

MANUALE D'USO

CASSETTO PER SOTTOVUOTO

IT

INSTRUCTION MANUAL

VACUUM DRAWER

EN

MANUEL D'UTILISATION

TIROIR SOUS VIDE

FR

BEDIENUNGSANLEITUNG

VAKUUMIERSCHUBLADE

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

VACUÛMLADE

NL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CAJÓN DE ENVASADO AL VACÍO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

GAVETA DE VÁCUO

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЯЩИК ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ

RU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SZUFLADA DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

PL

 smeg

ITALIANO

Gentile Cliente, desideriamo ringraziarla per la fiducia accordataci.

Scegliendo un nostro prodotto, Lei ha optato per soluzioni in cui la ricerca estetica, abbinata ad una progettazione tecnica innovativa, offre oggetti unici che diventano elementi d'arredo.

Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

ENGLISH

Dear customer, we would like to thank you for your confidence in us.

By choosing one of our products, you have opted for solutions where research for beauty meets innovative technical design to provide unique objects which become pieces of furniture.

We hope you get the most out of your household appliance.

Kindest regards.

FRANÇAIS

Cher Client, nous souhaitons vous remercier pour la confiance que vous nous accordez.

En choisissant l'un de nos produits, vous avez opté pour des solutions dont la recherche esthétique, associée à une conception technique innovante, offre des objets uniques qui deviennent des éléments de décoration. Tout en vous souhaitant d'apprécier pleinement les fonctions de votre appareil électroménager, nous vous présentons nos salutations les plus cordiales.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Mit der Wahl eines unserer Produkte haben Sie sich für Lösungen entschieden, deren Ästhetik und innovativer technischer Entwurf Einrichtungsgegenstände von besonderem Design schaffen.

In der Hoffnung, dass Sie die Funktionen Ihres Haushaltsgerätes voll und ganz genießen und schätzen werden, verbleiben wir mit freundlichen Grüßen.

NEDERLANDS

Geachte klant, we danken u hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen.

Door voor een van onze producten te kiezen hebt u gekozen voor oplossingen met een esthetiek en innovatief technisch ontwerp die resulteren in unieke voorwerpen die een onderdeel van uw meubilair zullen worden.

We hopen dat u de functionaliteiten van uw huishoudtoestel ten volle zal waarderen.

Met hoogachting

ESPAÑOL

Estimado Cliente, deseamos darle las gracias por la confianza que ha depositado en nosotros.

Al elegir uno de nuestros productos, usted ha optado por soluciones en que la búsqueda estética, combinada con una proyectación técnica innovadora, ofrece objetos únicos que se convierten en elementos de decoración.

Deseándole que pueda apreciar plenamente las funcionalidades de su electrodoméstico, le enviamos nuestros saludos más cordiales.

PORTUGUÊS

Caro Cliente, queremos agradecer-lhe pela confiança que em nós deposita.

Ao escolher um produto nosso, optou por soluções em que a procura estética, combinada com uma concepção técnica inovadora, oferece objetos únicos que se transformam em elementos de decoração. Desejando-lhe que desfrute totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos mais sinceros cumprimentos.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент! Благодарим вас за оказанное нам доверие.

Приобретенная вами продукция нашей марки предоставляет решения, в которых изысканная эстетика в сочетании с инновационным техническим дизайном воплощена в уникальные изделия, идеально сочетающиеся с элементами интерьера.

Надеемся, что вы в полной мере оцените разнообразные функции вашего электроприбора. Выражаем вам наше глубокое уважение.

POLSKI

Szanowni Klienci, dziękujemy za okazane nam zaufanie.

Wybierając jeden z naszych produktów, wybrali Państwo rozwiązanie, które łącząc walory estetyczne z innowacyjnym wzornictwem technicznym, oferuje unikatowe przedmioty wyposażenia wnętrz.

Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia.

Serdecznie pozdrawiamy.

Sommaire

1 Avertissements	76
1.1 Avertissements généraux de sécurité	76
1.2 Fonction de l'appareil	79
1.3 Responsabilité du fabricant	79
1.4 Ce manuel d'utilisation	80
1.5 Plaque d'identification	80
1.6 Élimination	80
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	81
2 Description	82
2.1 Description générale	82
2.2 Panneau de commande	83
2.3 Tiroir sous vide	84
2.4 Accessoires fournis	84
2.5 Autres caractéristiques	84
2.6 Description des fonctions	85
3 Utilisation	87
3.1 Avertissements	87
3.2 Première utilisation	88
3.3 Utilisation des accessoires	88
3.4 Comment réaliser le vide dans un sachet	90
3.5 Comment réaliser le vide dans les conteneurs	92
3.6 Conservation des produits sous vide	93
3.7 Cuisson sous vide	94
3.8 Cycle Chef	95
4 Nettoyage et entretien	99
4.1 Avertissements	99
4.2 Nettoyage des surfaces	99
4.3 Cycle de déshumidification de l'huile de la pompe	100
4.4 Que faire si...	101
5 Installation	104
5.1 Branchement électrique	104
5.2 Positionnement	105
5.3 Montage du tiroir sous vide	105

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Domages corporels

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de huit ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- N'essayiez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension, enlevez la fiche de la prise de courant et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'utilisez pas l'appareil si le couvercle en verre est endommagé (fissures, éraflures, rayures).
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou au contact de l'eau.
- Ne touchez pas la barre de soudage et la ligne de soudage immédiatement après le scellage.
- Ne touchez pas ou ne modifiez pas les composants électriques ou mécaniques de l'appareil.
- Évitez d'ouvrir l'enveloppe du tiroir.
- Éteignez l'appareil après l'utilisation.



- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Confiez l'installation et les interventions d'assistance à du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.
- Si l'appareil est endommagé ou s'il ne fonctionne pas, contactez immédiatement le service après-vente agréé.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Remplacez les pièces endommagées ou défectueuses uniquement par des pièces de rechange originales.
- Ne tirez jamais le cordon pour débrancher la fiche.

Dommmages subis par l'appareil

- Ne heurtez pas ou n'endommagez pas le couvercle en verre de quelque manière que ce soit : les dommages éventuels peuvent provoquer une implosion.
- N'enlevez pas la pellicule de protection du couvercle.
- Ne renversez pas ou n'inclinez pas l'appareil pour éviter les fuites d'huile par la pompe.
- Évitez le contact de la pompe avec des liquides.
- Ne surchargez pas le tiroir ouvert et ne vous y appuyez pas, pour ne pas endommager les glissières.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas des matériaux rêches, abrasifs, ou des racloirs métalliques tranchants.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- Ne nettoyez pas l'appareil au jet de vapeur ou sous l'eau courante.



Avertissements

Installation et entretien

- CET APPAREIL **NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ** SUR DES EMBARCATIONS OU DANS DES CARAVANES.
- Installez et fixez l'appareil à une structure fixe.
- Les côtés de l'appareil doivent être adjacents à des appareillages ou à des unités d'une même hauteur.
- Installez l'appareil de manière à pouvoir extraire complètement le tiroir et ouvrir le couvercle jusqu'au bout de sa course.
- Confiez l'installation et les interventions d'assistance à du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.
- Confiez le branchement électrique à un technicien habilité.
- La mise à la terre est obligatoire suivant les modalités prévues par les consignes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des cordons résistant à une température minimale de 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous d'un équipement de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- N'utilisez pas de prises multiples ou de rallonges.



Pour cet appareil

- Le tiroir sous vide ne peut être utilisé que s'il est encastré.
- N'utilisez pas le couvercle en verre comme une surface d'appui ou de travail.
- Ne fermez pas le tiroir sous vide pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas le tiroir sous vide pour ranger des aliments ou des boissons.
- Ne renversez pas ou n'inclinez pas l'appareil pour éviter les fuites d'huile par la pompe.
- En cas de coupure de courant durant le processus du vide, le couvercle en verre pourrait ne pas être ouvert : ne forcez pas l'ouverture.
- Ne touchez ni la barre de soudage ni la ligne de soudage immédiatement après le scellage.
- N'utilisez que des sachets certifiés et des conteneurs pour le vide.
- Conditionnez des aliments froids, de préférence à 3°C et préalablement nettoyés, lavés et séchés.

- Ne conditionnez pas des aliments vivants sous vide, comme des mollusques et des crustacés.
- Utilisez uniquement des aliments frais et de bonne qualité.
- Observez les règles d'hygiène et n'interrompez pas la chaîne du froid.
- N'installez pas / n'utilisez pas l'appareil en plein air.

1.2 Fonction de l'appareil

- Cet appareil est destiné au conditionnement d'aliments dans le cadre domestique à une température ambiante comprise entre 15 et 35 °C. Tout autre usage est impropre.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

1.3 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels et matériels, causés par :

- l'utilisation de l'appareil d'une manière différente de celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces de rechange non originales.



Avertissements

1.4 Ce manuel d'utilisation

- Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main pendant tout le cycle de vie de l'appareil.
- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

1.5 Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

1.6 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le cordon d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.



Tension électrique Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez le cordon d'alimentation de l'installation électrique.
- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.



On précise que nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables pour l'emballage de nos produits.

- Confiez les matériaux d'emballage aux centres de collecte sélective.



Emballages en plastique Danger d'asphyxie

- Ne laissez jamais l'emballage et ses parties sans surveillance.
- Évitez que les enfants ne jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

Installation



Informations pour le technicien qualifié relatives à l'installation, à la mise en fonction et aux essais.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

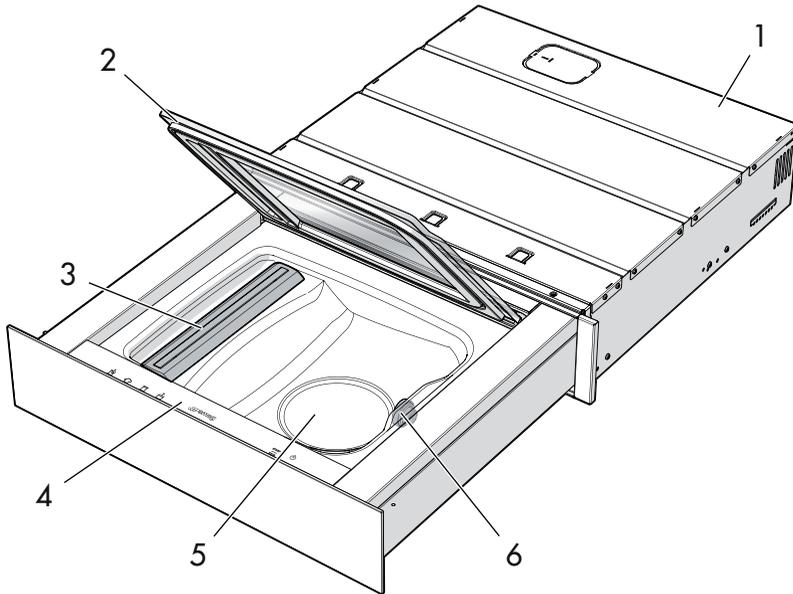
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

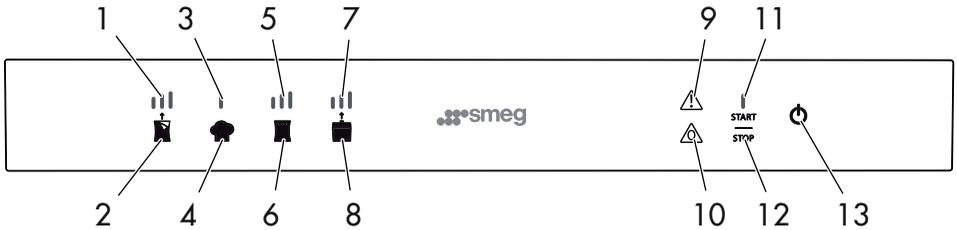
2.1 Description générale



- 1 Box encastrement
- 2 Couvercle en verre
- 3 Barre de soudage
- 4 Panneau de commande
- 5 Chambre du vide
- 6 Ouverture aspiration pompe



2.2 Panneau de commande



- | | |
|---|---|
| 1 Indicateur niveau du vide dans le sachet | 7 Indicateur de niveau du vide dans les conteneurs |
| 2 Touche de sélection/réglage du niveau du vide dans le sachet | 8 Touche de sélection/réglage du niveau du vide dans les conteneurs |
| 3 Indicateur cycle Chef | 9 Indicateur alarme |
| 4 Touche sélection cycle Chef | 10 Indicateur cycle déshumidification huile pompe |
| 5 Indicateur de niveau d'intensité de scellage | 11 Voyant cycle en cours |
| 6 Touche de sélection du niveau d'intensité de scellage du sachet | 12 Touche START/STOP cycle |
| | 13 Touche ON/OFF |



Description

2.3 Tiroir sous vide

Le tiroir est constituée par une chambre interne dans laquelle on crée le vide.

La pompe élimine complètement l'air à l'intérieur et à l'extérieur du sachet.

Le sachet est ensuite scellé hermétiquement par la barre de soudage qui réalise une double soudure thermique.

La conservation sous vide protège les aliments contre la contamination due aux poussières et aux microbes.

Le système du vide élimine complètement l'air, en particulier l'oxygène qui oxyde les aliments.

Avantages :

- Il interrompt le processus d'oxydation
- Il préserve les saveurs, les arômes, les couleurs et les propriétés nutritionnelles des aliments
- Il empêche la prolifération des parasites dans les pâtes, le riz, la farine et les fruits secs
- Il empêche la prolifération des microorganismes et des bactéries
- Il empêche le rancissement des graisses et des huiles
- Il empêche la formation de moisissures sur les aliments conservés dans l'huile
- Il empêche la transmission des odeurs
- Il empêche la formation de givre sur les aliments conservés au congélateur
- Il permet de conserver les aliments plus longtemps
- Il réduit les déchets alimentaires en prolongeant la durée de conservation
- Il permet d'emballer correctement les aliments pour la cuisson sous vide.

2.4 Accessoires fournis

- 25 Sachets pour la conservation sous vide 20x30
- 25 Sachets pour la conservation sous vide 25x35
- 25 Sachets pour la cuisson sous vide 20x30
- 25 Sachets pour la cuisson sous vide 25x35
- Adaptateur pour créer le vide dans des conteneurs externes



Les sachets et les conteneurs en option sont adaptés au contact avec les aliments et ils sont produits avec des matériaux conformes aux exigences de la législation en vigueur.

2.5 Autres caractéristiques

Dispositif de stabilisation du tiroir

Le dispositif de stabilisation bloque le tiroir en position complètement ouverte pour éviter toute fermeture accidentelle pendant le fonctionnement.

Capteur du vide absolu

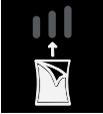
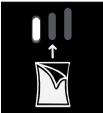
Le capteur garantit que le vide maximum est atteint en fonction du niveau de vide sélectionné.

Si la valeur n'est pas atteinte, le sachet n'est pas soudé.



2.6 Description des fonctions

Sélection de niveau du vide dans le sachet

Sélection	Indiquée pour
Soudage seulement* 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermer le sachet • Conditionner des produits fragiles • Reconditionner des produits comme les frites, les biscuits, le pain.
Vide minimum 	<ul style="list-style-type: none"> • Conditionner des fruits et légumes fragiles : salade, fraises, fruits rouges. • Conditionner des produits fragiles : mousse, crème fouettée. • Conditionner du fromage frais.
Vide moyen 	<ul style="list-style-type: none"> • Conserver les produits crus ou cuits : filets de poisson, viande avec os, crustacés entiers, courgettes, tomates, aubergines, sauces ou soupes.
Vide maximum 	<ul style="list-style-type: none"> • Conserver les produits crus ou cuits qui ne sont <u>pas fragiles</u> : pommes de terre, carottes, viande • Conserver des produits liquides comme les légumes dans l'huile • Conserver des tranches de fromage affiné • Produits à cuire sous vide : viande, poisson, légumes, sauces et jus.

Réglage du niveau d'intensité du scellage du sachet



Plus le niveau de scellage choisi est élevé, plus la durée du soudage du sachet sera longue.

Sélection	Indiquée pour
Niveau 1 	<ul style="list-style-type: none"> • Sachets minces également non indiqués pour le vide
Niveau 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Sachets LifeBag pour la conservation sous vide • Sachets V-Cook Bag pour la cuisson sous vide
Niveau 3 	<ul style="list-style-type: none"> • Sachets en aluminium ou sachets épais • Scellage de plusieurs sachets simultanément**

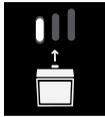
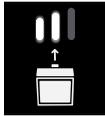
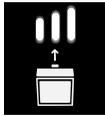
* aucun effet de conservation. À utiliser simultanément à la touche de sélection du niveau d'intensité de scellage du sachet.

** Le niveau 3 de scellage permet de sceller plusieurs sachets simultanément en les superposant. Les sachets ne seront pas attachés les uns aux autres mais on créera des scellages individuels.



Description

Réglages niveau du vide dans les conteneurs

Sélection	Indiquée pour
Niveau 1 	<ul style="list-style-type: none">Conteneurs avec couvercle à vis « twist-off », contenant : confitures, marmelades, jus et conserves (dans l'huile, dans du vinaigre), mousses, crème fouettée
Niveau 2 	<ul style="list-style-type: none">Conteneurs LifeBox, conteneurs professionnels et conteneurs avec couvercle à vis « twist-off », contenant : confitures, marmelades, jus et conserves (dans l'huile, dans du vinaigre), mousses, crèmes, légumes.
Niveau 3 	<ul style="list-style-type: none">Conteneurs professionnels, contenant : confitures, marmelades, jus et conserves (dans l'huile et dans du vinaigre), légumes, biscuitsConteneurs pour vaso-cuisson

Réglage cycle Chef

Sélection	Indiquée pour
Niveau 	<ul style="list-style-type: none">Marinade de viandePréparation de viande salée, de carpaccioPréparation de légumes dans l'huile ou dans du vinaigreSauce tomate, jus, coulis de fruits, sirops et concentrés de vin et vinaigre



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Usage impropre Danger de dommages personnels

- Ne touchez ni la barre de soudage ni la ligne de soudage immédiatement après le scellage.
- N'utilisez que des sachets certifiés et des conteneurs pour le vide.
- Conditionnez des aliments froids, de préférence à 3°C et préalablement nettoyés, lavés et séchés.
- Ne conditionnez pas des aliments vivants sous vide, comme des mollusques et des crustacés.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher du tiroir durant le fonctionnement.



Usage impropre Risque d'incendie ou d'explosion

- Ne heurtez pas ou n'endommagez pas le couvercle de quelque manière que ce soit : les dommages éventuels peuvent provoquer une implosion.
- Ne renversez pas ou n'inclinez pas l'appareil pour éviter les fuites d'huile par la pompe.
- N'utilisez pas et ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité du tiroir.



Usage impropre Risque de dommages de l'appareil

- Gardez le tiroir complètement ouvert durant le fonctionnement.
- N'utilisez pas le couvercle comme une surface d'appui ou de travail.
- N'utilisez pas des détergents agressifs, des racloirs ou des éponges risquant d'endommager les surfaces intérieures et le couvercle du tiroir.



3.2 Première utilisation

1. Enlevez le ruban adhésif et les étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) de l'appareil.
2. Nettoyez la chambre interne et le couvercle en verre à l'aide d'un chiffon humide (voir « 4 Nettoyage et entretien »).

i

À la première mise sous tension, l'appareil est réglé comme suit :

- Niveau maximum du vide dans le sachet
- Niveau d'intensité de scellage moyen.

i

Après avoir modifié le niveau du vide et le niveau d'intensité du scellage, l'appareil maintient les réglages en mode stand-by (veille).

i

Lorsque l'appareil est éteint puis rallumé avec la touche **ON/OFF** , les réglages par défaut sont rétablis.

3.3 Utilisation des accessoires

Sachets pour la conservation ou la cuisson sous vide

- Utilisez des sachets pour le vide dont la taille est compatible avec les aliments à conditionner.
- Remplissez le sachet pour le vide en plaçant l'aliment semi-solide ou riche en humidité de manière à ce qu'il occupe au maximum les 2/3 du sachet.





- Remplir le sachet pour le vide avec l'aliment liquide de manière à ce qu'il occupe au maximum 1/3 du sachet.



Congelez les aliments liquides afin de remplir le sachet pour le vide aux 2/3.

- Pour conditionner plusieurs aliments sous vide dans un seul sachet, positionnez les denrées côte à côte et uniformément.



Mettez des aliments froids sous vide (3°C), préalablement nettoyés, lavés et séchés.

- Pour un soudage parfait, ne graissez pas, ne mouillez pas, ne pliez pas ou ne laissez pas de résidus au niveau du soudage.



- Placez le produit dans le sachet en repliant le bord vers l'extérieur afin que la partie externe reste propre.
- N'utilisez le sachet pour le vide qu'une seule fois.

Conteneurs pour la conservation sous vide

- Utilisez des conteneurs pour le vide en mesure de résister au vide poussé (99,9 %).
- Insérez des aliments froids pour obtenir de meilleurs résultats de conservation.

Limites maximales de remplissage

Aliments solides	100% du conteneur
Bouillons et infusions	La moitié du conteneur
Sauces et jus	1/3 du conteneur
Crèmes et sauces à la crème	1/4 du conteneur
Aliments à base d'œufs ou de blancs d'œuf	1/6 du conteneur



Utilisation

3.4 Comment réaliser le vide dans un sachet



Usage impropre
Risque de dommages corporels et matériels

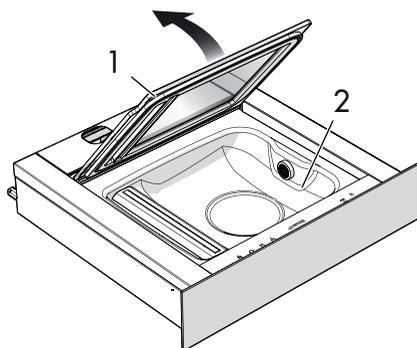
- Ne heurtez pas ou n'endommagez pas le couvercle en verre de quelque manière que ce soit : les dommages éventuels peuvent provoquer une implosion.
- N'utilisez pas le couvercle en verre comme une surface d'appui ou de travail.
- Assurez-vous que les touches du panneau de commande ne sont pas sales, car elles pourraient ne pas réagir et activer des fonctions indésirables.

1. Utilisez des sachets pour la conservation ou pour la cuisson sous vide compatibles avec la taille de vos aliments.

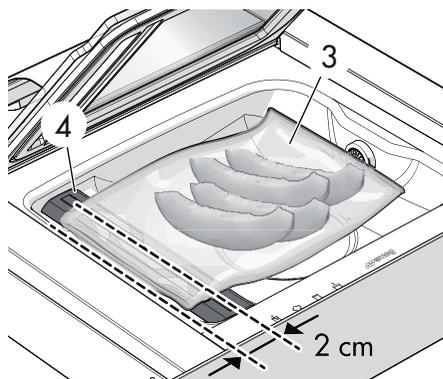


- Mettez des aliments froids sous vide (3°C), préalablement nettoyés, lavés et séchés.
- Remplissez le sachet au maximum aux 2/3 avec des aliments semi-solides ou riches en humidité.
- Remplissez au maximum 1/3 du sachet avec des aliments liquides.
- Placez le produit dans le sachet en repliant le bord vers l'extérieur afin que la partie externe reste propre.

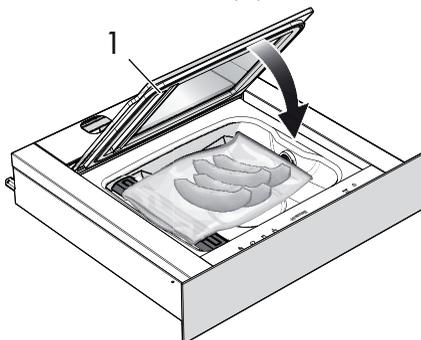
2. Ouvrez le couvercle en verre (1) et contrôlez que la chambre interne (2) soit sèche.



3. Rangez le sachet (3) au centre de la barre de soudage (4) : le rabat ouvert doit dépasser d'environ 2 cm de la barre.



4. Fermez le couvercle (1).





5. Pressez légèrement le couvercle.
6. Appuyez sur la touche **ON/OFF**  sur le panneau de commande.
7. Appuyez sur la touche de sélection/ réglage du niveau du vide dans le sachet .
8. Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner le niveau de vide souhaité, voir « Sélection de niveau du vide dans le sachet ».
9. Appuyez sur la touche de sélection du niveau d'intensité de scellage du sachet .



- Plus le niveau de scellage choisi est élevé, plus la durée du soudage du sachet sera longue.
- Utilisez le niveau 2 ou 3 du vide pour la conservation des aliments et la cuisson sous vide.

10. Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner le niveau d'intensité de scellage, voir « Réglage du niveau d'intensité du scellage du sachet ».

11. Appuyez sur la touche **START/STOP**  pour démarrer l'opération, puis appuyez doucement sur le couvercle en verre pour amorcer le vide.



- Le gonflage du sachet et la formation de bulles dans les liquides sont le signe que l'appareil fonctionne correctement.
- La barre de soudage effectue un double cycle de scellage thermique.

12. Une fois le cycle de scellage terminé, ouvrez le couvercle et retirez le sachet.



Usage impropre Danger de dommages personnels

- Ne touchez ni la barre de soudage ni la ligne de soudage immédiatement après le scellage.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher du tiroir durant le fonctionnement.



Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche **START/STOP** .

En cas d'interruption du cycle, le sachet n'est pas scellé.



Ne recommencez un nouveau cycle de vide que lorsque la chambre interne et la barre de soudage sont propres et sèches. Éliminez toute saleté résiduelle.



Si le vide maximal pour le niveau réglé n'est pas atteint pendant le cycle, le sachet n'est pas scellé et il faut redémarrer le cycle.



3.5 Comment réaliser le vide dans les conteneurs



Usage impropre
**Risque de dommages corporels
et matériels**

- Utilisez uniquement des conteneurs en mesure de résister à un vide poussé (99,9 %).

1. Utilisez un conteneur pour la conservation sous vide.
2. Introduisez le produit dans le conteneur.
3. Fermez le couvercle lorsque vous réalisez le vide dans des conteneurs en verre.
4. Laissez le couvercle ouvert si vous utilisez des conteneurs avec une valve et une canule d'aspiration, du type LifeBox

5. Pour connecter les conteneurs LifeBox, suivez les instructions du mode d'emploi des conteneurs.

6. Appuyez sur la touche ON/OFF  sur le panneau de commande.

7. Appuyez sur la touche de sélection/ réglage du niveau du vide dans les conteneurs .

8. Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner le niveau de vide souhaité, voir « Réglages niveau du vide dans les conteneurs ».

9. Appuyez sur la touche **START/STOP**  pour commencer l'opération.



Maintenez le couvercle en verre du tiroir sous vide ouvert pendant toute la durée du cycle.



10. Lorsque le cycle est terminé, retirez l'adaptateur du couvercle du conteneur et du raccord dans la chambre interne.



Ne recommencez un nouveau cycle de vide que lorsque la chambre interne et la barre de soudage sont propres et sèches. Éliminez toute saleté résiduelle.



Le vide peut également être créé dans des conteneurs n'exigeant pas l'utilisation de l'adaptateur (comme les conteneurs de confiture, les aliments dans l'huile, etc...). Réglez le niveau de vide des conteneurs et fermez bien le couvercle avant le début du cycle.

Après l'utilisation

1. Mettez le tiroir sous vide hors tension en appuyant sur la touche ON/OFF .
2. Nettoyez et séchez le tiroir d'après le chapitre « 4 Nettoyage et entretien ».
3. Fermez le couvercle en verre lorsque la chambre interne est complètement sèche.
4. Fermez le tiroir sous vide.

3.6 Conservation des produits sous vide

Conservation au congélateur -18°C



La conservation des produits sous vide au congélateur ralentit le cycle de vie des micro-organismes responsables de la détérioration des aliments.

La conservation au congélateur est particulièrement efficace pour les aliments riches en eau, comme les produits frais, les fruits et les légumes.

En outre, elle prévient la formation de givre et préserve les produits intacts au niveau de leur forme et de la substance.



Pour être conditionnés sous vide, les produits décongelés doivent d'abord être cuits.



Les sachets de cuisson ne peuvent pas être conservés au congélateur.



Conservation au réfrigérateur +3/5°C

La conservation au réfrigérateur est recommandée lors de la préparation des plats emballés sous vide pour être consommés en petites portions et à des moments différents.

Conservation dans le garde-manger +18°C

La conservation dans le garde-manger est recommandée pour les aliments qui risquent de perdre leur arôme, comme le café, ou de se détériorer en raison de l'humidité de l'environnement, comme le sel, le sucre et la farine.

En outre, ce type de stockage évite tout contact avec les moisissures, les insectes et la poussière.



La durée de conservation d'un produit sous vide varie selon la type de produit.

En général, la durée de vie du produit sous vide est 3 à 4 fois plus longue que celle du même produit qui n'est pas conservé sous vide.

3.7 Cuisson sous vide

La cuisson sous vide consiste à conditionner hermétiquement un produit cru, précuit ou partiellement cuit dans un sachet et à le cuire en le trempant dans l'eau ou en utilisant un four à vapeur.

La température de l'eau doit rester constante et en dessous du point d'ébullition.

Une fois cuit, retirez le produit du sachet pour terminer la cuisson en le faisant rissoler à la poêle ou en le grillant.

Avantages :

- Elle préserve les saveurs, les arômes, les jus et la consistance des aliments.
- Excellents résultats de cuisson, ce qui n'est pas réalisable avec la cuisine traditionnelle.
- Marinade parfaite : La prise d'air ouvre les fibres de la viande pour permettre la pénétration en très peu de temps des arômes de la marinade.
- Réduction de l'évaporation des liquides pendant la cuisson, pour des aliments tendres et juteux.
- Régénération parfaite des aliments
- Exaltation des saveurs et des couleurs des aliments.
- Résultats uniformes de cuisson.
- Préservation des principes nutritifs et des vitamines.
- Aucun ajout de graisse ou d'huile.
- Réduction de l'utilisation de condiments (épices, sel, etc.).



Précautions :

- Ne laissez pas les aliments à cuire trop longtemps à la température ambiante, car le sachet risque de gonfler pendant la cuisson et de perdre tous les avantages du vide.
- Veillez à refroidir les aliments le plus rapidement possible avec de l'eau, des glaçons ou une cellule de refroidissement rapide.
- Conservez les produits sous vide (cuits et refroidis) à une température constante ne dépassant pas 3°C au réfrigérateur.



Pour la cuisson sous vide il faut prévoir :

- Tiroir sous vide et sachets résistant à la température de cuisson.
- Bain thermostaté ou four à vapeur.

3.8 Cycle Chef

Le cycle de Chef alterne des cycles de compression et de décompression. Cela accélère les opérations comme la marinade et l'infusion, qui durent généralement longtemps.

Le cycle Chef doit être utilisé pour :

- Les sauces tomate
- Les juges et les coolies de fruits
- Les sirops et les concentrés de vin ou de vinaigre
- La marinade de viande ou de poisson
- La préparation de la viande salée ou du carpaccio
- La préparation de légumes dans l'huile ou dans du vinaigre.
- La préparation d'infusions froides (thé, tisanes).



Utilisation

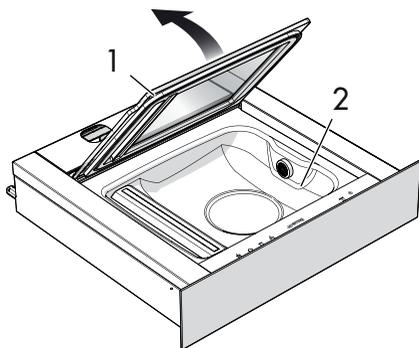
Utilisation :

1. Prenez un sachet compatible avec la taille de l'aliment.

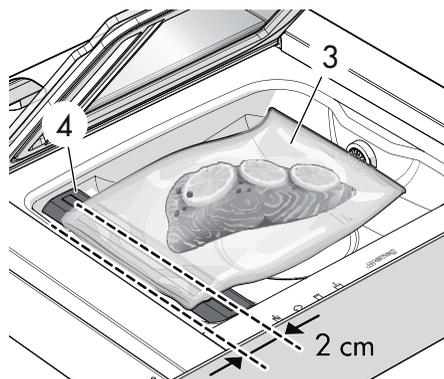
i

- Remplissez le sachet au maximum aux 2/3 avec des aliments solides, semi-solides ou riches en humidité.
- Remplissez au maximum 1/3 du sachet avec des aliments liquides.
- Placez le produit dans le sachet en repliant le bord vers l'extérieur afin que la partie externe reste propre.

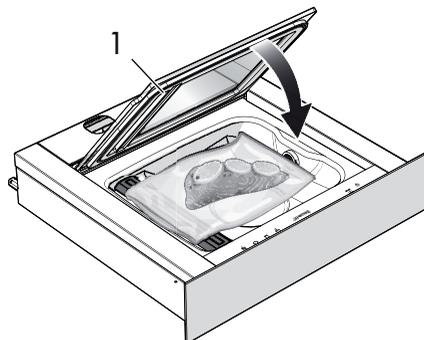
2. Ouvrez le couvercle (1) et contrôlez que la chambre interne (2) est sèche.



3. Rangez le sachet (3) au centre de la barre de soudage (4) : le rabat ouvert doit dépasser d'environ 2 cm de la barre.



4. Fermez le couvercle (1).



5. Pressez légèrement le couvercle.

6. Appuyez sur la touche ON/OFF  sur le panneau de commande.

7. Appuyez sur la touche de sélection du cycle Chef .



8. Appuyez sur la touche de sélection du niveau d'intensité de scellage du sachet .



- Plus le niveau de scellage choisi est élevé, plus la durée du soudage du sachet sera longue.
- Utilisez le niveau 2 ou 3 pour la conservation des aliments et la cuisson sous vide.

9. Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner le niveau d'intensité de scellage, voir « Réglage du niveau d'intensité du scellage du sachet ».

10. Appuyez sur la touche **START/STOP**  pour démarrer l'opération, puis appuyez doucement sur le couvercle en verre pour amorcer le vide.



- Le gonflage du sachet et la formation de bulles dans les liquides sont le signe que l'appareil fonctionne correctement.
- La barre de soudage effectue un double cycle de scellage thermique.

11. Une fois le cycle de scellage terminé, ouvrez le couvercle et retirez le sachet.



Usage impropre Danger de dommages personnels

- Ne touchez ni la barre de soudage ni la ligne de soudage immédiatement après le scellage.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher du tiroir durant le fonctionnement.



Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur la touche **START/STOP** .

Le sachet n'est pas scellé en cas d'interruption du cycle.



Ne recommencez un nouveau cycle de vide que lorsque la chambre interne et la barre de soudage sont propres et sèches. Éliminez toute saleté résiduelle.



N'utilisez les sachets pour le vide qu'une seule fois.



Après l'utilisation

1. Mettez le tiroir sous vide hors tension en appuyant sur la touche ON/OFF .
2. Nettoyez et séchez le tiroir d'après le chapitre « 4 Nettoyage et entretien ».
3. Fermez le couvercle en verre lorsque la chambre interne est complètement sèche.
4. Fermez le tiroir sous vide.



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



**Usage impropre
Risque de dommages corporels
et matériels**

- Éteignez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Attendez que la barre chauffante ait complètement refroidi avant de la nettoyer.
- Ne nettoyez pas l'appareil au jet de vapeur.
- Ne nettoyez pas la chambre interne avec de l'eau pour ne pas la détériorer.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas des matériaux rêches, abrasifs, ou des racloirs métalliques tranchants.

4.2 Nettoyage des surfaces

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, une fois qu'elles ont refroidi.

Fermez le couvercle en verre lorsque la chambre interne est parfaitement sèche.

Nettoyage extérieur

N'utilisez que des produits spécifiques sans substances abrasives ni acides à base de chlore.

Versez le produit sur un chiffon doux et humide et nettoyez les parties en acier, le couvercle et le panneau de commande.

Séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Nettoyage de la chambre interne

1. Attendez que la barre de soudage ait refroidi.
2. Enlevez la barre en la tirant vers le haut.
3. Nettoyez avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude et d'un désinfectant neutre.
4. Séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.



Nettoyage et entretien

Nettoyage de la barre de soudage

1. Attendez que la barre de soudage ait refroidi.
2. Enlevez la barre en la tirant vers le haut.
3. Nettoyez avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude.
4. Séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Nettoyage de l'adaptateur externe du vide

1. Nettoyez avec de l'eau chaude et du produits vaisselle.
2. Rincez soigneusement.
3. Séchez soigneusement avec un chiffon propre et rangez l'adaptateur.

4.3 Cycle de déshumidification de l'huile de la pompe

Après plusieurs cycles de vide, une certaine quantité d'humidité pourrait atteindre l'huile de la pompe et réduire considérablement la capacité de la pompe de générer un niveau de vide élevé, nécessaire et optimal pour une bonne conservation et une durée de vie prolongée des aliments.

Pour éliminer l'humidité, l'appareil signale qu'il est nécessaire de lancer un cycle de déshumidification par l'intermédiaire de l'allumage du voyant d'avertissement .

1. Retirez tous les objets et liquides résiduels de la chambre interne.
2. Au besoin, nettoyez la chambre interne.
3. Appuyez sur la touche **START/STOP** .
4. Attendez la fin du cycle de séchage.



- Le cycle a une durée maximale de 20 minutes environ.
- Si le cycle est interrompu avec la touche **START/STOP** , il sera nécessaire de le répéter.



Si un cycle de déshumidification n'est pas suffisant, l'appareil impose un autre cycle et ne permet pas d'activer une autre fonction, tant que le capteur ne détecte pas un niveau de vide élevé et suffisant pour une bonne conservation. Entre deux cycles, la machine impose un arrêt de refroidissement d'une heure.



4.4 Que faire si...

Le tiroir sous vide ne s'ouvre pas :

- Le système « Push-pull » des glissières est bloqué.
- Cordon d'alimentation à spirales bloqué.

Il est impossible de mettre le tiroir sous vide sous tension :

- Vérifiez que la fiche est correctement branchée sur la prise.
- Vérifiez que la prise électrique fonctionne correctement.

Le tiroir sous vide s'éteint :

- Assurez-vous que le courant n'est pas coupé.
Rétablissez l'alimentation électrique.
- Défaillance possible de l'électronique.
Contactez le service d'assistance technique.

Les touches ne réagissent pas :

- La surface du panneau de commande est sale ou mouillée.
Nettoyez et séchez soigneusement la surface du panneau de commande.

Le couvercle en verre ne s'ouvre pas :

- Vérifiez si un cycle est en cours.
Le couvercle reste fermé pendant le fonctionnement.
- Coupure de courant : ne tentez pas d'ouvrir le couvercle.
Rallumez l'appareil et attendez la décompression du bac.

Quantité excessive d'air dans le sachet scellé :

- Le sachet n'est pas compatible avec la taille de l'aliment.

Utilisez un sachet d'une dimension compatible.

- Le niveau de vide sélectionné est insuffisant.

Répétez le cycle en sélectionnant un niveau de vide plus élevé.

- Le produit est liquide.

La présence de bulles dans l'aliment liquide est un phénomène normal.

Le vide n'est pas maintenu dans le sachet malgré un soudage correct :

- Présence de pâte ou d'os tranchants risquant de percer le sachet.
- Redémarrez le cycle d'aspiration avec un nouveau sachet et protégez les parties pointues avec un matériau approprié.
- Utilisez un conteneur externe.

La barre de soudage se soulève mais ne soude pas :

- Déclenchement du dispositif de protection de la barre de soudage.
En bas à droite de l'appareil se trouvent 2 touches pour rétablir la protection.
Appuyez sur les 2 touches.
Si le défaut se répète, contactez l'Assistance Technique.
- Rupture de la barre de soudage.
Contactez le service d'Assistance Technique.



Nettoyage et entretien

La qualité du soudage n'est pas parfaite :

- Le niveau de scellage choisi ne convient pas au type de sachet utilisé.

Répétez le cycle en sélectionnant un niveau de scellage plus élevé.

- Trop de cycles de scellage consécutifs.

Attendez au moins 2 minutes entre deux cycles pour que la barre de soudage puisse refroidir.

- Le sachet dépasse les dimensions de la barre de soudage.

Utilisez un sachet ayant des dimensions appropriées.

- Le bord du sachet n'est pas correctement positionné.

Placez le bord du sachet tendu et sans plis au centre. Le sachet doit dépasser de 2 cm de la barre de soudage.

- Le bord du sachet est sale.

Placez le produit dans le sachet en repliant le bord vers l'extérieur afin que la partie externe reste propre.

- La barre de soudage est sale.

Nettoyez la barre d'après le paragraphe « Nettoyage de la barre de soudage ».

- La barre de soudage ou le profil en caoutchouc de contre-pression introduit dans le couvercle sont endommagés.

Contactez le service d'assistance technique.

- Le profil en caoutchouc de contre-pression de la barre de soudage n'est pas uniforme.

Lissez le caoutchouc de la barre de soudage.

Le voyant  clignote :

- Humidité excessive à l'intérieur de la pompe.

Démarrez le cycle de déshumidification.

Mettez des aliments froids sous vide (3°C), préalablement nettoyés, lavés et séchés.

Le voyant  s'allume et l'appareil émet un signal acoustique pendant le cycle :

- Le vide n'a pas démarré ou le couvercle n'a pas été fermé.

Pour commencer le cycle, appuyez doucement sur le couvercle en verre pour déclencher le vide.

- Présence de saleté sur le joint d'étanchéité du couvercle en verre.

Nettoyez le joint d'étanchéité et la chambre interne avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement.

- Rupture du joint d'étanchéité du couvercle en verre.

Contactez le service d'assistance technique.

- La pompe ne démarre pas en raison du déclenchement du dispositif de protection.

En bas à droite de l'appareil se trouvent 2 touches pour rétablir la protection.

Appuyez sur les 2 touches.

Si le défaut se répète, contactez l'Assistance Technique.



Le voyant  clignote et l'appareil n'a pas scellé le sachet après un cycle sous vide dans le sachet de niveau 3 ou bien le

voyant  clignote après un cycle sous vide dans le sachet de niveau 2 ou bien sous vide dans des conteneurs de niveau 3 ou bien le voyant  s'allume :

- L'appareil signale que le produit introduit est trop chaud et / ou que le sachet a été trop rempli.

Réinitialisez l'alarme en appuyant sur une touche de sélection du cycle.

Refroidissez le produit à 3°C et / ou réduisez la quantité de produit à l'intérieur du sachet et activez un nouveau cycle si le cycle précédent est inachevé.

Le voyant  s'allume et l'appareil émet un signal acoustique :

- Le couvercle n'est pas descendu ou bien il n'a pas été pressé contre le bac.

Fermez le couvercle, enfoncez-le légèrement et démarrez un nouveau cycle.

- L'adaptateur du vide n'est pas correctement branché.

Raccordez correctement l'adaptateur et démarrez un nouveau cycle.

- Perte importante de vide.

Détachement possible d'un tuyau.

Contactez le service d'assistance technique.

Le voyant  s'allume et le voyant de la touche ON/OFF  clignote :

- Nombre excessif de cycles effectués entraînant une surchauffe de l'huile dans la pompe.
- Laissez refroidir le tiroir sous vide pendant au moins 1 heure.

Le voyant  clignote et l'appareil émet un signal acoustique :

- Le capteur de vide absolu est en panne. Contactez le service d'assistance technique.



Si le problème persiste ou en présence d'autres types de défaillances, contactez le service d'assistance le plus proche.



5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Confiez le branchement électrique à un technicien habilité.
- La mise à la terre est obligatoire suivant les modalités prévues par les consignes de sécurité de l'installation électrique.
- Mettez l'appareil hors tension.

Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique correspondent aux données présentes sur la plaque.

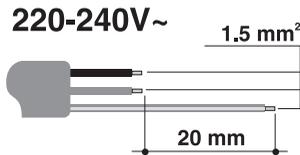
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un cordon tripolaire (cordon 3 x 1,5 mm², suivant la section du conducteur interne).

Réalisez la mise à la terre avec un cordon plus long d'au moins 20 mm.



Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le dispositif d'interruption doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.

Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.



5.2 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

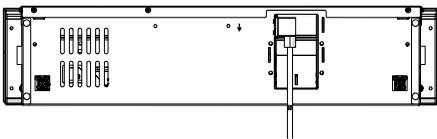
- Utilisez des gants de protection pour déplacer l'appareil.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.



Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble présente les ouvertures nécessaires.
- N'installez pas l'appareil dans une niche fermée par une porte ou dans une armoire.

Position du cordon d'alimentation



(vue arrière)



Usage impropre
Risque de dommages corporels et matériels

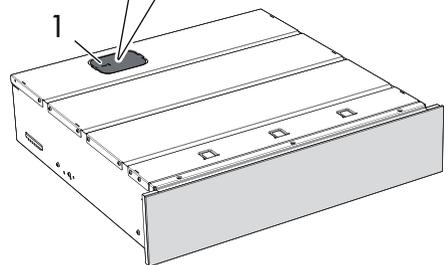
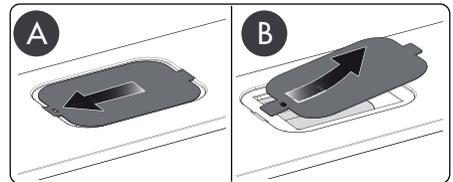
- N'ouvrez pas le tiroir tant qu'il n'est pas fixé dans le meuble.

5.3 Montage du tiroir sous vide

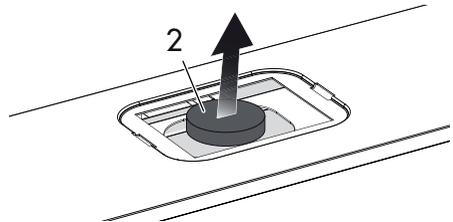


- Encastrez le tiroir de manière à ce que la chambre interne soit visible.
- Assurez-vous qu'il y a assez d'espace pour extraire complètement le tiroir sous vide et ouvrez le couvercle en verre.

1. Enlevez le couvercle supérieur (1) dans le sens indiqué par les flèches.



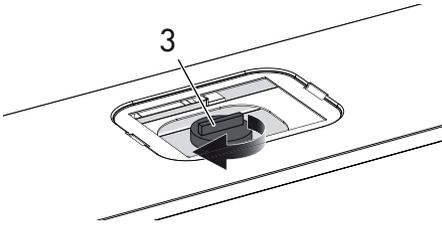
2. Enlevez le bouchon du filtre à huile (2).



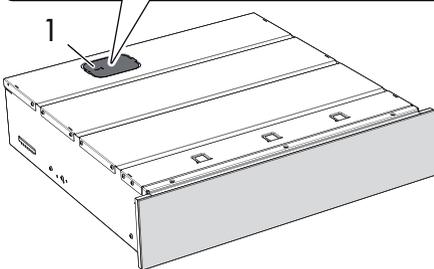
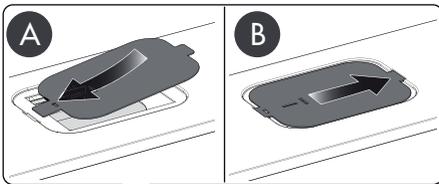


Installation

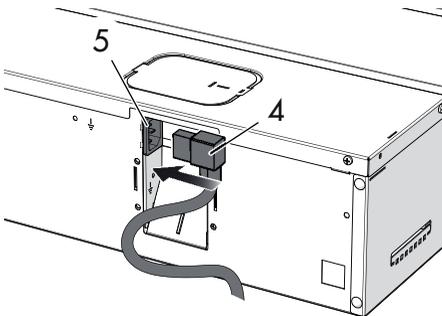
3. Vissez le filtre (3) sur la pompe.



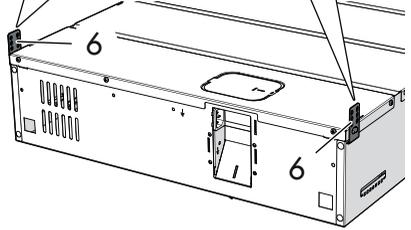
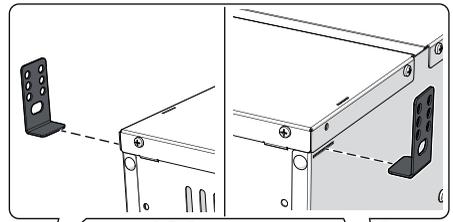
4. Montez le couvercle supérieur (1) dans le sens indiqué par les flèches.



5. Branchez la fiche (4) sur la prise (5) à l'arrière du compartiment d'encastrement.



6. Introduisez les étriers de fixation (6).



7. Soulevez le tiroir et insérez-le dans le meuble, en le posant sur le dessus.



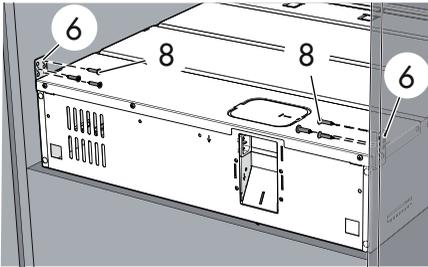
Le dessus du meuble doit être propre et à niveau pour assurer un fonctionnement parfait du tiroir.



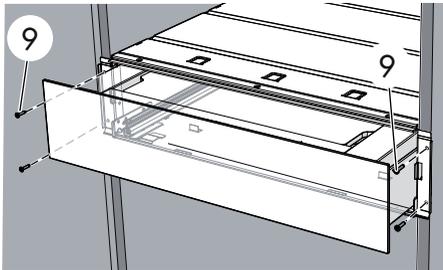
Si le tiroir est désinstallé et déplacé, enlevez le filtre de la pompe et introduisez le bouchon.



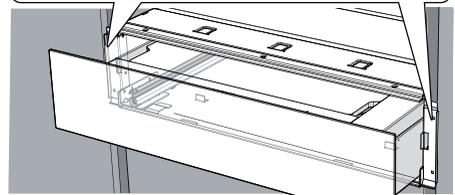
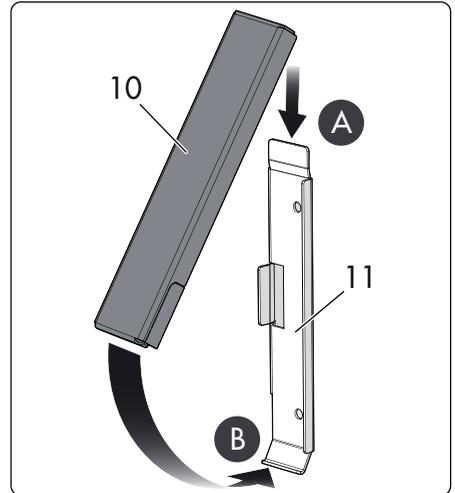
8. Fixez les étriers de fixation (6) sur les parois latérales du meuble à l'aide des vis (8) fournies.



9. Dirigez le cordon d'alimentation vers la prise murale.
10. Fixez la partie avant du tiroir au meuble à l'aide des vis (9) fournies.



11. Placez les plaques de fermeture (10) sur les étriers de fixation (11).



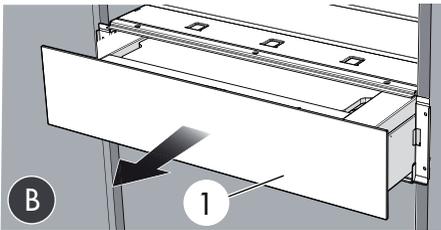
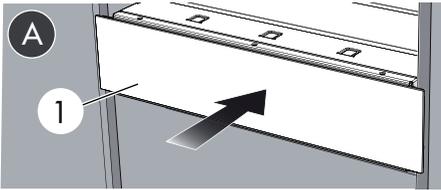
12. Alignez correctement le tiroir.



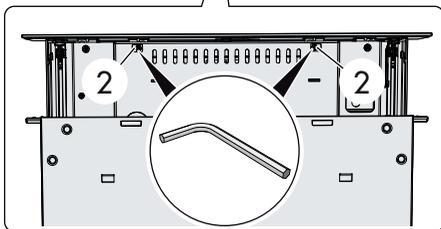
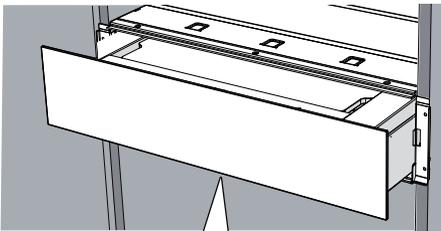
Installation

Réglage du panneau avant

1. Extrayez le tiroir (1) en appuyant doucement sur le devant.



2. Desserrez les 2 vis de réglage (2) à droite et à gauche de la partie inférieure du panneau avant à l'aide d'une clé Allen.



Usage impropre Danger de blessures

- Ne desserrez pas complètement les vis de réglage : le panneau avant n'est pas fixé au boîtier avec des vis et il risque de tomber.
3. Corrigez le réglage en déplaçant légèrement le panneau avant du tiroir vers le haut ou vers le bas.
 4. Serrez les vis de réglage.
 5. Insérez le tiroir en le poussant vers l'intérieur.



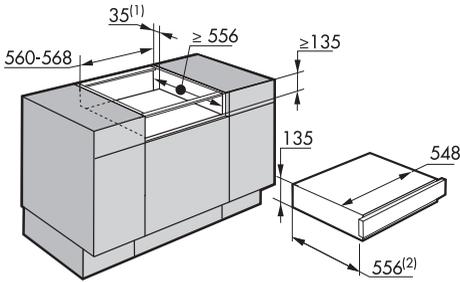
Lorsque le tiroir est connecté pour la première fois ou après une coupure de courant, les touches et les indicateurs s'allument pendant 10 secondes.

Il s'agit d'un test d'initialisation de l'appareil.

On peut mettre l'appareil en marche dès que les voyants d'avertissement s'éteignent.



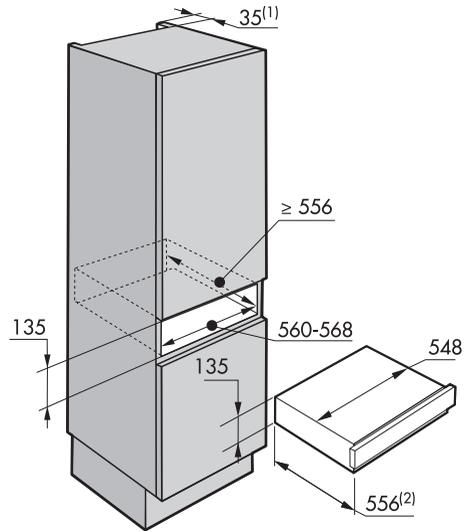
Encastrement sous les plans de travail (mm)



Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 35 ou 60 mm.

- 1 Ouverture d'aération
- 2 Dimension encastrement avec fiche électrique : longueur du cordon (2 mètres)

Encastrement en colonne (mm)



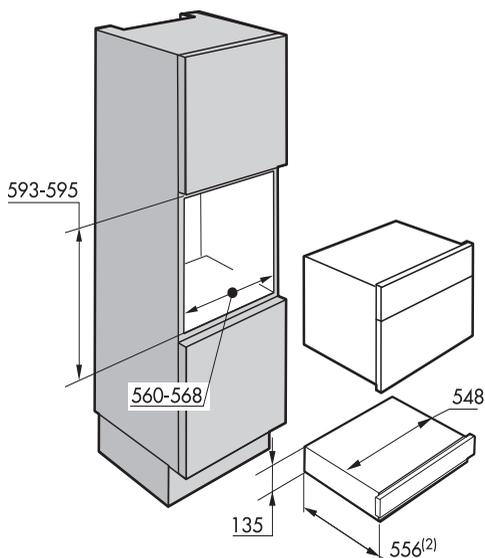
Assurez-vous que la partie supérieure/arrière du meuble dispose d'une ouverture d'une profondeur d'environ 35 ou 40 mm.

- 1 Ouverture d'aération
- 2 Dimension encastrement avec fiche électrique : longueur du cordon (2 mètres)



Installation

Encastrement en colonne avec une hauteur de niche de 600 mm associé à un four



1 Ouverture d'aération

2 Dimension encastrement avec fiche électrique : longueur du cordon (2 mètres)



Pour l'installation de l'appareil électroménager qui peut être combiné avec le tiroir, suivez les informations contenues dans le livret d'utilisation et d'installation.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые посчитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter przykładowy.



914778217/B