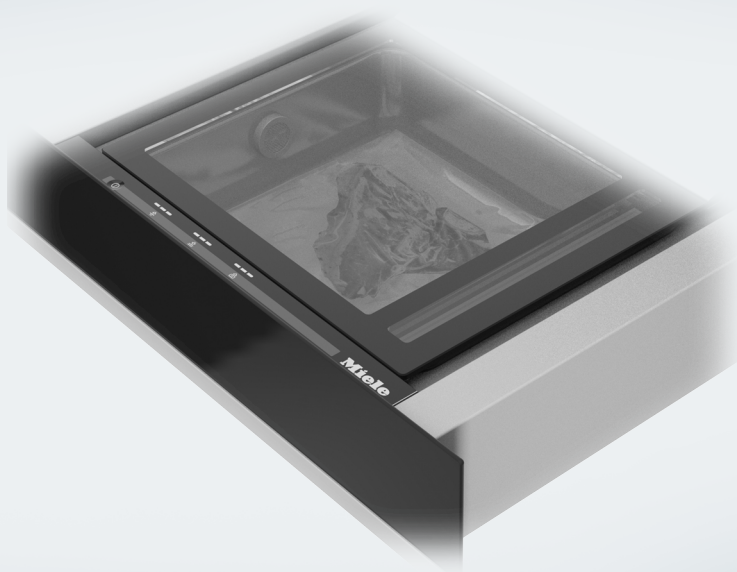


Gebrauchs- und Montageanweisung Vakuumschublade



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor
Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen	3
Ihr Beitrag zum Umweltschutz.....	11
Übersicht.....	12
Ansicht Vakuumierschublade	12
Mitgeliefertes Zubehör	13
Bedien- und Anzeigeelemente	14
Erste Reinigung	15
Bedienung	16
Wichtige Hinweise zur Nutzung	16
Tipps.....	17
Verwendung der Vakuumstufen	18
Verwendung der Verschweißstufen	19
Beutel vakuumieren und verschweißen.....	20
Vakuumiervorgang vorzeitig beenden	21
Einweckgläser und Gläser mit Twist-off-Deckel vakuumieren	22
Externe Behälter vakuumieren	24
Nach dem Benutzen.....	26
Vakuumiervorgang abbrechen	26
Reinigung und Pflege	27
Schubladenfront und Glasdeckel reinigen	28
Vakuumwanne und Schweißbalken reinigen.....	28
Vakuumadapter reinigen.....	28
Trocknungslauf durchführen.....	29
Was tun, wenn	30
Nachkaufbares Zubehör	36
Sicherheitshinweise zum Einbau	37
Hinweise zum Einbau	38
Einbaumaße	39
Einbau.....	45
Elektroanschluss	50
Kundendienst, Typenschild, Garantie	52

Sicherheitshinweise und Warnungen

Die Vakuumierschublade wird zur Vereinfachung in den folgenden Anweisungen als Schublade bezeichnet.

Diese Schublade entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie die Schublade in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an der Schublade.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ▶ Diese Schublade ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsüblichen Aufstellumgebungen bestimmt.
- ▶ Diese Schublade ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.
- ▶ Verwenden Sie die Schublade ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Vakuumieren und Einschweißen von Lebensmitteln in dafür geeigneten Vakuumierbeuteln, zum Vakuumieren von Einweckgläsern, Gläsern mit Twist-off-Deckel und vakuumfesten Behältern aus Kunststoff oder Edelstahl.
Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Vakuumieren Sie niemals Lebendware (z. B. Muscheln, Meerestiere).
- ▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, die Schublade sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden. Diese Personen dürfen die Schublade nur ohne Aufsicht bedienen, wenn sie ihnen so erklärt wurde, dass sie sie sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Kinder im Haushalt

- ▶ Kinder unter acht Jahren müssen von der Schublade ferngehalten werden – es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Kinder ab acht Jahren dürfen die Schublade nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen die Schublade so erklärt wurde, dass sie sie sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.
- ▶ Kinder dürfen die Schublade nicht ohne Aufsicht reinigen.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe der Schublade aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem der Schublade spielen.
- ▶ Der Schweißbalken wird bei Betrieb heiß. Auch die Schweißnaht des Vakuumierbeutels ist nach dem Schweißvorgang stark erwärmt. Halten Sie Kinder von der Schublade fern, bis der Schweißbalken und die Schweißnaht so weit abgekühlt sind, dass jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- ▶ Erstickungsgefahr! Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Technische Sicherheit

- ▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
 - ▶ Beschädigungen an der Schublade können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie sie auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
 - ▶ Achten Sie besonders auf Beschädigungen und Risse am Glasdeckel und der Kammerdichtung. Beschädigungen am Glasdeckel können zur Implosion führen. Betreiben Sie die Schublade niemals, wenn der Glasdeckel und/oder die Kammerdichtung beschädigt ist.
 - ▶ In der Schublade ist eine Vakuumpumpe mit Öl eingebaut. Um ein Auslaufen des Öls zu vermeiden, kippen Sie die Schublade nicht und stellen Sie sie nicht hochkant auf.
 - ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb der Schublade ist nur dann gewährleistet, wenn sie an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.
 - ▶ Die elektrische Sicherheit der Schublade ist nur dann gewährleistet, wenn sie an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft prüfen.
 - ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild der Schublade müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden an der Schublade auftreten.
- Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie die Schublade damit nicht an das Elektronetz an.
- ▶ Verwenden Sie die Schublade nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.
- ▶ Diese Schublade darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.
- ▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen der Schublade. Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Schublade.
- ▶ Bedienen Sie die Schublade nicht, wenn Sie nasse Hände oder Kontakt mit Wasser haben.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn die Schublade nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Nur bei Original-Ersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.
- ▶ Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss die Schublade von einer Elektro-Fachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine spezielle Netzanschlussleitung Typ H 05 VV-F (PVC-isoliert) ersetzt werden, die beim Miele Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Bei einer Stromunterbrechung während des Vakuumiervorgangs bleibt das Vakuum in der Vakuumkammer erhalten und der Glasdeckel kann nicht geöffnet werden. Versuchen Sie keinesfalls den Glasdeckel mit Gewalt oder mithilfe von Werkzeugen zu öffnen. Nach Wiederherstellung der Stromversorgung können Sie den Glasdeckel öffnen.

Sicherheitshinweise und Warnungen

► Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss die Schublade vollständig vom Elektronetz getrennt sein. Stellen Sie dies sicher, indem Sie

- die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
- die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz heraus-schrauben oder
- den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

Sachgemäßer Gebrauch

- ▶ **Verbrennungsgefahr!** Der Schweißbalken wird bei Betrieb heiß. Auch die Schweißnaht des Vakuumierbeutels ist nach dem Schweißvorgang stark erwärmt. Berühren Sie den Schweißbalken und die Schweißnaht nicht unmittelbar nach dem Vakuumiervorgang.
- ▶ **Brandgefahr!** Bewahren Sie keine leichtentzündlichen Stoffe und Materialien in der Nähe der Schublade auf.
- ▶ Die Belastbarkeit der Teleskopauszüge beträgt maximal 15 kg. Wenn Sie die Schublade überladen oder sich auf die geöffnete Schublade stellen oder setzen, werden die Auszüge beschädigt.
- ▶ Beschädigungen am Glasdeckel können zur Implosion führen. Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf dem Glasdeckel ab. Achten Sie darauf, dass der Glasdeckel nicht durch herunterfallende Gegenstände beschädigt wird.
- ▶ Verwenden Sie die Schublade und den Glasdeckel nicht als Arbeits-, Schnitt- oder Abstellfläche.
- ▶ Bauen Sie die Schublade so ein, dass für das vollständige Herausziehen und Öffnen des Glasdeckels genügend Platz ist. Nur so können Sie die Vakuumkammer einsehen und Verbrennungen durch Berühren des heißen Schweißbalkens und der Schweißnaht vermeiden.
- ▶ Beim Vakuumieren von Flüssigkeiten kommt es bereits bei niedrigen Temperaturen zur Blasenbildung, dadurch entsteht ein Kocheindruck. Es kann Dampf austreten, der zu Funktionsstörungen der Schublade führen kann.
Vakuumieren Sie Lebensmittel (flüssig und fest) aus diesem Grund nur gekühlt.
Beobachten Sie den Vakuumiervorgang aufmerksam und verschweißen Sie den Beutel gegebenenfalls vorzeitig.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Wenn Flüssigkeiten in die Ansaugöffnung der Vakuumpumpe und in das Innere der Schublade gelangen, kann dies zu Schäden an der Vakuumpumpe führen.
- ▶ Vakuumieren von Einweckgläsern und Gläsern mit Twist-off-Deckel in der geschlossenen Vakuumkammer:
Verwenden Sie nur Gläser und Deckel in einwandfreiem Zustand. Halten Sie einen Mindestabstand von 1 cm zum Glasdeckel der Schublade ein.
- ▶ Die Feuchtigkeit von Speisen oder Getränken kann zu Korrosion führen. Verwenden Sie die Schublade nicht zum Aufbewahren von Speisen oder Getränken.
- ▶ Führen Sie niemals an der Schublade angeschlossene Schläuche in Körperöffnungen ein.
- ▶ Wenn die Schublade hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie diese niemals, während Sie die Schublade verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Schublade, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie eine Möbeltür erst, wenn der Schweißbalken und die Schublade vollständig abgekühlt sind.

Reinigung und Pflege

- ▶ Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung der Schublade niemals einen Dampf-Reiniger.

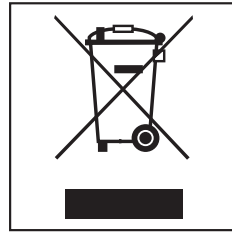
Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

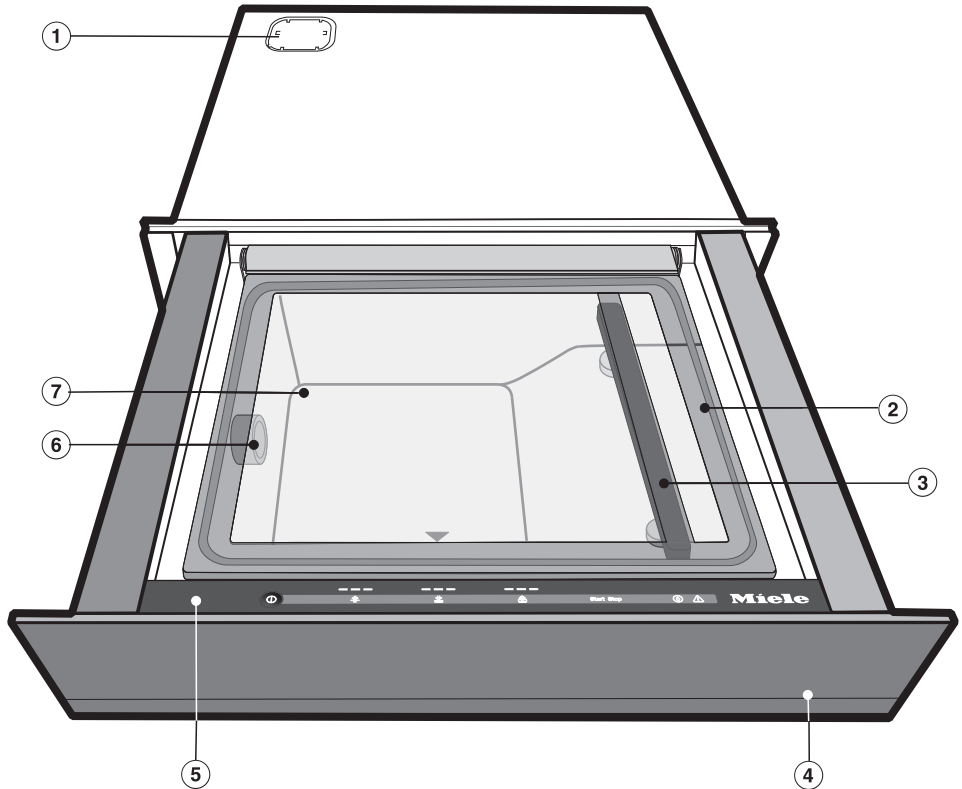


Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Übersicht

Ansicht Vakuumierschublade



- ① Abdeckung Luftfilter (siehe Kapitel "Einbau")
- ② Glasdeckel mit Kammerdichtung
Der Glasdeckel lässt sich am einfachsten schließen, wenn Sie ihn auf dem kleinen schwarzen Dreieck nach unten drücken.
- ③ Schweißbalken in der Vakuumwanne und Gegendruckbalken an der Innenseite des Glasdeckels
- ④ Push/Pull-Öffnungsmechanismus
Die Schublade lässt sich durch leichtes Drücken auf die Mitte der Blende öffnen und schließen.
- ⑤ Bedienfeld
- ⑥ Ansaugöffnung Vakuumpumpe/Anschluss Vakuumadapter
- ⑦ Vakuumwanne

Mitgeliefertes Zubehör

Sie können mitgeliefertes sowie weiteres Zubehör bei Bedarf nachbestellen (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").

Die mitgelieferten Vakuumierbeutel sind nicht für die Verwendung im Druckdampfgarer geeignet!

Vakuumierbeutel VB 1828

50 Beutel zum Aufbewahren und Sous-vide-Garen von flüssigen und festen Lebensmitteln

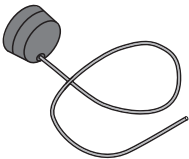
180 x 280 mm (BxH)

Vakuumierbeutel VB 2435

50 Beutel zum Aufbewahren und Sous-vide-Garen von flüssigen und festen Lebensmitteln

240 x 350 mm (BxH)

Vakuumadapter



1 Adapter zum Vakuumieren von externen Behältern

Bedien- und Anzeigeelemente



Sensortasten

Die Sensortasten reagieren auf Fingerkontakt. Jede Berührung wird mit einem Tastenton bestätigt.

Sensor-taste	Funktion
	Ein- und Ausschalten
	Einstellen der Vakuumstufe
	Einstellen der Verschweißstufe / Vorzeitiges Beenden des Vakuumiervorgangs
	Einstellen der Vakuumstufe für externe Behälter
Start	Starten des Vakuumiervorgangs für externe Behälter
Stop	Abbruch des Vakuumier-/Schweißvorgangs / Abbruch des Trocknungslaufs
	Durchführen eines Trocknungslaufs Hinweis: Diese Sensortaste leuchtet nur, wenn ein Trocknungslauf durchgeführt werden sollte oder muss (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Trocknungslauf durchführen").

Anzeigeelemente

Anzeige	Beschreibung
	Segmentbalken Vakuum-/Verschweißstufe
	Warnung (siehe Kapitel "Was tun, wenn ...")

- Kleben Sie das Typenschild, das sich bei den mitgelieferten Unterlagen befindet, an die dafür vorgesehene Stelle im Kapitel "Kundendienst, Typenschild, Garantie".
- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien und Werbeaufkleber (falls vorhanden).

Aufkleber mit Sicherheits- und Einbauhinweisen sowie das Typenschild dürfen nicht entfernt werden!

Schublade erstmalig reinigen

- Entnehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Schublade.

 Beschädigung des Glasdeckels und der Kammerdichtung vermeiden! Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden, säurehaltigen Reinigungsmittel oder scharfe, spitze Gegenstände.

- Reinigen Sie die Schublade innen und außen mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und etwas warmem Wasser oder mit einem sauberen, feuchten Mikrofaser-tuch.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Wichtige Hinweise zur Nutzung

- Vakuumieren Sie ausschließlich Lebensmittel.
- Verwenden Sie nur frische und einwandfreie Lebensmittel.
- Achten Sie auf hygienische Bedingungen sowie die Einhaltung der Kühltette.
- Vakuumieren Sie Lebensmittel nur in geeigneten Vakuumierbeuteln, Einweckgläsern und Gläsern mit Twist-off-Deckel (Schraubdeckel) oder in vakuumfesten externen Behältern.

Wir empfehlen Ihnen, zum Vakuumieren die mitgelieferten Vakuumierbeutel zu verwenden (siehe auch Kapitel "Nachkaufbares Zubehör"). Diese sind kältestabil und kochfest und somit besonders für die Lagerung im Kühl- oder Gefrierschrank und das Sous-vide-Garen von festen und flüssigen Lebensmitteln geeignet.

- Vakuumieren Sie nur gekühlte Lebensmittel.
- Lassen Sie auch vorgekochte und -gebratene Lebensmittel vor dem Vakuumieren mindestens auf Raumtemperatur (ca. 20 °C) abkühlen. Lebensmittel, die üblicherweise nicht im Kühlschrank gelagert werden, z. B. trockene Teigwaren oder Müsli, können Sie ebenfalls bei Raumtemperatur vakuumieren.
- Wenn Sie Lebensmittel mit kaltem Wasser abspülen, trocknen Sie sie vor dem Vakuumieren, damit sich kein Wasser im Vakuumierbeutel oder Behälter ansammeln kann.

- Vakuumieren Sie nur Beutel, die eine maximale Größe von 250 x 350 mm (Siegelrandbeutel) oder von 240 x 350 mm (Schlauchbeutel) haben.
- Wenn Sie Lebensmittel nach dem Vakuumieren Sous-vide-garen möchten, verwenden Sie nur kochfeste Vakuumierbeutel.
- Wählen Sie die Beutelgröße passend zur Größe des Lebensmittels aus. Wenn der Vakuumierbeutel zu groß ist, kann zu viel Luft darin verbleiben. Sie können den Beutel auch passend auf die Größe des Vakuumierguts zuschneiden.
- Wenn Sie mehrere Lebensmittel in einem Beutel vakuumieren wollen, legen Sie die Lebensmittel nebeneinander und gleichmäßig verteilt in den Beutel.
- Füllen Sie den Vakuumierbeutel mit festen Lebensmitteln maximal zu $\frac{2}{3}$; mit Flüssigkeiten maximal zu $\frac{1}{3}$.
- Um eine einwandfreie Schweißnaht zu erhalten, achten Sie darauf, dass der Beutelrand im Bereich der Schweißnaht trocken und fettfrei ist.
- Positionieren Sie den offenen Beutelrand parallel zum Schweißbalken, so dass der Rand ca. 2 cm über den Schweißbalken hinausragt.
- Verwenden Sie jeden Vakuumierbeutel nur einmal.
- Lagern Sie für die Kühlung geeignete Lebensmittel nach dem Vakuumieren im Kühlschrank oder frieren Sie sie ein.

Vakuuieren Sie Einweckgläser und Gläser mit Twist-off-Deckel nur in der geschlossenen Vakuumkammer!

- Achten Sie stets auf den einwandfreien Zustand der Gläser und Deckel.
- Die Gläser dürfen nicht höher als 8 cm sein, damit der Mindestabstand von 1 cm zum Glasdeckel der Schublade gewährleistet ist. Stellen Sie vor dem Vakuuiervorgang sicher, dass der Mindestabstand eingehalten wird.

Tipps

- Frieren Sie Flüssigkeiten vor dem Vakuuieren ein. So können Sie den Vakuuierbeutel bis zu $\frac{2}{3}$ füllen.
- Schlagen Sie die Ränder des Vakuuierbeutels zum Füllen nach außen um. So erhalten Sie eine saubere und einwandfreie Schweißnaht.
- Um zu verhindern, dass kleine Beutel in die Vakuumwanne rutschen, können Sie zum Vakuuieren ein Schneidbrett unten in die Wanne legen.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob sich das Lebensmittel, z. B. Beerenobst oder Chips, beim Vakuuieren im Beutel verformt, beginnen Sie mit der niedrigsten Vakuumstufe.
- Ist der Schweißbalken nach mehreren Vakuuiervorgängen bereits erwärmt, können Sie die nächst niedrigere Verschweißstufe wählen.

Bedienung

Verwendung der Vakuumstufen

Für das Vakuumieren stehen 3 Stufen zur Verfügung.

Je höher die Vakuumstufe gewählt wird, desto höher ist das Vakuum.

Vakuumstufe	Verwendungszweck
☒ ☐ ☐	Verpacken, Portionieren und Lagern Geeignet für – sehr druckempfindliche Lebensmittel, z. B. Salat, Beerenobst; – bereits geöffnete Einweckgläser und Gläser mit Twist-off-Deckel (Schraubdeckel), z. B. Marmeladen- oder Pestogläser; – externe Behälter, z. B. das Vakuumier-Behälterset der Firma caso®.
☒ ☒ ☐	Marinieren, Beizen, Sous-vide-Garen und Einfrieren Geeignet für – druckempfindliche Lebensmittel, z. B. zarte Fischfilets; – Saucen und Lebensmittel mit größeren Flüssigkeitszugaben (≥ 50 g), z. B. Ragouts, Currys; – bereits geöffnete Einweckgläser und Gläser mit Twist-off-Deckel (Schraubdeckel), z. B. Marmeladen- oder Pestogläser.
☒ ☒ ☒	Sous-vide-Garen, Einfrieren und Vorratshaltung Geeignet für – Fleisch und festere Lebensmittel, z. B. Kartoffeln, Möhren; – Hartkäse (Vorratshaltung); – Lebensmittel mit geringen Flüssigkeitszugaben (≤ 50 g), z. B. Kräuteröle.

Verwendung der Verschweißstufen

Für das Verschweißen der Vakuumierbeutel stehen 3 Stufen zur Verfügung.

Je höher die Verschweißstufe gewählt wird, desto länger ist die Dauer des Schweißvorgangs. Mit einer längeren Schweißdauer erhöht sich auch die Stabilität der Schweißnaht.

Wir empfehlen, zur Lagerung und zum Sous-vide-Garen von Lebensmitteln die Verschweißstufe 2 oder 3 zu verwenden.

Bedienung



Verletzungsgefahr!

Beschädigungen am Glasdeckel können zur Implosion führen.

Nehmen Sie die Schublade bei Beschädigungen des Glasdeckels keinesfalls in Betrieb.

Verwenden Sie den Glasdeckel nicht als Arbeits-, Schnitt- oder Abstellfläche.

Die Sensortasten auf der Bedienblende müssen frei von Verschmutzungen und Flüssigkeiten sein. Die Tasten reagiert anderenfalls nicht, oder es kommt zu unbeabsichtigten Schaltvorgängen.



Beschädigung der Schublade vermeiden!

Wenn Flüssigkeiten während eines Vakuuimiervorgangs in die Ansaugöffnung der Vakuumpumpe gelangen, kann dies zu Schäden an der Vakuumpumpe führen.

Füllen Sie den Vakuumierbeutel mit Flüssigkeiten maximal zu $\frac{1}{3}$.

Beutel vakuumieren und verschweißen

- Füllen Sie den Vakuumierbeutel.
- Öffnen Sie die Schublade und den Glasdeckel.
- Legen Sie den Vakuumierbeutel in die Vakuumwanne, so dass der offene Beutelrand auf dem Schweißbalken liegt. Achten Sie darauf, dass der Beutelrand mittig und faltenfrei auf dem Schweißbalken liegt.
- Schalten Sie die Schublade mit der Sensortaste ① ein.

Die Sensortasten ☰ und ☷ leuchten.

- Berühren Sie die Sensortaste ☰ so oft, bis das Segment der gewünschten Vakuumstufe leuchtet.
- Berühren Sie die Sensortaste ☷ so oft, bis das Segment der gewünschten Verschweißstufe leuchtet.
- Schließen Sie den Glasdeckel und drücken ihn leicht an.

Der Vakuuimiervorgang startet.

Folgende Abläufe während des Vakuuimiervorgangs sind normal und weisen nicht auf eine Fehlfunktion oder einen Gerätedefekt hin:

- der Beutel bläht sich auf,
- Flüssigkeiten bilden Blasen, so dass ein Kocheindruck entsteht.

Wenn Sie während des Vakuumiervorgangs beobachten, dass Flüssigkeiten überzulaufen drohen, können Sie den Vorgang beenden und den Beutel vorzeitig verschweißen (siehe Kapitel "Vakuumiervorgang vorzeitig beenden").

Nach dem Vakuumiervorgang

ertönt ein akustisches Endsignal.

- Öffnen Sie den Glasdeckel.



Verbrennungsgefahr!

Der Schweißbalken und die Schweißnaht sind heiß.

Berühren Sie den Schweißbalken und die Schweißnaht nicht unmittelbar nach dem Vakuumiervorgang.

- Nehmen Sie den Vakuumierbeutel aus der Vakuumwanne.

Bevor Sie einen neuen Vakuumiervorgang starten, prüfen Sie, ob die Vakuumkammer und der Schweißbalken sauber und trocken sind. Entfernen Sie gegebenenfalls Verschmutzungen und Restflüssigkeiten.

Vakuumiervorgang vorzeitig beenden

Sie können den Vakuumiervorgang beenden und den Vakuumierbeutel vorzeitig verschweißen.

- Berühren Sie die Sensortaste

Der Vakuumiervorgang wird beendet. Nach einigen Sekunden wird der Beutel verschweißt.

Das vorzeitige Verschweißen des Vakuumierbeutels ist erst möglich, wenn ein bestimmtes Unterdruckniveau (Vakuum) in der Vakuumkammer erreicht ist. Ist das erforderliche Unterdruckniveau noch nicht erreicht, muss die Sensortaste

erneut berührt werden. Aus technischen Gründen dauert es einige Sekunden, bis der Beutel verschweißt wird.



Verletzungsgefahr!

Beschädigungen und Risse am Glas oder Glas-/Twist-off-Deckel können zur Implosion führen.

Vakuuieren Sie nur Gläser und Deckel in einwandfreiem Zustand.

Vakuuieren Sie Gläser nur mit Vakuumstufe 1 oder 2.



Beschädigung der Schublade vermeiden!

Halten Sie einen Mindestabstand von 1 cm zum Glasdeckel der Schublade ein. Stellen Sie vor dem Vakuumiervorgang sicher, dass der Mindestabstand eingehalten wird.

Einweckgläser und Gläser mit Twist-off-Deckel vakuumieren

- Verschießen Sie das Glas mit dem dazugehörigen Glasdeckel und der Gummidichtung oder dem Twist-off-Deckel.
- Öffnen Sie die Schublade und den Glasdeckel.
- Stellen Sie das Glas in die Vakuumwanne. Achten Sie auf den vorgegebenen Mindestabstand zum Glasdeckel der Schublade.
- Schalten Sie die Schublade mit der Sensortaste ① ein.

Die Sensortasten  und  leuchten.

- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis das Segment der Vakuumstufe 1 oder 2 leuchtet.
- Berühren Sie die Sensortaste  so oft, bis das Segment der Verschweißstufe 1 leuchtet.
- Schließen Sie den Glasdeckel und drücken ihn leicht an.

Der Vakuumiervorgang startet.

Nach dem Vakuumiervorgang

ertönt ein akustisches Endsignal.

- Öffnen Sie den Glasdeckel.



Verbrennungsgefahr!

Der Schweißbalken ist heiß.

Berühren Sie den Schweißbalken nicht unmittelbar nach dem Vakuumiervorgang.

- Nehmen Sie das Glas aus der Vakuumwanne.

Bevor Sie einen neuen Vakuumiervorgang starten, prüfen Sie, ob die Vakuumkammer sauber und trocken ist.

Entfernen Sie gegebenenfalls Verschmutzungen und Restflüssigkeiten.



Verletzungsgefahr!

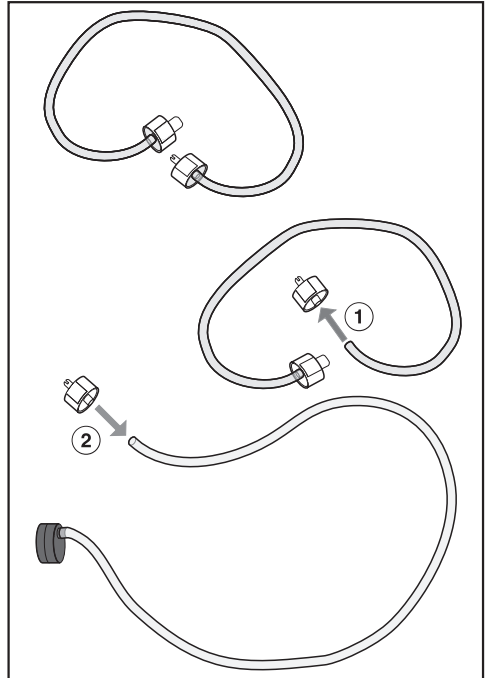
Externe Behälter aus Glas können beim Vakuumieren implodieren.

Vakuumieren Sie nur vakuumfeste Behälter aus Kunststoff oder Edelstahl.

Wir empfehlen zum Vakuumieren von externen Behältern das Vakuumier-Behälterset der Firma caso®. Diese Behälter können mithilfe des mitgelieferten Vakuumadapters an die Schublade angeschlossen werden. Vakuumieren Sie die Behälter des Vakuumier-Behältersets nur mit Vakuumstufe 1 für externe Behälter.

Externe Behälter vakuumieren

Die nachfolgende Anleitung beschreibt das Vakuumieren eines Behälters aus dem Vakuumier-Behälterset der Firma caso®.

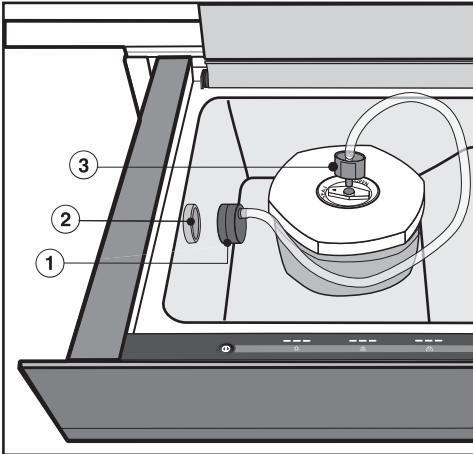


■ Zur Vorbereitung des Vakuumadapters:

Ziehen Sie vom Verbindungsschlauch des Behältersets den Anschlussstecker für den Behälterdeckel (kleiner Durchmesser) ① ab.

- Stecken Sie den Anschlussstecker auf das Schlauchende des Vakuumadapters ②. Für einen sicheren Halt, achten Sie darauf, dass das Schlauchende mindestens 0,5 cm über die Öffnung am Anschlussstecker gesteckt wird.

- Füllen Sie den Behälter bis maximal 3 cm unter den Rand.
- Legen Sie den Deckel auf den Behälter und drücken ihn an.
- Öffnen Sie die Schublade und den Glasdeckel.



- Setzen Sie den Vakuumadapter ① auf die Ansaugöffnung der Vakuumpumpe ②.
- Stecken Sie den Anschlussstecker ③ auf den Behälterdeckel. Achten Sie darauf, dass der Drehverschluss des Deckels auf "seal" (geschlossen) steht.
- Schalten Sie die Schublade mit der Sensortaste ① ein.

Die Sensortasten ☰ und ☷ leuchten.

- Berühren Sie die Sensortaste ☰.

Die Sensortasten ☰ und ☷ erlöschen.

Die Sensortasten ☰ und Start leuchten.

- Berühren Sie die Sensortaste ☰ so oft, bis das Segment der Vakuumstufe 1 leuchtet.

- Berühren Sie die Sensortaste Start.
- Der Vakuumiervorgang startet.

Lassen Sie den Glasdeckel der Schublade während des gesamten Vakuumiervorgangs geöffnet.

Nach dem Vakuumiervorgang

ertönt ein akustisches Endsignal.

- Ziehen Sie den Anschlussstecker vom Behälterdeckel ab. Achten Sie darauf, dass der Drehverschluss des Deckels weiterhin auf "seal" (geschlossen) steht.
- Nehmen Sie den Vakuumadapter von der Ansaugöffnung der Vakuumpumpe ab.

Bevor Sie einen neuen Vakuumiervorgang starten, prüfen Sie, ob der Vakuumadapter inklusive Schlauch und die Vakuumkammer sauber und trocken sind.

Entfernen Sie gegebenenfalls Verschmutzungen und Restflüssigkeiten.

Bedienung

Nach dem Benutzen

- Schalten Sie die Schublade mit der Sensortaste ① aus.
- Reinigen und trocknen Sie die Schublade und gegebenenfalls das Zubehör wie im Kapitel "Reinigung und Pflege" beschrieben.
- Schließen Sie den Glasdeckel erst, wenn die Vakuumkammer vollständig trocken ist.
- Schließen Sie die Schublade.

Beim nächsten Einschalten ist die zuletzt gewählte Vakuum- und Verschweißstufe automatisch eingestellt und wird auf dem Bedienfeld angezeigt.

Vakuumiervorgang abbrechen

Sie können einen Vakuumiervorgang jederzeit abbrechen, z. B. wenn Sie während des Vorgangs feststellen, dass der Beutelrand nicht richtig positioniert ist.

Beachten Sie, dass beim Vakuumieren von Beuteln bei einem Abbruch der Beutel nicht mehr verschweißt wird.

- Berühren Sie die Sensortaste Stop.



Verletzungsgefahr!

Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung der Schublade niemals einen Dampf-Reiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden. Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich haushaltsübliche Spülmittel.

Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerschlagen führen.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort.

Lassen Sie den Schweißbalken vor der Reinigung abkühlen.

- Schalten Sie die Schublade zur Reinigung aus.
- Reinigen und trocknen Sie Schublade und Zubehör nach jedem Benutzen.
- Schließen Sie den Glasdeckel erst, wenn die Vakuumkammer vollständig trocken ist.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, vermeiden Sie bei der Reinigung

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel,
- kalklösende Reinigungsmittel,
- scheuernde Reinigungsmittel, z. B. Scheuermilch, Putzsteine,
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel,
- Edelstahl-Reinigungsmittel (Ausnahme: Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger),
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Backofensprays,
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten, z. B. Topfschwämme,
- scharfe Metallschaber.

Reinigung und Pflege

Schubladenfront und Glasdeckel reinigen

- Entfernen Sie Verschmutzungen und Fingerabdrücke mit einem haushaltsüblichen Glasreiniger oder mit einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Vakuumwanne und Schweißbalken reinigen

⚠ Beschädigung der Schublade vermeiden!

Wenn Flüssigkeiten in die Ansaugöffnung der Vakuumpumpe gelangen, kann dies zu Schäden an der Vakuumpumpe führen.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Ansaugöffnung der Vakuumpumpe gelangt.

Tipp: Zur leichteren Reinigung der Vakuumwanne und des Schweißbalkens können Sie den Schweißbalken nach oben abnehmen.

- Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und etwas warmem Wasser oder mit einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.

Bei stärkeren Verschmutzungen oder Verfärbungen der Vakuumwanne empfehlen wir Ihnen den Miele Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (siehe Kapitel "Nachkaufbares Zubehör").

- Wischen Sie nach jeder Reinigung mit etwas klarem Wasser nach, bis alle Reinigungsmittel-Rückstände entfernt sind.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Vakuumadapter reinigen

- Reinigen Sie den Vakuumadapter mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser oder mit einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie den Vakuumadapter anschließend mit einem Tuch.
- Verwenden Sie den Vakuumadapter erst wieder, wenn er vollständig trocken ist.

Trocknungslauf durchführen

Durch das Vakuumieren von Lebensmitteln gelangt Feuchtigkeit in den Ölkreislauf der Vakuumpumpe. Um die Feuchtigkeit wieder zu entfernen, ist nach einer bestimmten Betriebsdauer ein Trocknungslauf erforderlich.

Die Sensortaste ⑤ auf dem Bedienfeld der Schublade leuchtet gelb, wenn ein Trocknungslauf durchgeführt werden sollte. Nach dem ersten Aufleuchten dieser Taste sind noch 10 weitere Vakuumiervorgänge möglich. Danach leuchtet die Sensortaste ⑤ rot und der Trocknungslauf muss durchgeführt werden. Ab diesem Zeitpunkt ist die Schublade für jede weitere Nutzung gesperrt.

Wir empfehlen, vor Sperrung der Schublade einen Trocknungslauf durchzuführen.

Der gesamte Trocknungslauf dauert maximal 20 Minuten.

Für den Trocknungslauf muss die Vakuumkammer frei von Gegenständen und Restflüssigkeiten sein.

Reinigen und trocknen Sie gegebenenfalls die Vakuumkammer.

■ Berühren Sie die Sensortaste ⑤.

■ Schließen Sie den Glasdeckel.

Der Trocknungslauf startet. Während der gesamten Dauer blinkt die Sensortaste ⑤ gelb.

Sie können den Trocknungslauf mit der Sensortaste Stop abbrechen. Bei einem Abbruch muss der Trocknungslauf nach Ablauf der verbleibenden Vakuumiervorgänge oder beim nächsten Einschalten der Schublade wiederholt werden.

Wenn der Trocknungslauf beendet ist, erlischt die Sensortaste ⑤. Sie können die Schublade wie gewohnt benutzen.

Was tun, wenn ...

Die meisten Probleme, die im täglichen Betrieb auftreten, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen.

Fordern Sie den Werkkundendienst (siehe Umschlag) an, wenn Sie die Ursache eines Problems nicht finden oder beheben können.



Verletzungsgefahr! Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die Miele nicht haftet.

Nur von Miele autorisierte Fachkräfte dürfen Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen durchführen.

Öffnen Sie niemals selbst das Gehäuse der Schublade.

Problem	Ursache und Behebung
Die Schublade lässt sich nicht öffnen.	Die Sicherungsschrauben an der Rückseite der Schublade wurden nicht entfernt. ■ Fordern Sie den Kundendienst an.
Die Schublade lässt sich nicht einschalten.	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt. ■ Stecken Sie den Netzstecker ein. Die Sicherung ist herausgesprungen. ■ Aktivieren Sie die Sicherung (Mindestabsicherung siehe Typenschild). Falls Sie nach dem Wiedereinschalten/Wiedereindreihen der Sicherung bzw. des FI-Schutzschalters die Schublade noch immer nicht in Betrieb nehmen können, fordern Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst an.
Bei der Inbetriebnahme der Schublade gab es einen lauten Knall.	Die Transportsicherung wurde nicht entfernt und der Luftfilter nicht eingebaut. ■ Fordern Sie den Kundendienst an.
Die Schublade hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Die Schublade schaltet sich aus Energiespargründen automatisch aus, wenn nach dem Einschalten oder nach Ende eines Vakuumiervorgangs innerhalb einer bestimmten Zeit keine weitere Bedienung erfolgt. ■ Schalten Sie die Schublade wieder ein.
Die Sensortasten reagieren trotz mehrfacher Berührung nicht.	Auf dem Bedienfeld befinden sich Gegenstände oder Verschmutzungen bzw. Flüssigkeiten. ■ Entfernen Sie die Gegenstände und/oder reinigen und trocknen Sie das Bedienfeld.

Problem	Ursache und Behebung
Der Vakuumiervorgang dauert länger als gewohnt.	Das Öl in der Vakuumpumpe ist stark erhitzt. ■ Lassen Sie die Schublade für 1 Stunde abkühlen, bevor Sie einen neuen Vakuumiervorgang starten. ■ Wenn Sie mehrere Vakuumiervorgänge hintereinander durchführen, warten Sie mindestens 2 Minuten zwischen den einzelnen Vorgängen. So vermeiden Sie, dass das Öl erneut zu stark erhitzt.
Der Vakuumierbeutel wird nicht vorzeitig verschweißt.	Das zum vorzeitigen Verschweißen erforderliche Unterdruckniveau (Vakuum) in der Vakuumkammer wurde noch nicht erreicht. ■ Berühren Sie Sensortaste <u>⏏</u> erneut bzw. so oft, bis der Vakuumiervorgang beendet und der Beutel verschweißt wird.
Alle Sensortasten sind erlöschen. Der Glasdeckel lässt sich nicht öffnen.	Es gab eine Stromunterbrechung während des Vakuumiervorgangs. Die Vakuumkammer steht noch unter Vakuum, so dass der Glasdeckel nicht geöffnet werden kann. Versuchen Sie keinesfalls den Glasdeckel mit Gewalt oder mithilfe von Werkzeugen zu öffnen. ■ Wenn die Stromversorgung wieder hergestellt ist, können Sie nach der Initialisierung (Aufleuchten sämtlicher Sensortasten und Anzeigeelemente) den Glasdeckel öffnen. ■ Starten Sie den Vakuumiervorgang gegebenenfalls erneut.
Nach dem Vakuumiervorgang bleibt zu viel Luft im Beutel zurück.	Die Vakuumstufe war zu niedrig. ■ Starten Sie den Vakuumiervorgang mit einem neuen Vakuumierbeutel und einer höheren Vakuumstufe erneut. Der Vakuumierbeutel ist zu groß für das Vakuumiergut. ■ Verwenden Sie einen neuen kleineren Vakuumierbeutel oder schneiden Sie einen zu großen Beutel passend auf die Größe des Vakuumierguts zu. ■ Starten Sie den Vakuumiervorgang erneut, gegebenenfalls mit einer höheren Vakuumstufe.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
Nach mehreren Vakuumiervorgängen hintereinander ist die Schweißnaht fehlerhaft/nicht durchgängig verschweißt.	Der Schweißbalken ist überhitzt. ■ Warten Sie mindestens 2 Minuten zwischen den einzelnen Vakuumiervorgängen. So vermeiden Sie, dass der Schweißbalken erneut überhitzt.
Der Beutelrand ist nicht komplett verschweißt.	Der Beutelrand lag nicht mittig auf dem Schweißbalken oder ist verrutscht. ■ Legen Sie den Beutelrand mittig auf den Schweißbalken. Achten Sie darauf, dass der Beutelrand parallel zum Schweißbalken liegt und ca. 2 cm über diesen hinausragt.
	Der Vakuumierbeutel ist breiter als 25 cm. ■ Verwenden Sie einen Vakuumierbeutel mit einer maximalen Breite von 25 cm.
Die Schweißnaht war nicht stabil genug und hat sich gelöst.	Der Beutelrand ist verschmutzt (innen und außen). Um eine einwandfreie Schweißnaht zu erhalten, muss der Beutelrand im Bereich der Schweißnaht trocken und fettfrei sein. ■ Schlagen Sie die Ränder des Vakuumierbeutels zum Füllen nach außen um. So erhalten Sie eine saubere Schweißnaht.
	Der Beutelrand lag nicht faltenfrei auf dem Schweißbalken. ■ Legen Sie den Beutelrand faltenfrei auf den Schweißbalken.
	Die Verschweißstufe war zu niedrig. ■ Starten Sie den Vakuumiervorgang gegebenenfalls mit einem neuen Vakuumierbeutel und einer höheren Verschweißstufe erneut.
	Die Gummierung des Gegendruckbalkens ist nicht gleichmäßig angebracht. ■ Streichen Sie die Gummierung glatt.
	Der Schweißbalken und/oder der Gegendruckbalken ist beschädigt. ■ Fordern Sie zum Austausch den Kundendienst an.

Problem	Ursache und Behebung
Trotz einwandfreier Schweißnaht hält der Beutel das Vakuum nicht.	Der Vakuumierbeutel wurde durch spitze, scharfkantige Gegenstände, z. B. spitze Teigwaren oder einem Knochen, beschädigt. ■ Starten Sie den Vakuumiervorgang mit einem neuen Vakuumierbeutel erneut, gegebenenfalls mit einer niedrigeren Vakuumstufe. ■ Verwenden Sie, falls möglich, einen externen Behälter.
Die Schweißnaht ist an einer oder mehreren Stellen fehlerhaft/nicht durchgängig verschweißt.	Der Schweißbalken und/oder der Gegendruckbalken sind verschmutzt oder es befinden sich Restflüssigkeiten auf dem Schweißbalken. ■ Reinigen und trocknen Sie den Schweißbalken und/oder Gegendruckbalken.
	Die Gummierung des Gegendruckbalkens ist nicht gleichmäßig angebracht. ■ Streichen Sie die Gummierung glatt.
	Der Beutelrand ist verschmutzt (innen und außen). Um eine einwandfreie Schweißnaht zu erhalten, muss der Beutelrand im Bereich der Schweißnaht trocken und fettfrei sein. ■ Schlagen Sie die Ränder des Vakuumierbeutels zum Füllen nach außen um. So erhalten Sie eine saubere Schweißnaht.
	Der Beutelrand lag nicht faltenfrei auf dem Schweißbalken. ■ Legen Sie den Beutelrand faltenfrei auf den Schweißbalken.
Obwohl ein Trocknungslauf durchgeführt wurde, leuchtet die Sensortaste ④. Die Schublade kann nicht benutzt werden.	Der durchgeführte Trocknungslauf reichte nicht aus, um die gesamte Feuchtigkeit aus dem Ölkreislauf der Vakuumpumpe zu entfernen. Die Schublade ist 1 Stunde für jede Nutzung gesperrt. ■ Führen Sie nach 1 Stunde Wartezeit einen weiteren Trocknungslauf durch (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Trocknungslauf durchführen"). Achten Sie darauf, dass die Vakuumkammer frei von Restflüssigkeiten ist.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
Die Sensortaste ⑤ leuchtet gelb. Das Vakuum ist geringer als gewohnt.	Durch das Vakuumieren von Lebensmitteln ist Feuchtigkeit in den Ölkreislauf der Vakuumpumpe gelangt. Dies kann zu reduzierten Leistungen der Vakuumstufen führen. ■ Führen Sie einen Trocknungslauf durch (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Trocknungslauf durchführen").
Die Sensortaste ⑤ leuchtet rot. Ein Vakuumiervorgang kann nicht gestartet werden.	Durch das Vakuumieren von Lebensmitteln ist Feuchtigkeit in den Ölkreislauf der Vakuumpumpe gelangt. Wenn die Sensortaste ⑤ rot leuchtet, ist die Schublade für jede weitere Nutzung gesperrt. ■ Führen Sie einen Trocknungslauf durch (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Trocknungslauf durchführen").
Am Glasdeckel und in der Schublade befindet sich ein Ölfilm.	Das Öl in der Vakuumpumpe ist stark erhitzt. ■ Reinigen Sie die Schublade und lassen Sie sie für 1 Stunde abkühlen, bevor Sie einen neuen Vakuumiervorgang starten. ■ Wenn Sie mehrere Vakuumiervorgänge hintereinander durchführen, warten Sie mindestens 2 Minuten zwischen den einzelnen Vorgängen. So vermeiden Sie, dass das Öl erneut zu stark erhitzt. ■ Tritt das Problem weiterhin auf, fordern Sie den Kundendienst an.
Der Vakuumiervorgang bricht nach 2 Minuten ab. Es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol ⚠ leuchtet rot.	Das gewünschte Endvakuum konnte nicht erreicht werden. ■ Schalten Sie die Schublade aus und wieder ein. ■ Starten Sie den Vakuumiervorgang erneut, gegebenenfalls mit einer niedrigeren Vakuumstufe. Nach intensiver Nutzung der Schublade ist das Öl in der Vakuumpumpe stark erhitzt. ■ Lassen Sie die Schublade für 1 Stunde abkühlen, bevor Sie einen neuen Vakuumiervorgang starten. ■ Wenn Sie mehrere Vakuumiervorgänge hintereinander durchführen, warten Sie mindestens 2 Minuten zwischen den einzelnen Vorgängen. So vermeiden Sie, dass das Öl erneut zu stark erhitzt.

Problem	Ursache und Behebung
Der Vakuumiervorgang bricht nach 5 Sekunden ab. Es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  leuchtet rot.	Der Glasdeckel liegt nicht gleichmäßig auf. Gegenstände, z. B. der Beutelrand, oder Verschmutzungen befinden sich im Auflagebereich der Kammerdichtung. ■ Entfernen Sie die Gegenstände oder Verschmutzungen. ■ Schließen Sie den Glasdeckel und drücken ihn für ca. 5 Sekunden leicht an.
	Die Kammerdichtung sitzt nicht korrekt. ■ Drücken Sie die Kammerdichtung wieder so an, dass sie überall gleichmäßig eingepasst ist.
	Die Kammerdichtung weist Beschädigungen auf, z. B. Risse. ■ Fordern Sie zum Austausch den Kundendienst an.

Nachkaufbares Zubehör

Passend zu Ihren Geräten bietet Miele ein umfangreiches Sortiment an Miele Zubehören sowie Reinigungs- und Pflegeprodukten.

Diese Produkte können Sie ganz leicht im Miele Onlineshop bestellen:
www.miele-shop.de

Sie erhalten diese Produkte auch über den Miele Kundendienst (siehe Ende dieser Gebrauchsanweisung) und bei Ihrem Miele Fachhändler.

Vakuumierbeutel

VB 1828 (50 Stück)

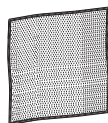
Zum Aufbewahren und Sous-vide-Garen von flüssigen und festen Lebensmitteln
180 x 280 mm (BxH)

VB 2435 (50 Stück)

Zum Aufbewahren und Sous-vide-Garen von flüssigen und festen Lebensmitteln
240 x 350 mm (BxH)

Reinigungs- und Pflegemittel

Microfasertuch



Zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen

Glaskeramik- und Edelstahlreiniger (250 ml)



Zum Entfernen von stärkeren Verschmutzungen und Verfärbungen der Vakuumwanne

 Unsachgemäßer Einbau kann zu Schäden an Personen und Sachen führen!

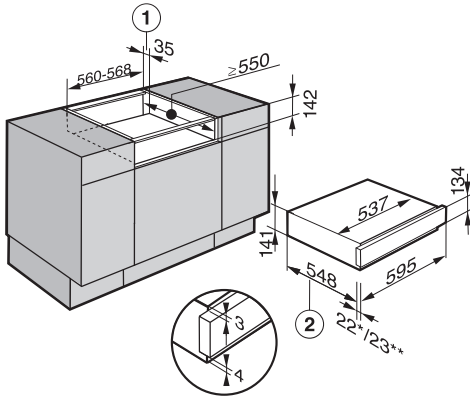
- ▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild der Schublade müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden an der Schublade auftreten.
Vergleichen Sie diese Daten vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.
- ▶ Die Steckdose muss nach Einbau der Schublade leicht zugänglich sein.
- ▶ Die Schublade darf ausschließlich in Kombination mit den von Miele angegebenen Geräten eingebaut werden. Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.
- ▶ Der Boden, auf dem die Schublade und das Kombinationsgerät installiert werden, muss fest eingebaut sein. Die Tragfähigkeit für beide Geräte muss gewährleistet sein.
- ▶ Beachten Sie für den Einbau des Kombinationsgerätes unbedingt die Informationen in der jeweiligen Gebrauchs- bzw. Montageanweisung.
- ▶ Die Schublade muss so eingebaut werden, dass
 - die Vakuumkammer eingesehen werden kann. Nur so können Verbrühungen und Verbrennungen durch Berühren des heißen Schweißbalkens oder der Schweißnaht vermieden werden.
 - für das vollständige Herausziehen der Schublade und Öffnen des Glasdeckels genügend Platz ist.

Hinweise zum Einbau

Bei Einbau der Schublade mit einem Kombinationsgerät wird das Kombinationsgerät ohne weiteren Zwischenboden auf die Schublade gestellt.

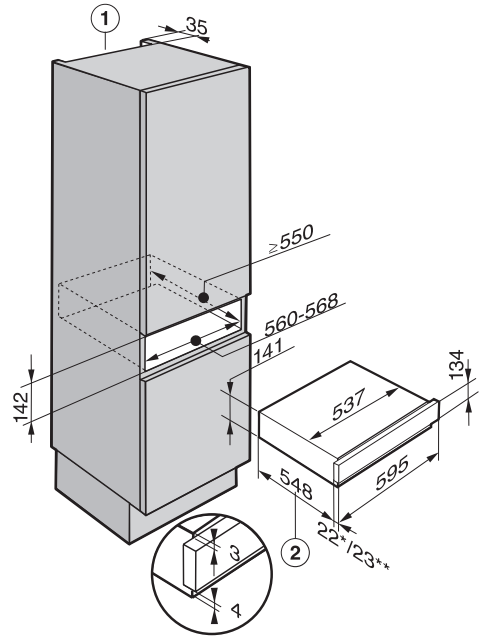
Alle Maße sind in mm angegeben.

Einbau in Unterschrank



- ① Ausschnitt zur Belüftung
- ② Einbaumaß mit Netzanschlussstecker
Netzanschlussleitung L= 2200 mm

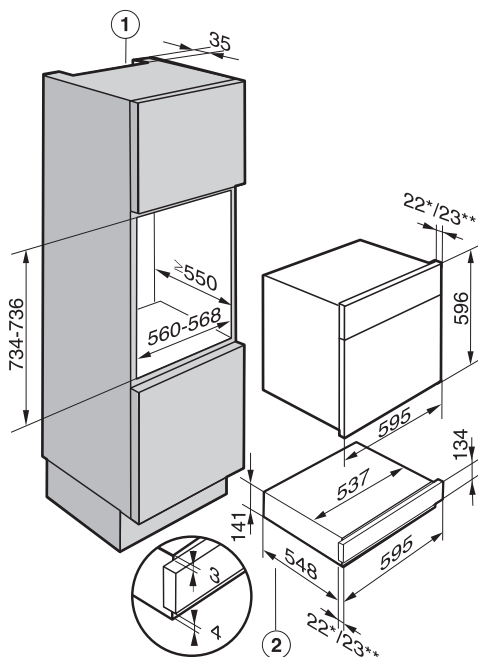
Einbau in Hochschrank



- ① Ausschnitt zur Belüftung
- ② Einbaumaß mit Netzanschlussstecker
Netzanschlussleitung L= 2200 mm

Einbaumaße

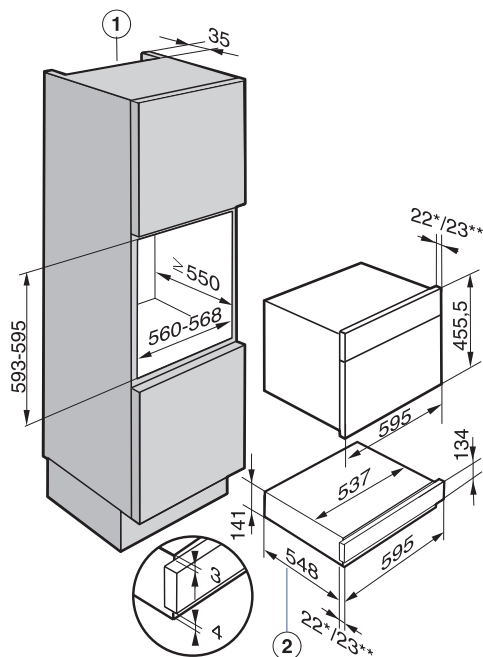
EVS mit H 2xxx B(P) / H 6xxx B(P)



- ① Ausschnitt zur Belüftung bei Kombination mit einem Pyrolysebackofen
- ② Einbaumaß mit Netzanschlussstecker
Netzanschlussleitung L= 2200 mm

* Glasfront / ** Metallfront

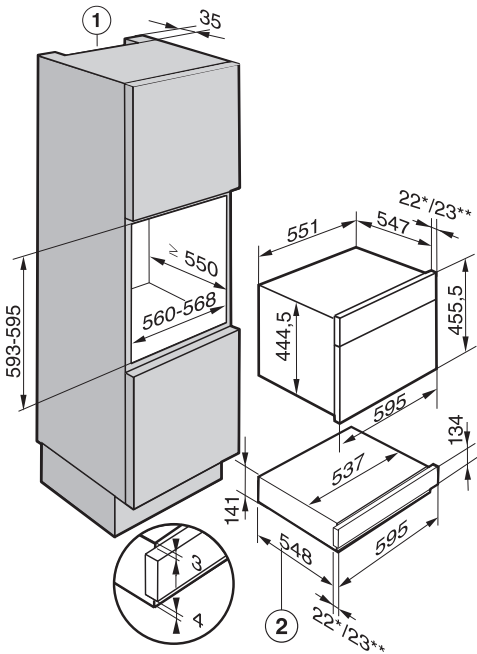
EVS mit H 6xxx BM(BP) / M 61xx / M 62xx



- ① Ausschnitt zur Belüftung bei Kombination mit einem Pyrolysebackofen
- ② Einbaumaß mit Netzanschlussstecker
Netzanschlussleitung L= 2200 mm

* Glasfront / ** Metallfront

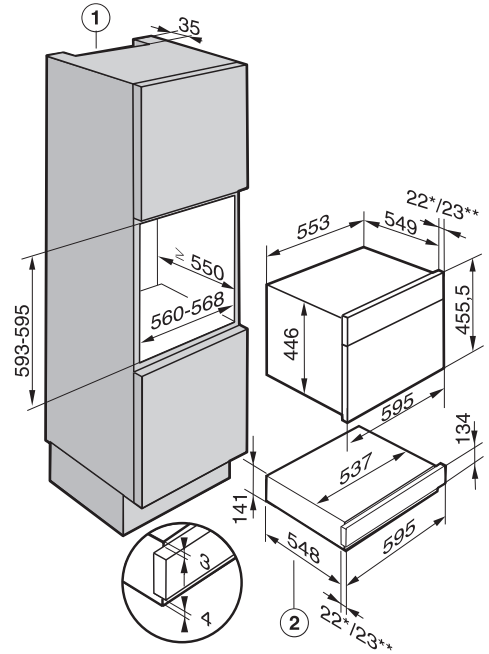
EVS mit DGM 6800



- ① Ausschnitt zur Belüftung bei Kombination mit einem Dampfgarer mit Mikrowelle
- ② Einbaumaß mit Netzanschlusstecker
Netzanschlussleitung L= 2200 mm

* Glasfront / ** Metallfront

EVS mit DG 6x00 / DG 6x0x

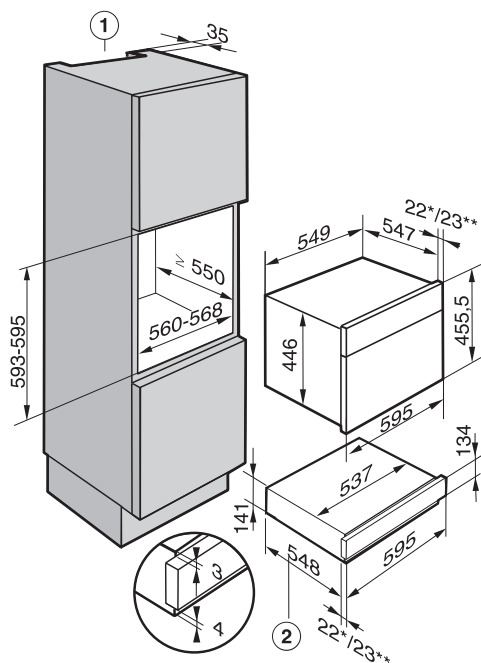


- ① Ausschnitt zur Belüftung bei Kombination mit einem Dampfgarer
- ② Einbaumaß mit Netzanschlusstecker
Netzanschlussleitung L= 2200 mm

* Glasfront / ** Metallfront

Einbaumaße

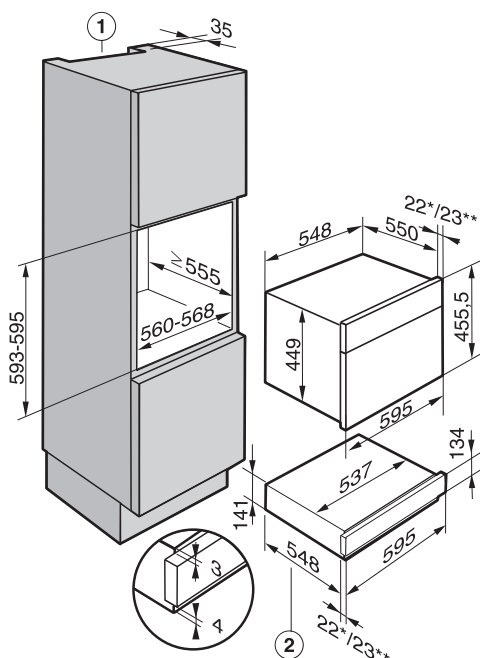
EVS mit DGC 6300 / DGC 6400



- ① Ausschnitt zur Belüftung bei Kombination mit einem Dampfgarer mit Backofen
- ② Einbaumaß mit Netzanschlusstecker
Netzanschlussleitung L= 2200 mm

* Glasfront / ** Metallfront

EVS mit DGC 6500 / DGC 6600 / DGC 680x

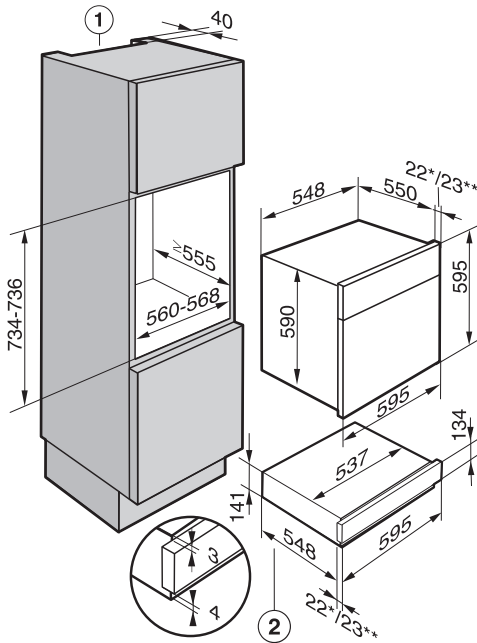


- ① Ausschnitt zur Belüftung bei Kombination mit einem Dampfgarer mit Backofen
- ② Einbaumaß mit Netzanschlusstecker
Netzanschlussleitung L= 2200 mm

* Glasfront / ** Metallfront

Für den DGC 6805 werden Ausschnitte für den Wasserzu- und -ablaufschlauch benötigt (siehe Montageanweisung DGC 6805).

EVS mit DGC 6660 / DGC 686x

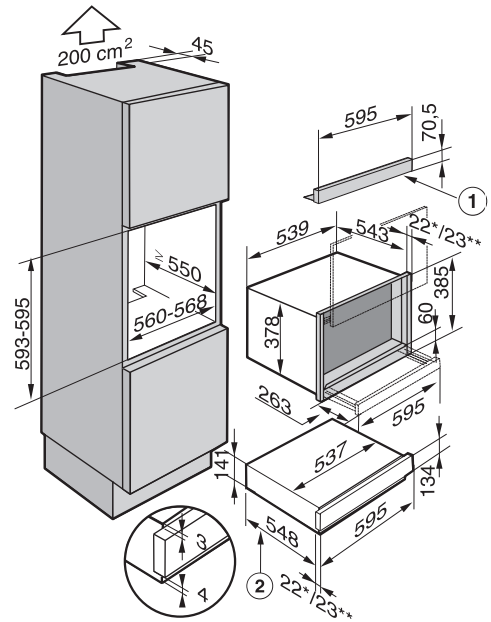


- ① Ausschnitt zur Belüftung in Kombination mit einem Dampfgarer mit Backofen
- ② Einbaumaß mit Netzanschlusstecker
Netzanschlussleitung L = 2200 mm

* Glasfront / ** Metallfront

Für den DGC 6865 werden Ausschnitte für den Wasserzu-/ und -ablaufschlauch benötigt (siehe Montageanweisung DGC 6865).

EVS mit DGD 4635 / DGD 6xx5



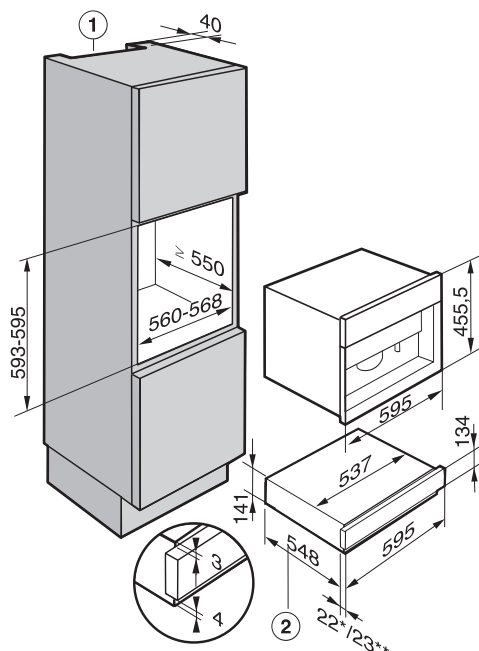
- ① Ausgleichsblende AB 45-7 (nachkaufbares Zubehör)
- ② Einbaumaß mit Netzanschlusstecker
Netzanschlussleitung L = 2200 mm

* Glasfront / ** Metallfront

Für den Druckdampfgarer werden Ausschnitte für den Wasserzu-/ und -ablaufschlauch benötigt (siehe Montageanweisung Druckdampfgarer).

Einbaumaße

EVS mit CVA 6401 / CVA 68xx



- ① Ausschnitt zur Belüftung bei Kombination mit einem Kaffeevollautomat
- ② Einbaumaß mit Netzanschlussstecker
Netzanschlussleitung L= 2200 mm

* Glasfront / ** Metallfront

⚠ Beschädigung der Schublade vermeiden!

In der Schublade ist eine Vakuumpumpe mit Öl eingebaut.

Um ein Auslaufen des Öls zu vermeiden, kippen Sie die Schublade nicht und stellen Sie sie nicht hochkant auf.

Bewahren Sie die Transportsicherung und die Sicherungsschrauben für einen späteren Transport der Schublade auf.

Sie können die Transportsicherung an der Rückseite der Schublade befestigen.

Schublade vorbereiten

Um einen sicheren Transport zu gewährleisten, ist die Vakuumpumpe mit einer Transportsicherung versehen, die vor dem Einbau der Schublade entfernt werden muss. Anstelle der Transportsicherung wird der mitgelieferte Luftfilter eingebaut.

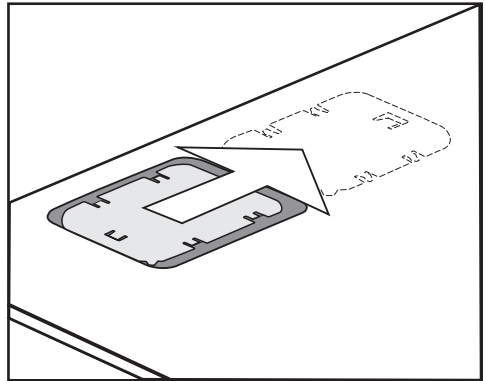
An der Rückseite der Schublade befinden sich zusätzlich 2 Sicherungsschrauben, die ein unbeabsichtigtes Öffnen der Schublade während des Transportes und beim Herausnehmen aus der Verpackung verhindern.

⚠ Achtung!

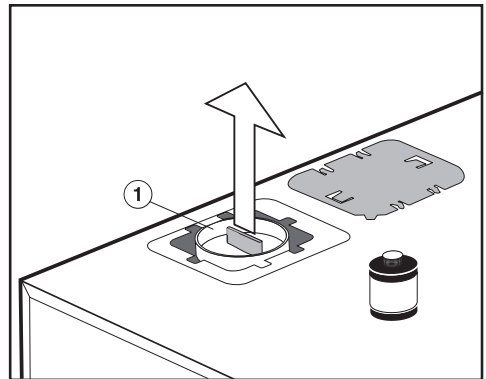
Bauen Sie unbedingt **vor** dem Einbau der Schublade den Luftfilter ein und entfernen Sie die Sicherungsschrauben an der Rückseite.

Die Schublade kann anderenfalls nicht in Betrieb genommen werden und muss gegebenenfalls wieder ausgebaut werden.

Luftfilter einbauen und Sicherungsschrauben entfernen

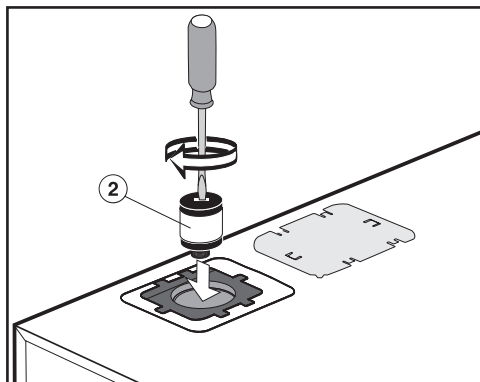


- Schieben Sie die Abdeckung nach rechts und nehmen Sie sie ab.

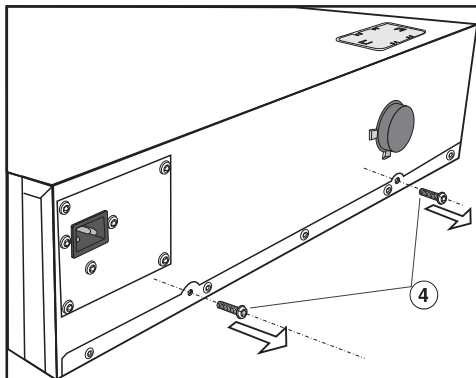


- Ziehen Sie die rote Transportsicherung ① nach oben ab, z. B. mit einer Kombizange.

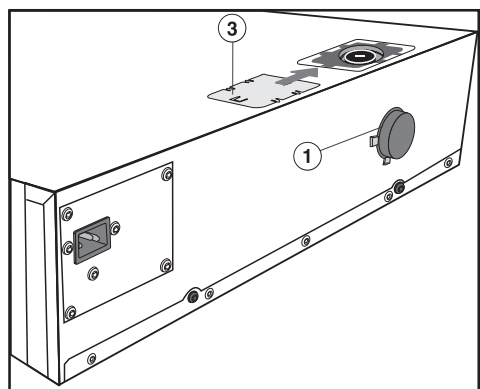
Einbau



- Schrauben Sie den Luftfilter ② mithilfe eines Schraubendrehers auf die Vakuumpumpe.



- Drehen Sie die Sicherungsschrauben ④ an der Rückseite der Schublade heraus.



- Befestigen Sie die Transportsicherung ① an der Rückseite der Schublade.
- Schieben Sie die Abdeckung ③ wieder auf die Öffnung.

Der Ausbau des Luftfilters und der Einbau der Transportsicherung erfolgen in umgekehrter Reihenfolge.

Schublade einbauen



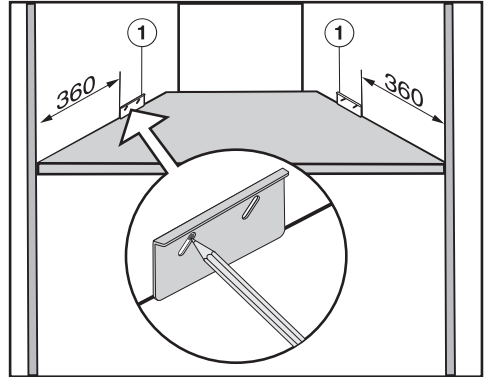
Verletzungsgefahr!

Die Schublade ist schwer und kippt im geöffneten Zustand nach vorne. Führen Sie den Einbau mithilfe einer zweiten Person durch.

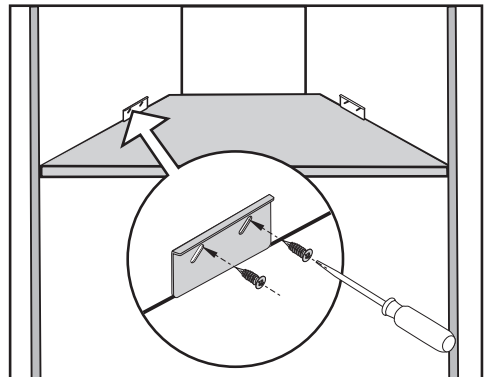
Halten Sie die Schublade geschlossen, bis sie durch den mitgelieferten Kippschutz an den Seitenwänden des Umbauschranks gesichert ist.

Die Standfläche der Schublade muss sauber und wasserwaageneben sein, damit die ordnungsgemäße Funktion gewährleistet ist.

Kippschutz einbauen



- Messen Sie den Abstand rechts und links an den Seitenwänden des Umbauschranks ab (siehe Abbildung).
- Markieren Sie jeweils die oberste Position im Langloch des Kippschutzes ①. Achten Sie darauf, dass der Kippschutz bündig mit dem Schrankboden ist.

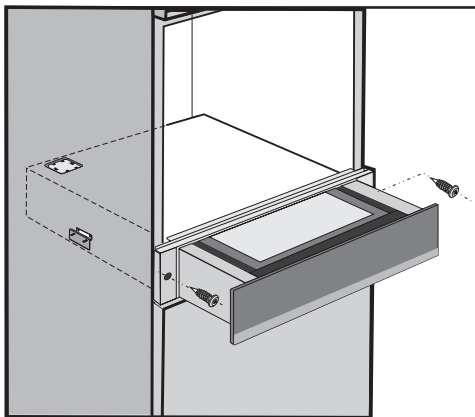


- Befestigen Sie den Kippschutz mit den 4 mitgelieferten Schrauben (4 x 16 mm) rechts und links an den Seitenwänden des Umbauschranks.

Einbau

Schublade einbauen und anschließen

- Prüfen Sie, ob der Luftfilter eingebaut und die Sicherungsschrauben an der Rückseite der Schublade entfernt wurden (siehe Kapitel "Schublade vorbereiten").
- Schließen Sie die Netzanschlussleitung an der Schublade an.
- Schieben Sie die geschlossene Schublade in den Umbauschrank. Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- Richten Sie die Schublade rechtwinklig aus.



- Öffnen Sie die Schublade und befestigen Sie sie mit den 2 mitgelieferten Holzschrauben (3,5 x 25 mm) rechts und links an den Seitenwänden des Umbauschranks.
- Schließen Sie die Schublade an das Elektronetz an.

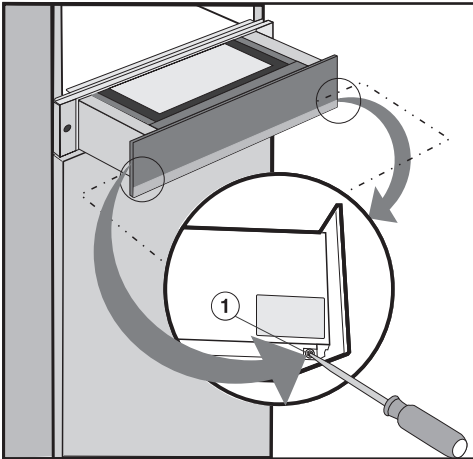
Bei Erstanschluss der Schublade oder nach einer Stromunterbrechung leuchten für ca. 10 Sekunde sämtliche Sensortasten und Anzeigeelemente zu Testzwecken auf (Initialisierung). Sobald diese erloschen sind, können Sie die Schublade in Betrieb nehmen.

- Bauen Sie das Kombinationsgerät entsprechend den Angaben der jeweiligen Gebrauchs- bzw. Montageanweisung ein.

Schubladenfront ausrichten

Nach Einbau des Kombinationsgerätes ist es unter Umständen erforderlich, die Schubladenfront auszurichten und das Spaltmaß zwischen Schublade und Kombinationsgerät auszugleichen. Zu diesem Zweck befinden sich hinter der Schubladenfront 2 Schrauben, mit denen die Front am Gehäuse der Schublade befestigt ist.

- Öffnen Sie die Schublade.



- Lösen Sie die Befestigungsschrauben ① rechts und links am Gehäuse der Schublade.

⚠ Verletzungsgefahr!

Die Schubladenfront ist ohne Befestigungsschrauben nur am Gehäuse eingehakt und kann leicht herunterfallen.

Drehen Sie die Befestigungsschrauben nicht ganz heraus.

- Um die Ausrichtung und das Spaltmaß zu korrigieren, schieben Sie die Schubladenfront etwas nach oben oder unten.
- Ziehen Sie die Befestigungsschrauben wieder fest.

Elektroanschluss

Wir empfehlen, die Schublade über eine Steckdose an das Elektronetz anzuschließen. Dadurch wird der Kundendienst erleichtert. Die Steckdose muss nach Einbau der Schublade leicht zugänglich sein.



Verletzungsgefahr!

Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die Miele nicht haftet.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch einen installationsseitig fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht wurden (z. B. elektrischer Schlag).

Wenn der Netzstecker von der Anschlussleitung entfernt wird oder die Anschlussleitung nicht mit einem Netzstecker ausgestattet ist, muss die Schublade von einer Elektrofachkraft an das Elektronetz angeschlossen werden.

Wenn die Steckdose nicht mehr zugänglich ist oder ein Festanschluss vorgesehen ist, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein. Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze. Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein!

Gesamtleistung

siehe Typenschild

Anschluss und Absicherung

AC 230 V / 50 Hz

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Fehlerstromschutzschalter

Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE bzw. ÖVE, der Schublade einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA vorzuschalten.

Vom Netz trennen

 Personenschäden durch elektrischen Schlag!

Das Netz ist nach der Trennung gegen Wiedereinschalten zu sichern.

Soll der Stromkreis der Schublade vom Netz getrennt werden, machen Sie je nach Installation in der Verteilung folgendes:

Schmelzsicherungen

- Sicherungseinsätze aus den Schraubkappen ganz herausnehmen.

Sicherungs-Schraubautomaten

- Prüfkнопf (rot) drücken, bis der Mittelknopf (schwarz) herausspringt.

Einbau-Sicherungsautomaten

(Leitungs-Schutzschalter, mind. Typ B oder C!)

- Kipphebel von 1 (Ein) auf 0 (Aus) stellen.

FI-Schutzschalter

(Fehlerstrom-Schutzschalter)

- Den Hauptschalter von 1 (Ein) auf 0 (Aus) schalten oder die Prüftaste betätigen.

Wechsel der Netzanschlussleitung

Bei Wechsel der Netzanschlussleitung darf nur der spezielle Leitungstyp H 05 VV-F (PVC-isoliert) verwendet werden, der beim Hersteller oder Kundendienst erhältlich ist.

Kundendienst, Typenschild, Garantie

Kundendienst

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, benachrichtigen Sie

- Ihren Miele Fachhändler oder
- den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie am Ende dieser Gebrauchs- und Montageanweisung.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer.

Typenschild

Kleben Sie hier das beiliegende Typenschild ein. Achten Sie darauf, dass die Modellbezeichnung mit den Angaben auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung übereinstimmt.

Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Deutschland:

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

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)

Mo-Fr 8-20 Uhr

Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090

Miele im Internet: www.miele.de

E-Mail: info@miele.de

The Miele logo consists of the word "Miele" in a bold, white, sans-serif font, set against a solid black rectangular background.**Österreich:**

Miele Gesellschaft m.b.H.

Mielestraße 1

5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;

Mobilfunkgebühren abweichend)

Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219

Miele im Internet: www.miele.at

E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Postfach 1011

L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Werkkundendienst)

Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)

Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr

Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39

Miele im Internet: www.miele.lu

E-Mail: infolux@miele.lu

EVS 6114 / EVS 6214



de-DE

M.-Nr. 10 331 710 / 02