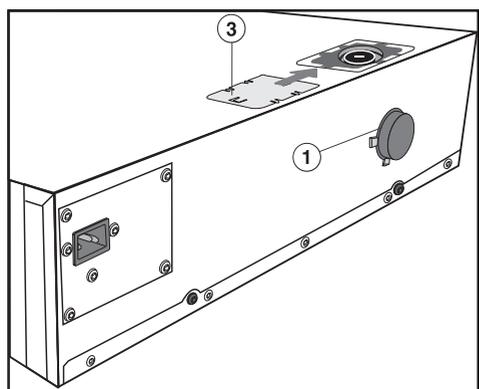
Instalación



- Atornille el filtro del aire ② a la bomba de vacío con la ayuda de un destornillador.



- Afloje los tornillos de seguridad ④ de la parte posterior del envasador.



- Fije el seguro de transporte ① en la parte posterior del envasador.
- Vuelva a deslizar la cubierta ③ sobre la apertura.

Durante el transporte, podría derramarse aceite.

Antes de transportar el envasador, es imprescindible que desmonte el filtro de aire ② y vuelva a cerrar la bomba de vaciado con el seguro de transporte ①.

Para desmontar el filtro de aire y montar el seguro de transporte siga los pasos a la inversa.

Montaje del envasador

⚠ Riesgo de sufrir daños provocados por un montaje inadecuado.

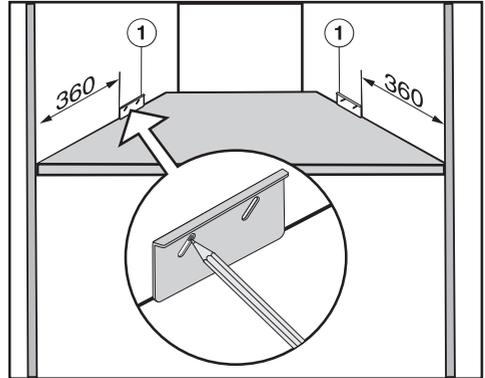
El envasador pesa mucho y se inclina hacia delante cuando está abierto.

Realice el montaje con la ayuda de otra persona.

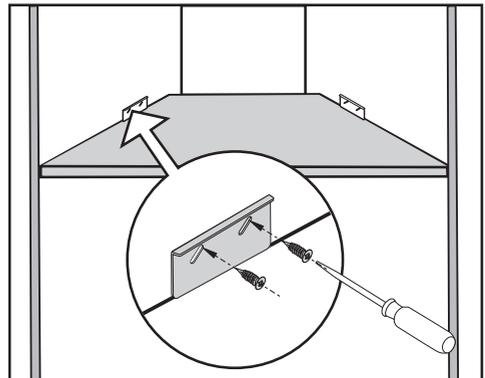
Sostenga primero el envasador cerrado, hasta que esté asegurado a las paredes laterales con la protección antivuelco que se suministra.

Asegúrese de que la base de apoyo esté limpia y perfectamente nivelada. Solo así podrá garantizarse el correcto funcionamiento del aparato.

Montar la protección antivuelco



- Mida la distancia hasta las paredes laterales izquierda y derecha del hueco de empotramiento (ver imagen).
- Marque la posición más alta en el orificio longitudinal de la protección antivuelco ①. Tenga en cuenta que la protección antivuelco está enrasada con el suelo del armario.

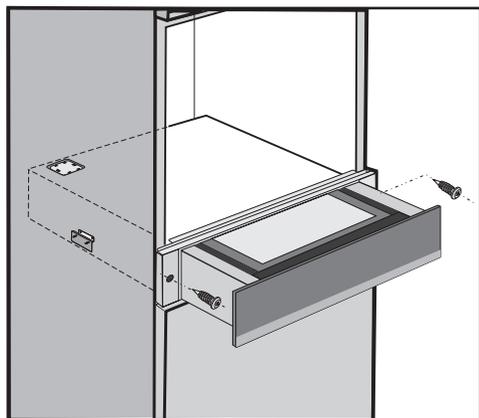


- Fije la protección antivuelco a las paredes laterales izquierda y derecha con los 4 tornillos que se suministran (4 x 16 mm).

Instalación

Montar y conectar el envasador

- Compruebe si el filtro de aire está montado y si los tornillos de seguridad de la pared posterior del envasador han sido retirados (ver capítulo "Instalación", apartado "Montaje").
- Conecte el cable de conexión al envasador.
- Introduzca en el armario el envasador cerrado. Preste atención a que el cable de conexión no quede enganchado o resulte dañado.
- Nivele el envasador.



- Abra el envasador y asegúrelo a las paredes derecha e izquierda del hueco de empotramiento con los 2 tornillos de madera que se suministran (3,5 x 25 mm).
- Retire las pegatinas de espuma que cubren la tapa de cristal.
- Retire las 4 pegatinas de espuma situadas a la izquierda y la derecha de la pared posterior del panel frontal.
- Conecte el envasador a la red eléctrica.

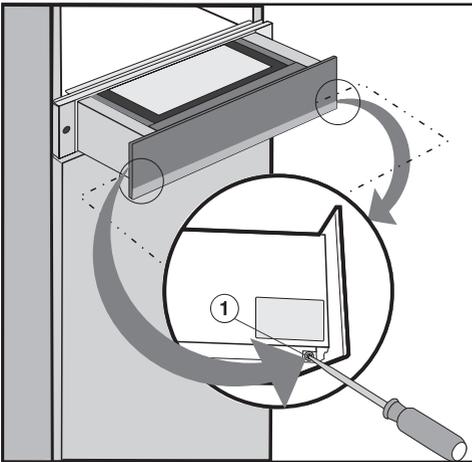
En la primera conexión del envasador o después de una interrupción del suministro eléctrico se iluminan durante aprox. 10 segundos todas las teclas sensoras e indicaciones como comprobación (inicialización). Una vez se hayan apagado, podrá poner en funcionamiento el envasador.

- Proteja el canto superior del panel frontal de la abrasión debido al montaje del aparato con el que se combina.
- Empotre el aparato combinado según las indicaciones de las instrucciones de manejo y de montaje.

Nivelar el frontal del envasador

Después del montaje del aparato empotrable con el que va combinado, a veces es necesario nivelar el frontal del envasador para que la rejilla entre ambos sea correcta. Con este propósito, en la parte posterior del frontal se encuentran 2 tornillos para fijar el frontal a la carcasa.

- Abra el aparato.



- Suelte los tornillos de sujeción ① a la izquierda y a la derecha de la carcasa del envasador. No afloje completamente los tornillos, de lo contrario el frontal podría caerse.
- Para corregir el nivelado y la ranura, desplace el envasador un poco hacia arriba o hacia abajo.
- Vuelva a apretar los tornillos de sujeción.

Instalación

Conexión eléctrica

Recomendamos conectar el aparato a la red eléctrica mediante una base de enchufe. De esta forma se facilita el trabajo al Servicio Post-venta. La base del enchufe debe quedar fácilmente accesible una vez instalado el aparato.

 Riesgo de sufrir lesiones debido a la realización incorrecta de trabajos de instalación y mantenimiento o reparación.

La realización de trabajos de instalación, mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario, de los que Miele no se responsabiliza.

Miele no asumirá responsabilidad alguna por los daños que pudieran ocasionarse debido a la falta de una toma a tierra en el lugar de la instalación o por el estado defectuoso de la misma (p. ej., descarga eléctrica).

Si se retira la clavija de red del cable de conexión o si el cable de conexión no cuenta con una clavija de red, el aparato deberá ser conectado a la red eléctrica por un técnico electricista.

En el supuesto de que ya no se pueda acceder a la base de enchufe o que se haya previsto una conexión fija, deberá disponerse de un interruptor para cada polo en el lugar de la instalación. Son válidos los interruptores con una apertura de contacto de al menos 3 mm. Entre estos se encuentran los interruptores de potencia, los fusibles y los contactores. Encontrará los datos de conexión necesarios en la placa de características. Estos datos deberán coincidir con los de la red.

¡Después de realizar el montaje deberá quedar garantizada la protección contra contactos involuntarios con los componentes eléctricos del aparato!

Potencia nominal total

véase la placa de características

Datos de conexión

Encontrará los datos de conexión necesarios en la placa de características. Estos datos deberán coincidir con los de la red.

Interruptor diferencial

Para aumentar la seguridad, la VDE recomienda conectar el aparato a un interruptor diferencial con una derivación de 30 mA.

Desconexión de la red

 Riesgo de descarga eléctrica debido a la tensión de red.

Durante los trabajos de reparación y/o mantenimiento puede producirse un fallo de red al volver a conectar a la red.

Una vez desconectada la red deberá asegurarse para evitar que pueda conectarse de nuevo.

Para la desconexión de la red eléctrica del aparato, siga las siguientes instrucciones, en función de las características de la instalación eléctrica del lugar de emplazamiento:

Fusibles roscados

- Extraiga completamente los fusibles de los alojamientos.

Automáticos eléctricos de rosca

- Presionar el botón de control (rojo) hasta que salte el botón central (negro).

Automáticos eléctricos

- (Disyuntor de circuito, mín. tipo B o C): cambiar la palanca de 1 (on) a 0 (off).

Interruptor diferencial

- (Interruptor diferencial para fallos eléctricos): conmutar el interruptor principal de 1 (conectado) a 0 (desconectado) o pulsar la tecla de prueba.

Instalación

Cambiar el cable de conexión

Al sustituir el cable de conexión a la red deberá emplearse un tipo de cable H 05 VV-F con el diámetro adecuado, disponible a través del distribuidor o del Servicio Post-venta.

Miele S.A.U.

Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Tfno.: 91 623 20 00
Fax: 91 662 02 66
Internet: www.miele.es
E-mail: miele@miele.es

Teléfono Servicio Postventa / Atención al Cliente: 902 398 398

E-mail Servicio Postventa: mieleservice@miele.es
E-mail Atención al Cliente: miele@miele.es

Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor: 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

Miele Electrodomésticos Ltda.
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (56 2) 957 0000
Fax: (56 2) 957 0079
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@miele.cl

Alemania

Dirección del fabricante

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

EVS 7010, EVS 7110

es-ES

M.-Nr. 11 230 040 / 04