

## Mode d'emploi et instructions de montage Tiroir de mise sous vide encastrable



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et les instructions de montage avant le montage - l'installation - la mise en service. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre matériel.

# Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	<b>3</b>
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	<b>9</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>10</b>
Vue du tiroir .....	10
Éléments de commande et d'affichage.....	11
Accessoires fournis .....	12
<b>Premier nettoyage</b> .....	<b>13</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>14</b>
Remarques importantes concernant l'utilisation .....	14
Conseils .....	15
Utilisation des niveaux de mise sous vide .....	16
Utilisation des niveaux de soudure.....	17
Mise sous vide et soudure de sachet.....	18
Souder préalablement le sachet.....	19
Mise sous vide de bocaux avec couvercle twist-off .....	20
Mise sous vide de récipients externes .....	21
Après utilisation .....	23
Interrompre le processus de mise sous vide.....	23
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>24</b>
Nettoyer la façade et la vitre du tiroir .....	25
Nettoyer le bac de vide et la barre de soudure .....	25
Nettoyer l'adaptateur de vide.....	25
Nettoyer le support pour sachet.....	25
Procéder au séchage .....	26
<b>En cas d'anomalie</b> .....	<b>27</b>
<b>Accessoires en option</b> .....	<b>33</b>
<b>Service après vente</b> .....	<b>34</b>
Contact en cas d'anomalies .....	34
Plaque signalétique .....	34
Garantie .....	34
<b>Installation</b> .....	<b>35</b>
Consignes de sécurité pour le montage .....	35
Instructions d'encastrement .....	36
Cotes d'encastrement.....	37
Encastrement dans un meuble haut ou bas .....	37
Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 45 cm.....	38
Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 59 cm.....	39
Vue latérale .....	40
Raccordements et aération.....	41
Montage.....	42
Raccordement électrique.....	46

## Consignes de sécurité et mises en garde

Le tiroir de mise sous vide encastrable est désigné par la suite comme tiroir dans un but de simplification.

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

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

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

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

Veillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

### Utilisation conforme

- ▶ Ce tiroir est destiné à un usage domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
  - ▶ Ce tiroir ne convient pas à une utilisation en extérieur.
  - ▶ Utilisez exclusivement le tiroir dans le cadre ménager pour la mise sous vide et soudure d'aliments dans les sachets de mise sous vide prévus à cet effet, pour la mise sous vide de bocaux, de bocaux avec couvercle twist-off et de récipients résistants à la mise sous vide en plastique ou en inox.
- Tous les autres types d'utilisation ne sont pas autorisés.
- ▶ Ne mettez jamais sous vide de produits vivants (comme les moules, les coquillages).
  - ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser ce tiroir en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser ce tiroir sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le tiroir sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité du tiroir. Ne les laissez pas jouer avec le tiroir.
- ▶ La barre de soudure devient chaude en fonctionnement. Même le cordon de soudure du sachet de mise sous vide est très chaud après le processus de soudure. Tenez les enfants éloignés du tiroir, jusqu'à ce que la barre de soudure soit refroidie et que tout risque de brûlure soit exclu.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

## Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ N'utilisez jamais votre tiroir si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ Faites particulièrement attention aux dommages et fissures sur la vitre et le joint d'étanchéité de la chambre. Des dommages sur la vitre peuvent la faire imploser. Ne faites jamais fonctionner le tiroir si la vitre et/ ou le joint d'étanchéité de la chambre est endommagé.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Une pompe de vide avec de l'huile est intégrée au tiroir. Pour éviter que l'huile ne s'écoule, transportez et stockez le tiroir uniquement à l'horizontale. Ne renversez pas le tiroir et ne le positionnez pas à la verticale.

Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de transport incorrect ou de stockage incorrect de l'huile de la pompe.

► Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou comparable.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

► Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du tiroir en toute sécurité. Attention ! Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.

► Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du tiroir doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le tiroir ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

► N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre tiroir : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).

► Utilisez uniquement le tiroir encastré afin que son bon fonctionnement soit garanti.

► Ce tiroir ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

► Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du tiroir. N'ouvrez jamais la carrosserie du tiroir.

► Ne manipulez pas le tiroir si vous avez les mains humides ou en contact avec l'eau.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du tiroir par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ Si la fiche du cordon d'alimentation a été retirée ou que ce dernier est livré sans la fiche, adressez-vous à un électricien afin de faire raccorder votre tiroir au réseau électrique.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).
- ▶ En cas de panne de courant pendant le processus de mise sous vide, le vide reste dans la chambre de vide et la vitre ne peut pas s'ouvrir. N'essayez en aucun cas de forcer l'ouverture de la vitre, même à l'aide d'outils. Une fois le courant rétabli, vous pouvez ouvrir la vitre.
- ▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, commencez par débrancher votre tiroir du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est débranché du secteur électrique, procédez comme ceci :
  - les fusibles correspondants sont déclenchés ou
  - les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France) ou
  - le cas échéant, débranchez la prise murale sans tirer sur le cordon d'alimentation. Maintenez bien la fiche puis tirez !
- ▶ Si le tiroir est encastré derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. Si la porte reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accroissent. Le tiroir, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés. Attendez que la barre de soudure et le tiroir aient complètement refroidi pour refermer la porte.

## Utilisation conforme

- ▶ Risque de brûlures ! La barre de soudure devient chaude en fonctionnement. Même le cordon de soudure du sachet de mise sous vide est très chaud après le processus de soudure. Ne touchez pas la barre de soudure et le cordon de soudure juste après le processus de mise sous vide.
- ▶ Risque d'incendie. Ne stockez pas de matériaux ni de matériaux facilement inflammables à proximité du tiroir.
- ▶ Le tiroir peut supporter un poids max. de 15 kg. Ne surchargez pas le tiroir, cela endommagerait les rails télescopiques.
- ▶ Des dommages sur la vitre peuvent entraîner une implosion. Ne posez ni ne placez aucun objet sur la vitre. Vérifiez que la chute d'objets n'entraîne aucun dommage sur la vitre.
- ▶ N'utilisez pas le tiroir ou la vitre comme plan de travail, surface de découpe ou surface d'appui.
- ▶ Placez le tiroir de sorte qu'il y ait suffisamment de place pour le faire sortir complètement et ouvrir la vitre. Ce n'est que de cette manière que vous pouvez voir la chambre de vide et éviter tout risque de brûlure provoquée par tout contact avec la barre de soudure brûlante et le cordon de soudure.
- ▶ Lors de la mise sous vide de liquides, il se forme déjà lors de températures basses des bulles, il se produit ainsi une impression d'ébullition. De la vapeur peut s'échapper pouvant entraîner des dysfonctionnements du tiroir. De ce fait, mettez uniquement sous vide des aliments (liquides et solides) refroidis. Observez avec attention le processus de mise sous vide et soudez si nécessaire le sachet au préalable.
- ▶ Si des liquides parviennent dans l'ouverture d'aspiration de la pompe de vide et à l'intérieur du tiroir, cela peut endommager la pompe de vide.
- ▶ L'humidité des aliments ou boissons pourrait entraîner une corrosion de l'appareil. Vous ne devez pas ranger des aliments ou des boissons dans le tiroir.
- ▶ N'introduisez jamais de tuyaux raccordés au tiroir dans les orifices.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Mise sous vide de bocaux et de bocaux avec couvercles twist-off dans la chambre de vide fermée :

▶ Risque de blessure ! Des dommages et des fissures sur le bocal ou sur le couvercle en verre/ twist-off peuvent provoquer une implosion. Mettez uniquement sous vide des bocaux et des couvercles en parfait état.

▶ Risque de blessure ! La mise sous vide entraîne une déformation de la chambre à vide et de la vitre du tiroir en raison de la sous-pression élevée. Les bocaux et les bocaux avec couvercle twist-off ne doivent pas toucher la vitre en verre du tiroir durant le processus de mise sous vide, cela pourrait autrement endommager la couche de protection de la vitre en verre et celle-ci pourrait se briser. Mettez uniquement sous vide les bocaux et les bocaux avec couvercle twist-off à une hauteur maximale de 8 cm pour garantir une distance de sécurité d'au moins 1 cm entre le couvercle de la vitre et la vitre du tiroir.

### Nettoyage et entretien

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

### Accessoires

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre tiroir.



## Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

## Votre ancien appareil

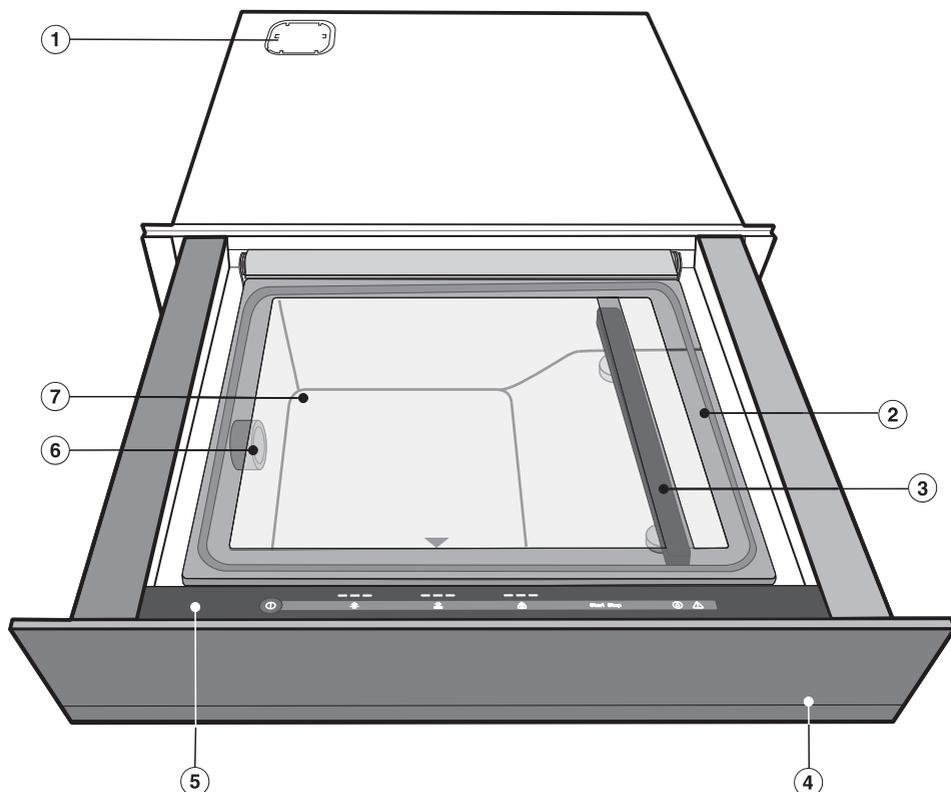
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rappez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rappez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

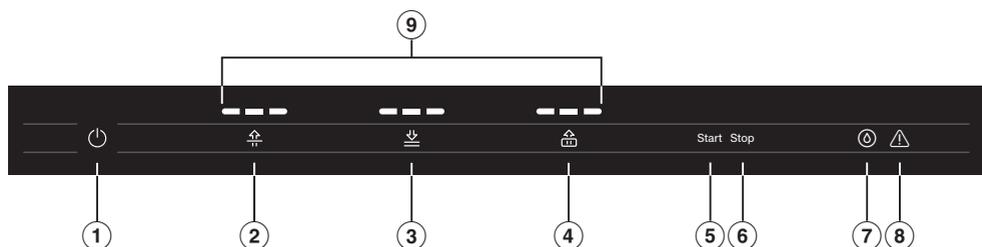
# Description de l'appareil

## Vue du tiroir



- ① Protection filtre à air (voir chapitre « Installation », section « Encastrement »)
- ② Vitre avec joint d'étanchéité de la chambre  
La vitre peut se fermer très facilement, si vous l'appuyez vers le bas sur le petit triangle noir.
- ③ Barre de soudure dans le bac de mise sous vide et barre de contre-pression sur la partie inférieure de la vitre
- ④ Façade du tiroir avec système Push2open  
Pour ouvrir et fermer le tiroir, appuyez légèrement sur la façade.
- ⑤ Éléments de commande et d'affichage
- ⑥ Ouverture d'aspiration de la pompe de vide /raccordement adaptateur mise sous vide
- ⑦ Bac de mise sous vide

## Éléments de commande et d'affichage



### Touches sensibles

- ① Touche sensitive Marche/Arrêt   
Pour mise en Marche/Arrêt du tiroir
- ② Touche sensitive   
Pour régler le niveau de mise sous vide
- ③ Touche sensitive   
Pour régler le niveau de soudure / Soudure préalable du sachet
- ④ Touche sensitive   
Pour régler le niveau de mise sous vide pour récipients externes
- ⑤ Touche sensitive Start  
Pour démarrer le processus de mise sous vide pour récipient externe
- ⑥ Touche sensitive Stop  
Annuler
  - le processus de mise sous vide
  - le processus de mise sous vide pour récipients externes
  - le processus de soudure
  - le processus de séchage
- ⑦ Touche sensitive   
Pour afficher/pour démarrer un processus de séchage (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Procéder au séchage »).

### Affichages/Diodes de contrôle

- ⑧ Diode de contrôle   
Indique un avertissement, (voir chapitre « En cas d'anomalie »)
- ⑨ Diodes de contrôle barre de segment  
Pour afficher le :
  - niveau de mise sous vide
  - niveau de soudure
  - niveau de mise sous vide pour récipients externes

# Description de l'appareil

## Accessoires fournis

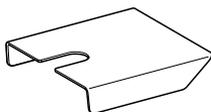
Pour commander les accessoires de série ou en option, veuillez vous reporter au chapitre « Accessoires en option ».

### Adaptateur de mise sous vide



1 adaptateur pour la mise sous vide de récipients externes

### Support pour sachet



1 Surface d'appui pour petits sachets

Les sachets de mise sous vide fournis ne sont pas appropriés pour une utilisation dans le four vapeur haute pression.

### Sachet de mise sous vide VB 1828

50 sachets pour la conservation et la mise sous vide d'aliments liquides et solides

180 x 280 mm (lxH), P = 90 µm

### Sachet de mise sous vide VB 2435

50 sachets pour la conservation et la mise sous vide d'aliments liquides et solides

240 x 350 mm (lxH), P = 90 µm

- Enlevez les éventuels autocollants et films de protection.
- Les étiquettes avec les consignes de sécurité et d'installation ainsi que la plaque signalétique ne doivent pas être retirées !

Cela facilitera les interventions du service après-vente et de réparation.

### Nettoyer le tiroir pour la première fois

- Sortez tous les accessoires du tiroir.



⚠ Dommages provoqués par des produits non appropriés

La vitre et le joint d'étanchéité de la chambre pourrait être endommagés ou rayés.

N'utilisez pas de détergents abrasifs, contenant de l'acide ou d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage.

- Nettoyez le tiroir à l'intérieur et à l'extérieur avec une éponge propre, du liquide vaisselle et un peu d'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

# Utilisation

## Remarques importantes concernant l'utilisation

- Mettez exclusivement sous vide des aliments.
- Ne congelez que des produits frais et de première qualité !
- Veillez aux conditions d'hygiène lors du stockage des aliments et à ne pas rompre la chaîne du froid.
- Mettez uniquement sous vide des aliments dans des sachets sous vide adaptés, des bocaux et des bocaux avec couvercle twist-off (couvercle à visser) ou des récipients externes résistant à la mise sous vide.

Nous vous conseillons d'utiliser les sachets de mise sous vide fournis (voir également le chapitre « Accessoires en option »). Ils sont résistants au froid et à la cuisson et conviennent par conséquent particulièrement bien à la conservation au réfrigérateur ou au congélateur et à la cuisson sous vide d'aliments liquides et solides.

- Mettez uniquement sous vide des aliments refroidis.
- Laissez refroidir les aliments cuits et pré-cuits au moins à température ambiante (env. 20 °C) avant toute mise sous vide.  
Vous pouvez également mettre sous vide à température ambiante des aliments qui ne sont habituellement pas conservés au réfrigérateur, par ex. des pâtes sèches ou du muesli.
- Si vous rincez les aliments à l'eau froide, séchez-les avant de les mettre sous vide, afin que l'eau ne puisse pas s'accumuler dans le sachet de mise sous vide ou le récipient.
- Mettez uniquement sous vide des sachets ayant une taille maximale de 250 x 350 mm (sachet à bords scellés) ou de 240 x 350 mm (sachet tubulaire).
- Si vous souhaitez cuire sous vide des aliments après leur mise sous vide, utilisez uniquement des sachets de mise sous vide résistant à la cuisson.
- Sélectionnez la taille du sachet qui convient le mieux à la taille de l'aliment. Si le sachet de mise sous vide est trop grand, trop d'air peut rester à l'intérieur. Vous pouvez aussi découper le sachet à la taille de l'aliment à mettre sous vide.
- Si vous souhaitez faire cuire des aliments différents dans un même sachet sous vide, vous devez les répartir de manière uniforme, les uns à côté des autres.
- Remplissez le sachet de mise sous vide avec des aliments solides au maximum au  $\frac{2}{3}$  ; et avec des liquides au maximum à  $\frac{1}{3}$ .
- Pour obtenir un cordon de soudure parfait, veillez à ce que le bord du sachet soit sec et exempt de graisse dans la zone du cordon de soudure.
- Placez le bord du sachet ouvert parallèle au cordon de soudure, de sorte que le bord dépasse d'env. 2 cm au-dessus du cordon de soudure.
- Veillez à ce que l'ouverture d'aspiration de la pompe de vide n'est pas bloquée par le sachet.
- Utilisez une seule fois chaque sachet de mise sous vide.
- Conservez des aliments adaptés pour la réfrigération après la mise sous vide dans le réfrigérateur ou congelez-les.

- Si vous mettez sous vide des bocaux et des bocaux avec couvercle twist-off, vérifiez bien que les bocaux et les couvercles sont en parfait état.

 Risque de blessure en raison d'implosion.

Des dommages sur la vitre peuvent la faire imploser.

Mettez uniquement sous vide les bocaux et les bocaux avec couvercle twist-off dans la chambre de vide fermée !

- Les bocaux ne doivent pas dépasser 8 cm, afin de garantir l'écart minimum d'1 cm par rapport à la vitre du tiroir. Vérifiez avant de mettre sous vide que les bocaux ne dépassent pas la hauteur maximale.

## Conseils

- Congelez les liquides avant de les mettre sous vide. Vous pouvez ainsi remplir le sachet de mise sous vide jusqu'aux  $\frac{2}{3}$ .
- Rabattez vers l'extérieur les bords du sachet de mise sous vide pour le remplir. Vous obtiendrez ainsi un cordon de soudure propre.
- Si vous avez des doutes concernant la déformation des aliments, par ex. des fruits rouges ou chips, lors de la mise sous vide en sachet, commencez avec le niveau de mise sous vide le plus bas.

# Utilisation

## Utilisation des niveaux de mise sous vide

Il existe 3 niveaux pour la mise sous vide.

Plus le niveau est élevé, plus la mise sous vide est puissante.

Niveau de mise sous vide	Utilisation
■ □ □	<p>Conservation, emballage et portion</p> <p>Convient pour :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- des aliments très sensibles à la pression, par ex. de la salade, des baies ou des chips ;</li><li>- des bocaux et des bocaux avec couvercle twist-off déjà ouverts (couvercle à visser), avec des liquides, comme des fonds de sauce ou des légumes marinés.</li></ul>
■ ■ □	<p>Marinade, cuisson sous vide et congélation</p> <p>Convient pour :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- des aliments sensibles à la pression, par ex. des filets de poisson délicats ;</li><li>- des sauces et des aliments avec des adjonctions de liquides plus conséquentes (&gt; 50 g), par ex. des ragoûts, des currys ;</li><li>- des bocaux et des bocaux avec couvercle twist-off déjà ouverts (couvercle à visser), avec un contenu plutôt solide ou sec, comme la marmelade, le pesto ou des gâteaux.</li></ul>
■ ■ ■	<p>Cuisson sous vide, congélation et conservation</p> <p>Convient pour :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- la viande et les aliments plus solides, par ex. des pommes de terre, des carottes ;</li><li>- Fromage à pâte dure (conservation) ;</li><li>- des aliments avec une faible adjonction de liquide (<math>\leq 50</math> g), par ex. de la viande avec de l'huile parfumée aux herbes.</li></ul>

## Utilisation des niveaux de soudure

Il existe 3 niveaux de soudure pour souder les sachets de mise sous vide.

Le choix du niveau de soudure dépend de l'épaisseur du sachet : plus le sachet est épais, plus il faut choisir un niveau de soudure élevé.

Nous vous conseillons le niveau de soudure 3 pour les sachets de mise sous vide fournis.

**Conseil :** Si vous procédez à plusieurs processus de mise sous vide l'un après l'autre, la barre de soudure s'échauffe graduellement. Après quelques processus, vous pouvez ensuite choisir le prochain niveau de soudure le plus faible.

## Utilisation

 Risque de blessure en raison d'implosion.  
Des dommages sur la vitre peuvent la faire imploser.  
Ne faites jamais fonctionner le tiroir en cas de dommages sur la vitre.

 Dysfonctionnement en raison de touches sensibles sales et/ou recouvertes.

Les touches sensibles ne réagissent pas ou s'allument et s'éteignent de manière intempestive, il peut même arriver que la zone de cuisson s'arrête automatiquement.  
Gardez les touches sensibles et les champs d'affichage propres.  
N'y déposez pas d'objets et ne posez pas de récipients chauds dessus.

 Dommages provoqués par des liquides.

Si des liquides parviennent dans l'ouverture d'aspiration de la pompe de vide pendant le processus de mise sous vide, cela peut endommager la pompe de vide.  
Remplissez le sachet de mise sous vide avec des liquides au maximum jusqu'à  $\frac{1}{3}$ .

### Mise sous vide et soudure de sachet

- Remplissez le sachet de mise sous vide.
- Ouvrez le tiroir et la vitre.
- Placez le sachet dans le bac de mise sous vide de sorte que le bord du sachet repose sur la barre de soudure. Vérifiez que le bord du sachet est bien positionné au milieu et sans plis sur la barre de soudure.

- Si un sachet glisse dans le bac de mise sous vide du fait de sa petite taille, mettez le support pour sachet en-dessous.
- Mettez le tiroir sous tension en effleurant la touche sensible Marche/Arrêt .

Les diodes de contrôle des barres de segments via les touches  et  s'allument.

- Effleurez la touche sensible  jusqu'à ce que la diode de contrôle de la barre de segment du niveau de mise sous vide souhaité s'allume.
- Effleurez la touche sensible  jusqu'à ce que la diode de contrôle de la barre de segment du niveau de soudure souhaité s'allume.
- Fermez la vitre en appuyant légèrement.

**Conseil :** Appuyez sur le petit triangle noir pour fermer le couvercle en verre.

Le processus de mise sous-vide démarre. La touche **start** s'éteint et la touche **stop** s'allume.

Les processus suivants sont normaux et n'indiquent pas de dysfonctionnement ni un défaut de l'appareil :

- le sachet gonfle d'abord, avant qu'il entoure l'aliment à mettre sous vide,
- les liquides forment des bulles de sorte qu'on a l'impression d'une ébullition.

Si vous observez pendant le processus de mise sous vide que les liquides menacent de déborder, vous pouvez terminer le processus et souder préalablement le sachet (voir chapitre « Utilisation », « Souder préalablement le sachet »).

## Une fois le processus de mise sous vide terminé

Un signal sonore retentit.

- Ouvrez la vitre.

 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

La barre et le cordon de soudure sont très chauds.

Ne touchez pas la barre de soudure et le cordon de soudure juste après le processus de mise sous vide.

- Retirez le sachet de mise sous vide du bac de mise sous vide.

Avant de démarrer un nouveau processus de mise sous vide, vérifiez que la chambre de vide et la barre de soudure sont propres et sèches.

Retirez le cas échéant les salissures et les liquides résiduels.

## Souder préalablement le sachet

Vous pouvez terminer le processus de mise sous vide avant d'atteindre le niveau de mise sous vide souhaité et souder le sachet.

- Effleurez la touche sensitive .

La mise sous vide est terminée. Au bout de quelques secondes, le sachet est soudé.

La soudure réussie du sachet est uniquement possible si le vide minimum (niveau de mise sous vide 1) est atteint dans la chambre.

Appuyez de nouveau sur la touche sensitive  si le vide requis n'est pas encore atteint. Pour des raisons techniques, cela prend quelques temps jusqu'à ce que le sachet soit soudé.

# Utilisation

 Risque de blessure en raison d'implosion.

Des dommages et des fissures sur le bocal ou sur le couvercle en verre/ twist-off peuvent provoquer une implosion.

Mettez uniquement sous vide des bocaux et des couvercles en parfait état.

Mettez uniquement sous vide les bocaux au niveau de mise sous vide 1 ou 2.

 Dommages provoqués par la déformation du couvercle en verre.

En raison de la légère dépression, le couvercle en verre peut se déformer.

Mettez uniquement sous vide les bocaux à une hauteur maximale de 8 cm pour garantir une distance de sécurité d'au moins 1 cm entre le couvercle de la vitre et la vitre du tiroir.

## Mise sous vide de bocaux avec couvercle twist-off

- Fermez le bocal avec le couvercle correspondant et le joint en caoutchouc ou fermez légèrement le couvercle twist-off.
- Ouvrez le tiroir et la vitre.
- Placez le bocal dans le bac de vide.
- Mettez le tiroir sous tension en effleurant la touche sensitive Marche/Arrêt .

Les diodes de contrôle des barres de segments via les touches  et  s'allument.

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que la diode de contrôle de la barre de segment du niveau de mise sous vide 1 ou 2 s'allume.

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que la diode de contrôle de la barre de segment du niveau de soudure 1 s'allume.

- Fermez la vitre en appuyant légèrement.

**Conseil :** Appuyez sur le petit triangle noir pour fermer le couvercle en verre.

Le processus de mise sous-vide démarre. La touche start s'éteint et la touche stop s'allume.

## Une fois le processus de mise sous vide terminé

Un signal sonore retentit.

- Ouvrez la vitre.

 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

La barre de soudure est très chaude. Ne touchez pas la barre de soudure juste après le processus de mise sous vide.

- Retirez le bocal du bac de vide.

Avant de démarrer un nouveau processus de mise sous vide, vérifiez que la chambre de vide et la barre de soudure sont propres et sèches.

Retirez le cas échéant les salissures et les liquides résiduels.

 Risque de blessure en raison d'implosion.

Des récipients externes en verre peuvent imploser lors de la mise sous vide.

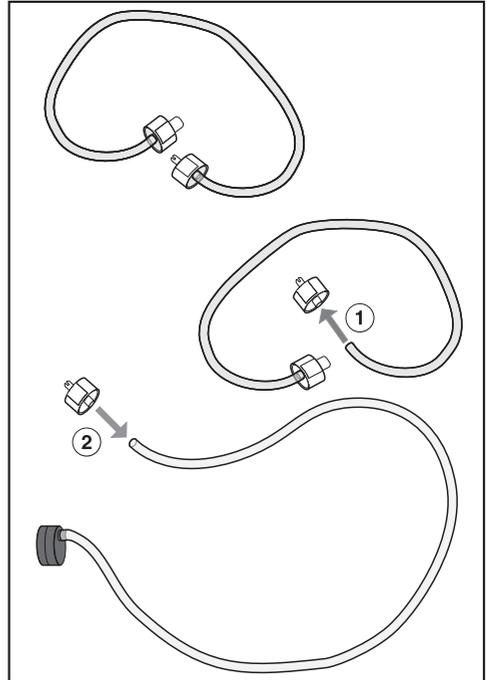
Mettez uniquement sous vide des récipients résistant au vide en plastique ou en inox.

Nous conseillons pour la mise sous vide de récipients externes, le kit de récipients pour mise sous vide de la société caso®. Ces récipients peuvent être raccordés au tiroir à l'aide de l'adaptateur de vide fourni.

Les récipients sous vide d'une capacité de 700 ml peuvent être endommagés lors de la mise sous vide. Ne mettez sous vide ces récipients qu'avec les niveaux de mise sous vide 1 et 2.

## Mise sous vide de récipients externes

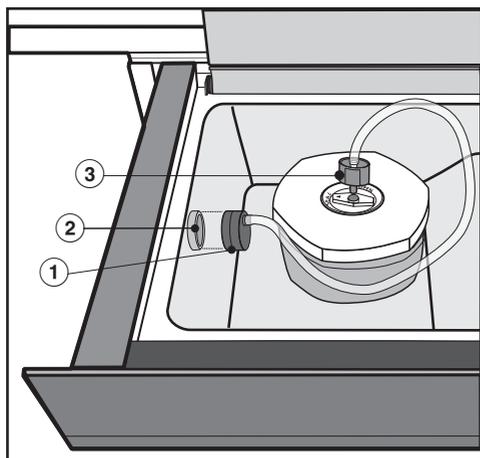
Les indications suivantes décrivent la mise sous vide d'un récipient du kit de récipients pour mise sous vide de la société caso®.



- Pour la préparation de l'adaptateur de vide :  
Retirez la fiche pour le couvercle du récipient (petit diamètre) ① du flexible de raccordement du kit de récipients.
- Insérez la fiche de raccordement sur l'extrémité du flexible de l'adaptateur de vide ②. Pour un blocage sûr, veillez à ce que l'extrémité du flexible soit au moins à 0,5 cm de l'ouverture de la fiche de raccordement.
- Remplissez le récipient jusqu'à 3 cm maximum sous le bord.

# Utilisation

- Placez le couvercle sur le récipient et pressez-le.
- Ouvrez le tiroir et la vitre.



- Placez l'adaptateur de vide ① sur l'orifice d'aspiration de la pompe de vide ②.
- Placez la fiche de raccordement ③ sur le couvercle du récipient. Veillez à ce que le dispositif de fermeture à visser du couvercle soit sur « SEAL » (fermé).
- Mettez le tiroir sous tension en effleurant la touche sensitive Marche/Arrêt .

Les diodes de contrôle des barres de segments via les touches  et  s'allument.

- Effleurez la touche sensitive .

Les diodes de contrôle des barres de segments via les touches  et  s'éteignent. Les diodes de contrôle des barres de segments via la touche  et la touche start s'allument.

- Effleurez la touche sensitive  jusqu'à ce que la diode de contrôle de la barre de segment du niveau de mise sous vide souhaité s'allume.

- Effleurez la touche sensitive start.

Le processus de mise sous-vide démarre. La touche start s'éteint et la touche stop s'allume.

Laissez la vitre du tiroir ouverte pendant tout le processus de mise sous vide.

En cas de forte formation de bulles, vous pouvez interrompre le processus de mise sous vide à l'aide de la touche sensitive stop (voir également chapitre « Utilisation », section « Interrompre le processus de mise sous vide »).

## Une fois le processus de mise sous vide terminé

Un signal retentit.

- Placez la fiche de raccordement sur le couvercle du récipient. Veillez à ce que le dispositif de fermeture à visser du couvercle soit sur « SEAL » (fermé).
- Retirez l'adaptateur de vide de l'ouverture d'aspiration de la pompe de vide.

Avant de démarrer un nouveau processus de mise sous vide, vérifiez que l'adaptateur de vide y compris flexible et chambre de vide sont propres et secs.

Retirez le cas échéant les salissures et les liquides résiduels.

## Après utilisation

- Eteignez le tiroir en effleurant la touche sensitive Marche/Arrêt .
- Nettoyez et séchez le tiroir et le cas échéant, les accessoires comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Fermez la vitre seulement si la chambre de vide est complètement sèche.
- Fermez le tiroir.

Lors de la prochaine mise sous tension, l'appareil est réglé automatiquement sur les derniers niveaux de mise sous vide et de soudure sélectionnés qui s'affichent sur le bandeau de commande.

## Interrompre le processus de mise sous vide

Vous pouvez interrompre à tout moment un processus de mise sous vide, par ex. si vous constatez que le bord du sachet n'est pas correctement positionné ou que le dispositif de fermeture à visser du couvercle du récipient n'est pas sur « SEAL » (fermé).

Veillez à ce qu'en cas d'interruption, le sachet ne soit plus soudé.

- Effleurez la touche sensitive stop.

La mise sous vide est interrompue.

## Nettoyage et entretien

 Risque de blessure provoqué par électrocution.

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

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

 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

La barre de soudure devient directement chaude après le processus de mise sous vide.

Laissez refroidir la barre de soudure avant de nettoyer.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. Utilisez exclusivement des produits de nettoyage ménagers.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Retirez immédiatement les restes de détergent.

Des dépôts déjà incrustés sont plus difficiles voire impossibles à retirer.

Les surfaces sont susceptibles de se décolorer ou de s'altérer.

Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

- Mettez le tiroir hors tension pour nettoyer.
- Nettoyez et séchez le tiroir et les accessoires après chaque utilisation.
- Fermez la vitre seulement si la chambre de vide est complètement sèche.

### Produits à ne pas utiliser

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

- de produits nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produit anti-calcaire,
- de détergent abrasif (par ex. : poudre, crème à récurer ou pierres de nettoyage),
- de détergent contenant des solvants,
- de détergent spécial inox,
- de produits de lavage pour tables de cuisson en vitrocéramique,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de produit nettoyant ou spray pour four,
- d'éponge et de brosse abrasive,
- de grattoir en métal acéré.

## Nettoyer la façade et la vitre du tiroir

- Éliminez les salissures et les empreintes de doigt à l'aide d'un nettoyant pour vitres que l'on trouve dans le commerce ou à l'aide d'un chiffon microfibras propre et humide.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

## Nettoyer le bac de vide et la barre de soudure



Dommages provoqués par des liquides.

Si des liquides parviennent dans l'ouverture d'aspiration de la pompe de vide, cela peut endommager la pompe de vide.

Veillez à ce que des liquides ne pénètrent pas dans l'ouverture d'aspiration.

**Conseil :** Pour nettoyer plus facilement, vous pouvez retirer la barre de soudure en tirant vers le haut.

- Il est conseillé de nettoyer les salissures avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon en microfibras humide propre.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec un peu d'eau claire.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

## Nettoyer l'adaptateur de vide

- Nettoyez l'adaptateur de vide avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibras propre et humide.
- Séchez ensuite l'adaptateur de vide avec un chiffon.
- Utilisez uniquement l'adaptateur de vide lorsqu'il est complètement sec.

## Nettoyer le support pour sachet

- Nettoyez le support pour sachet avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibras propre et humide.
- Séchez ensuite le support pour sachet avec un chiffon doux.
- Utilisez uniquement le support pour sachet lorsqu'il est complètement sec.

# Nettoyage et entretien

## Procéder au séchage

En mettant sous vide des aliments, de l'humidité parvient dans le circuit de lubrification de la pompe de vide. Pour éliminer de nouveau l'humidité, il est nécessaire de lancer un séchage après une certaine durée d'utilisation.

La touche sensitive  sur le bandeau de commande du tiroir s'allume, lorsqu'un séchage est nécessaire. La touche s'allume en jaune et 10 autres processus de mise sous vide sont possibles. Si la touche sensitive  passe au rouge, le séchage doit être impérativement réalisé. À partir de ce moment, le tiroir est verrouillé pour toute autre utilisation.

Nous recommandons de procéder au séchage avant le verrouillage du tiroir.

Le séchage dure au maximum 20 minutes.

Pour le séchage, la chambre de vide doit être exempte d'objets et de liquides résiduels.

Nettoyez et séchez le cas échéant la chambre de vide.

■ Effleurez la touche sensitive .

■ Fermez la vitre.

Le séchage démarre. Pendant toute la durée, la touche sensitive  clignote en jaune.

Vous pouvez interrompre le séchage à l'aide de la touche sensitive stop. En cas d'interruption; le séchage doit être répété une fois les mises sous vide restantes terminées ou à la prochaine mise sous tension du tiroir.

Lorsque le séchage est terminé, un signal sonore final retentit et la touche sensitive  s'éteint. Vous pouvez utiliser le tiroir comme d'habitude.

Les derniers niveaux de mise sous vide et de soudure sélectionnées sont affichées sur le bandeau de commande.

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

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

Problème	Cause et solution
<b>Le tiroir ne peut pas s'ouvrir.</b>	Les vis de sécurité au dos du tiroir n'ont pas été retirées. ■ Contactez le service après-vente.
<b>Le tiroir ne peut pas être mis en marche.</b>	La fiche n'est pas branchée correctement. ■ Branchez la fiche.
	Le ou les fusible(s) ont sauté. ■ Activez le fusible (protection par fusibles minimum, voir plaque signalétique). Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'appareil en marche, adressez-vous à un électricien professionnel ou au service après-vente.
<b>Un fort claquement a retentit lors de la mise en service du tiroir.</b>	Les sécurités de transport n'ont pas été supprimées et le filtre à air n'a pas été installé. ■ Contactez le service après-vente.
<b>Le tiroir s'est arrêté automatiquement.</b>	Pour des raisons d'économie d'énergie, le tiroir s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de mise sous vide ou après avoir allumé le tiroir. ■ Remettez le tiroir sous tension.
<b>Les touches sensibles ne réagissent pas malgré plusieurs contacts.</b>	Des objets ou des salissures et des liquides se trouvent sur le bandeau de commande. ■ Enlevez les objets gênants et / ou nettoyez et séchez le bandeau de commande.
<b>La mise sous vide dure plus longtemps que d'habitude.</b>	L'huile dans la pompe de vide est fortement chauffée. ■ Laissez refroidir le tiroir pendant 1 heure avant de démarrer un nouveau processus de mise sous vide. ■ Si vous effectuez plusieurs processus de mise sous vide les uns après les autres, patientez au moins 2 minutes entre chaque processus. Vous éviterez ainsi que l'huile chauffe de nouveau trop fortement.

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<b>Le sachet de mise sous vide n'est pas préalablement soudé.</b>	<p>Le vide requis pour une soudure réussie (niveau de mise sous vide 1) n'a pas encore été atteint.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Appuyez de nouveau sur la touche sensitive  ou jusqu'à ce que le processus de mise sous vide se termine et le sachet soit soudé.</li></ul>
<b>Toutes les touches sensibles s'éteignent. La vitre ne peut pas s'ouvrir.</b>	<p>Une panne de courant est survenue pendant le processus de mise sous vide. La chambre de vide est encore sous vide de sorte que la vitre ne peut pas s'ouvrir.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Dommmages sur le tiroir. N'essayez en aucun cas de forcer l'ouverture de la vitre ou de l'ouvrir à l'aide d'outils.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lorsque le courant se rétablit, vous pouvez après l'initialisation (éclairage de toutes les touches sensibles et de tous les éléments d'affichage) ouvrir la vitre.</li><li>■ Le cas échéant, redémarrez le processus de mise sous vide.</li></ul>
<b>Après le processus de mise sous vide, il reste beaucoup d'air dans le sachet.</b>	<p>Le niveau de vide était trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Démarrez de nouveau le processus de mise sous vide avec un nouveau sachet de mise sous vide et un niveau de vide plus élevé.</li></ul>
	<p>Le sachet de mise sous vide est trop grand pour l'aliment à mettre sous vide.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Utilisez un nouveau sachet de mise sous vide plus petits ou découpez un sachet plus grand qui convient à la taille de l'aliment à mettre sous vide.</li><li>■ Démarrez de nouveau le processus de mise sous vide, si nécessaire avec un niveau de vide plus élevé.</li></ul>
<b>Après plusieurs processus de mise sous vide réalisés l'un après l'autre, le cordon de soudure est défectueux / n'est pas soudé de manière constante.</b>	<p>La barre de soudure est trop chaude.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Patientez au moins 2 minutes entre les processus de mise sous vide. Vous éviterez ainsi que la barre de soudure soit de nouveau en surchauffe.</li></ul>

Problème	Cause et solution
<b>Le bord du sachet n'est pas complètement soudé.</b>	<p>Le bord du sachet n'était pas centré sur la barre de soudure ou a glissé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Placez le bord du sachet sur la barre de soudure. Veillez à ce que le bord du sachet soit parallèle à la barre de soudure et dépasse d'env. 2 cm.</li> <li>■ Si le sachet de mise sous vide est trop petit, placez le sachet de mise sous vide sur le support pour sachet.</li> </ul>
	<p>Le sachet de mise sous vide est plus large que 25 cm.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisez un sachet de mise sous vide d'une largeur maximale de 25 cm.</li> </ul>
<b>La soudure du sac n'était pas propre et pas assez bien fermée et s'est défaite.</b>	<p>Le bord du sachet est sale (intérieur et extérieur). Pour obtenir une soudure impeccable, le bord du sachet dans la zone du cordon de soudure doit être sèche et exempte de graisses. Pour obtenir une soudure impeccable, le bord du sachet dans la zone du cordon de soudure doit être sèche et exempte de graisses.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rabattez vers l'extérieur les bords du sachet de mise sous vide pour le remplir. Vous obtiendrez ainsi un cordon de soudure propre.</li> </ul>
	<p>Le bord du sachet n'est pas sans plis sur la barre de soudure.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Placez le bord du sachet sans plis sur la barre de soudure.</li> </ul>
	<p>Le niveau de soudure était trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Démarrez de nouveau le processus de mise sous vide avec un nouveau sachet et un niveau de soudure plus élevé.</li> </ul>
	<p>Le caoutchouc de la barre de contre-pression n'est pas régulier.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lissez le caoutchouc.</li> </ul>
	<p>La barre de soudure et / ou la barre de contre-pression est endommagée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour tout remplacement, faites appel au service après-vente.</li> </ul>

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p><b>Malgré un cordon de soudure impeccable, le sachet ne tient pas le vide.</b></p>	<p>Le sachet de mise sous vide a été endommagé par des objets pointus ou tranchants, par ex. des pâtes pointus ou un os.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Démarrez de nouveau le processus de mise sous vide avec un nouveau sachet de mise sous vide, si nécessaire avec un niveau de vide plus faible.</li> <li>■ Utilisez si nécessaire un récipient externe.</li> </ul>
<p><b>Le cordon de soudure n'est pas soudé correctement sur une ou plusieurs zones ou n'est pas soudé régulièrement.</b></p>	<p>La barre de soudure et / ou la barre de contre-pression sont sales ou des liquides résiduels se trouvent sur la barre de soudure.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyez et séchez la barre de soudure et / ou la barre de contre-pression.</li> </ul>
	<p>Le caoutchouc de la barre de contre-pression n'est pas régulier.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lissez le caoutchouc.</li> </ul>
	<p>Le bord du sachet est sale (intérieur et extérieur). Pour obtenir une soudure impeccable, le bord du sachet dans la zone du cordon de soudure doit être sèche et exempte de graisses. Pour obtenir une soudure impeccable, le bord du sachet dans la zone du cordon de soudure doit être sèche et exempte de graisses.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rabattez vers l'extérieur les bords du sachet de mise sous vide pour le remplir. Vous obtiendrez ainsi un cordon de soudure propre.</li> </ul>
<p><b>Bien qu'un séchage a été effectué, la touche sensitive ① s'allume. Le tiroir ne peut pas être utilisé.</b></p>	<p>Le séchage réalisé ne suffit pas, pour éliminer toute l'humidité du circuit de lubrification de la pompe de vide.</p> <p>Le tiroir est verrouillé 1 heure pour toute utilisation.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Procédez à un autre séchage après un temps d'attente d'1 heure (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Procéder au séchage »). Veillez à ce que la chambre de vide soit exempte de liquides résiduels.</li> </ul>

Problème	Cause et solution
<b>La touche sensitive ④ s'allume en jaune. Le vide est plus faible qu'habituellement.</b>	<p>En mettant sous vide des aliments, de l'humidité parvient dans le circuit de lubrification de la pompe de vide. Cela peut entraîner une réduction de puissance des niveaux de vide.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Procédez à un séchage (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Procéder au séchage »).</li> </ul>
<b>La touche sensitive ④ s'allume en rouge. Un processus de mise sous vide ne peut pas être démarré.</b>	<p>En mettant sous vide des aliments, de l'humidité parvient dans le circuit de lubrification de la pompe de vide. Si la touche sensitive ④ est rouge, le tiroir se verrouille pour toute autre utilisation.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Procédez à un séchage (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Procéder au séchage »).</li> </ul>
<b>Un film d'huile se trouve sur la vitre et dans le tiroir.</b>	<p>L'huile dans la pompe de vide est fortement chauffée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyez le tiroir et laissez refroidir pendant 1 heure avant de démarrer un nouveau processus de mise sous vide.</li> <li>■ Si vous procédez à plusieurs processus de mise sous vide l'un après l'autre, patientez au moins 2 minutes entre chaque processus. Vous éviterez ainsi que l'huile chauffe de nouveau trop fortement.</li> <li>■ Si le problème continue à se produire, contactez le service après-vente.</li> </ul>
<b>Le processus de mise sous vide s'interrompt après 2 minutes. Un signal sonore retentit et le symbole ⚠ s'allume en rouge.</b>	<p>Le vide final souhaité n'a pas pu être atteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mettez le tiroir hors tension et rallumez-le.</li> <li>■ Démarrez de nouveau le processus de mise sous vide, si nécessaire avec un niveau de mise sous vide plus faible.</li> </ul>
	<p>Après une utilisation intensive du tiroir, l'huile dans la pompe de vide est fort chaude.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laissez refroidir le tiroir pendant 1 heure avant de démarrer un nouveau processus de mise sous vide.</li> <li>■ Si vous procédez à plusieurs processus de mise sous vide l'un après l'autre, patientez au moins 2 minutes entre chaque processus. Vous éviterez ainsi que l'huile chauffe de nouveau trop fortement.</li> </ul>

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<b>Le processus de mise sous vide s'interrompt après 5 secondes. Un signal retentit et la diode de contrôle  passe au rouge.</b>	<p>La vitre ne repose pas uniformément sur les objets, par ex. le bord du sachet ou des salissures se trouvent dans la zone d'appui du joint d'étanchéité de la chambre.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Eliminez les objets ou salissures.</li><li>■ Fermez la vitre.</li><li>■ Maintenez légèrement appuyé pendant env. 5 secondes sur le triangle noir sur la vitre.</li></ul> <p>Le joint d'étanchéité de la chambre ne repose pas correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Enfoncez bien le joint de chambre sur toute sa longueur afin qu'il soit parfaitement ajusté.</li></ul> <p>Le joint de chambre est abîmé (fissures par exemple).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pour tout remplacement, faites appel au service après-vente.</li></ul>
<b>Traces de frottement sur le bord supérieur du bandeau sur la façade.</b>	<p>Lors du montage ou du démontage d'un appareil au-dessus du tiroir, des traces de frottement sont apparues.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Retirez avec précaution les traces d'usure à l'aide du côté dur d'une éponge à récurer.</li></ul>

Miele propose une large gamme d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils.

Pour les commander, il vous suffit de vous rendre sur la boutique en ligne Miele.

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

### Sachet de mise sous vide

#### VB 1828 (50 pièces)

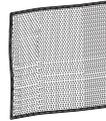
Pour la conservation et la mise sous vide d'aliments liquides et solides  
180 x 280 mm (lxH), P = 90 µm

#### VB 2435 (50 pièces)

Pour la conservation et la mise sous vide d'aliments liquides et solides  
240 x 350 mm (lxH), P = 90 µm

### Détergents et produits d'entretien

#### Chiffon microfibre



Pour enlever les traces de doigts et les salissures légères

## Service après vente

---

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

### Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

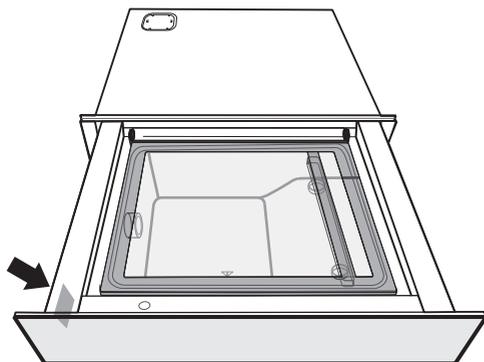
Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

### Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve ici :



### Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

## Consignes de sécurité pour le montage

 Dommages liés à un montage incorrect.  
Un montage non conforme peut endommager le tiroir et/ou l'appareil combiné.  
Faites réaliser le montage exclusivement par un technicien qualifié.

- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du tiroir doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le tiroir ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil et interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ Quand vous encastrez votre tiroir, n'oubliez pas que vous devez pouvoir accéder facilement à la prise.
- ▶ Le tiroir ne peut être encastré qu'en association avec des appareils proposés par Miele. S'il est encastré avec un autre type d'appareil, vous perdrez le bénéfice de la garantie, car les conditions de fonctionnement correct du tiroir ne seront plus réunies.
- ▶ Le fond sur lequel le tiroir et l'appareil combiné sont posés, doit être encastré et doit pouvoir supporter l'appareil.
- ▶ Pour l'encastrement de l'appareil combiné, reportez-vous à la notice de montage correspondante.
- ▶ Le tiroir doit être monté de telle façon
  - qu'il soit possible de voir la chambre de vide. C'est uniquement de cette manière qu'il est possible d'éviter toute brûlure provoquée par le contact de la barre de soudure ou du cordon de soudure chauds.
  - que le tiroir puisse être entièrement ouvert et que la vitre puisse s'ouvrir complètement.

# Installation

---

## Instructions d'encastrement

Le tiroir peut être combiné avec les appareils encastrables Miele suivants :

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

que lors de l'installation du tiroir avec un second appareil, le second appareil se place directement sur le tiroir, sans tablette intermédiaire.

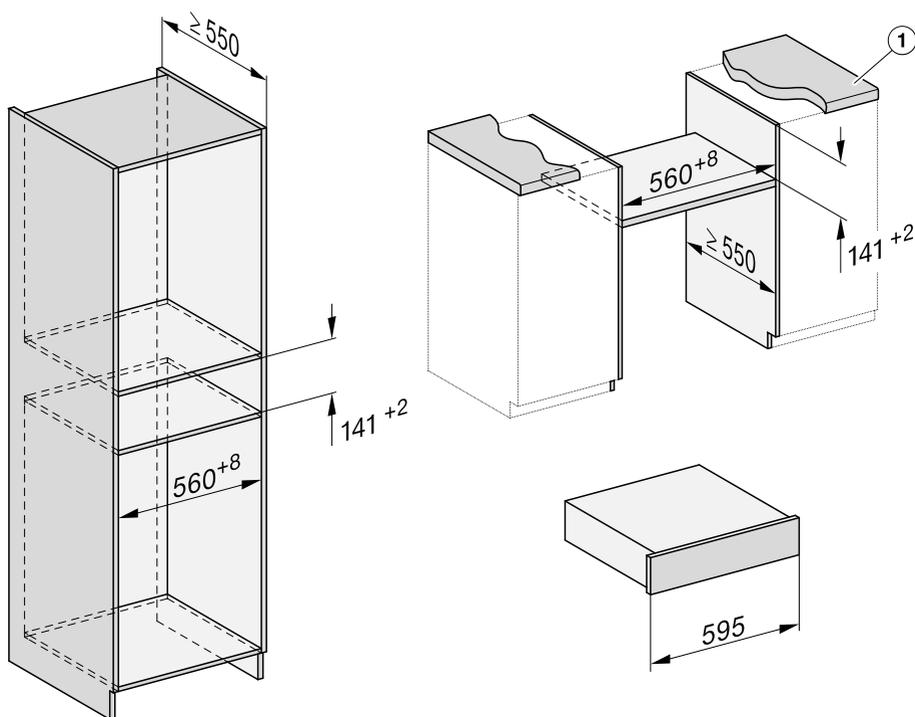
## Cotes d'encastrement

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

### Encastrement dans un meuble haut ou bas

Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

Si le tiroir doit être encastré sous une table de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement de la table de cuisson ainsi que sa hauteur d'encastrement.

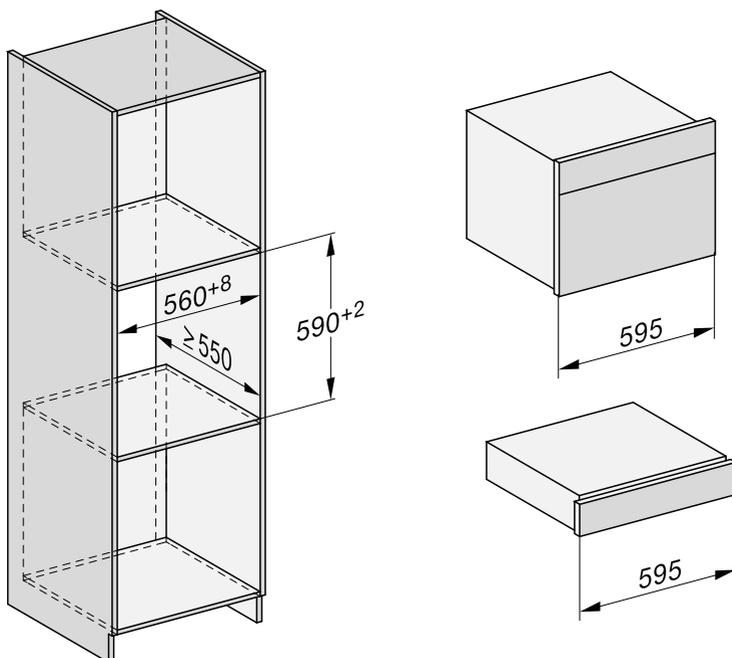


① Saillie du plan de travail  $\leq 29$  mm

# Installation

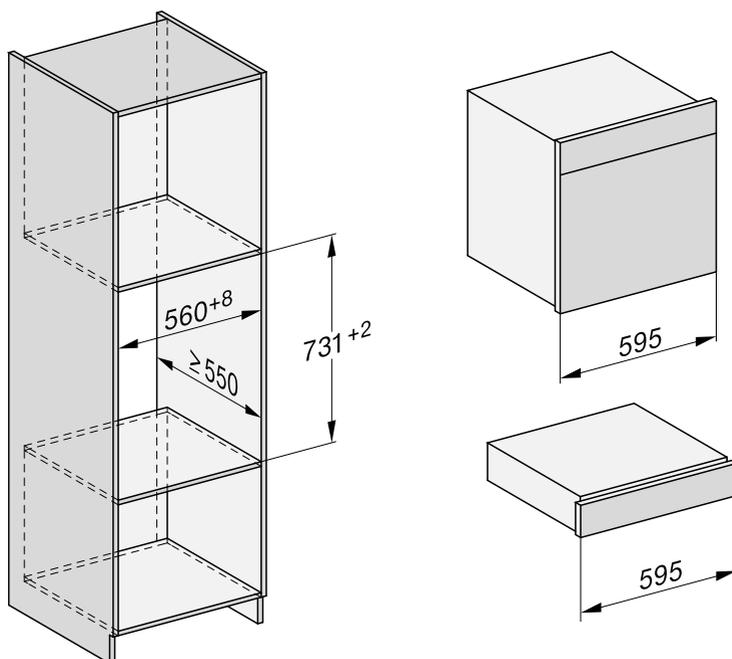
## Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 45 cm

Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.



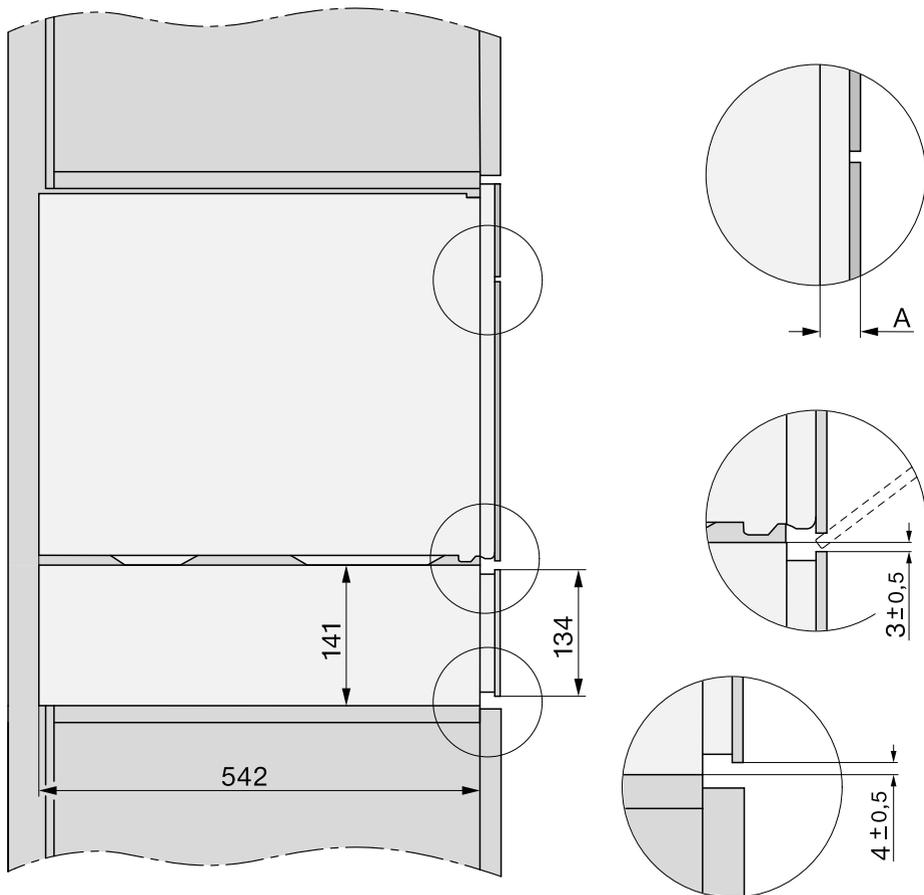
## Appareil combiné pour niche d'une hauteur de 59 cm

Il ne doit pas y avoir de paroi arrière dans la niche d'encastrement.



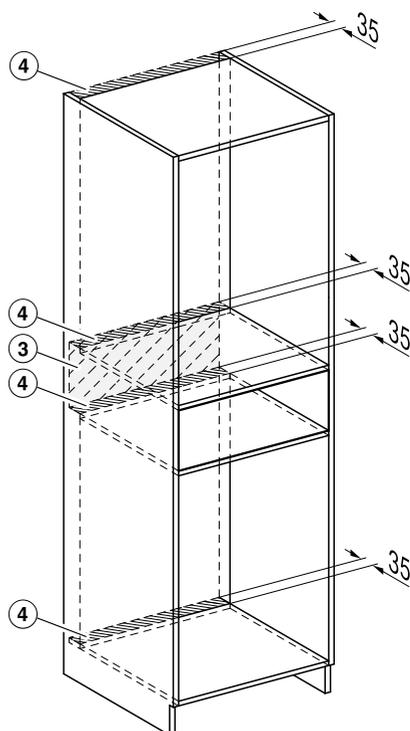
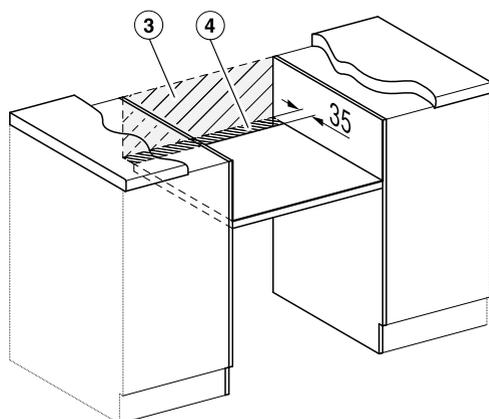
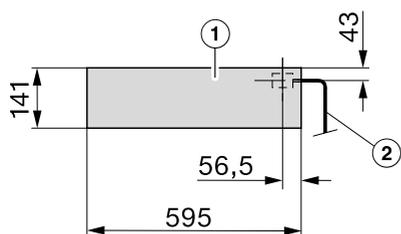
# Installation

## Vue latérale



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

## Raccordements et aération



- ① Vue de face
- ② Câble d'alimentation, L = 2 200 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 180 cm<sup>2</sup>

# Installation

## Montage

Une pompe de vide avec de l'huile est intégrée au tiroir.

Pour éviter que l'huile ne s'écoule, transportez et stockez le tiroir uniquement à l'horizontale. Ne renversez pas le tiroir et ne le positionnez pas à la verticale.

## Préparer le tiroir

Pour garantir un transport sûr, la pompe de vide est équipée d'une sécurité de transport qui doit être retirée avant d'installer le tiroir. A la place de la sécurité de transport est installé le filtre à air fourni.

Au dos du tiroir se trouvent 2 vis de sécurité supplémentaires qui évitent une ouverture intempestive du tiroir pendant le transport et lors du déballage.

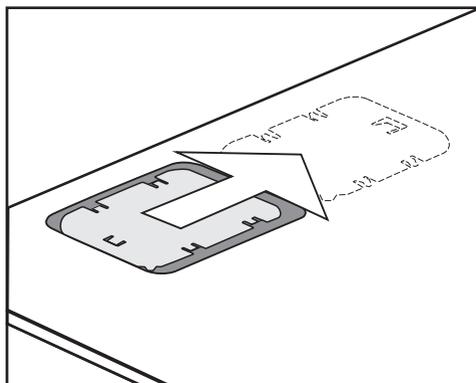
Mettez impérativement en place le filtre à air **avant** l'installation du tiroir et retirez les vis de sécurité au dos.

Le tiroir ne peut autrement pas être mis en service et doit être à nouveau démonté.

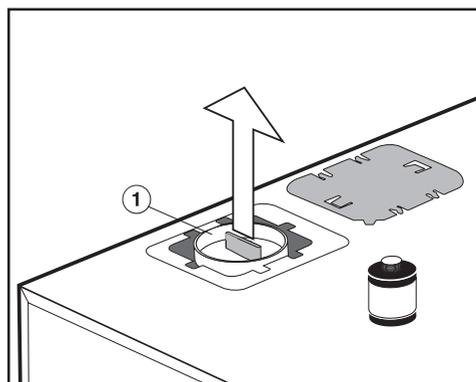
Conservez la sécurité de transport et les vis de sécurité pour un éventuel transport ultérieur du tiroir.

Vous pouvez fixer la sécurité de transport au dos du tiroir.

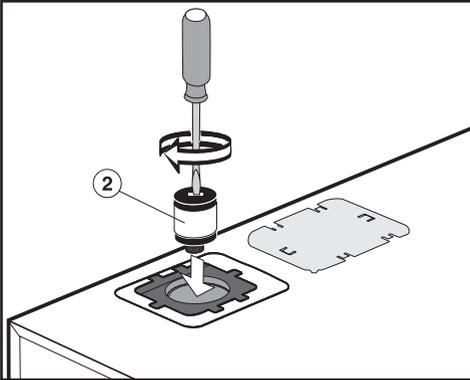
## Installer le filtre à air et retirer les vis de sécurité



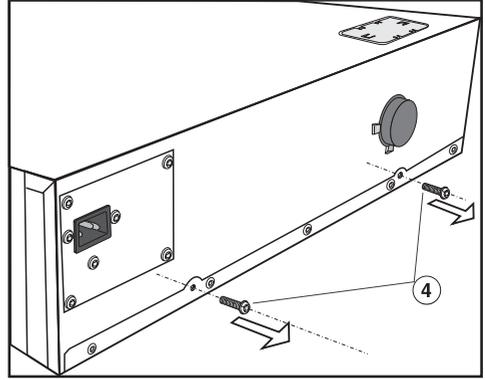
- Déplacez le cache vers la droite et retirez-le.



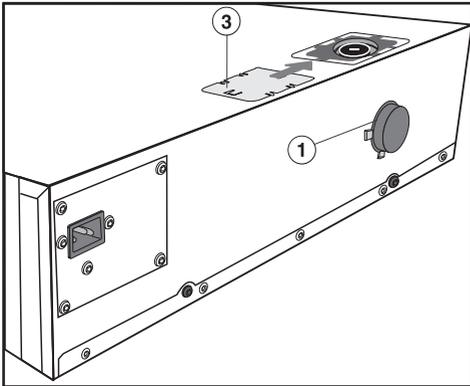
- Retirez la sécurité de transport rouge ① en tirant vers le haut, par ex. avec une pince universelle.



- Vissez le filtre à air ② sur la pompe de vide à l'aide d'un tournevis.



- Retirez les vis de sécurité ④ au dos du tiroir.



- Fixez la sécurité de transport ① au dos du tiroir.
- Repoussez le cache ③ sur l'ouverture.

De l'huile peut s'écouler durant le transport du tiroir.  
Démontez impérativement le filtre à air ② **avant** de transporter le tiroir et refermez la pompe de vide à l'aide de la sécurité de transport ①.

Le démontage du filtre à air et l'installation de la sécurité de transport s'effectuent dans l'ordre inverse.

# Installation

## Installer le tiroir

 Risque de blessures dus à un montage non conforme.

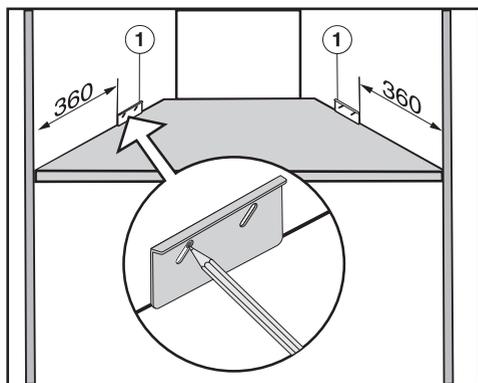
Le tiroir est lourd et peut basculer à l'avant s'il est ouvert.

Procédez à son installation avec une deuxième personne.

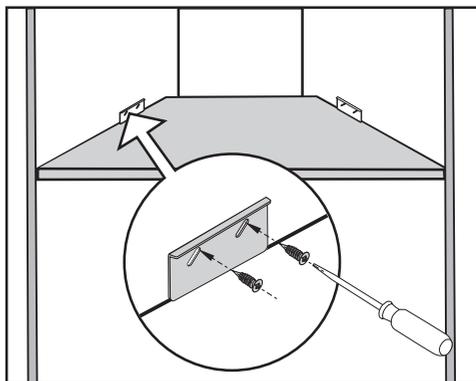
Maintenez le tiroir fermé jusqu'à ce qu'il soit sécurisé grâce au dispositif de protection anti-basculement fourni, à placer sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

Vérifiez que la surface d'installation du tiroir est propre et bien horizontale afin qu'il fonctionne correctement.

## Installer le dispositif de protection anti-basculement



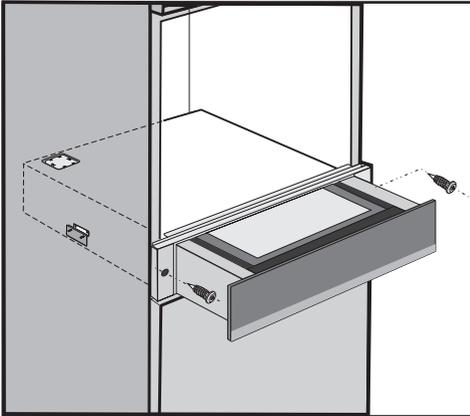
- Mesurez la distance à droite et à gauche des parois latérales de la niche d'encastrement (voir figure).
- Marquez d'un repère des deux côtés la position la plus haute dans le trou oblong du dispositif anti-basculement ①. Vérifiez que le dispositif anti-basculement soit bord à bord avec le fond de l'armoire.



- Fixez le dispositif anti-basculement à l'aide de 4 vis fournies (4 x 16 mm) à droite et à gauche sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

## Installer et raccorder le tiroir

- Vérifiez que le filtre à air est installé et les vis de sécurité ont bien été retirées au dos du tiroir (voir chapitre « Installation », section « Montage »).
- Raccordez le cordon d'alimentation au tiroir.
- Poussez le tiroir fermé dans la niche d'encastrement. Veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne soit pas coincé ou endommagé.
- Placez le tiroir à la perpendiculaire.



- Ouvrez le tiroir et fixez à l'aide de 2 vis à bois fournies (3,5 x 25 mm) à droite et à gauche sur les parois latérales de la niche d'encastrement.
- Retirez l'étiquette en mousse sur la vitre.
- Retirez les 4 étiquettes en mousse fixées à droite et à gauche à l'arrière du bandeau de façade.
- Raccordez le tiroir au réseau électrique.

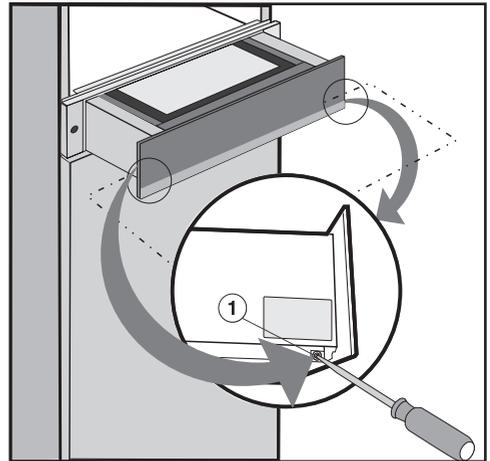
Lors du premier branchement du tiroir ou après une coupure de courant, les touches sensibles et les éléments d'affichage s'allument pendant env. 10 secondes en guise de test (initialisation). Une fois que les témoins sont éteints, vous pouvez mettre le tiroir en marche.

- Protégez l'arête supérieure du bandeau de tout frottement en installant l'appareil combiné.
- Encastrez l'appareil combiné en suivant les indications de la notice de montage correspondante.

## Ajuster la façade du tiroir

Après l'encastrement du second appareil, il peut être nécessaire d'ajuster la façade du tiroir et d'ajuster l'espace entre le tiroir et le second appareil. A cet effet, vous trouverez à l'arrière de la façade du tiroir 2 vis avec lesquelles la façade est fixée à la carrosserie du tiroir.

- Ouvrez le tiroir.



- Desserrez les vis de fixation ① à droite et à gauche sur la carrosserie du tiroir. Ne tournez pas entièrement la vis, la façade risquerait sinon de tomber.
- Pour corriger l'alignement et l'espace, poussez la façade du tiroir un peu vers le haut ou le bas.
- Serrez de nouveau les vis de fixation.

# Installation

## Raccordement électrique

Le tiroir est équipé en série d'un raccordement prêt à l'emploi à une prise de sécurité.

Installez le tiroir de sorte que la prise soit facilement accessible. Si la prise n'est pas facilement accessible, vérifiez qu'un dispositif de sectionnement de chacun des pôles est prévu sur l'installation.

 Risque d'incendie en cas de surchauffe.

Le fonctionnement du tiroir sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge ni de multiprises.

L'installation électrique doit être conforme aux normes VDE 0100.

Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel du type  de l'installation domestique associée pour le raccordement électrique du tiroir.

Un câble d'alimentation réseau abîmé ne doit être remplacé que par un câble réseau spécial du même type (disponible auprès du SAV Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

Le mode d'emploi ou la plaque signalétique vous indique la puissance de raccordement et la protection électrique adaptée. Comparez ces informations avec les données de la connexion électrique sur place.

En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou comparable.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

E-mail : [contact@miele-support.fr](mailto:contact@miele-support.fr)

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Droite**

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Gauche**

30 rue du Bac

75007 Paris

### **Miele Experience Center Nice**

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var

### **Miele Experience Center Toulouse**

10 rue Croix Baragnon

31000 Toulouse



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



#### **La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

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

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres  
renseignements : 02/451.16.16  
(Lu.-Ven. 8h-17h)**

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

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

**Prenez un rendez-vous au Miele  
Experience Center de Bruxelles,  
Mollem, Anvers ou Hasselt**

[https://www.miele.be/fr/c/  
miele-belgique-200.htm](https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm)

### **Miele Luxembourg S.à.r.l.**

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile  
et autres renseignements :  
+352 497 11 30**

**(Lu.-Jeu. 8h30-17h //**

**Vend. 8h30-16h)**

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

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

**Prenez un rendez-vous au Miele  
Experience Center de Gasperich**

[https://www.miele.lu/fr/c/  
miele-experience-center-  
gasperich-700.htm](https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm)

### **Siège en Allemagne :**

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Allemagne

EVS 7010, EVS 7110

fr-FR, BE

M.-Nr. 11 168 332 / 00