

COSO[®]
DESIGN

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual
Mode d'emploi | Istruzione d'uso | Manual del usuario
Gebruiksaanwijzing

Kammervakuumierer VacuChef 50
Chamber Vacuum Sealer VacuChef 50
Appareil de mise sous vide à compartiment VacuChef 50
Sigillatore sotto vuoto VacuChef 50
Envasadora al vacío VacuChef 50
Vacumeermachine met binnenruimte VacuChef 50



Artikel-Nr.: 1416

**Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Dati tecnici /
 Datos técnicos / Technische gegevens**

Gerät / Device / Appareil / Apparecchio / Aparato / Aparaat	Kammervakuumierer / Chamber Vacuum Sealer / Appareil de mise sous vide à compartiment / Sigillatore sotto vuoto / Envasadora al vacío / Vacumeermachine met binnenruimte
Name / Name / Nom / Nome / Denominación / Name	CASO VacuChef 50
Artikel-Nr. / Item No. / N°. d'article / N. Articolo / N° de art / Artikelnr.	01416
Anschlussdaten / Mains data / Données de raccordement / Dati connessione / Conexión / Aansluitgegevens	220 V – 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance consommée / Potenza assorbita / Consumo de potencia / Vermogens	300 W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W x H x D) / Dimensions externes (l/h/p) / Misure esterne (L/H/P) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Afmetingen (BxHxD)	360 mm x 210 mm x 290 mm
Nettogewicht / Net weight / Poids net / Peso netto / Peso net / Nettogewicht	8,05 kg
Kapazität / Capacity / Capacité / Capacità / Capacidad / Capaciteit	70 L/min
Maximale Beutelbreite / Maximum bag width / Largeur maximale du sachet / Larghezza massima del sacchetto / Ancho máximo de bolsa / Maximale breedte van het zakje	Geeignet für 30 cm Beutel / Suitable for 30 cm bags / Convient pour des sachets de 30 cm / Adatto per sacchetti da 30 cm / Apto para bolsas de 30 cm / Geschikt voor 30 cm zakje

Garantiegeber: CASO GmbH | Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage:
www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 01416 21-02-2024

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2024 CASO GmbH

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	4
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	4
1.2	Warnhinweise	4
1.3	Haftungsbeschränkung	5
1.4	Urheberschutz	5
2	Sicherheit	5
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	5
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6
2.3	Gefahrenquellen	7
2.3.1	Verletzungsgefahr.....	7
2.3.2	Brandgefahr.....	7
2.3.3	Gefahr durch elektrischen Strom.....	8
3	Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln	8
4	Inbetriebnahme	9
4.1	Sicherheitshinweise.....	9
4.2	Lieferumfang und Transportinspektion	9
4.3	Einsatzbereich	9
4.4	Auspacken	10
4.5	Anforderungen an den Aufstellort	10
4.6	Elektrischer Anschluss	10
5	Aufbau und Funktion	11
5.1	Gesamtübersicht.....	11
5.2	Bedienelemente	12
5.3	Typenschild	13
6	Bedienung und Betrieb	13
6.1	Einstellen der Vakuumierzeit	13
6.2	Einstellen der Schweißzeit	13
6.2.1	Empfehlung; Schweißzeit bei verschiedenen Beutelstärken.....	13
6.3	Beutel und Rollen.....	13
6.4	Vakuum-Verpacken in einem Beutel in der Vakuumkammer	14
6.5	Herstellung eines von der Rolle stammenden Beutels.....	14
6.6	Versiegeln eines Beutels ohne diesen zu vakuumieren	15
6.7	Vakuumieren eines Strukturbeutels außerhalb der Vakuumkammer.....	16
6.8	Vakuum-Verpacken in einem Behälter	16
6.9	Marinieren	16
6.10	Öffnen eines verschweißten Beutels.....	17
6.11	Aufbewahrung des Vakuumierers	17
7	Reinigung und Pflege	17
7.1	Sicherheitshinweise.....	17
7.2	Reinigung	18
8	Störungsbehebung	18
8.1	Sicherheitshinweise.....	18
8.2	Tabelle Störungsursachen und -behebung	19
9	Entsorgung des Altgerätes	20
9.1	Entsorgung der Verpackung	20
10	Garantie	20

1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Vakuuierers (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein.

Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
 - Bedienung,
 - Störungsbehebung und/oder
 - Reinigung
- des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.4 Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die CASO GmbH vor. Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Vakuumieren von Beuteln und Behältern, sowie zum Verschweißen von Folien bestimmt. Zusätzlich ist dieses Gerät im semi-professionellen Bereich (Jäger, Angler, Hobby-Köche etc.) nutzbar. Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE: BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERE ZWECKE AUFHEBEN

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, sowie vor jeder Reinigung.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber verwendet werden sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, wenn Sie eine ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes erhalten haben und entsprechend beaufsichtigt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 8 Jahren und unbeaufsichtigte Kinder darüber dürfen das Gerät nicht reinigen oder andere Arbeiten daran vornehmen.
- ▶ Das Gerät und das dazugehörige Anschlusskabel müssen für Kinder unter 8 Jahren unerreikbaar sein.
- ▶ Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste stets entfernt werden.
- ▶ Lagern oder benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.

HINWEIS

- ▶ Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Ziehen Sie zum Ausstecken am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung und tragen Sie das Gerät nicht an der Anschlussleitung.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht während des Vakuumier- und Schweißvorgangs.
- ▶ **LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE AUFMERKSAM UND HEBEN SIE SIE FÜR SPÄTERE ZWECKE AUF.**

2.3 Gefahrenquellen**2.3.1 Verletzungsgefahr****⚠ WARNUNG**

Der Schweißbalken des Gerätes wird sehr heiß, fassen Sie diesen nicht an.

- ▶ Um eventuellen Verbrennungen vorzubeugen, berühren Sie den Schweißbalken niemals unmittelbar nach dem Schweißvorgang.

2.3.2 Brandgefahr**⚠ WARNUNG**

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material auf.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Halten Sie das Gerät fern von jeglichen Wärmequellen (Gas, Strom, Brenner, beheizter Ofen).

2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom**⚠️ GEFAHR****Lebensgefahr durch elektrischen Strom!****Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

3 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Befolgen Sie bitte bestimmte Vorgehensweisen beim Vakuumieren und Verschweißen; so können Sie die Qualität und die Sicherheit Ihrer vakuumierten / eingeschweißten Lebensmittel garantieren.

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Wenn verderbliche Lebensmittel erhitzt oder aufgetaut wurden oder ungekühlt aufbewahrt werden, müssen sie umgehend verzehrt werden.
- ▶ Bevor Sie Lebensmittel vakuumverpacken ist es wichtig, dass Sie sich vorher Ihre Hände waschen und sämtliche Utensilien und Oberflächen reinigen.
- ▶ Kühlen oder gefrieren Sie verderbliche Lebensmittel umgehend, nachdem Sie sie vakuumverpackt haben. Bewahren Sie sie nicht bei Zimmertemperatur auf.
- ▶ Bewahren Sie fettreiche Lebensmittel möglichst kühl und dunkel auf, damit sie nicht ranzig werden.
- ▶ Schälen Sie Früchte und Gemüse, wie z.B. Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse, nur so verlängert das Vakuumverpacken ihre Haltbarkeit.
- ▶ Um die Bildung von Gasen zu vermeiden, blanchieren Sie Gemüsearten wie Kohl und Brokkoli, bevor Sie sie vakuumieren.

4 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

4.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

4.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- VacuChef 50
- 30 Siegelrandbeutel (28 x 25 cm)
- Bedienungsanleitung
- Vakuumschlauch
- Ersatzdichtung
- Luftfilter + Adapter

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

4.3 Einsatzbereich

Erhalten Sie Geschmack und Frische und reduzieren Sie Kosten durch weniger verdorbene Lebensmittel.

- Verpacken Sie Lebensmittel, wie z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte und Gemüse zum Einfrieren oder für die Aufbewahrung im Kühlschrank.

- Verpacken Sie trockene Lebensmittel, wie z.B. Bohnen, Nüsse, Müsli usw. um diese Lebensmittel länger aufbewahren zu können.
- Setzen Sie Ihren Vakuumierer im Non-Food-Bereich ein: Eingeschweißter Campingbedarf, wie z.B. Streichhölzer, Sanitätskästen und Kleidung bleiben sauber und trocken, Silber und Sammlerstücke laufen nicht an.

4.4 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

4.5 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft und Platz für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste und größte zu vakuumierende Gut aufgestellt werden.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Bewegen Sie den Vakuumierer nicht, während er in Betrieb ist.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an den heißen Schweißbalken des Gerätes gelangen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe eines Gas- oder Elektrokochers oder eines Ofens aufgestellt werden.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie bei der Aufstellung an allen Seiten 10 cm Platz.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

4.6 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

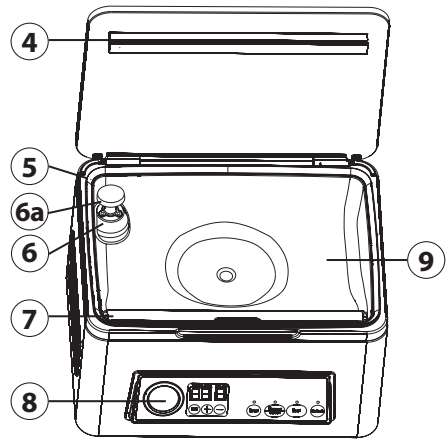
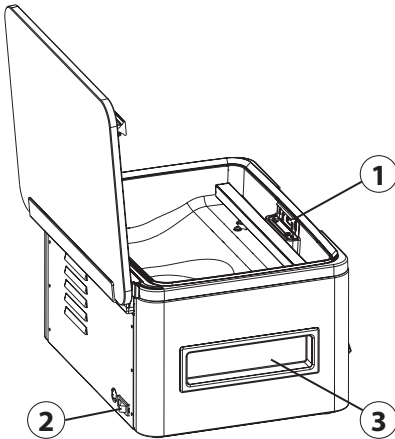
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über oder unter dem Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen verlegt wird.

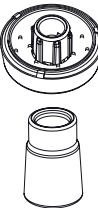
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.
- Das Gerät ist nicht für einen Betrieb mit einem Verlängerungskabel vorgesehen.

5 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zu Aufbau und Funktion des Gerätes.

5.1 Gesamtübersicht



- 1** Beutel-Fixierung: Zur Fixierung der Beutel während des Vakuumier- und Schweißvorgangs.
- 2** An/Aus Schalter
- 3** Griffmulden: auf beiden Seiten des Geräts.
- 4** Gummidichtung: Drückt den Beutel gegen den Schweißbalken.
- 5** Dichtung: Ersatzdichtung im Lieferumfang enthalten.
- 6** Anschluss für den Vakuumschlauch: Für das Vakuumieren von Vakuumbehältern oder Vakuum-ZIP-Beuteln.
- 6a** Luftfilter mit Adapter: Verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten und Schmutz ins Innere des Geräts. Entfernen Sie den Luftfilter und den Adapter, um den Vakuumschlauch anzuschließen. 
- 7** Schweißbalken: Enthält einen teflonbeschichteten Heizdraht; dieser ermöglicht es, den Beutel zu versiegeln, ohne dass er festklebt.
- 8** Bedienpanel
- 9** Vakuunkammer

⚠️ WARNUNG

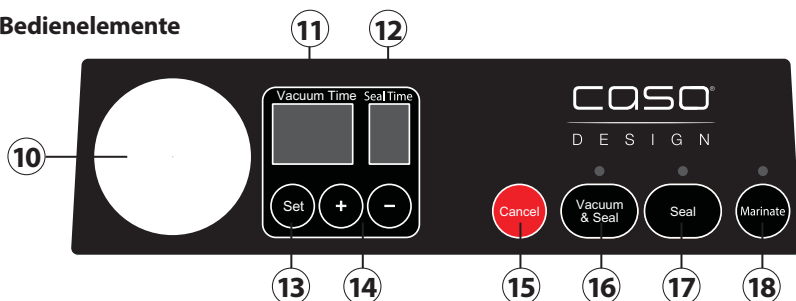
Der Schweißbalken des Gerätes wird sehr heiß. Beachten Sie bitte folgenden Sicherheitshinweis, um sich und andere nicht zu verbrennen:

- ▶ Um eventuellen Verbrennungen vorzubeugen, berühren Sie den Schweißbalken niemals unmittelbar nach dem Schweißvorgang.

HINWEIS

- ▶ Entfernen Sie nicht das Teflonband (7)!

5.2 Bedienelemente



- 10** Unterdruckanzeige/Manometer: Zeigt das Unterdruckniveau in der Kammer an
- 11** Anzeige Vakuumierzeit (Vacuum Time): Numerische Anzeige mit zwei Funktionen
 - Zeigt die eingestellte Vakuumierzeit an
 - Zeigt die Restzeit des Vakuumierprozesses an
- 12** Anzeige Schweißzeit (Seal Time): Numerische Anzeige mit zwei Funktionen
 - Zeigt die eingestellte Schweißzeit an
 - Zeigt die Restzeit des Schweißvorganges an
- 13** Auswahl der Zeitvorgaben (Set): Zum Wählen zwischen der Vakuumierzeit von 05 – 60 Sekunden (in 5er Schritten) oder der Schweißzeit von 3 – 9 Sekunden (in 1er Schritten).
- 14** + / - Zur Erhöhung/Verringerung der Vakuumierzeit oder Schweißzeit
- 15** Abbrechen (Cancel): Drücken um Vakuumier-/Schweißvorgang abzubrechen
- 16** Vakuum & Schweißen (Vacuum & Seal): Automatisches Vakuumieren und Versiegeln von Beuteln oder bei geöffnetem Deckel mit dem Vakuumierschlauch von Vakuumbehältern oder Vakuum-ZIP-Beuteln
- 17** Schweißen (Seal): Zwei unterschiedliche Funktionen
 - Zum Verschweißen eines Beutels ohne Vakuumiervorgang, z. B. wenn ein Beutel von der Folienrolle verschweißt werden soll.
 - Zum manuellen Verschweißen eines Beutels nach dem Mariniervorgang.
- 18** Marinieren (Marinate): Für das Marinieren in einem Behälter oder in einem Vakuumbeutel (Kein automatisches Verschweißen nach dem Mariniervorgang)

5.3 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

6 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

6.1 Einstellen der Vakuumierzeit

1. Drücken Sie einmal die Taste „Set“.
2. Die voreingestellte Vakuumierzeit blinkt.
3. Nun können Sie mit +/- die Vakuumierzeit einstellen.

HINWEIS

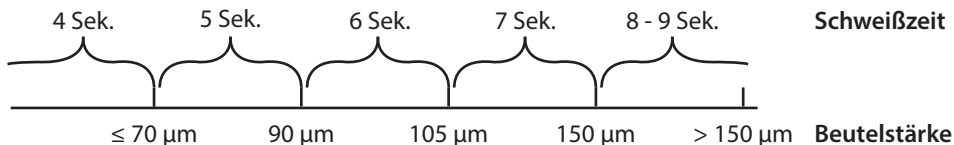
- ▶ Unterschiedliche Lebensmittel und Beutelgrößen erfordern unterschiedliche Vakuumierzeiten.
- ▶ Große, teilweise leere Beutel benötigen eine höhere Vakuumierzeit als kleine Beutel.
- ▶ Beachten Sie: Je mehr Lebensmittel sich in dem Beutel befinden, desto weniger Luft ist in dem Beutel. Sie benötigen dementsprechend weniger Vakuumierzeit.

6.2 Einstellen der Schweißzeit

1. Drücken Sie erneut die Taste „Set“.
2. Die voreingestellte Schweißzeit blinkt.
3. Nun können Sie mit +/- die Schweißzeit einstellen. Die Schweißzeit ist abhängig von Beutelmateriale und Größe, Umgebungstemperaturen sowie Art der Lebensmittel. Bei kalten Umgebungstemperaturen sowie feuchten Beuteln, sollten Sie die Schweißzeit um 2 Sekunden erhöhen.

6.2.1 Empfehlung; Schweißzeit bei verschiedenen Beutelstärken

Die optimale Schweißzeit ist von vielen Faktoren abhängig. Von der Beutelstärke (μm), der Vakuumierzeit und davon, wie viel Vakuumiergut sich in dem Beutel befindet. In der Abbildung finden Sie Empfehlungswerte der Schweißzeit bei unterschiedlichen Beutelstärken.



6.3 Beutel und Rollen

Bitte verwenden Sie nur ausdrücklich für das Vakuumieren vorgesehene Beutel und Rollen. Die mitgelieferten Folienrollen und –beutel sind für das SousVide Garen geeignet (70 °C für 2 Stunden und 100 °C für 15 min). Bitte vergewissern Sie sich bei der Verwendung von Folien anderer Hersteller, ob diese ebenfalls für die Mikrowelle und für das Kochen-im-Beutel (Sous Vide) geeignet sind.

6.4 Vakuum-Verpacken in einem Beutel in der Vakuumkammer

1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.
2. Stecken Sie den Netzstecker ein.
3. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
4. Geben Sie die Lebensmittel in den Beutel.

HINWEIS

- ▶ Streichen Sie überschüssige Luft aus dem Beutel um ein optimales Vakuumierergebnis zu erzielen.
- ▶ Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels und vergewissern Sie sich, dass keine Falten und keine Wellen auf den Flächen des offenen Endes sind.

5. Legen Sie den Beutel (19) so ein, dass sich die Fixierung (20) in der Mitte der geöffneten Seite des Beutels befindet. Ein Beutelende muss oberhalb der Fixierung (20) sein und das andere darunter, damit die Luft vollständig aus dem Beutel gesogen werden kann. (Abb. 1)

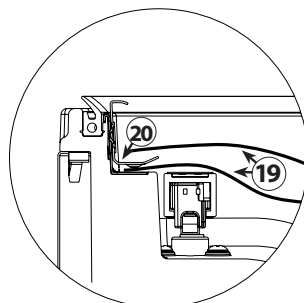


Abb. 1

6. Schalten Sie das Gerät am An/Aus Schalter ein.
7. Im Display ist die eingestellte Vakuumier- und Schweißzeit zu sehen.
8. Passen Sie die Vakuumier- und Schweißzeit wie gewünscht an.
9. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie „Vacuum & Seal“.
10. Drücken Sie den Deckel für 2 Sekunden nach Starten des Vakuumiervorganges nach unten.
11. Das Gerät vakuumiert und verschweißt den Beutel automatisch.
12. Die Vakuumierzeit wird auf 0 herab gezählt, dann wird die Schweißzeit auf 0 herab gezählt
13. Die entsprechende LED leuchtet auf und erlischt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.
14. Sie können den Vorgang jederzeit abbrechen, in dem Sie auf die Taste „Cancel“ drücken.
15. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Beutel.

HINWEIS

- ▶ Der Lüfter des Gerätes läuft nach dem Betrieb einen Moment lang nach.
- ▶ Überschüssige Flüssigkeit oder Lebensmittelreste nach jedem Vakuumiervorgang aus der Vakuumkammer entfernen.

6.5 Herstellung eines von der Rolle stammenden Beutels

1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.
2. Stecken Sie den Netzstecker ein.
3. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
4. Im Display ist die eingestellte Vakuumier- und Schweißzeit zu sehen.
5. Passen Sie die Schweißzeit wie gewünscht an.
6. Rollen Sie die Folie auf die von Ihnen gewünschte Länge aus und schneiden Sie sie, mit einem genauen und sauberen Schnitt, auf die gewünschte Länge zu.

7. Legen Sie den Beutel (19) so ein, dass sich die Fixierung (20) in der Mitte der geöffneten Seite des Beutels befindet. Ein Beutelende muss oberhalb der Fixierung (20) sein und das andere darunter, damit die Luft vollständig aus dem Beutel gesogen werden kann. (Abb. 1)
8. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.
9. Schalten Sie das Gerät am An/Aus-Schalter ein.
10. Drücken Sie Schweißen (Seal).
11. Der Beutel wird verschweißt.
12. Die Vakuumierzeit blinkt mit 0 und die Pumpe arbeitet einen kurzen Moment.
13. Die Schweißzeit wird auf 0 herab gezählt.
14. Die entsprechende LED leuchtet auf und erlischt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.
15. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Beutel.
16. Dieser kann nun zum Vakuumieren benutzt werden.

HINWEIS

- ▶ Wir empfehlen Pausen zwischen jedem Vakuumier- / Schweißvorgang zu machen, so kann der Schweißbalken zwischendurch ausreichend abkühlen. Es ist aber auch möglich mehrere Beutel hintereinander zu verschweißen.
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass die Länge des zu benutzenden Beutels mindestens **8 cm** länger als das zu konservierende Lebensmittel ist und berücksichtigen Sie weitere **2 cm**, falls der Beutel nach dem Aufschneiden ein weiteres Mal versiegelt werden soll.
- ▶ Geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Beutel, so dass die geöffnete Seite des Beutels leicht im Vakuumierer platziert werden kann.
- ▶ Befeuchten Sie die offene Seite des Beutels nicht. Nasse Beutel sind schwierig zu versiegeln.
- ▶ Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels, bevor Sie ihn verschweißen. Entfernen Sie Lebensmittelrückstände, Feuchtigkeit und Falten, um ein einwandfreies Schweißergebnis zu erreichen.
- ▶ Sollten die Lebensmittel, scharfe Kanten, wie z.B. Knochen, haben, wickeln Sie sie in Küchenpapier ein; so verhindern Sie, dass der Beutel beschädigt wird.
- ▶ Frieren Sie flüssige Lebensmittel erst in einem geeigneten Gefäß ein und füllen Sie sie dann in einen Beutel, um sie zu vakuumieren.
- ▶ Da sich Lebensmittel beim Einfrieren etwas ausdehnen können, wählen Sie den Beutel ca. 8 cm länger.
- ▶ Legen Sie Fleisch oder Fisch auf Küchenpapier und vakuumieren Sie beides zusammen. Das Küchenpapier hat den Vorteil, dass es Feuchtigkeit von den Lebensmitteln aufnehmen kann.
- ▶ Trennen Sie weiche Lebensmittel, die leicht aneinanderhaften mit Back- oder Pergamentpapier und vakuumieren Sie sie dann ein. Dies ermöglicht eine leichtere Entnahme.

6.6 Versiegeln eines Beutels ohne diesen zu vakuumieren

Sie können einen Beutel versiegeln, ohne diesen zu vakuumieren. Dafür den Beutel wie gewohnt in die Vakuumkammer legen und Schweißen (Seal) drücken. Für eine saubere Schweißnaht muss der Deckel des Vakuumierers durch kurzes Vakuumieren angesogen werden. Bei kleinen Beuteln und viel Inhalt kann es demnach dazu führen, dass zu viel Vakuum gezogen wird. Um dieses Problem zu lösen ganz einfach die Beutel außerhalb der Kammer verschweißen. Dafür den Beutel über den Schweißbalken legen.

Den Deckel schließen und Schweißen (Seal) drücken. **Dies funktioniert ausschließlich mit glatten Siegelrandbeuteln. Bei strukturierten Beuteln entsteht ein geringer Unterdruck, sodass druckempfindliche Lebensmittel zerdrückt werden könnten.**

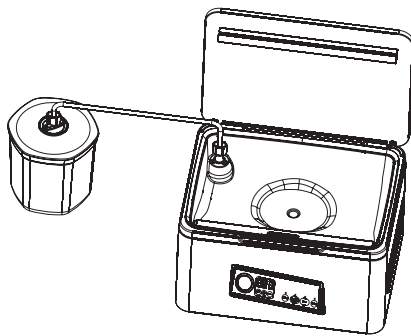
6.7 Vakuumieren eines Strukturbeutels außerhalb der Vakuunkammer

Sie können Strukturbeutel auch außerhalb der Vakuunkammer vakuumieren. Dafür legen Sie den Beutel über den Schweißbalken und schließen dann den Deckel. Gehen Sie wie ab Punkt 5 unter „Vakuum-Verpacken in einem Beutel in der Vakuunkammer“ beschrieben vor.

Dies funktioniert jedoch ausschließlich mit strukturierten Beuteln.

6.8 Vakuum-Verpacken in einem Behälter

1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.
2. Wischen Sie den Vakuumbehälter und seinen Deckel ab, um sicher zu stellen, dass diese sauber und trocken sind.
3. Füllen Sie das Vakuumiergut in den Behälter. Achten Sie darauf, nicht zu viel Vakuumiergut einzufüllen.
4. Verschließen Sie den Behälter mit dem dazugehörigen Deckel.
5. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes, entfernen Sie den Luftfilter und Adapter (6a).
6. Befestigen Sie ein Ende des Vakuumschlauches am Anschluss des Gerätes (6) und das andere Ende am Anschluss des Behälterdeckels bzw. mit einem passenden Adapter auf dem Behälterdeckel.
7. Passen Sie die Vakuumier- und Schweißzeit wie gewünscht an. **Achten Sie auf eine geringe Vakuumierzeit, da der Behälter unter zu viel Druck platzen könnte.**
8. Drücken Sie die Taste „Vacuum & Seal“.
9. Drücken Sie zu Beginn des Vakuumvorgangs den Deckel des Behälters an.
10. Sie können den Vorgang jederzeit abbrechen, in dem Sie auf die Taste „Cancel“ drücken.
11. Entfernen Sie den Vakuumschlauch vom Deckel des Behälters und dann vom Anschluss am Gerät.



HINWEIS

- ▶ Sie können zum Vakuumieren ebenfalls Vakuum ZIP-Beutel benutzen. Bitte beachten Sie, dass für die ZIP-Beutel ein passender Adapter für den Vakuumschlauch benötigt wird.

6.9 Marinieren

1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Beutel.
3. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
4. Legen Sie den Beutel wie beim Vakuumieren in die Vakuunkammer.
5. Drücken Sie Marinieren (Marinate).
6. Luft wird entzogen und nach dem Vakuumiervorgang automatisch wieder eingelassen. Der Vorgang geht über 5 Arbeitszyklen.

7. Der „Marinate“ Vorgang endet automatisch.
8. Nach dem „Marinate“ Vorgang wird der Beutel nicht automatisch verschweißt. Dies können Sie nach Bedarf manuell mit der „Seal“ Taste starten.
9. Das Gerät piept, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.

HINWEIS

- ▶ Sie können zum marinieren auch Vakuum-Marinierbehälter benutzen. Befolgen Sie dafür die Schritte 1-6 wie unter 6.8 beschrieben und drücken Sie die „Marinate“ Taste. Das Ventil im Behälterdeckel muss offen sein.

6.10 Öffnen eines verschweißten Beutels

Schneiden Sie den Beutel mit einer Schere an der Schweißnaht auf.

6.11 Aufbewahrung des Vakuuierers

Bewahren Sie Ihr Gerät an einem ebenen und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern, auf.

HINWEIS

- ▶ Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.
- ▶ Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

7 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Rückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ▶ Ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Der Schweißbalken kann nach dem Vakuumieren heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ▶ Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Vakuumpumpe in das Geräterinnere gelangt.

⚠ VORSICHT

- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- ▶ Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab, bevor Sie es wieder benutzen.

7.2 Reinigung

Außenseite des Gerätes: mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen. Innenseite des Gerätes: mit Küchenpapier reinigen, um Essensreste und Flüssigkeiten zu entfernen.

Falls Sie bei der Reinigung die Dichtung entfernen, diese anschließend gründlich abtrocknen und wieder korrekt einsetzen, da das Gerät ansonsten den Unterdruck nicht richtig erzeugen kann.

◆ Aufbewahrungsbeutel

Waschen Sie den Beutel in warmem Spülwasser aus und lassen Sie ihn anschließend sorgfältig trocknen bevor Sie ihn wieder benutzen.

⚠ VORSICHT

- ▶ Beutel, die zur Aufbewahrung von rohem Fleisch, Fisch oder fettigen Lebensmitteln benutzt wurden, können nicht wieder verwendet werden.

8 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

8.1 Sicherheitshinweise**⚠ VORSICHT**

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

8.2 Tabelle Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Der Vakuumierer funktioniert nicht	Netzstecker nicht eingesteckt	Netzstecker einstecken
	Stromkabel oder Stecker defekt	Das Gerät an den Kundendienst senden
	Steckdose defekt	Andere Steckdose wählen
Es wird kein vollständiges Vakuum im Beutel erzeugt	Das offene Ende des Beutels befindet sich nicht vollständig in der Vakuumkammer	Positionieren Sie den Beutel korrekt
	Der Beutel ist defekt	Wählen sie einen anderen Beutel
	Es befinden sich Unreinheiten auf den Dichtungen	Säubern Sie die Dichtungen und setzen Sie diese nach dem Trocknen wieder korrekt ein.
Der Beutel wird nicht korrekt verschweißt	Der Schweißbalken ist überhitzt, sodass der Beutel schmilzt	Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und lassen Sie es einige Minuten abkühlen
	Der Schweißbalken ist defekt	Lassen Sie den Schweißbalken austauschen
Der Beutel hält das Vakuum nicht, nachdem er verschweißt wurde	Der Beutel ist defekt	Wählen sie einen anderen Beutel, umwickeln Sie scharfe Kanten des Inhalts eventuell mit Papierservietten
	Es befinden sich undichte Stellen, aufgrund von Falten, Krümeln, Fett oder Flüssigkeiten entlang der Schweißnaht	Öffnen Sie den Beutel wieder, reinigen Sie den oberen inneren Teil des Beutels und entfernen Sie eventuell vorhandene Fremdkörper vom Schweißbalken, bevor Sie den Beutel erneut zuschweißen.
Der Beutel schmilzt beim versiegeln	Der Beutel wurde mit einer zu hohen Schweißzeit verschweißt.	Prüfen Sie, ob eine zu lange Schweißzeit eingestellt wurde.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich kostenlos an den Kundendienst.

9 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.



HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

9.1 Entsorgung der Verpackung

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

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.



10 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

Table of contents

1	General	22
1.1	Information on this manual	22
1.2	Warning notices	22
1.3	Limitation of liability	23
1.4	Copyright protection.....	23
2	Safety	23
2.1	Intended use	23
2.2	General Safety information.....	24
2.3	Sources of danger	25
2.3.1	Danger of burns	25
2.3.2	Danger of fire.....	25
2.3.3	Dangers due to electrical power.....	25
3	Food storage safety information	26
4	Getting Started	26
4.1	Packaging safety information	26
4.2	Delivery scope and transport inspection	27
4.3	Functions	27
4.4	Unpacking	27
4.5	Setup location requirements	27
4.6	Electrical connection	28
5	Complete Overview	28
5.1	Appliance diagram	28
5.2	Control Panel	29
5.3	Rating plate.....	30
6	Operation	30
6.1	Setting of vacuum time	30
6.2	Setting of sealing time	30
6.2.1	Recommendation – Sealing time for varying bag thicknesses.....	30
6.3	Bags and rolls.....	30
6.4	Vacuum packaging with a bag in the vacuum chamber	31
6.5	To make a bag from the roll	31
6.6	Sealing a bag without vacuuming it	32
6.7	Vacuumping a structured bag outside the vacuum chamber	32
6.8	Vacuum package in a Canister	32
6.9	Marinate.....	33
6.10	Opening of a sealed bag.....	33
6.11	Storage.....	33
7	Cleaning and Maintenance	34
7.1	Safety information	34
7.2	Cleaning.....	34
8	Troubleshooting	35
8.1	Safety notices	35
8.2	Troubleshooting table	35
9	Disposal of the Old Device	36
9.1	Disposal of the packaging.....	36
10	Guarantee	36

1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your vacuum sealer system will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

1.1 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the vacuum sealer system (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning,
- Troubleshooting and/or
- Operation,
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

1.2 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

1.3 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration. No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

1.4 Copyright protection

This document is copyright protected.

CASO GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

2 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

2.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for vacuuming bags and canister, as well as sealing vacuum foils. In addition, this device can be used in the semi-professional sector (hunters, anglers, hobby cooks, etc.).

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

WARNING

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

2.2 General Safety information

PLEASE NOTE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician to avoid any hazard.
- ▶ Unplug the device from mains power when it is not in use and before cleaning it.
- ▶ This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Children shall not play with the device. Children under the age of 8 years or unsupervised children may not clean the appliance or carry out any other work on the appliance.
- ▶ Keep the appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8 years.
- ▶ The appliance should be cleaned regularly and all food residues removed after each use.
- ▶ Do not use or store the appliance outdoors.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.

PLEASE NOTE

- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ When disconnect, please unplug by grasp the plug and not the cord, do not carry the device at the cord.
- ▶ Do not immerse in water or any other liquids.
- ▶ Do not move the device during vacuuming or sealing process.
- ▶ PLEASE READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

2.3 Sources of danger**2.3.1 Danger of burns**** WARNING**

The sealing bar gets very hot. Please observe the following safety notice in order not to burn yourself or others.

- ▶ To avoid getting burned, never touch the sealing bar directly after sealing process.

2.3.2 Danger of fire** WARNING**

There is a danger of fire due to the event the device is not used properly. Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ▶ Do not set up the device near flammable material.
- ▶ Keep this appliance away from sources of heat (gas, electric, burner, heated oven).

2.3.3 Dangers due to electrical power** DANGER**

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

⚠ DANGER

- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry.

3 Food storage safety information

Please follow the specific instructions for vacuuming and sealing; this will enable you to guarantee the quality and safety of your vacuumed / sealed food items.

PLEASE NOTE

Please follow certain procedures when using this appliance to ensure food quality and safety.

- ▶ If perishable foods have been heated, defrosted or un-refrigerated, consume them immediately.
- ▶ Before vacuum sealing, it's necessary to clean your hands, and all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum sealing foods.
- ▶ Refrigerate or freeze the perishable foods immediately, if you have vacuum-sealed them, and do not leave them sitting at room temperature.
- ▶ The shelf life of dry foods such as nuts, coconut or cereals will be extended in vacuum-sealed package, while storing them in dark place. Oxygen and warm temperature will cause high-fat content foods fat to rancidity.
- ▶ Before vacuum sealing some fruit and vegetables, such as apples, bananas, potatoes and root vegetables, peel them, this will extend their shelf lives.
- ▶ When vacuum seal some vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage fresh for refrigeration, they will emit gases, so it's need to blanch and freeze these foods before vacuum sealing.

4 Getting Started

This chapter will guide you through safely unpacking and setting up your new unit.

4.1 Packaging safety information

⚠ WARNING

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials due to risk of suffocation.

4.2 Delivery scope and transport inspection

The vacuum sealer system VacuChef 50 includes the following components:

- VacuChef 50
- 30 edge seal bags (28 x 25 cm)
- Instruction manual
- vacuum hose
- Spare gasket
- Air filter + adapter

PLEASE NOTE

- ▶ Examine the shipment to ensure the unit and manual are included and inspect the unit for any visible damage.
- ▶ Immediately notify the carrier and/or the supplier about an incomplete shipment or any damage as a result of inadequate packaging or mishandling.

4.3 Functions

Vacuum-packaged foods stay fresh for up to eight times longer: maintain taste and freshness, and reduce costs with less spoiled food.

- Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables for refrigerated storage.
- Maintain the freshness of dry foods, such as beans, nuts, and cereals.
- Besides storing food, there are many other uses for vacuum sealing: Protect moisture-sensitive items such as camping supplies, matches, first aid kits, roadside flares and clothing. Protect prized collectibles from dust and moisture.

4.4 Unpacking

Carefully remove the packaging material and unit from the carton.

PLEASE NOTE

- ▶ If possible, keep the original packaging for the duration of the guarantee period in the event a return is necessary.

4.5 Setup location requirements

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfill the following prerequisites:

- The device must be set up on a solid, even, horizontal surface capable of supporting the vacuum sealer and any items to be vacuum-sealed.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Select a setup location where children cannot reach the hot sealing strip of the device.
- Do not set up the unit in a hot or damp environment or near flammable material.
- Do not place the device near a gas or electric cooker or an oven
- To operate correctly, the unit requires sufficient air flow. Leave at least 10 centimeters (4 inches) of space on all sides when setting up the unit.
- Do not move the vacuum sealer when it is in operation.
- The electrical outlet must be easily accessible so that the plug can be quickly disconnected in the case of an emergency.
- The setup of this unit in non-stationary locations (e.g., boats, airplanes, motor homes) must be carried out by a qualified electrician, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of the unit.

4.6 Electrical connection

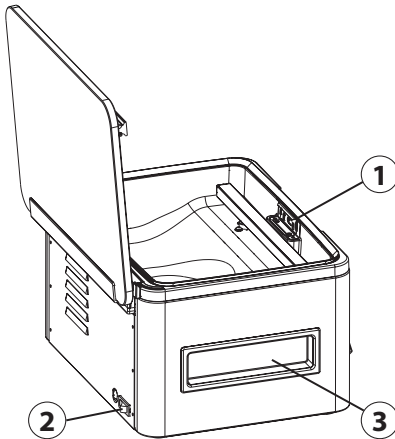
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before plugging in the unit, compare the voltage and frequency data on the vacuum sealer's rating plate (found on the bottom of the unit) with that of your electrical network. This data must be compatible. If in doubt consult a qualified electrician.
- The use of a multi-plug outlet adapter is not recommended due to fire danger.
- Inspect the power cord for damage and ensure it doesn't run under the unit or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The electrical safety of the unit is only guaranteed if it is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, consult a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages due to a missing or damaged protective conductor.
- The unit is not intended for operation with an extension cord.

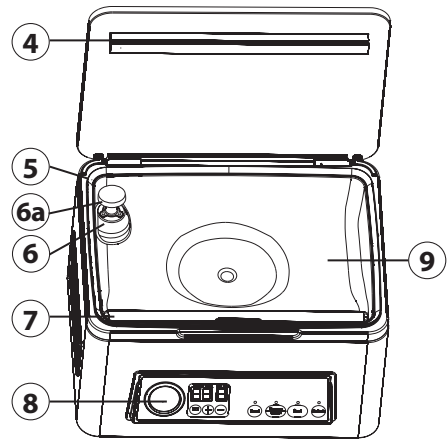
5 Complete Overview

This chapter provides you with an overview of your vacuum sealer and explains some of its key features.

5.1 Appliance diagram

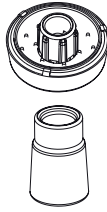


- 1 Bag fixing bar: Fixes the bag during vacuuming and sealing.
- 2 On/Off power switch
- 3 Recessed grips: On both sides of the device.
- 4 Sealing strip: Presses the bag against the sealing bar.



- 5 Gasket: A spare gasket is included in the scope of delivery.
- 6 Vacuuming hose connector: For vacuuming of vacuum containers or vacuum zip bags.

- 6a** Air filter with adapter: Prevents liquids and dirt from penetrating the device housing. Remove the air filter and adapter to connect the vacuum hose.



- 7** Sealing bar: Contains a heating wire covered with Teflon which allows the bag to seal but not to stick to the strip.
- 8** Control panel
- 9** Vacuum chamber

⚠ WARNING

The sealing bar gets very hot.

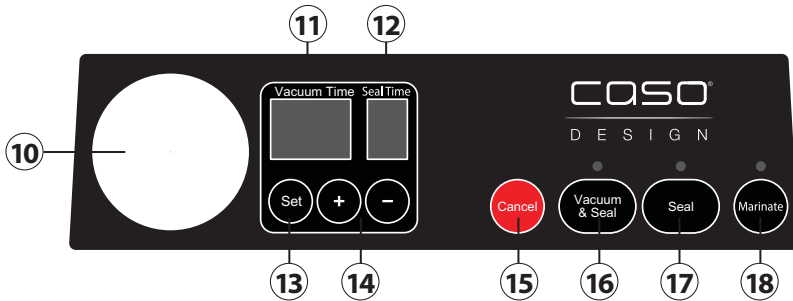
Please observe the following safety notice in order not to burn yourself or others.

- ▶ To avoid getting burned, never touch the sealing bar directly after sealing process.

PLEASE NOTE

- ▶ Do not remove the Teflon tape (T).

5.2 Control Panel



- 10** Negative pressure indicator/ manometer: Indicates the negative pressure level in the chamber
- 11** display vacuum time: Numeric display with 2 functions
- Shows the set vacuum time
 - Shows how long the vacuuming process will take
- 12** display sealing time: Numeric display with 2 functions
- Shows the set sealing time
 - Shows how long the sealing process will take
- 13** Time setting (Set): To set vacuuming time from 05 – 60 seconds (in 5 second increments) or sealing time from 3 – 9 seconds (in 1 second increments).
- 14** + / - For increasing/decreasing of vacuum time or sealing time
- 15** Cancel: Press the button to stop the vacuuming/ sealing process
- 16** Vacuum & Seal: Automatic vacuuming and sealing of bags or to vacuum or seal vacuum containers or vacuum zip bags using the vacuum hose when the lid is open

- 17** Seal: 2 different functions
- To seal the open end of a bag without vacuuming air function
 - For manual sealing of a bag after marination.

- 18** Marinate: For marinating in a container or in a vacuum bag (no automatic heat sealing after the marinating process)

5.3 Rating plate

The rating plate with connection and performance data can be found on the back of the device.

6 Operation

This chapter provides instructions on the proper operation of your vacuum sealer.

6.1 Setting of vacuum time

1. Press button „Set“ once.
2. The preset vacuum time is flashing.
3. You can set the vacuum time with + / -.

PLEASE NOTE

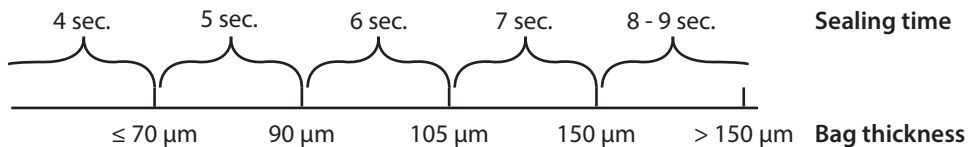
- ▶ Different food and bag sizes require different vacuum time.
- ▶ Large, partially empty bags require longer vacuum time as small bags.
- ▶ Please note: The more food there is in the bag, the less air it will contain. Correspondingly, you will require less time to vacuum the bag.

6.2 Setting of sealing time

1. Press the “Set” button again.
2. The preset sealing time is flashing.
3. You can set the sealing time with + / -. Sealing time depends on size and material of the bag, ambient temperature and type of food. Increase the sealing time by 2 seconds in cold ambient temperatures and when using wet bags.

6.2.1 Recommendation – Sealing time for varying bag thicknesses

The optimum sealing time depends on many factors. These include the bag thickness (μm), the vacuuming time and how much food there is in the bag. The figure provides recommended sealing times for varying bag thicknesses.



6.3 Bags and rolls

Please use only bags and rolls specifically designed for vacuum sealing. The vacuum rolls and bags supplied with the device are suitable for sous vide cooking (70 °C for 2 hours and 100 °C for 15 minutes). When using other manufacturers' bags and rolls, please make sure that they are also suitable for use in microwave and sous vide (boil-in-the-bag) cooking.

6.4 Vacuum packaging with a bag in the vacuum chamber

1. Place the device on a dry place.
2. Plug in the power plug.
3. Open the lid of the device.
4. Place the food to be preserved inside the bag.

PLEASE NOTE

- ▶ Strike excessive air out of the bag for best vacuum result.
- ▶ Clean and straighten the open end of the bag--ensure there are no wrinkles or ripples.

5. Insert the bag (19) in the device so that the fixing bar (20) is in the middle of the open side of the bag. One side of the open end of the bag must be above the fixing bar (20) and the other under it so that the air can be completely extracted from the bag. (Fig. 1)
6. Use the On/Off power switch to turn the device on.
7. The display shows the set vacuum and sealing time.
8. Adjust the vacuum and sealing time as desired.
9. Close the lid and press „Vacuum & Seal“.
10. Press the lide down for 2 seconds after starting of vacuum process.
11. The device automatically vacuums and seals the bag.
12. The vacuum time is counted down to 0, then the sealing time is counted down to 0.
13. The corresponding LED lights up and turns off when the process is complete.
14. You can cancel the operation at any time by pressing „Cancel“.
15. Open the lid of the device and take out the bag.

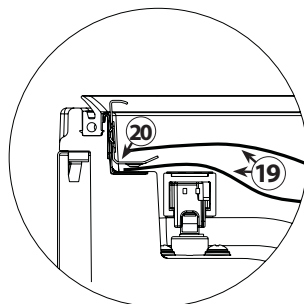


Fig. 1

PLEASE NOTE

- ▶ The fan of the unit will run on for a moment after operation.
- ▶ Remove excessive liquid or food residues from vacuum chamber after each vacuum process.

6.5 To make a bag from the roll

1. Place the device on a dry place.
2. Plug in the power plug.
3. Open the lid of the device.
4. The display shows the set vacuum and sealing time.
5. Set the sealing time as desired.
6. Roll the film at desired length and cut it with a clean cut.
7. Insert the bag (19) in the device so that the fixing bar (20) is in the middle of the open side of the bag. One side of the open end of the bag must be above the fixing bar (20) and the other under it so that the air can be completely extracted from the bag. (Fig. 1)
8. Close the lid of the device.
9. Use the On/Off power switch to turn the device on.
10. Press Seal button.
11. The bag will be sealed.
12. The vacuuming time will flash when reaches 0 and the pump will operate for a few seconds.

13. The sealing time is counted down to 0.
14. The corresponding LED lights up and turns off when the process is complete.
15. Open the lid and take out the bag.
16. Now you can use bag for vacuuming.

PLEASE NOTE

- ▶ We recommend a break between each vacuuming/ sealing process so that the sealing bar can cool down. It is, however, also possible to seal several bags one after another without a break.
- ▶ Make sure that the bag you want to use is at least **8cm/3.1in.** longer than the food. Add another **2 cm/0.8in.** for each time the bag is re-used.
- ▶ Do not overstuff the bag; leave enough empty length in the open end of the bag (at least a few inches) so that the bag can be properly placed in the vacuum chamber.
- ▶ Do not wet the open end of the bag. Wet bags may not seal properly.
- ▶ Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Foreign matter or creases on the bag may result in a faulty seal. Do not wet the open end of the bag. Wet bags may not seal properly.
- ▶ If the food you're sealing has sharp edges (such as bones or shells) pack the edges with kitchen paper to avoid tearing the bag
- ▶ First freeze liquid food in a suitable container and then put it in a bag to vacuum seal it.
- ▶ As food can expand slightly during freezing, choose a bag about 8 cm longer.
- ▶ Place unfrozen meat or fish on a paper towel and vacuum seal with the paper towel in the bag to absorb any extra moisture.
- ▶ Separate soft foods that stick together easily with baking or parchment paper and then vacuum seal them. This will make it easier to remove.

6.6 Sealing a bag without vacuuming it

You can seal a bag without vacuuming it. Insert the bag in the vacuum chamber as usual and press the "Seal" button. To ensure a cleanly welded seam a short vacuuming process must be carried out to ensure that the device's lid is tightly sealed. In the case of small or full bags this may result in the creation of a vacuum which is too strong. To solve this problem, simply seal the bag outside the vacuum chamber. To do this, place the bag over the sealing bar, close the lid and press the "Seal" button. **This works only with smooth sealed edge bags. If structured bags are used a slight negative pressure will be created and could result in pressure-sensitive food items being squashed.**

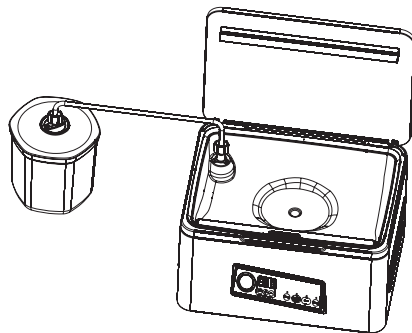
6.7 Vacuuming a structured bag outside the vacuum chamber

Structured bags can also be vacuumed outside the vacuum chamber. To do this, place the bag over the sealing bar and close the lid. Proceed as described from Step 5 of the "Vacuum packaging a bag in the vacuum chamber" section. **However, this works only with structured bags.**

6.8 Vacuum package in a Canister

1. Place the device on a dry place.
2. Wipe the vacuum container and its lid to make sure they are clean and dry.
3. Fill the vacuum goods into the canister. Be careful not to fill in too much vacuum goods.
4. Close the container with its lid.

5. Open the device's lid and remove the air filter and adapter (6a).
6. Attach one end of the vacuum hose to the device's connector (6) and the other end to the connector on the container lid or use a corresponding adapter on the container lid.
7. Set the vacuuming and sealing time as desired. **Make sure that the vacuuming time is not too long as the container could burst if the pressure becomes too high.**
8. Press „Vacuum & Seal“.
9. To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the vacuum operation.
10. You can stop the process at any time by pressing the “Cancel” button.
11. Remove the vacuum hose from the cover of container first then from the connector at device.



PLEASE NOTE

- ▶ You can also use vacuum zip bags for the vacuuming process. When using zip bags please note that a corresponding adapter is required for the vacuum hose.

6.9 Marinate

1. Place the device on a dry place.
2. Place the food inside the bag.
3. Open the device's lid.
4. Insert the bag into the vacuum chamber as for the vacuuming process.
5. Press „Marinate“ Button.
6. Air is removed and automatically reinserted after the vacuuming process. The device will work for 5 cycles.
7. The „Marinate“ process ends automatically.
8. The bag will not be automatically sealed when the “Marinate” process finishes. You can start this manually with the „Seal“ button if necessary.
9. The device beeps when the operation is completed.

PLEASE NOTE

- ▶ You can also use vacuum marinating containers for marinating. To do this, follow steps 1–6 as described in 6.8 and press the „Marinate“ key. The valve in the container lid must be open. Remove the vacuum hose from the cover of container first then from the connector at device.

6.10 Opening of a sealed bag

Cut the bag straight across with scissors just inside the seal.

6.11 Storage

Store the device in its upright position, out of the reach of children.

PLEASE NOTE

- ▶ Unplug the device after using. So you reduce the unnecessary energy consumption and ensure your safety.
- ▶ Always unplug the appliance from its outlet immediately after using and before cleaning.

7 Cleaning and Maintenance

This chapter provides important information on properly cleaning and maintaining your vacuum sealer.

7.1 Safety information

ATTENTION

Please observe the following safety notices, before cleaning the unit to avoid damage to the unit or personal injury:

- ▶ To ensure optimum performance, the unit must be cleaned regularly. Failure to clean the unit regularly can lead to potential malfunctions, as well as safety and health risks.
- ▶ Unplug the device before to cleaning.
- ▶ The sealing strip remains hot after use. Wait a few minutes until the strip has cooled before cleaning.
- ▶ Clean the unit after every use as soon as it has cooled. Leaving the unit uncleaned for long periods can make it very difficult to remove leftover food and grime and may even damage the unit.
- ▶ If moisture penetrates the unit's housing, it can damage the electronic components. Please ensure that no moisture enters the device.
- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaning agents.
- ▶ Do not attempt to scrape off stubborn grime with hard or abrasive tools.
- ▶ Dry all parts thoroughly before using after cleaning.
- ▶ Never immerse the device in water or other liquids and do not place in the dishwasher.

7.2 Cleaning

Outside of the unit: Wipe with a damp cloth or sponge and mild dish soap.

Inside of the unit: Wipe away any food or liquids with a paper towel. If you remove the gasket during cleaning, then dry it thoroughly and reinsert it correctly, otherwise the device cannot properly produce the vacuum.

◆ **Cleaning bags for reuse**

Wash the bags in warm water with a mild dishwashing soap, then rinse them well and allow them to dry completely before reusing.

ATTENTION

- ▶ Bags used to store raw meats, fish or greasy foods should never be reused due to risk of contamination.

8 Troubleshooting

The following table may help you narrow down and address minor malfunctions.

8.1 Safety notices

⚠ ATTENTION

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs may result in personal injury or damage to the device.

8.2 Troubleshooting table

Error	Possible cause	Rectification
Device does not turn on	Power plug is not plugged in.	Plug in the power plug.
	Defective power cord	Send device to Customer Service
	Defect socket outlet	Select other outlet
A complete vacuum is not being created in the bag.	The open end of the bag is not completely inside the vacuum chamber	Position the bag correctly
	The bag is defect	Select another bag
	There is dirt on the welding and the normal seals	Clean the seals and retry correctly once they are dry
The bag is not being welded correctly	The sealing bar is overheating so that the bag melts	Open the cover on the unit and let it cool down for a few minutes. Sealing bar needs to be replaced.
	Defect sealing bar	
The bag does not hold the vacuum after it has been sealed	The bag is defective	Select another bag; wrap paper around any sharp edges within the bag.
	There are leaks along the welding seam as a result of creases, crumbs, grease or liquids.	Open the bag again and clean the upper internal part of the bag. Remove any foreign matter that might be on the welding bar before sealing.
Bag is melting	The bag was sealed too long	Check if the sealing time is too long.

PLEASE NOTE

- ▶ If you cannot solve the problem by carrying out the steps described above, our Customer Service will help you free of charge.

9 Disposal of the Old Device



To protect the environment, it's important to dispose of old electronic devices properly. Do not place your old unit in the non-recyclable waste under any circumstances.

PLEASE NOTE

- ▶ Please take your old unit to the nearest recycling center for safe disposal.
- ▶ Until it can be disposed of properly, store your old unit away from children.

9.1 Disposal of the packaging

Caso believes in the importance of recycling and has selected packaging materials that not only protect your unit from damage during transit, but can be recycled to minimize any ecological impact. Recycling the packaging materials preserves raw materials and reduces waste. Take any packaging materials that are no longer required to a recycling collection point for proper disposal.



10 Guarantee

We provide a 24-month guarantee for defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us.

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us.

This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use.

In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded.

When making a guarantee claim please contact us before you return the product (always with the purchase receipt!). Our contact details ("Guarantor") are provided at the beginning of this instruction manual.

Table des matières

1	Généralités	38
1.1	Informations relatives à ce manuel	38
1.2	Avertissements de danger	38
1.3	Limite de responsabilités	39
1.4	Protection intellectuelle	39
2	Sécurité	39
2.1	Utilisation conforme.....	39
2.2	Consignes de sécurités générales.....	40
2.3	Sources de danger	41
2.3.1	Danger de brûlures.....	41
2.3.2	Danger d'incendie.....	41
2.3.3	Dangers du courant électrique.....	41
3	Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments	42
4	Mise en service	43
4.1	Consignes de sécurité	43
4.2	Inventaire et contrôle de transport	43
4.3	Fonctions	43
4.4	Déballage	43
4.5	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	44
4.6	Raccordement électrique	44
5	Structure et fonctionnement	45
5.1	Vue d'ensemble	45
5.2	Panneau de commande	46
5.3	Plaque signalétique.....	46
6	Commande et fonctionnement	47
6.1	Réglage de la durée de mise sous vide	47
6.2	Réglage de la durée de soudage.....	47
6.2.1	Recommandation des durées de scellage pour différentes épaisseurs de sachets	47
6.3	Sachets et rouleaux	47
6.4	Conservation dans un sachet dans le compartiment de mise sous vide	48
6.5	Production d'un sachet à partir d'un rouleau	48
6.6	Fermeture d'un sac sans passer l'aspirateur	49
6.7	Mise sous vide d'un sachet structurel à l'extérieur du compartiment sous vide.....	50
6.8	Conservation dans un récipient à vide	50
6.9	Mariner.....	50
6.10	Ouverture d'un sac scellé	51
6.11	Rangement de votre appareil d'emballage sous vide:	51
7	Nettoyage et entretien	51
7.1	Consignes de sécurité	51
7.2	Nettoyage.....	52
8	Réparation des pannes	52
8.1	Consignes de sécurité	52
8.2	Origine et remède des incidents.....	52
9	Élimination des appareils usés	53
9.1	Élimination des emballages.....	54
10	Garantie	54

1 Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions. Votre l'appareil d'emballage sous vide vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

1.1 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au l'appareil d'emballage sous vide (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- sa réparation
- son utilisation,
- et/ou son entretien

Veillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

1.2 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants:

DANGER

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

ATTENTION

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

PRUDENCE

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

REMARQUE

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

1.3 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

1.4 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. CASO GmbH. Modifications techniques et de contenu réservées.

2 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

2.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de sceller uniquement ou de vider des sacs et des récipients pour conserver d'aliments sous vide. Cet appareil peut par ailleurs être utilisé dans le secteur semi-professionnel (chasseurs, pêcheurs, cuisiniers amateurs, etc.). Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

ATTENTION

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

2.2 Consignes de sécurités générales

REMARQUE

**IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE
A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR UTILISATION
ULTERIEURE. Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil
veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes:**

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant chaque nettoyage.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de huit ans et par les personnes atteintes d'un handicap mental, sensoriel ou physique si elles ont au préalable été instruites de sa manipulation en sécurité et comprennent ses éventuels dangers.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants de moins de 8 ans ou laissés sans surveillance ne doivent pas nettoyer l'appareil ou intervenir autrement sur celui-ci.
- ▶ L'appareil et le câble de branchement qui en fait partie doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ L'appareil doit être régulièrement nettoyé et il faut toujours vider les restes d'aliments qu'il contient.
- ▶ Ne pas ranger ou utiliser l'appareil à l'air libre.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

REMARQUE

- ▶ Pour débrancher l'appareil, assurez-vous de tirer sur la prise et non sur le câble, et ne pas porter l'appareil par le câble.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans quelque autre liquide que ce soit.
- ▶ Ne déplacez pas l'appareil pendant la mise sous vide et le soudage.
- ▶ LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SECURITE ET CONSERVEZ-LES POUR UN USAGE FUTUR.

2.3 Sources de danger**2.3.1 Danger de brûlures****⚠ ATTENTION**

La bande de scellage peuvent devenir très chauds. Veuillez respecter la consigne de sécurité suivante pour éviter de vous brûler et de brûler d'autres personnes:

- ▶ Pour éviter d'éventuelles brûlures, ne touchez jamais la bande de scellage juste après le soudage .

2.3.2 Danger d'incendie**⚠ ATTENTION**

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu. Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Ne disposez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ N'approchez pas l'appareil de sources de chaleur (chauffage à gaz ou électrique, brûleur, four chaud, etc.).

2.3.3 Dangers du courant électrique**⚠ DANGER**

**Danger de mort par électrocution !
Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !** Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

⚠ DANGER

- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ Avant de brancher l'appareil sur le secteur ou de le mettre sous tension, assurez-vous que vos mains sont parfaitement sèches.

3 Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments

Veillez suivre les procédures spécifiques à l'aspiration et au scellement ; afin de garantir la qualité et la sécurité de vos aliments sous vide/emballés.

REMARQUE**Règles générales relatives à la sécurité alimentaire**

- ▶ Consommez immédiatement tout aliment périssable réchauffé, décongelé ou sorti du réfrigérateur.
- ▶ Avant de procéder à l'emballage sous vide, lavez-vous les mains et nettoyez tous les ustensiles et éléments qui seront utilisés pour la découpe et l'emballage des aliments.
- ▶ Réfrigérez ou congelez les aliments périssables immédiatement après leur emballage sous vide; ne les laissez pas à température ambiante.
- ▶ Pour prolonger la durée de conservation des aliments secs emballés sous vide, tels que les fruits secs ou les céréales, stockez-les dans un endroit frais et sombre. L'oxygène et des températures élevées entraîneront la rancidité des aliments riches en lipides.
- ▶ Le fait de peler certains fruits et légumes, tels que les pommes, les bananes, les pommes de terre et les légumes-racines, permet de prolonger leur durée de conservation.
- ▶ Certains légumes frais emballés sous vide pour être réfrigérés émettront des gaz; ceci est tout particulièrement le cas des brocolis, des choux-fleurs et des choux. Il est donc nécessaire de blanchir et de congeler ces aliments avant de les emballer sous vide.

4 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

4.1 Consignes de sécurité

ATTENTION

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

4.2 Inventaire et contrôle de transport

L'appareil d'emballage sous vide est livré de façon standard avec les composants suivants:

- VacuChef 50
- 30 sacs à fermeture par scellage (28 x 25 cm)
- Mode d'emploi
- Tuyau
- Joint de remplacement
- filtre à air + adaptateur

REMARQUE

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

4.3 Fonctions

La principale fonction de cet appareil est de prolonger le stockage d'une grande variété d'aliments sans en altérer ni la fraîcheur ni le goût et de vous faire bénéficier d'une plus grande commodité. En général, les emballages sous vide permettent de conserver la fraîcheur des aliments huit fois plus longtemps que les méthodes de stockage traditionnelles. Conservez leur goût et leur fraîcheur et réduisez vos coûts en consommant moins d'aliments gâtés.

- Emballez vos viandes, poissons, volailles, fruits de mer et légumes pour les congeler ou les réfrigérer.
- Emballez vos aliments secs, tels que haricots, fruits secs ou céréales, pour pouvoir les stocker plus longtemps.
- Cet appareil peut également être utilisé pour stocker et protéger d'autres articles, qu'il s'agisse d'objets personnels, tels que des photos, des documents importants, des collections de timbres, des bijoux, des cartes ou des bandes dessinées, d'éléments de bricolage, tels que des vis, des clous ou des boulons, ou encore de médicaments ou autres articles de premiers secours, etc.

4.4 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :
Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

REMARQUE

- ▶ Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

4.5 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être disposé sur un support solide, plat, à niveau et résistant à la chaleur dont la capacité de charge est suffisante pour l'appareil et pour les choses les plus lourdes devant être conservées d'aliments sous vide.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux bande de scellage de l'appareil.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- L'appareil ne doit pas être placé ni près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni près d'un four.
- Ne déplacez pas l'appareil d'emballage sous vide en cours d'utilisation.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Laissez un espace de 10 cm au-dessus, de 10 cm à l'arrière et de 10 cm des deux côtés.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

4.6 Raccordement électrique

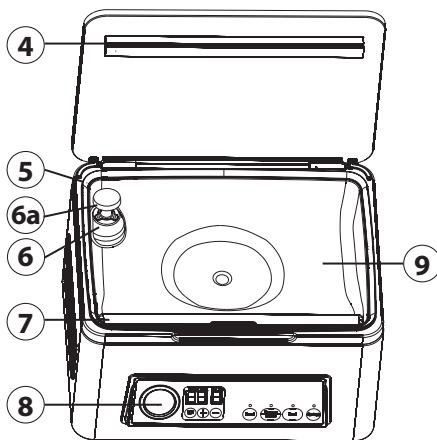
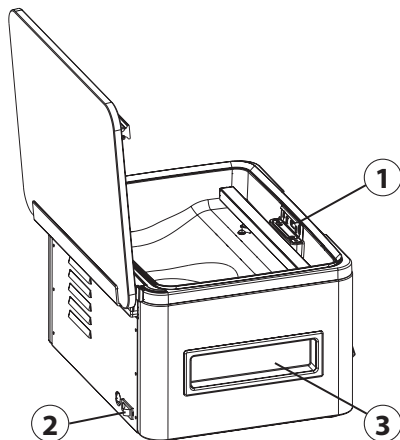
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
- En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
- Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une rallonge.

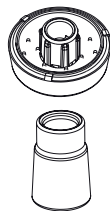
5 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

5.1 Vue d'ensemble



- ① Fixation du sac: pour fixer le sac pendant le processus de mise sous vide et de scellage.
- ② Interrupteur de mise en marche/arrêt
- ③ Poignées cuvettes: des deux côtés de l'appareil.
- ④ Joint en caoutchouc: Comprime le sachet contre la barre de soudure.
- ⑤ Joint: joint de remplacement inclus.
- ⑥ Connexion pour le tuyau d'aspiration: pour la mise sous vide des récipients sous vide ou des sacs ZIP sous vide.
- ⑥a Filtre à air avec adaptateur: empêche les liquides et la saleté de pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Retirez le filtre à air et l'adaptateur pour connecter le tuyau d'aspiration.
- ⑦ Barre de scellage: est formée d'un fil de chauffage téflonisé ; ce dernier permet de sceller le sac sans qu'il adhère.
- ⑧ Panneau de commande
- ⑨ Chambre à vide



ATTENTION

La bande de scellage peuvent devenir très chauds.

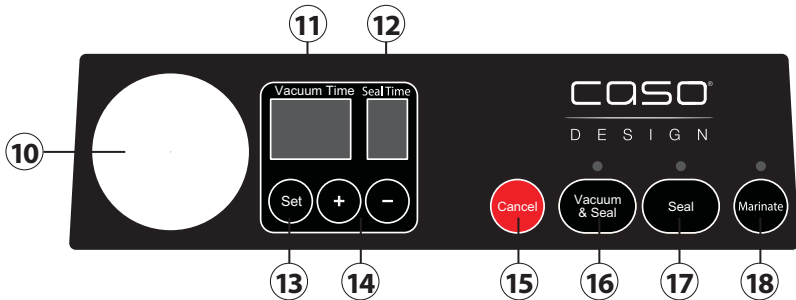
Veillez respecter la consigne de sécurité suivante pour éviter de vous brûler et de brûler d'autres personnes:

- ▶ Pour éviter d'éventuelles brûlures, ne touchez jamais la bande de scellage juste après le soudage .

REMARQUE

- N'enlevez pas la bande en téflon (T).

5.2 Panneau de commande



- 10** Vacuomètre/manomètre: Indique le niveau de dépression indique la pression dans la chambre
- 11** Indicateur de durée de mise sous vide (Vacuum Time): Indicateur numérique à deux fonctions
 - Indique la durée de mise sous vide programmée
 - Affiche le temps restant du processus de mise sous vide
- 12** Indicateur de durée de soudage (Seal Time): Indicateur numérique à deux fonctions
 - Indique la durée de soudage programmée
 - Affiche le temps restant du processus de scellage
- 13** Sélection de la durée (set): Pour choisir entre la durée de mise sous vide de 5 à 60 secondes (par incréments de 5) ou la durée de 3 à 9 secondes (par incréments de 1).
- 14** + / - Pour augmenter/réduire la durée de mise sous vide ou de soudage
- 15** Interruption (Cancel): Appuyez pour annuler le processus de mise sous vide/scellage
- 16** 13 Mise sous vide et soudage (Vacuum & Seal): Mise sous vide et scellage automatique des sachets ou lorsque le couvercle est ouvert avec le tube de mise sous vide des récipients sous vide ou des sachets ZIP sous vide
- 17** Soudage (Seal): Deux fonctions différentes
 - Pour souder un sachet sans mise sous vide, par exemple s'il faut souder un sachet à partir du rouleau de film.
 - Pour le scellage manuel d'un sac après le processus de marinade.
- 18** Marinade (Marinate): Pour la marinade dans un récipient ou dans un sachet de mise sous vide (aucune soudure automatique après l'opération de marinade)

5.3 Plaque signalétique

La plaque signalétique avec les données de raccordement et de puissance se trouve au dos de l'appareil.

6 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

6.1 Réglage de la durée de mise sous vide

1. Appuyez une fois sur la touche « Set ».
2. La durée de mise sous vide préprogrammée clignote.
3. Vous pouvez régler la durée de pressurisation avec +/-.

REMARQUE

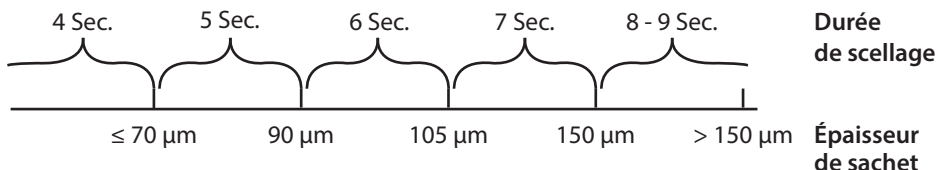
- ▶ Des aliments et des tailles de sachets différents nécessitent des durées de pressurisation différentes.
- ▶ Il faut plus de temps pour mettre sous vide de grands sachets partiellement vides que des petits sachets.
- ▶ Remarque : plus il y a d'aliments dans le sac, moins il y a d'air dans le sac.. Vous pouvez donc choisir une durée de mise sous vide réduite.

6.2 Réglage de la durée de soudage

1. Appuyez à nouveau sur le bouton « Set ».
2. La durée de soudage préprogrammée clignote.
3. Vous pouvez régler la durée de soudage avec +/- . La durée du soudage dépend du matériau et de la taille du sachet, de la température ambiante et du type d'aliments. En cas de températures ambiantes froides et des sacs humides, vous devez augmenter le temps de scellage de 2 secondes.

6.2.1 Recommandation des durées de scellage pour différentes épaisseurs de sachets

La durée de scellage optimale dépend de nombreux facteurs : de l'épaisseur du sac (μm), de la durée de mise sous vide et de la quantité d'aliments à mettre sous vide dans le sac. Dans l'illustration, vous trouverez des valeurs recommandées pour les durées de scellage pour différentes épaisseurs de sachets.



6.3 Sachets et rouleaux

Veuillez n'utiliser que des sachets et des rouleaux expressément destinés à la mise sous vide. Les rouleaux de film et les sachets fournis sont adaptés à la cuisson SousVide (70 °C pendant 2 heures et 100 °C pendant 15 minutes). Si vous utilisez des films d'autres fabricants, assurez-vous qu'ils conviennent également au micro-ondes et à la cuisson en sachet (sous vide).

6.4 Conservation dans un sachet dans le compartiment de mise sous vide

1. Placez l'appareil sur une surface sèche.
2. Branchez la prise d'alimentation.
3. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
4. Placez les aliments que vous souhaitez conserver à l'intérieur du sachet.

REMARQUE

- ▶ Évacuer l'air excédentaire du sachet pour obtenir un résultat optimal de mise sous vide.
- ▶ Nettoyez et lissez l'extrémité ouverte du sachet et assurez-vous qu'il n'y a ni plis ni ondulations sur les surfaces de l'extrémité ouverte.

5. Insérez le sachet (19) de manière à ce que la fixation (20) se trouve au milieu du côté ouvert du sachet. Une extrémité du sachet doit se trouver au-dessus de la fixation (20) et l'autre en dessous afin que l'air puisse être complètement aspiré hors du sachet. (Fig. 1)
6. Mettre l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
7. La durée de mise sous vide et de soudage programmée s'affiche à l'écran.
8. Adaptez la durée de mise sous vide et de soudage en fonction de ce que vous souhaitez.
9. Fermez le couvercle et appuyez sur mise sous vide et soudage (Vacuum & Seal)
10. Appuyez sur le couvercle pendant 2 secondes pour l'enfoncer après le démarrage de la mise sous vide.
11. L'appareil met sous vide et scelle automatiquement le sachet.
12. La durée de mise sous vide est remise à 0 puis la durée de soudage est remise à 0.
13. La LED correspondante s'allume et s'éteint lorsque le processus est terminé.
14. Si vous devez stopper la mise sous vide, appuyez d'abord sur le bouton Mettre Arrêter (Cancel)
15. Appuyez sur le couvercle et sortez le sachet.

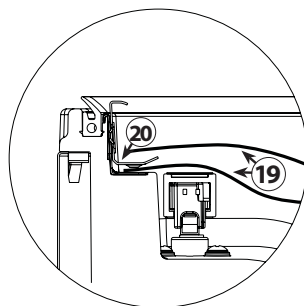


Fig. 1

REMARQUE

- ▶ Le ventilateur de l'appareil continue de fonctionner pendant un moment après le fonctionnement.
- ▶ Éliminer le liquide excédentaire ou les résidus alimentaires dans le compartiment de mise sous vide après chaque opération de mise sous vide.

6.5 Production d'un sachet à partir d'un rouleau

1. Placez l'appareil sur une surface sèche.
2. Branchez la prise d'alimentation.
3. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
4. Le temps de mise sous vide et de soudure programmé s'affiche à l'écran.
5. Réglez la durée de scellage comme vous le souhaitez.
6. Rouler la feuille jusqu'à la longueur désirée et couper-la avec une découpe exacte et précise.

7. Insérez le sachet (19) de manière à ce que la fixation (20) se trouve au milieu du côté ouvert du sachet. Une extrémité du sachet doit se trouver au-dessus de la fixation (20) et l'autre en dessous afin que l'air puisse être complètement aspiré hors du sachet. (Fig. 1)
8. Fermez le couvercle de l'appareil.
9. Mettre l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
10. Appuyez sur soudage (Seal).
11. Le sachet est soudé.
12. La durée de mise sous vide clignote avec 0 et la pompe fonctionne un court instant.
13. La durée de soudage est ensuite remise à 0.
14. La LED correspondante s'allume et s'éteint lorsque le processus est terminé.
15. Ouvrez le couvercle et retirez le sachet.
16. Celui-ci peut maintenant être utilisé pour la mise sous vide.

REMARQUE

- ▶ Nous vous recommandons de faire des pauses entre chaque processus de mise sous vide/scellage afin que la barre de scellage puisse refroidir suffisamment entre les processus. Mais il est également possible de sceller plusieurs sachets les uns après les autres.
- ▶ Vérifiez que la longueur du sac que vous prévoyez d'utiliser dépasse les aliments d'au moins **8 cm**. Ajoutez **2 cm** supplémentaires pour chaque réutilisation du sac.
- ▶ Ne remplissez pas trop les sacs; laissez suffisamment de place pour permettre de mieux positionner l'extrémité ouverte du sac sur la plaque de mise sous vide.
- ▶ Ne mouillez pas l'ouverture du sac. Les sacs humides sont en effet plus difficiles à faire fondre et à sceller parfaitement.
- ▶ Nettoyez et étirez l'ouverture du sac avant de le sceller. Vérifiez que l'ouverture du sac ne présente ni pli, ni impureté. Les sacs présentant des plis ou des saletés peuvent en effet s'avérer difficiles à sceller proprement. Ne mouillez pas l'ouverture du sac. Les sacs humides sont en effet plus difficiles à faire fondre et à sceller parfaitement.
- ▶ Si les aliments que vous souhaitez emballer sont coupants ou pointus, par exemple des os, des spaghettis ou des fruits de mer, rembourrez le sac avec de l'essuie-tout afin d'éviter tout risque de déchirement.
- ▶ Congelez d'abord les aliments liquides dans un récipient approprié, puis mettez-les dans un sachet pour les mettre sous vide.
- ▶ Comme les aliments peuvent se dilater légèrement lors de la congélation, choisissez un sachet d'environ 8 cm de plus.
- ▶ Placez la viande ou le poisson sur du papier absorbant et mettez les deux ensemble sous vide. Le papier absorbant a l'avantage d'absorber l'humidité des aliments.
- ▶ Séparez les aliments mous qui adhèrent facilement les uns aux autres avec du papier sulfurisé ou du papier parchemin, puis mettez-les sous vide. la permet un retrait plus facile.

6.6 Fermeture d'un sac sans passer l'aspirateur

Vous pouvez sceller un sac sans le mettre sous vide. Pour cela, placer le sachet dans la chambre à vide comme d'habitude et appuyer sur Soudure (Seal). Pour une fermeture propre, le couvercle de la machine à sceller sous vide doit être soumis à une brève mise sous vide. Avec de petits sachets et un contenu volumineux, l'aspiration sous vide risque d'être trop importante. Pour résoudre ce problème, il suffit de sceller les sachets à l'extérieur du compartiment. Pour ce faire, placez le sachet sur la barre de scellage. Fermez le

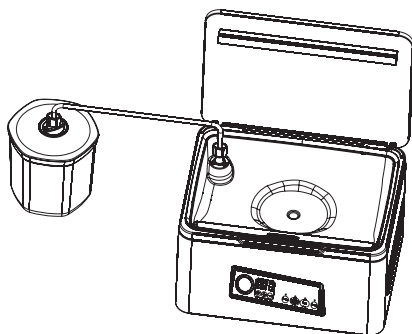
couverture et appuyez sur Scellage (Seal). Ceci ne fonctionne qu'avec des sacs à bords lisses et scellés. Une sous-pression est générée pour les sachets structurés, ce qui pourrait écraser les aliments sensibles à la pression.

6.7 Mise sous vide d'un sachet structuré à l'extérieur du compartiment sous vide

Vous pouvez également mettre sous vide des sachets structurés à l'extérieur du compartiment sous vide. Pour ce faire, placez le sachet sur la barre de scellage, puis fermez le couvercle. Procédez comme décrit à partir du point 5 sous « Emballage sous vide d'un sachet dans le compartiment sous vide ». Cela ne fonctionne cependant qu'avec des sacs structurés.

6.8 Conservation dans un récipient à vide

1. Placez l'appareil sur une surface sèche.
2. Essuyer le récipient à vide et son couvercle pour s'assurer qu'ils sont propres et secs.
3. Remplissez les produits dans le récipient. Veillez à ce que vous ne remplissiez pas trop de produits.
4. Fermez le récipient avec son couvercle.
5. Ouvrez le couvercle de l'appareil, retirez le filtre à air et l'adaptateur (6a).
6. Fixez une extrémité du tuyau d'aspiration au raccord sur l'appareil (6) et l'autre extrémité au raccord sur le couvercle du récipient ou avec un adaptateur approprié sur le couvercle du récipient.
7. Ajustez la durée de mise sous vide ou de scellage comme vous le souhaitez. Assurez-vous que la durée de mise sous vide est courte, car le récipient pourrait éclater en cas de pression trop importante.
8. Appuyez sur le bouton „Vacuum & Seal“.
9. Pressez fermement au début le couvercle pour éviter que de l'air s'échappe.
10. Vous pouvez interrompre le processus à tout moment en appuyant sur le bouton « Annuler ».
11. Retirez d'abord le tuyau du couvercle du récipient, puis de la tubulure d'aspiration de l'appareil.



REMARQUE

- ▶ Vous pouvez également utiliser des sachets ZIP pour la mise sous vide. Veuillez noter qu'un adaptateur approprié pour le tuyau d'aspiration est nécessaire lors de l'utilisation des sachets ZIP.

6.9 Mariner

1. Placez l'appareil sur une surface sèche.
2. Mettez les aliments dans le sac.
3. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
4. Placez le sachet dans le compartiment sous vide lors de la mise sous vide.
5. Presser „Marinate“.

6. L'air est extraite et après le procédé de sous vide l'air est automatiquement aspiré. Le procédé se répète pour 5 cycles.
7. Le processus de „marinage“ se termine automatiquement.
8. Après le processus « Marinade », le sachet n'est pas automatiquement scellé. Vous pouvez le faire manuellement en appuyant sur le bouton « Seal ».
9. L'appareil émet un bip lorsque l'opération est terminée.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez également utiliser des récipients de marinade sous vide pour mariner. Pour cela, suivez les étapes 1 à 6 comme décrit au point 6.8 et appuyez sur la touche « Marinade ». La valve du couvercle du récipient doit être ouverte. Retirez d'abord le tuyau du couvercle du récipient, puis de la tubulure d'aspiration de l'appareil.

6.10 Ouverture d'un sac scellé

Coupez le sac avec des ciseaux juste en dessous du joint.

6.11 Rangement de votre appareil d'emballage sous vide:

Rangez l'appareil à plat dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.

REMARQUE

- ▶ Débranchez toujours l'appareil du secteur immédiatement après son utilisation.
- ▶ Veuillez stocker avec le couvercle légèrement fermé, pas verrouiller, il se déforme les joints et affecter le fonctionnement de la machine.

7 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

7.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes:

- ▶ L'appareil d'emballage sous vide doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Avant le nettoyage retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ Après son utilisation la bande de scellage est chaude. Attention, risques de brûlures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ▶ Nettoyer l'appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.

⚠ PRUDENCE

- ▶ La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.
- ▶ Séchez parfaitement l'appareil avant de le réutiliser.

7.2 Nettoyage

Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide ou en utilisant une solution sablonneuse douce et non abrasive. Intérieur de l'appareil : le nettoyer au papier essuie-tout pour éliminer les résidus alimentaires et liquides.

Si vous retirez le joint pour le nettoyage, faites-le ensuite sécher complètement et remettez-le correctement, sinon l'appareil ne pourra plus générer de dépression correcte.

◆ Sacs de conservation:

Lavez les sacs à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux, puis rincez-les bien et laissez-les totalement sécher avant de les réutiliser.

⚠ PRUDENCE

- ▶ Les sacs ayant servi à conserver des viandes crues, du poisson ou des aliments gras ne peuvent être réutilisés.

8 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

8.1 Consignes de sécurité

⚠ PRUDENCE

- ▶ Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ▶ Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

8.2 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Erreur	Cause possible	Réparation
L'emballeuse sous vide ne fonctionne pas.	Fiche secteur non encastrée	Enfoncer la fiche secteur
	Câble d'électricité ou prises de courant défectif.	Envoyer l'appareil au service après-vente.
	Prise défective.	Prendre une autre prise de courant.
Aucun vide complet dans le sac n'est produit.	L'extrémité ouverte du sac ne se trouve pas complètement dans la chambre à vide	Placez correctement le sac.
	Le sac est défectif.	Prendre un autre sac.
	Il y a des impuretés sur les joints d'étanchéité et/ou les autres joints.	Nettoyez les joints d'étanchéité et remplacez les correctement après séchage.
Le sac n'est pas soudé correctement.	La barre de soudage est surchauffée de sorte que le sac fond. La barre de soudure est défectueuse.	Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez le refroidir quelques minutes. Changez la barre de soudure.
Le sac ne tient pas le vide après avoir été soudé.	Le sac est défectif.	Prendre éventuellement un autre sac, entourer éventuellement les pointes du contenu avec des serviettes en papier.
	Il y a des fuites à cause de miettes, graisse ou liquides le long de la soudure	Ouvrez à nouveau le sac, nettoyez la partie interne supérieure du sac et éliminez les corps étrangers éventuellement existants de la barre de soudage avant de souder de nouveau le sac.
Le sachet fond.	Le sachet a été soudé pendant trop longtemps.	Vérifiez si une durée de soudage trop longue n'a pas été programmée.

REMARQUE

- Si les étapes ci-dessus ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter gratuitement le service client.

9 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect.

Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



REMARQUE

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

9.1 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

10 Garantie

Pour ce produit, nous accordons une garantie de 24 mois, à compter de la date d'achat, pour les défauts provenant d'erreurs de fabrication ou de matériel. Notre garantie s'applique à l'Allemagne, l'Autriche et les Pays-Bas. Pour tous les autres pays, veuillez nous contacter.

Vos droits de garantie légaux selon §437 ss BGB (Code civil allemand) restent inchangés. En cas de défaut de produit, le recours à vos droits légaux est gratuit pour vous. La garantie n'inclut pas les dommages causés par une mauvaise manipulation ou utilisation ni les défauts qui n'affectent que légèrement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. De plus, les pièces d'usure, les dommages de transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages causés par des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont exclus de la garantie.

Cet appareil est destiné à un usage privé (usage domestique) et conçu pour un bon fonctionnement. Toute utilisation commerciale n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle peut être assimilée à une utilisation privée. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial plus intensif.

En cas de réclamations justifiées, nous réparerons, à notre discrétion, l'appareil défectueux ou l'échangerons contre un appareil exempt de défauts. Les défauts apparents doivent être signalés dans les 14 jours suivant la livraison. D'autres réclamations sont exclues.

Pour faire valoir une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de retourner l'appareil (toujours avec une preuve d'achat !). Vous trouverez nos coordonnées (« émetteurs de la garantie ») au début de ce mode d'emploi.

Tabella dei contenuti

1	In generale.....	56
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso	56
1.2	Indicazioni d'avvertenza	56
1.3	Limitazione della responsabilità.....	57
1.4	Tutela dei diritti d'autore.....	57
2	Sicurezza.....	57
2.1	Utilizzo conforme alle disposizioni.....	57
2.2	Indicazioni generali di sicurezza	58
2.3	Fonti di pericolo	59
2.3.1	Pericolo di ustioni.....	59
2.3.2	Pericolo d'incendio	59
2.3.3	Pericolo dovuto a corrente elettrica	59
3	Informazioni di sicurezza per la conservazione del cibo	60
4	Messa in funzione	61
4.1	Indicazioni di sicurezza	61
4.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	61
4.3	Funzioni	61
4.4	Disimballaggio	61
4.5	Requisiti del luogo di posizionamento.....	62
4.6	Connessione elettrica.....	62
5	Costruzione e funzione.....	63
5.1	Panoramica complessiva	63
5.2	Elementi di comando	64
5.3	Targhetta di omologazione.....	64
6	Utilizzo e funzionamento	65
6.1	Impostazione del tempo di messa sotto vuoto	65
6.2	Impostazione del tempo di saldatura	65
6.2.1	Raccomandazione dei tempi di sigillatura a seconda dello spessore del sacchetto	65
6.3	Sacchetti in rotoli	65
6.4	Confezionamento sotto vuoto in un sacchetto nella camera del vuoto	66
6.5	Produzione di un sacchetto proveniente dal rotolo.....	66
6.6	Sigillatura di un sacchetto senza prima metterlo sotto vuoto	67
6.7	Sottovuoto di un sacchetto strutturato all'esterno della camera per il sottovuoto	68
6.8	Confezionamento sotto vuoto in un contenitore del vuoto.....	68
6.9	Marinare.....	68
6.10	Apertura di un sacchetto sigillato.....	69
6.11	Conservazione del sistema di sigillamento sottovuoto:	69
7	Pulizia e cura	69
7.1	Indicazioni di sicurezza	69
7.2	La pulizia.....	70
8	Eliminazione malfunzionamenti	70
8.1	Indicazioni di sicurezza	70
8.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	70
9	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	71
9.1	Smaltimento dell'involucro.....	72
10	Garanzia.....	72

1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo VacuChef 50 le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

1.1 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del VacuChef 50 (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell'apparecchio. Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

1.2 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

PERICOLO

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.**

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

AVVISO

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.**

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

ATTENZIONE

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.**

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

INDICAZIONE

Un'indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

1.3 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo. Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- A riparazioni inadeguate
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

1.4 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La CASO GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

2 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

2.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al aspira l'aria dal sacchetto e sigilla il sacchetto. Inoltre, questo apparecchio può essere utilizzato nel settore semi-professionale (cacciatori, pescatori, cuochi per hobby, ecc.).

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

AVVISIO

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

2.2 Indicazioni generali di sicurezza

INDICAZIONE

IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ACCURATAMENTE E CONSERVARE PER SCOPI FUTURI

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ▶ Scollegare l'apparecchio dalla presa, se non viene utilizzato e prima della pulizia.
- ▶ L'apparecchio può essere utilizzato da bambini dall'età di 8 anni, nonché da persone con disabilità fisiche o mentali oppure con facoltà visive ridotte, se essi sono adeguatamente sorvegliati o se sono stati istruiti nel funzionamento sicuro dell'apparecchio e sui pericoli connessi a ciò.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio. Bambini sotto l'età di 8 anni e bambini sopra quest'età incustoditi non possono pulire l'apparecchio o effettuare altri lavori su di questo.
- ▶ L'apparecchio e il cavo di collegamento appartenente devono essere irraggiungibili per bambini di età inferiore a 8 anni.
- ▶ L'apparecchio deve essere pulito regolarmente e i residui di cibo vanno sempre rimossi.
- ▶ Non immagazzinare o utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.

INDICAZIONE

- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ▶ Per disinserire la presa, afferrare la presa stessa e non il cavo elettrico per evitare incidenti e non tenere il dispositivo tramite il cavo.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- ▶ Non muovere l'apparecchio durante il processo di sotto vuoto e la saldatura.
- ▶ LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER USI FUTURI.

2.3 Fonti di pericolo**2.3.1 Pericolo di ustioni****⚠ AVVISO**

La barra saldatura dell'apparecchio diventa molto caldo. Osservare la seguente avvertenza di sicurezza, per non scottarsi se stessi o altri:

- ▶ Per prevenire eventuali ustioni, mai toccare la barra di saldatura direttamente dopo la saldatura.

2.3.2 Pericolo d'incendio**⚠ AVVISO**

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ▶ Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- ▶ Tenere l'apparecchio di lontano da fonti di calore (gas, elettricità, bruciatori, forni caldi).

2.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica**⚠ PERICOLO**

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

PERICOLO

- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.
- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Prima di connettere l'apparecchio o di utilizzarlo, assicurarsi che le mani siano asciutte e in posizione sicura.

3 Informazioni di sicurezza per la conservazione del cibo

Per il sottovuoto e la sigillatura seguire le istruzioni al fine di garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti.

INDICAZIONE

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ▶ Se generi deperibili sono stati riscaldati, scongelati o non refrigerati, devono essere consumati immediatamente.
- ▶ Prima di realizzare la confezione sottovuoto, è necessario pulirsi le mani e tutti gli strumenti e le superfici usate durante l'operazione.
- ▶ Dopo averli messi sottovuoto, refrigerare o congelare immediatamente i generi deperibili, e non lasciarli a temperatura ambiente.
- ▶ La durata di conservazione di alimenti secchi come noci, noci di cocco o cereali sarà prolungata grazie al condizionamento sottovuoto e alla conservazione in un luogo fresco e buio. L'ossigeno e la temperatura elevata faranno irrancidire i contenuti grassi degli alimenti.
- ▶ Per aumentare la durata di conservazione di alcuni tipi di frutta e verdura, come mele, banane patate e ortaggi con radici, e consigliabile sbucciarli prima di confezionarli sottovuoto.
- ▶ Verdure come broccoli, cavolfiori e cavoli freschi emettono gas se conservati sottovuoto; è dunque necessario sbollentarli e congelarli prima di sigillarli sottovuoto.

4 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

4.1 Indicazioni di sicurezza

AVVISIO

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

4.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

L'unità viene fornita con i seguenti componenti come standard:

- VacuChef 50
- 30 sacchetti con bordo sigillato (28 x 25 cm)
- Istruzioni d'uso
- Tubo flessibile per vuoto
- Guarnizione di ricambio
- Filtro + Adattatore

INDICAZIONE

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

4.3 Funzioni

La funzione principale di quest'apparecchio è di conservare una gran varietà di alimenti e mantenere a lungo freschezza e sapore a vostro vantaggio. In generale, il condizionamento sotto vuoto mantiene il cibo fresco per un periodo di tempo otto volte più lungo rispetto ai metodi tradizionali di conservazione del cibo.

Mantengono il gusto e la freschezza e riducono i costi con alimenti meno viziati.

- Confezionare alimenti come carne, pesce, pollame, frutti di mare e verdure da congelare o refrigerare.
- Confezionare alimenti secchi come fagioli, noci, o cereali per lunga conservazione.
- Questo sistema serve anche a conservare e proteggere altri oggetti preziosi come fotografie, documenti importanti, collezioni di francobolli, libri da collezione, gioielli, carte, fumetti. Può anche servire per proteggere articoli di ferramenta come viti, chiodi, dadi o bulloni. Può infine conservare medicine, cerotti e altri articoli di pronto soccorso ecc.

4.4 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

INDICAZIONE

- ▶ Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

4.5 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piatta, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per il forno ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di un fornello a gas o elettrico oppure vicino a una stufa.
- Non spostare il sistema di sigillamento sottovuoto quando è in funzione.
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasci 10 cm di spazio libero sopra, 10 cm dietro e 5 cm su entrambi i lati.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

4.6 Connessione elettrica

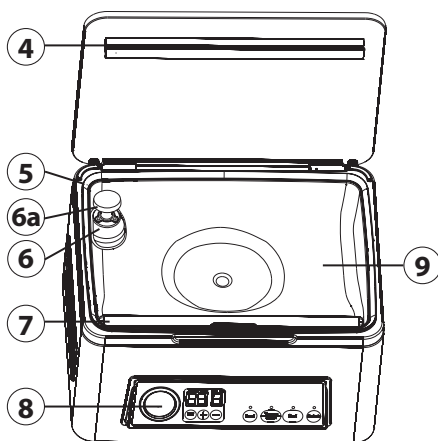
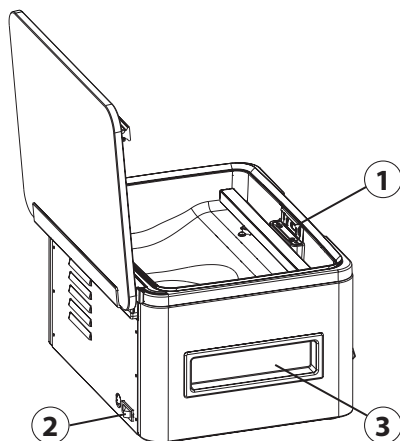
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
- Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.
- L'unità non è destinata a funzionare con una prolunga.

5 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

5.1 Panoramica complessiva



- ① Fissaggio del sacchetto: per fissare il sacchetto durante il sottovuoto e la sigillatura.
- ② Interruttore ON/OFF
- ③ Maniglie: sui due lati dell'apparecchio.
- ④ Guarnizione di gomma: Preme il sacchetto contro la barra di saldatura.
- ⑤ Guarnizione: guarnizione di ricambio non in dotazione.
- ⑥ Attacco per tubo per sottovuoto: per il sottovuoto di contenitori o di sacchetti con cerniera.
- ⑥a Filtro con adattatore: impedisce la penetrazione di liquidi e sporcizia all'interno dell'apparecchio. Rimuovere il filtro e l'adattatore per attaccare il tubo per il sottovuoto.
- ⑦ Barra di saldatura: Contiene un filo di riscaldamento rivestito di teflon; questo consente di sigillare il sacchetto senza farlo incollare.
- ⑧ Pannello di controllo
- ⑨ Camera del vuoto



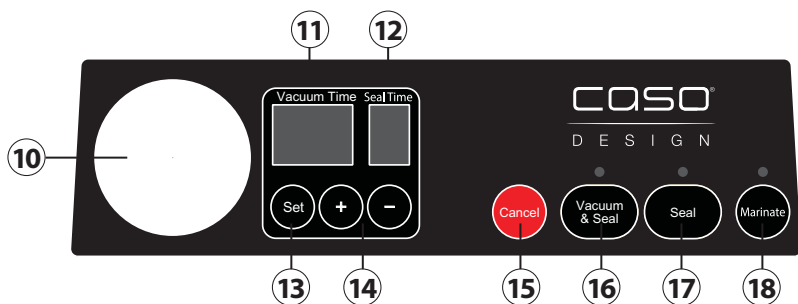
AVVISO

La barra saldatura dell'apparecchio diventa molto caldo. Osservare la seguente avvertenza di sicurezza, per non scottarsi se stessi o altri:

- Per prevenire eventuali ustioni, mai toccare la barra di saldatura direttamente dopo la saldatura.

INDICAZIONE

► Non rimuovere il nastro di teflon (T)!

5.2 Elementi di comando

- 10** Indicatore di livello/manometro: Indica il livello di pressione negativa nella camera
- 11** Indicatore tempo di messa sotto vuoto (Vacuum Time): Indicatore numerico con due funzioni
- Mostra il tempo di messa sotto vuoto impostato
 - Indica il tempo restante per il processo di sottovuoto
- 12** Indicatore tempo di saldatura (Seal Time): Indicatore numerico con due funzioni
- Mostra il tempo di saldatura impostato
 - Indica il tempo restante per il processo di sigillatura
- 13** Scelta dei tempi (Set): Qui è possibile selezionare tra il tempo del sottovuoto tra 05 e 60 secondi (in intervalli di 5) o il tempo di sigillatura tra 3 e 9 secondi (di secondo in secondo).
- 14** + / - Per aumentare/diminuire il tempo di messa sotto vuoto o del tempo di saldatura
- 15** Interroppi (Cancel): Premere per interrompere il processo di sottovuoto/sigillatura
- 16** Messa sotto vuoto e Sigillatura (Vacuum & Seal): Sottovuoto o sigillatura automatici di sacchetti o con il coperchio aperto sottovuoto di contenitori o sacchetti con cerniera tramite l'apposito tubo
- 17** Saldatura (Seal): Due differenti funzioni
- Per saldare un sacchetto senza sottovuoto, ad esempio quando deve essere saldato un sacchetto dal rotolo di fogli.
 - Sigillatura manuale di un sacchetto dopo la marinatura.
- 18** Marinare (Marinate): Per la marinatura all'interno di un contenitore o di un sacchetto sottovuoto (nessuna saldatura automatica dopo la marinatura)

5.3 Targhetta di omologazione

La targhetta che indica i dati tecnici e le prestazioni si trova sul retro dell'apparecchio.

6 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

6.1 Impostazione del tempo di messa sotto vuoto

1. Premere una volta il tasto „Set“.
2. Il tempo di messa sotto vuoto preimpostato lampeggia.
3. Quindi ora con +/- potete impostare il tempo di messa sotto vuoto.

INDICAZIONE

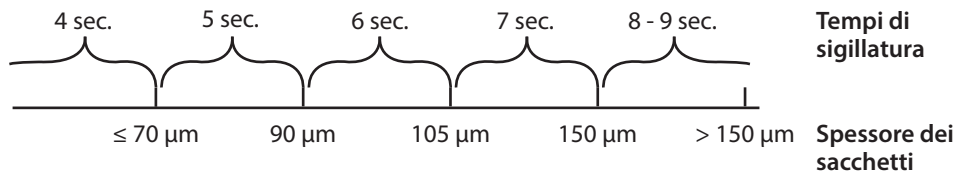
- ▶ Prodotti alimentari differenti e grandezze sacchetto richiedono differenti tempi di messa sotto vuoto.
- ▶ Sacchetti grandi parzialmente vuoti necessitano di un tempo di messa sotto vuoto maggiore che piccoli sacchetti.
- ▶ Attenzione: introducendo alimenti nel sacchetto si riduce la quantità di aria. L'operazione di sottovuoto richiede così meno tempo.

6.2 Impostazione del tempo di saldatura

1. Premere due volte il tasto „Set“.
2. Il tempo di saldatura preimpostato lampeggia.
3. Quindi ora con +/- potete impostare il tempo di saldatura. Il tempo di saldatura è in funzione del materiale e della grandezza del sacchetto, delle temperature ambiente nonché dal tipo di prodotto alimentare. Con temperature ambiente fredde nonché sacchetti umidi, aumentare il tempo di saldatura di 2 secondi.

6.2.1 Raccomandazione dei tempi di sigillatura a seconda dello spessore del sacchetto

I tempi di sigillatura ottimali dipendono da diversi fattori. Dallo spessore del sacchetto (μm), dai tempi del sottovuoto e dalla quantità di alimenti nel sacchetto. Nella Figura sono indicati i valori consigliati per la sigillatura per sacchetti di vario spessore.



6.3 Sacchetti in rotoli

Utilizzare solo i sacchetti e i rotoli adatti per il sottovuoto. I rotoli di pellicola e i sacchetti in dotazione sono adatti per la cottura sottovuoto (70°C per 2 ore e 100°C per 15 min). Se si utilizzano rotoli di altri produttori, è necessario accertarsi che siano adatti per il microonde e la cottura sottovuoto (Sous Vide).

6.4 Confezionamento sotto vuoto in un sacchetto nella camera del vuoto

1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.
2. Inserire la spina.
3. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
4. Inserire nel sacchetto i generi alimentari che volete conservare.

INDICAZIONE

- ▶ Estrarre aria eccessiva fuori dal sacchetto per ottenere un risultato di sotto vuoto ottimale.
- ▶ Pulire e spianare liscia l'estremità aperta del sacchetto e assicurarsi che sulle superfici dell'estremità aperta non vi siano pieghe e ondulazioni.

5. Inserire il sacchetto (19) in modo tale che il fissaggio (20) si trovi al centro del lato aperto del sacchetto steso. Un'estremità del sacchetto deve trovarsi al di sopra del fissaggio e l'altra al di sotto, per aspirare completamente l'aria dal sacchetto. (Fig. 1)
6. Accendere l'apparecchio mediante il pulsante on/off.
7. Nel display viene visualizzato il tempo di messa sotto vuoto e di saldatura impostato.
8. Adattare il tempo di messa sotto vuoto e di saldatura come desiderato.
9. Chiudere il coperchio e premere Messa sotto vuoto e Saldatura (Vacuum & Seal).
10. Dopo l'avvio del processo di messa sotto vuoto premere il coperchio per 2 secondi in basso.
11. L'apparecchio mette sotto vuoto e salda automaticamente il sacchetto.
12. Il tempo di messa sotto vuoto viene conteggiato decrescente fino a 0, poi viene conteggiato il tempo di saldatura anch'esso decrescente 0.
13. Il corrispondente LED si accende e si spegne una volta terminata
14. Se desiderate interrompere l'operazione, premere il Tasto Messa Interrompe (Cancel) di nuovo.
15. Aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto.

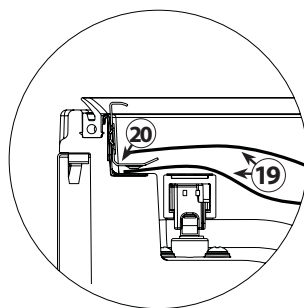


Fig. 1

INDICAZIONE

- ▶ Il ventilatore dell'unità si accende per un momento dopo il funzionamento.
- ▶ Rimuovere dalla camera del vuoto il liquido eccedente o i resti dei prodotti alimentari dopo ogni messa di sotto vuoto.

6.5 Produzione di un sacchetto proveniente dal rotolo

1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.
2. Inserire la spina.
3. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
4. Nel display viene visualizzato il tempo di messa sotto vuoto e di saldatura impostato.
5. Regolare il tempo di sigillatura.
6. Stendere la pellicola alla lunghezza desiderata e tagliarla, con un taglio preciso e pulito, alla lunghezza desiderata.

7. Inserire il sacchetto (19) in modo tale che il fissaggio (20) si trovi al centro del lato aperto del sacchetto stesso. Un'estremità del sacchetto deve trovarsi al di sopra del fissaggio e l'altra al di sotto, per aspirare completamente l'aria dal sacchetto. (Fig. 1)
8. Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
9. Accendere l'apparecchio mediante il pulsante on/off.
10. Premere Saldare (Seal).
11. Il sacchetto viene saldato.
12. Il tempo di sottovuoto lampeggia con 0 e la pompa si attiva per qualche istante.
13. Poi il tempo di saldatura viene di nuovo conteggiato decrescente a 0
14. Il corrispondente LED si accende e si spegne una volta terminata.
15. Aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto.
16. Questo può ora essere utilizzato per la messa sotto vuoto.

INDICAZIONE

- ▶ Consigliamo di fare una pausa tra ogni operazione di sottovuoto/sigillatura in modo tale che la barra di sigillatura si raffreddi a sufficienza. È comunque possibile sigillare più sacchetti uno dopo l'altro.
- ▶ Assicurarsi che il sacchetto che si desidera utilizzare sia più lungo del cibo di almeno **8 cm**. Aggiungere **2 cm**. supplementari ogni volta che il sacchetto viene riutilizzato.
- ▶ Non mettere una quantità di cibo eccessiva nel sacchetto; lasciare una lunghezza sufficiente all'estremità aperta del sacchetto in modo che possa essere ben posizionato sull'area di sigillatura.
- ▶ Non inumidire l'estremità aperta. Questo può rendere più difficile la chiusura ermetica del sacchetto.
- ▶ Esistono diversi usi non alimentari per sacchetti sotto vuoto. Tenere gli articoli per il campeggio come fiammiferi, cassette di pronto soccorso e indumenti, puliti ed asciutti. Proteggere razzi di segnalazione di pericolo stradale. Mantenere l'argenteria lucida e inossidata. Non inumidire l'estremità aperta. Questo può rendere più difficile la chiusura ermetica del sacchetto.
- ▶ Non lasciare troppa aria nel sacchetto. Premere sul sacchetto per fare uscire l'aria eccedente prima di creare il vuoto. Troppa aria nel sacchetto sovraccarica la pompa e può causare un calo di potenza del motore che non riesce ad eliminare tutta l'aria.
- ▶ Se gli alimenti da sigillare hanno dei bordi taglienti, come ossa, spaghetti o molluschi, è necessario coprire le punte con carta assorbente per evitare perforazioni o tagli del sacchetto.
- ▶ Congeli innanzitutto il cibo liquido in un contenitore adatto per poi inserirlo all'interno di un sacchetto per sigillarlo sottovuoto.
- ▶ Visto che il cibo durante il congelamento potrebbe subire un dilatamento, scelga un sacchetto che sia circa 8 cm più lungo.
- ▶ Separi gli alimenti morbidi che tendono ad attaccarsi con carta da forno o pergamena per poi metterli sottovuoto. Questo permette una rimozione più facile.

6.6 Sigillatura di un sacchetto senza prima metterlo sotto vuoto

Puoi sigillare un sacchetto senza metterlo sotto vuoto. Per fare questo, mettete il sacchetto nella camera del vuoto come al solito e premete seal. Nel caso di piccoli sacchetti con molto contenuto può essere che si formi troppo vuoto. Per risolvere questo problema sigillare i sacchetti al di fuori della camera. Sistemare il sacchetto sopra la barra di sigillatura. Chiudere il coperchio e premere Seal per sigillare. **Ciò funziona esclusi-**

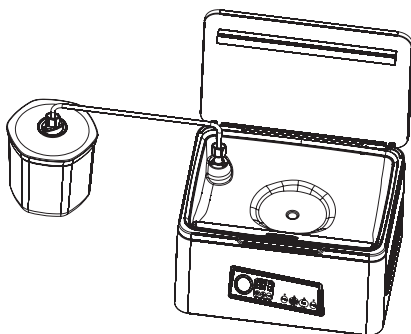
vamente con sacchetti con bordo di sigillatura lisci. Nel caso di sacchetti strutturati la pressione negativa è inferiore. Gli alimenti sensibili a schiacciamento potrebbero risentirne.

6.7 Sottovuoto di un sacchetto strutturato all'esterno della camera per il sottovuoto

È possibile sigillare un sacchetto strutturato anche all'esterno della camera per il sottovuoto. Sistemare il sacchetto sopra la barra di sigillatura e chiudere il coperchio. Seguire le istruzioni dal punto 5 "Sottovuoto di un sacchetto in una camera per il sottovuoto". **Ciò funziona però solo con sacchetti strutturati.**

6.8 Confezionamento sotto vuoto in un contenitore del vuoto

1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.
2. Pulisca il contenitore di sottovuoto e il suo coperchio per assicurarsi che siano puliti e asciutti.
3. Riempire il prodotto da mettere sotto vuoto nel contenitore. Fare attenzione di non riempire troppo prodotto da mettere sotto vuoto.
4. Chiuda il contenitore con il rispettivo coperchio.
5. Aprire il coperchio dell'apparecchio, eliminare il filtro e l'adattatore (6a).
6. Fissare un'estremità del tubo per il sottovuoto all'attacco dell'apparecchio (6) e l'altra estremità all'attacco del coperchio del contenitore ovvero con un adattatore al coperchio del contenitore.
7. Regolare il tempo per il sottovuoto e la sigillatura. I tempi di sottovuoto devono essere limitati. **Il contenitore potrebbe esplodere se sottoposto a una pressione troppo elevata.**
8. Premere il pulsante Messa sotto vuoto e Sigillatura (Vacuum & Seal).
9. All'inizio della procedura di messa sotto vuoto premere il coperchio saldamente, per evitare che possa fuoriuscire dell'aria.
10. È possibile interrompere in ogni momento l'operazione, premendo il tasto "Cancel".
11. Rimuovere dapprima il tubo flessibile per sottovuoto dal coperchio del contenitore, solo dopo dal Attacco dell'apparecchio.



INDICAZIONE

- Per il sottovuoto è possibile utilizzare anche sacchetti con cerniera per il sottovuoto. Per utilizzare i sacchetti con cerniera è necessario un adattatore per il tubo per sottovuoto.

6.9 Marinare

1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.
2. Inserire nel sacchetto i generi alimentari che volete conservare.
3. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
4. Inserire il sacchetto nella camera per il sottovuoto.

5. Premere il pulsante „Marinare“ (Marinate).
6. Viene estratta aria e dopo la messa sotto vuoto automaticamente fatta rientrare. La procedura si esegue per 5 cicli di lavoro.
7. Il processo „Marinate“ termina automaticamente.
8. Dopo la marinatura il sacchetto non viene sigillato automaticamente. Se necessario, questa procedura la si può anche avviare manualmente, attivando il pulsante „Seal/Sigillare“.
9. L'apparecchio suona quando l'operazione è terminata.

INDICAZIONE

- ▶ Per la marinatura può anche usare dei contenitori per marinatura sottovuoto. A questo scopo, segua i passaggi dall'1 al 6 ai sensi della descrizione del paragrafo 6.8 e prema dunque il pulsante „Marinate/Marinare“. La valvola all'interno del coperchio del contenitore deve essere aperta.

6.10 Apertura di un sacchetto sigillato

Tagliare il sacchetto trasversalmente con le forbici, subito sotto al sigillo.

6.11 Conservazione del sistema di sigillamento sottovuoto:

Tenere l'apparecchio in un posto piano e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

INDICAZIONE

- ▶ Per la conservazione chiudere il coperchio solo leggermente, non bloccarlo con la chiave, si deformano le guarnizioni e alterare il funzionamento della macchina.
- ▶ Sempre staccare la presa elettrica immediatamente dopo l'uso.

7 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

7.1 Indicazioni di sicurezza

ATTENZIONE

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ L'apparecchio dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il sistema di sigillatura sottovuoto non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ▶ Estragga la spina dalla presa a muro prima della pulizia.
- ▶ Il barra saldatura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.

⚠ ATTENZIONE

- ▶ Pulisca l'apparecchio dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ▶ Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- ▶ Non immergere l'apparecchio nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.
- ▶ Lasciare asciugare completamente prima di utilizzare di nuovo.

7.2 La pulizia

Lato esterno dell'apparecchio: pulire con un panno umido oppure utilizzando una soluzione di sapone delicata non abrasiva. Lato interno dell'apparecchio: pulire con carta da cucina per rimuovere resti di cibo e i liquidi.

Se durante la pulizia rimuovete le guarnizioni, queste poi vanno accuratamente asciugate e rimesse correttamente, altrimenti l'apparecchio non può più generare la giusta depressione

◆ Conservazione dei sacchetti

Lavare i sacchetti con acqua calda e con un detergente neutro per stoviglie, risciacquarli bene e lasciarli asciugare completamente prima di utilizzarli nuovamente .

⚠ ATTENZIONE

- ▶ Sacchetti usati per carne cruda, pesce o cibi grassi non possono essere riutilizzati.

8 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

8.1 Indicazioni di sicurezza

⚠ ATTENZIONE

- ▶ Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ▶ Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

8.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
La macchina sotto- vuoto non funziona	Non è stata inserita la spina	Inserire la spina
	Il cavo elettrico o la spina sono difettosi	Inviare l'apparecchio al servizio Clienti
	La presa è difettosa	Scegliere un'altra presa
Nel sacchetto non viene generato un vuoto assoluto	La parte aperta del sacchetto non si trova completamente nella camera sottovuoto	Posizioni il sacchetto correttamente
	Il sacchetto è difettoso	Scelga un altro sacchetto
	Sulle guarnizioni di saldatura e su quelle normali sono presenti delle impurità	Pulisca le guarnizioni e le posizioni di nuovo correttamente dopo l'asciugatura.
Il sacchetto non viene saldato nel modo corretto	La barra di saldatura è troppo calda, quindi il sacchetto si scioglie La barra di saldatura è difettosa.	Apra il coperchio dell'apparecchio e lo faccia raffreddare per alcuni minuti Lasciare sostituire la barra di saldatura.
Il sacchetto non resta sottovuoto, dopo essere stato saldato	Il sacchetto è difettoso	Selezioni un altro sacchetto, avvolga eventualmente i bordi taglienti del contenuto con dei tovaglioli di carta
	A causa di pieghe, briciole, del grasso o di liquidi lungo la saldatura, sono presenti delle perdite	Apra nuovamente il sacchetto e pulisca la parte superiore del sacchetto all'interno e rimuova eventualmente corpi estranei presenti sulla barra di saldatura, prima di saldare nuovamente il sacchetto.
Il sacchetto si squalgia	Il sacchetto è stato saldato troppo a lungo.	Verificare se è stato impostato un tempo di saldatura troppo lungo.

INDICAZIONE

- Se con i suggerimenti sopra indicati non è possibile risolvere il problema, è possibile contattare gratuitamente la nostra Assistenza Clienti.

9 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza. Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in



caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

INDICAZIONE

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

9.1 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili. Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.



10 Garanzia

Per questo prodotto può contare su una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto per vizi relativi a errori di produzione o difetti del materiale. La nostra garanzia è valida per la Germania, l'Austria e l'Olanda. Per tutti gli altri Paesi la invitiamo a contattarci.

È fatto salvo il suo diritto di avvalersi della garanzia ai sensi del §437 e seguenti del codice civile (BGB). Per l'esercizio dei diritti di garanzia previsti per legge lei non dovrà sostenere alcun costo. La garanzia non copre i danni derivanti dal trattamento o dall'utilizzo non appropriato e vizi che influiscono in modo minimo sul funzionamento o sul valore dell'apparecchio. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia le parti soggette a usura, i danni dovuti al trasporto, nella misura in cui non siamo chiamati a risponderne, e i danni derivanti da riparazioni non da noi effettuate.

Questo apparecchio è costruito ed è idoneo, anche dal punto di vista delle prestazioni, all'uso privato (domestico). L'utilizzo a scopo commerciale è contemplato ai termini di garanzia, se per entità è paragonabile all'utilizzo a scopo privato. Non è altrimenti destinato all'uso commerciale.

Una volta accolto il reclamo, decideremo a nostra scelta se riparare l'apparecchio oppure sostituirlo. I vizi devono essere segnalati entro 14 giorni dalla consegna. Sono escluse ulteriori pretese.

Per far valere il suo diritto a usufruire della garanzia, la invitiamo a contattarci prima di respingere l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

Índice de contenidos

1	Generalidades	74
1.1	Información acerca de este manual	74
1.2	Advertencias	74
1.3	Limitación de responsabilidad	74
1.4	Derechos de autor (copyright)	75
2	Seguridad	75
2.1	Uso previsto	75
2.2	Instrucciones generales de seguridad	76
2.3	Fuentes de peligro	77
2.3.1	Peligro de quemaduras	77
2.3.2	Peligro de fuego	77
2.3.3	Peligro de electrocución	77
3	Indicaciones de seguridad para la conservación de alimentos	78
4	Puesta en marcha	78
4.1	Instrucciones de seguridad	78
4.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte	79
4.3	Funciones	79
4.4	Desembalaje	79
4.5	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje.....	79
4.6	Conexión eléctrica	80
5	Estructura y funciones	81
5.1	Descripción general.....	81
5.2	Elementos de operación	82
5.3	Placa de especificaciones	82
6	Operación y funcionamiento	83
6.1	Ajuste del tiempo de vacío	83
6.2	Ajuste del tiempo de sellado	83
6.2.1	Recomendación de tiempos de sellado con diferentes grosores de bolsa	83
6.3	Bolsas y rollos	83
6.4	Envasar al vacío en una bolsa en la cámara de vacío	84
6.5	Creación de una bolsa procedente del rollo	84
6.6	Sellado de una bolsa sin envasado al vacío	85
6.7	Envasado al vacío de una bolsa gofrada fuera de la cámara de vacío	86
6.8	Envasar al vacío en un recipiente de vacío.....	86
6.9	Marinado	86
6.10	Apertura de las bolsas selladas	87
6.11	Almacenamiento de la envasadora	87
7	Limpieza y conservación	87
7.1	Instrucciones de seguridad	87
7.2	Limpieza	88
8	Resolución de fallas	88
8.1	Instrucciones de seguridad.....	88
8.2	Problemas, causas y remedios.....	88
9	Eliminación del aparato usado	89
9.1	Eliminación del embalaje	89
10	Garantía	90

1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su VacuChef 50 le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente. Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

1.1 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del VacuChef 50 (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallas y/o
- limpieza

del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

1.2 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

PRECAUCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

NOTA

Esta indicación proporciona información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

1.3 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances

técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía. Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

1.4 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor. CASO GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte. Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

2 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

2.1 Uso previsto

Este aparato se ha concebido para hacer vacío en bolsas y recipientes así como el sellado de láminas de manera doméstica en salas cerradas.

Este aparato puede utilizarse también en el ámbito semiprofesional (caza, pesca, cocina aficionada, etc.).

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

ADVERTENCIA

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

2.2 Instrucciones generales de seguridad

NOTA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.

LEER ATENTAMENTE Y ARCHIVAR PARA FUTURAS CONSULTAS.

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
- ▶ Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté utilizándolo y antes de limpiarlo.
- ▶ El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con alguna discapacidad física o mental o capacidad visual mermeda si son supervisados adecuadamente o instruidos en el funcionamiento seguro del aparato, así como sobre sus riesgos
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños menores de 8 años y niños sin vigilancia no deben limpiar ni realizar ningún otro tipo de trabajo en el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de alimentación deben permanecer lejos del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ El aparato debe limpiarse periódicamente y es necesario limpiar siempre cualquier resto de alimentos de su interior.
- ▶ No guarde ni utilice el aparato en exteriores.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- ▶ Para desconectar el aparato, no tire del cable de alimentación ni transporte el aparato arrastrando el cable.
- ▶ La reparación del aparato sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños. Las reparaciones incorrectas pueden causar riesgos significativos para el usuario.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

NOTA

- ▶ No mueva el aparato durante el proceso de envasado al vacío o sellado.
- ▶ LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ARCHÍVELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

2.3 Fuentes de peligro**2.3.1 Peligro de quemaduras****⚠ ADVERTENCIA**

La barra selladora puede estar muy caliente.

Tenga presente la siguiente indicación de seguridad para no quemarse a sí mismo ni quemar a otras personas:

- ▶ Para evitar posibles quemaduras, nunca toque la barra selladora justo después de sellar.

2.3.2 Peligro de fuego**⚠ ADVERTENCIA**

El uso no adecuado del aparato puede provocar fuego.

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad para evitar el peligro de fuego:

- ▶ No coloque el aparato cerca de materiales combustibles.
- ▶ Aleje el aparato de fuentes de calor (gas, electricidad, quemador, horno caliente).

2.3.3 Peligro de electrocución**⚠ PELIGRO**

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte. Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.

⚠ PELIGRO

- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ No toque el aparato ni el enchufe de alimentación con las manos mojadas.

3 Indicaciones de seguridad para la conservación de alimentos

Debe seguir determinados procedimientos para el envasado al vacío y el sellado, con la finalidad de garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos envasados.

NOTA

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad para un uso adecuado del aparato:

- ▶ Consuma inmediatamente los alimentos perecederos que hayan sido calentados, descongelados o almacenados sin refrigeración.
- ▶ Es importante que se lave las manos y limpie los utensilios y superficies que vaya a utilizar antes de empaquetar alimentos al vacío.
- ▶ Enfríe o congele los alimentos perecederos inmediatamente después de haberlos sellado al vacío. No los deje a temperatura ambiente.
- ▶ El tiempo de conservación de alimentos secos sellados al vacío, como por ejemplo nueces, coco o cereales, se alarga al almacenarlos en la oscuridad. El oxígeno y el calor rancian los alimentos, especialmente los ricos en grasas.
- ▶ Pele fruta y verdura, por ejemplo manzanas, plátanos, patatas y verduras de raíces antes de envasarlas al vacío. Esto alarga el tiempo de conservación.
- ▶ Algunos tipos de verduras, como brécol, coliflor y col, emiten gases. Estos se deben escaldar primero y dejar enfriar después antes de ser envasados para conseguir buen vacío.

4 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

4.1 Instrucciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

4.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato se entrega con los siguientes componentes:

- VacuChef 50
- 30 bolsas de vacío (28 × 25 cm)
- Manual del usuario
- Tubo flexible de vacío
- Junta de repuesto
- Filtro de aire + adaptador

NOTA

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

4.3 Funciones

Este aparato permite el almacenamiento de una gran variedad de alimentos manteniendo su frescura y sabor. En general, el tiempo de almacenamiento de un alimento envasado al vacío se ocho veces con respecto a los métodos convencionales. Esta envasadora al vacío se convertirá en una parte indispensable de su vida y le ahorrará dinero al malgastar menos alimentos.

- Empaquete alimentos como carnes, pescados, aves, mariscos y verduras para congelar o para almacenar en el frigorífico.
- Empaquete alimentos secos como alubias, nueces, muesli, etcétera, para alargar la conservación.
- La envasadora se puede utilizar también para otros usos con productos no alimenticios: mantenga utensilios de camping secos y limpios, como cerillas, botiquín o ropa; mantenga objetos de plata o de coleccionismo.

4.4 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

NOTA

- ▶ Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el período de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

4.5 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en el horn la manera en que compra alimentos y los conserva
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar el barra selladora del aparato.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.

DE

EN

FR

IT

ES

NL

- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- El aparato no debe colocarse cerca de la cocina de gas o vitrocerámica ni junto al horno.
- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación. Deje 10 cm de espacio libre sobre el aparato, 10 cm por detrás y 10 cm a ambos lados.
- No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.
- No retire las patas de regulación del aparato.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.
- La VacuChef 70 no debe ponerse en funcionamiento sobre una superficie que contenga acero, ya que éste puede calentarse mucho.
- El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.

4.6 Conexión eléctrica

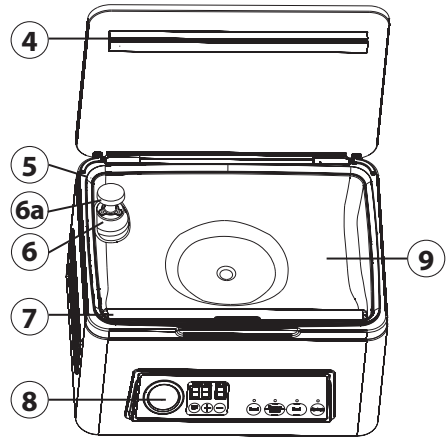
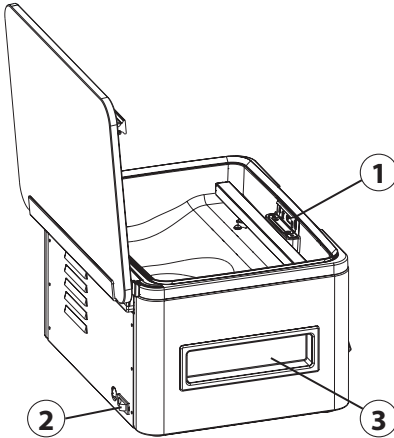
Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulte dañado y que no se tienda bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La seguridad eléctrica del aparato sólo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.
- El aparato no está pensado para funcionar con un cable alargador.

5 Estructura y funciones

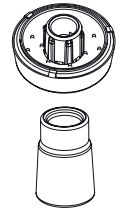
Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

5.1 Descripción general



- 1 Fijación de bolsa: asegura las bolsas durante el envasado al vacío y el sellado.
- 2 Interruptor ON/OFF
- 3 Asideros: a ambos lados del aparato.
- 4 Junta de goma: Presiona la bolsa contra la barra selladora.
- 5 Junta: junta de repuesto incluida en el suministro.
- 6 Conexión para la manguera de vacío: para el envasado al vacío de recipientes para vacío o de bolsas de vacío con cierre tipo zip.

- 6a Filtro de aire con adaptador: evite que el líquido y la suciedad penetren en el aparato. Retire el filtro de aire y el adaptador para conectar la manguera de vacío.
- 7 Las barras selladoras: con los filamentos calentadores recubiertos de teflón. Esto permite sellar las bolsas sin que se peguen a las barras.
- 8 Panel de control
- 9 Cámara de vacío



⚠ ADVERTENCIA

La barra selladora puede estar muy caliente.

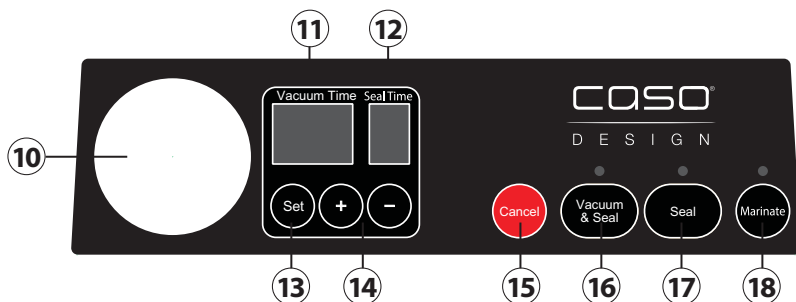
Tenga presente la siguiente indicación de seguridad para no quemarse a sí mismo ni quemar a otras personas:

- Para evitar posibles quemaduras, nunca toque la barra selladora justo después de sellar.

NOTA

► No retire la cinta de teflón (T)!

5.2 Elementos de operación



- 10** Manómetro de vacío/manómetro: Muestra el tiempo de vacío ajustado
- 11** Indicador de tiempo de vacío (Vacuum Time): Indicación numérica con dos funciones
- Muestra el tiempo de vacío
 - Indica el tiempo restante del proceso de vacío.
- 12** Indicador de tiempo de sellado (Seal Time): Indicación numérica con dos funciones
- Muestra el tiempo de sellado ajustado
 - Indica el tiempo restante del proceso de sellado.
- 13** Selección del tiempo previsto (Set): Para seleccionar entre el tiempo de vacío de 05 a 60 segundos (en pasos de 5) o el tiempo de sellado de 3 a 9 segundos (en pasos de 1).
- 14** + / - Para aumentar/reducir el tiempo de vacío o de sellado
- 15** Cancelar (Cancel): Pulse para interrumpir el envasado al vacío o el sellado.
- 16** Envasado al vacío y sellado (Vacuum & Seal): Envasado automático al vacío y sellado de bolsas o, con la tapa abierta y manguera de vacío, de recipientes de vacío o bolsas de vacío con cierre tipo zip.
- 17** Sellado (Seal): Dos funciones distintas
- Para sellar una bolsa sin proceso de sellado al vacío, por ejemplo, cuando es necesario sellar una bolsa del rollo de láminas.
 - Para el sellado manual de una bolsa tras el proceso de marinado.
- 18** Marinado (Marinate): Para marinar en un recipiente o en una bolsa de vacío (no tiene lugar el sellado automático tras el proceso de marinado)

5.3 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

6 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

6.1 Ajuste del tiempo de vacío

1. Pulse una vez el botón «set».
2. Parpadea el tiempo de vacío preajustado.
3. Ahora ya puede ajustar mediante las teclas +/- el intervalo de vacío.

NOTA

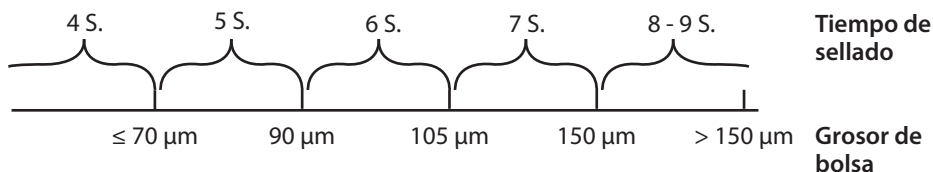
- ▶ Diferentes alimentos y tamaños de bolsa requieren distintos tiempos de vacío.
- ▶ Las bolsas grandes y parcialmente vacías precisan un tiempo de vacío mayor que las bolsas pequeñas.
- ▶ Tenga en cuenta lo siguiente: cuanta más cantidad de alimentos haya en la bolsa, menos aire entrará en la misma. Por lo tanto, se necesitará menos tiempo para el envasado al vacío.

6.2 Ajuste del tiempo de sellado

1. Vuelva a pulsar la tecla «Set».
2. Parpadea el tiempo de sellado preajustado.
3. Ahora ya puede ajustar mediante las teclas +/- el intervalo de sellado. El tiempo de sellado depende del material y el tamaño de la bolsa, la temperatura ambiente y el tipo de alimento. A temperaturas ambiente bajas, así como bolsas húmedas, aumente 2 segundos el tiempo de sellado.

6.2.1 Recomendación de tiempos de sellado con diferentes grosores de bolsa

El tiempo de sellado idóneo depende de diferentes factores. Del grosor de la bolsa (μm), del tiempo del envasado al vacío y de la cantidad de materia para envasar al vacío que contiene la bolsa. La Figura indica los valores recomendados del tiempo de sellado con diferentes grosores de bolsa.



6.3 Bolsas y rollos

Emplee únicamente bolsas y rollos diseñados específicamente para el envasado al vacío. Los rollos y bolsas de film suministrados son adecuados para el método de cocción sous-vide (70 °C durante 2 horas y 100 °C durante 15 minutos). Cuando utilice films de otros fabricantes, asegúrese de que son igualmente adecuados para microondas y para el método de cocción sous-vide (cocción en bolsa).

6.4 Envasar al vacío en una bolsa en la cámara de vacío

1. Coloque el aparato en un lugar seco.
2. Conecte el enchufe de alimentación.
3. Abra la tapa del aparato.
4. Coloque en la bolsa los alimentos que desea guardar.

NOTA

- ▶ Expulse el aire sobrante de la bolsa para obtener un envasado al vacío óptimo.
- ▶ Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa y asegúrese de que no se forman arrugas ni ondas sobre la superficie del extremo abierto.

5. Introduzca la bolsa (19) de manera que la fijación (20) quede centrada en el lado abierto de la bolsa. Un extremo de la bolsa debe quedar por encima de la fijación (20) y el otro extremo debe quedar por debajo de ella para que el aire de la bolsa pueda aspirarse completamente (Fig. 1).

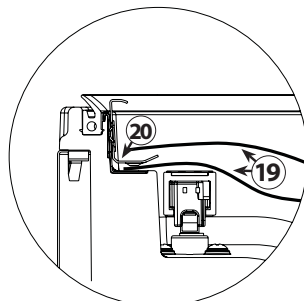


Fig. 1

6. Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado.
7. En la pantalla puede verse el tiempo de vacío y sellado ajustado.
8. Ajuste el tiempo de vacío y sellado como desee.
9. Cierre la tapa y pulse «Vacuum & Seal» (envasar al vacío y sellar).
10. Presiones la tapa durante 2 segundos hacia abajo e inicie el proceso de envasado al vacío.
11. El aparato envasará al vacío y sellará la bolsa automáticamente.
12. El tiempo de vacío iniciará la cuenta atrás hasta 0, tras lo cual se iniciará la cuenta atrás del tiempo de sellado.
13. El piloto LED correspondiente se iluminará y apagará una vez finalizado el proceso.
14. Si desea interrumpir el proceso, pulse el botón cancelar (Cancel) de nuevo.
15. Abra la tapa y retire la bolsa.

NOTA

- ▶ El ventilador de la unidad funcionará durante un momento después de la operación.
- ▶ El líquido o restos de alimentos sobrantes pueden retirarse de la cámara de vacío después de cada proceso de envasado al vacío.

6.5 Creación de una bolsa procedente del rollo

1. Coloque el aparato en un lugar seco.
2. Conecte el enchufe de alimentación.
3. Abra la tapa del aparato.
4. En la pantalla puede verse el tiempo de vacío y sellado ajustado.
5. Ajuste el tiempo de soldadura como considere necesario.
6. Desenrolle la lámina y cuando haya alcanzado el largo deseado, córtela con un corte preciso y limpio.

7. Introduzca la bolsa (19) de manera que la fijación (20) quede centrada en el lado abierto de la bolsa. Un extremo de la bolsa debe quedar por encima de la fijación (20) y el otro extremo debe quedar por debajo de ella para que el aire de la bolsa pueda aspirarse completamente (Fig. 1).
8. Cierre la tapa del aparato.
9. Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado.
10. Pulse «Seal» (sellado).
11. La bolsa se sellará.
12. El tiempo de envasado al vacío parpadea a 0 y la bomba funciona durante un breve periodo de tiempo.
13. A continuación, el tiempo de sellado cuenta atrás hasta 0
14. El piloto LED correspondiente se iluminará y apagará una vez finalizado el proceso.
15. Abra la tapa y retire la bolsa.
16. Esta puede utilizarse posteriormente para envasar al vacío.

NOTA

- ▶ Recomendamos que se hagan pausas entre cada proceso de envasado al vacío y de sellado para que la barra de soldadura se enfríe lo suficiente. No obstante, también es posible sellar varias bolsas, una tras otra.
- ▶ Asegúrese de que la longitud de la bolsa que se va a utilizar es al menos **8 cm** más larga que el alimento que se va a conservar y deje **2 cm** más si la bolsa se va a cerrar por segunda vez después de cortarla.
- ▶ No llene la bolsa demasiado. Deje suficiente espacio (4,5 cm) para que pueda meterse la boca de la bolsa fácilmente en la envasadora.
- ▶ No moje la boca de la bolsa. Las bolsas mojadas son difíciles de sellar.
- ▶ Limpie y alise la boca de la bolsa antes de ser sellada. Asegúrese de que no hay restos de comida ni arrugas en la boca de la bolsa. Estos pueden dificultar el sellado. No moje la boca de la bolsa. Las bolsas mojadas son difíciles de sellar.
- ▶ No deje demasiado aire en la bolsa. Antes de cerrarla herméticamente saque el aire que contiene. Si hubiera demasiado aire, la bomba de vacío podría sobrecargarse y el motor podría no tener potencia suficiente para sacar todo el aire.
- ▶ Si los alimentos a envasar al vacío tuvieran cantos afilados, por ejemplo huesos, espaguetis o cangrejos, envuélvalos en papel de cocina para evitar que la bolsa se dañe.
- ▶ Para envasar al vacío alimentos líquidos, congélelos primero en un recipiente adecuado y, a continuación, introdúzcalos en una bolsa para hacer el vacío.
- ▶ Tenga en cuenta que los alimentos pueden aumentar su volumen al congelarse; utilice una bolsa aproximadamente 8 cm más larga.
- ▶ Utilice papel sulfurado o de horno para separar los alimentos blandos que puedan pegarse fácilmente entre sí antes de envasarlos al vacío. Esto permite una retirada más fácil.

6.6 Sellado de una bolsa sin envasado al vacío

Puede sellar una bolsa sin envasarla al vacío. Para ello, coloque la bolsa en la cámara de vacío como de costumbre y presione el sello. Para efectuar un sellado limpio, la cubierta de la envasadora al vacío debe aspirarse brevemente. En bolsas pequeñas y bolsas con mucho contenido puede suceder que se genere un vacío excesivo. Para resolver este problema, simplemente selle las bolsas fuera de la cámara. Con esta finalidad, coloque la bolsa sobre la barra de sellado. Cierre la tapa y presione la tecla de sellado (Seal). **Esto**

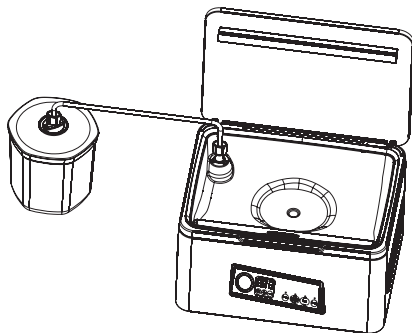
solo funciona con bolsas con borde de sellado. Las bolsas gofradas generan un ligero vacío, lo que podría provocar que los alimentos sensibles a la presión se machaquen.

6.7 Envasado al vacío de una bolsa gofrada fuera de la cámara de vacío

También es posible envasar al vacío con bolsas gofradas fuera de la cámara de vacío. Para ello, coloque la bolsa sobre la barra de sellado y cierre posteriormente la tapa. Proceda como se describe a partir del punto 5 «Envasado al vacío en bolsa en la cámara de vacío». **Esto solo funciona con bolsas estructuradas.**

6.8 Envasar al vacío en un recipiente de vacío

1. Coloque el aparato en un lugar seco.
2. Pase un paño por el recipiente de vacío y su tapa para asegurarse de que estén limpios y secos.
3. Llene el alimento que desea envasar en el recipiente. Procure no llenar demasiada cantidad de alimento.
4. Cierre el recipiente con la tapa correspondiente.
5. Abra la tapa del aparato, retire el filtro de aire y el adaptador (6a).
6. Conecte un extremo de la manguera de vacío a la conexión del dispositivo (6) y el otro extremo a la conexión de la tapa del recipiente o bien a la tapa del recipiente empleando un adaptador adecuado.
7. Ajuste el tiempo de envasado al vacío y de sellado como considere necesario. **Procure que el tiempo de envasado al vacío sea corto, puesto que el recipiente podría reventar si se somete a mucha presión.**
8. Pulse botón Envasado al vacío y sellado (Vacuum & Seal).
9. Presione firmemente la tapa del recipiente al principio del proceso de vacío para evitar que salga aire.
10. Puede interrumpir la operación en cualquier momento pulsando la tecla «Cancel».
11. Retire primero tubo flexible de vacío de la tapa del recipiente y luego de la conexión del aparato.



NOTA

- Para el envasado al vacío, puede emplear asimismo bolsas de vacío con cierre tipo zip. Tenga en cuenta que, con las bolsas de vacío con cierre tipo zip se necesita un adaptador adecuado para la manguera de vacío.

6.9 Marinado

1. Coloque el aparato en un lugar seco.
2. Coloque en la bolsa los alimentos que desea guardar.
3. Abra la tapa del aparato.
4. Coloque la bolsa en la cámara de vacío tal, como se hace durante el envasado al vacío.
5. Pulse “marinar” (Marinate).
6. El aire se extrae y vuelve a entrar automáticamente tras el proceso de vacío. El proceso pasa por 5 ciclos de trabajo.

7. El proceso de „marinado“ termina automáticamente.
8. Después del proceso de marinado, la bolsa no se sella automáticamente. Podrá iniciarlo manualmente si lo necesita con la tecla «Seal».
9. El aparato pita cuando el proceso ha finalizado.

NOTA

- ▶ También puede utilizar recipientes de vacío para el marinado. Para ello, siga los pasos 1-6 que se describen en el punto 6.8 y pulse la tecla «Marinate». La válvula de la tapa del recipiente debe estar abierta.

6.10 Apertura de las bolsas selladas

Corte la bolsa con unas tijeras por la costura de sellado.

6.11 Almacenamiento de la envasadora

Guarde el aparato en un sitio plano, seguro y fuera del alcance de los niños.

NOTA

- ▶ Apague el aparato después de su uso. Así evitará gasto innecesario de energía y se garantiza su seguridad.
- ▶ Si no va a utilizar el aparato durante un periodo largo de tiempo le aconsejamos que desconecte el enchufe de la toma de red eléctrica.

7 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

7.1 Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ▶ El aparato debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un aparato que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ▶ Antes de limpiar desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ▶ Las barras selladoras pueden estar calientes después del proceso de vacío. ¡Existe peligro de fuego! Espere a que el aparato se enfríe.
- ▶ Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ▶ Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.

⚠ PRECAUCIÓN

- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni los meta en el lavavajillas.

7.2 Limpieza

Exterior del aparato: limpiar con un paño húmedo o utilizando una solución jabonosa suave, no agresiva. Interior del aparato: limpiar con papel de cocina para eliminar los restos de alimento y líquido.

Si durante la limpieza retira la junta, séquela a fondo posteriormente y vuelva a colocarla correctamente, ya que de lo contrario el aparato no podría generar correctamente la subpresión necesaria.

◆ Bolsas

Limpie las bolsas con agua caliente y jabón para lavar platos, déjelas secar completamente antes del siguiente uso.

⚠ PRECAUCIÓN

- ▶ No reutilice bolsas que hayan contenido carne cruda, pescado o alimentos grasos.

8 Resolución de fallas

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallas del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

8.1 Instrucciones de seguridad

⚠ PRECAUCIÓN

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos sólo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

8.2 Problemas, causas y remedios

La siguiente tabla le ayudará a localizar y remediar pequeños problemas.

Problema	Posible causa	Remedio
La envasadora no funciona	Enchufe no conectado	Conectar el enchufe
	Cable o enchufe defectuoso.	Contacte al Servicio al Cliente.
	Toma de red defectuosa	Escoger otra toma de red
No se hace vacío en la bolsa	La boca de la bolsa no está colocada correctamente en la cámara de vacío	Coloque correctamente la bolsa
	La bolsa está defectuosa	Coja otra bolsa
	Hay suciedad en las barras selladoras y en las juntas.	Limpie las juntas y colóquelas correctamente cuando estén secas.

La bolsa no ha sido sellada correctamente	La barra selladora se ha sobrecalentado y la bolsa se ha fundido. La barra selladora está defectuosa	Abra la tapa del aparato y déjelo enfriar unos minutos. Avisé al servicio técnico para que sustituya la barra selladora.
La bolsa no mantiene el vacío después de haber sido sellada	La bolsa está defectuosa	Coja otra bolsa. Cubra los cantos afilados del contenido con servilletas de papel
	Hay fugas debido a arrugas, migas, grasa o líquidos en la costura de sellado.	Vuelva a abrir la bolsa; limpie la parte interior de la boca de la bolsa; limpie la posible suciedad de la barra selladora. Vuelva a sellar la bolsa.
La bolsa se funde	La bolsa se ha sometido a sellado durante demasiado tiempo.	Observe si se ha ajustado un tiempo de sellado excesivo.

NOTA

- ▶ Si los pasos anteriores no resuelven el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente gratuito.

9 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica.

**NOTA**

- ▶ Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ▶ Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

9.1 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.



La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida „punto verde“.

DE
EN
FR
IT
ES
NL

10 Garantía

Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 24 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos.

Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros.

En términos de rendimiento, este dispositivo está diseñado y concebido para uso no profesional (uso doméstico). Cualquier uso profesional solo está cubierto por la garantía en la medida en que sea equiparable a un uso no profesional. No está destinado a un uso profesional más amplio.

En el caso de reclamaciones justificadas, a nuestra discreción, repararemos el dispositivo defectuoso o lo cambiaremos por uno nuevo. Los defectos evidentes deben comunicarse dentro de los 14 días posteriores a la entrega. Queda excluido cualquier otro tipo de reclamación.

Para hacer uso de su derecho de garantía, le rogamos que nos contacte antes de devolver el dispositivo (¡siempre con el comprobante de compra!). Encontrará nuestros datos de contacto („garantes“) al principio de estas instrucciones de uso.

Inhoudsopgave

1	Algemeen	92
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	92
1.2	Waarschuwingsinstructies	92
1.3	Aansprakelijkheid	93
1.4	Auteurswet	93
2	Veiligheid	93
2.1	Gebruik volgens de voorschriften	93
2.2	Algemene veiligheidsaanwijzingen	94
2.3	Bronnen van gevaar	95
2.3.1	Gevaar voor verwondingen	95
2.3.2	Brandgevaar	95
2.3.3	Gevaar door elektrische stroom	95
3	Veiligheidsinstructies voor het bewaren van levensmiddelen	96
4	Ingebruikname	97
4.1	Veiligheidsvoorschriften	97
4.2	Leveringsomvang en transportinspectie	97
4.3	Toepassingsgebied	97
4.4	Uitpakken	97
4.5	Plaatsen: Eisen aan de plek van plaatsing	98
4.6	Elektrische aansluiting	98
5	Opbouw en functie	99
5.1	Overzicht	99
5.2	Bedieningselementen	100
5.3	Typeplaatje	100
6	Bediening en werking	100
6.1	Instellen van de vacumeertijd	101
6.2	Instellen van de sealtijd	101
6.2.1	Aanbeveling sealtijd bij verschillende zakdiktes	101
6.3	Zakjes en rollen	101
6.4	Vacuümverpakken in een zakje in de vacumeerruimte	101
6.5	Maken van een van de rol komende zak	102
6.6	Verzegelen van een zak zonder deze te vacumeren	103
6.7	Vacumeren van een structuurzak buiten de vacuümkamer	103
6.8	Vacuüm verpakken in een pot	103
6.9	Marineren	104
6.10	Openen van een geseald zakje	104
6.11	Opbergen van de vacumeerder	104
7	Reiniging en onderhoud	104
7.1	Veiligheidsvoorschriften	105
7.2	Reiniging	105
8	Storingen verhelpen	105
8.1	Veiligheidsvoorschriften	106
8.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen	106
9	Afvoer van het oude apparaat	107
9.1	Verwijderen van de verpakking	107
10	Garantie	107

1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. Van uw apparaat hebt u vele jaren lang plezier, als u het vakkundig behandelt en verzorgt. Wij wensen u veel plezier bij het gebruik.

1.1 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de AirFry Chef 1700 (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de:

- Ingebruikname,
- oplossing van een storing en/of
- bediening,
- reiniging

van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

1.2 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.**

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.**

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.**

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

TIP

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

1.3 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van.

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie. Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

1.4 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma CASO GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

2 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

2.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen bestemd voor het gebruik in gesloten ruimten in de huishouding voor het vacumeren van zakken en potten, evenals voor het sealen van folie. Bovendien is dit te gebruiken in het semiprofessionele bereik (jagers, vissers, hobbykoks enz.). Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet volgens de bestemming.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan. Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.

- ▶ Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

2.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen

TIP

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR NASLAG NADERHAND Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- ▶ Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact, als het apparaat niet in gebruik is en voor elke reiniging.
- ▶ Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een lichamelijke of verstandelijke handicap of verminderd zichtvermogen worden bediend, wanneer er toezicht op hen wordt gehouden of zij op de hoogte zijn gesteld van de veilige bediening van het apparaat en de gevaren.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen onder 8 jaar en kinderen zonder toezicht mogen het apparaat niet reinigen of er andere werkzaamheden aan verrichten.
- ▶ Het apparaat en het daarbij behorende aansluitsnoer met buiten het bereik blijven van kinderen onder 8 jaar.
- ▶ Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt en voedingsresten moeten altijd worden verwijderd.
- ▶ Sla het apparaat niet op en gebruik het niet in de open lucht.
- ▶ Een reparatie van het apparaat mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.

TIP

- ▶ Trek niet aan de aansluitkabel en draag het niet aan de aansluitkabel.
- ▶ Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen, niet in de vaatwasmachine zetten.
- ▶ Beweeg het apparaat niet tijdens het vacumeer- en verzegelproces.
- ▶ **LEES DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN NAUWKEURIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK.**

2.3 Bronnen van gevaar

2.3.1 Gevaar voor verwondingen

 WAARSCHUWING

De sealbalk van het apparaat wordt heel heet.

Neem de volgende veiligheidsinstructie in acht om uzelf en anderen niet te verbranden:

- ▶ Om eventuele verbrandingen te voorkomen, raakt u de sealbalk nooit direct na het sealproces aan.

2.3.2 Brandgevaar

 WAARSCHUWING

Bij een niet deskundig gebruik van het apparaat bestaat er brandgevaar. Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om brandgevaar te voorkomen:

- ▶ Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal.
- ▶ Houd het apparaat verwijderd van alle warmtebronnen (gas, stroom, brander, warme oven).

2.3.3 Gevaar door elektrische stroom

 GEVAAR

Levensgevaar door elektrische spanning!

Het contact met leidingen of onderdelen die onder spanning staan kan levensgevaarlijk zijn! Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

⚠ GEVAAR

- ▶ Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de netkabel of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de netkabel of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.
- ▶ Raak het apparaat en de stekker niet aan met natte handen.

3 Veiligheidsinstructies voor het bewaren van levensmiddelen

Volg de genoemde werkwijze op bij het vacumeren en sealen; zo kunt u de kwaliteit en de veiligheid van uw gevacumeerde / gesealde levensmiddelen garanderen.

TIP

Neem voor een veilige omgang met het apparaat de volgende algemene veiligheidsinstructies in acht:

- ▶ Als er bederfelijke levensmiddelen verwarmd of ontdooid werden of ongekoeld bewaard worden, moeten ze direct geconsumeerd worden.
- ▶ Voordat u levensmiddelen vacuüm verpakt is het belangrijk dat u eerst uw handen wast en alle attributen en oppervlakken reinigt.
- ▶ Koel of bevries bederfelijke levensmiddelen onmiddellijk, nadat u ze vacuüm verpakt hebt. Bewaar deze niet bij kamertemperatuur.
- ▶ Bewaar vetvrije levensmiddelen zo koel mogelijk en donker, zodat ze niet ranzig worden.
- ▶ Schil vruchten en groente, zoals appels, bananen, aardappelen en knolgewassen, alleen zo verlengt het vacuüm verpakken hun houdbaarheid.
- ▶ Om de vorming van gassen te voorkomen, blancheert u groentesoorten zoals kool en broccoli, voordat u ze vacumeert.

4 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

4.1 Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

4.2 Leveringsomvang en transportinspectie

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- VacuChef 50
- 30 Zakken met sealrand (28 x 25 cm)
- Bedieningshandleiding
- Vacumeerslang
- Reserveafdichting
- Luchtfilter + adapter

TIP

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

4.3 Toepassingsgebied

Behoud smaak en versheid en reduceer kosten door minder bedorven levensmiddelen.

- Verpak levensmiddelen, zoals vlees, vis, gevogelte, vis en zeevruchten en groente voor het invriezen of voor het bewaren in de koelkast.
- Verpak droge levensmiddelen, zoals bonen, noten, muesli enz. om deze levensmiddelen langer te kunnen bewaren.
- Zet uw vacumeerapparaat in het non-food bereik in: gesealde campingbenodigheden, zoals lucifers, EHBO-kasten en kleding blijven schoon en droog, zilver en verzamelstukken beslaan niet.

4.4 Uitpakken

Voor het uitpakken van het apparaat haalt u het apparaat uit de doos en verwijdert u het verpakkingsmateriaal.

TIP

- ▶ Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

4.5 Plaatsen: Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de VacuChef 70 plus de naar verwachting zwaarste vacuüm gesealde verpakking levensmiddelen geplaatst worden.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- De VacuChef 70 mag niet op een ijzer- of staalachtige ondergrond in gebruik genomen worden, omdat dit zwaar verhit kan worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete Sealbalk van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Het apparaat mag niet in de buurt van een gas- of elektrisch kookapparaat of een oven worden geplaatst.
- Plaats de VacuChef 70 niet in de buurt van apparaten en voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (bv. radio's, televisies, cassetterecorders, etc.)
- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Laat u bij het plaatsen 10 cm. vrij ruimte aan alle zijden .
- Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

4.6 Elektrische aansluiting

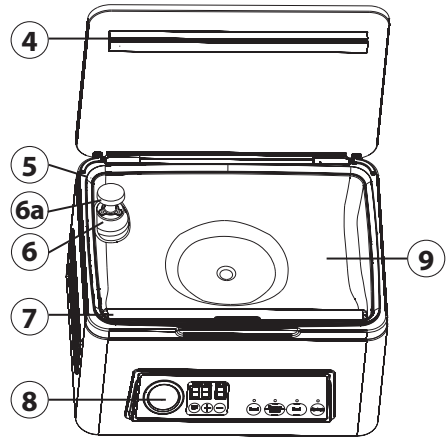
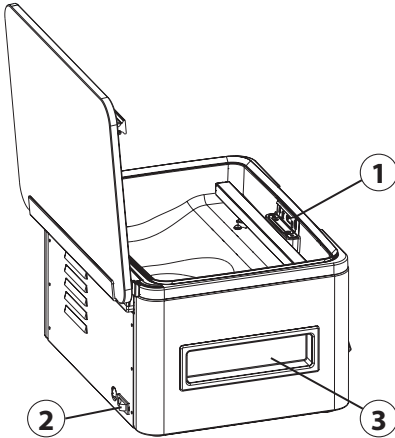
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.
- Het toestel is niet ontworpen voor gebruik met een verlengkabel.

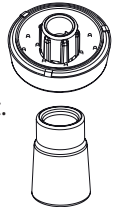
5 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

5.1 Overzicht



- ① Zakfixatie: voor het fixeren van de zakken tijdens het vacumeer- en sealproces.
- ② Aan/uit schakelaar
- ③ Handgreep: aan beide kanten van het apparaat.
- ④ Rubberen afdichting: Druk het zakje tegen de sealbalk.
- ⑤ Afdichting: reserveafdichting bij de levering inbegrepen.
- ⑥ Aansluiting voor de vacumeerslang: voor het vacumeren van vacuümcontainers of vacuüm ZIP-zakken.
- ⑥a Luchtfilter met adapter: verhindert het binnendringen van vloeistoffen en vuil binnen in het apparaat. Verwijder de luchtfilter en de adapter om de vacumeerslang aan te sluiten.
- ⑦ De sealbalk: deze is voorzien van een met teflon bedekte hittedraad; deze maakt het mogelijk de zak te sealen zonder dat hij vastkleeft.
- ⑧ Bedieningspaneel
- ⑨ Vacuümruimte



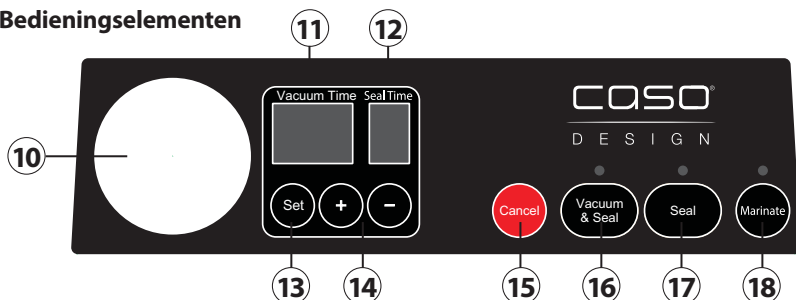
⚠ WAARSCHUWING

De sealbalk van het apparaat wordt heel heet. Neem de volgende veiligheidsinstructie in acht om uzelf en anderen niet te verbranden:

- ▶ Om eventuele verbrandingen te voorkomen, raakt u de sealbalk nooit direct na het sealproces aan.

TIP

► Verwijder de teflonband (T) niet!

5.2 Bedieningselementen

- 10** Onderdrukweergave/manometer: Geeft het onderdrukkniveau aan in de kamer
- 11** Weergave vacumeertijd (Vacuum Time): Numeriek display met twee functies
- Toont de ingestelde vacumeertijd
 - Geeft de resttijd van het vacumeerproces aan
- 12** Weergave sealtijd (Seal Time): Numeriek display met twee functies
- Toont de ingestelde sealtijd
 - Geeft de resttijd van het sealproces aan
- 13** Keuze van de tijdsbepaling (Set): Voor het kiezen tussen de vacumeertijd van 05 – 60 seconden (in stappen van 5) of de sealtijd van 3 – 9 seconden (in stappen van 1).
- 14** + / - Voor verhoging/verlaging van de vacumeertijd of sealtijd
- 15** Afbreken (Cancel): Indrukken om het vacumeer-/sealproces af te breken
- 16** Vacumeren en sealen (Vacuum & Seal): Automatisch vacumeren en verzegelen van zakken of met een geopend deksel met de vacumeerslang van vacuümcontainers of vacuüm ZIP-zakken
- 17** Verzegelen (Seal): Twee verschillende functies
- Om een zakje af te sluiten zonder vacumeerproces, bijvoorbeeld wanneer een zakje van de folierol moet worden verzegeld.
 - Voor het handmatig sealen van een zak na het marineerproces.
- 18** Marinate: Voor het marinieren in een pot of in een vacuümzak (geen automatisch sealen na het marineerproces)

5.3 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

6 Bediening en werking

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen voor de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaarlijke situaties en beschadigingen te voorkomen.

6.1 Instellen van de vacumeertijd

1. Druk een keer op de toets „Set“.
2. De vooraf ingestelde vacumeertijd knippert.
3. U kunt nu met +/- de vacumeertijd instellen.

TIP

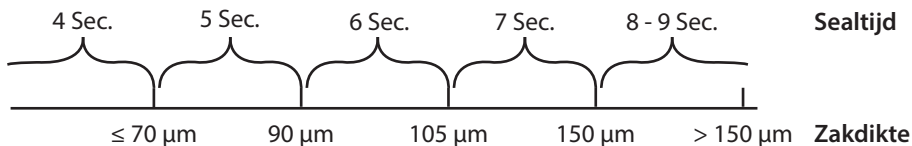
- ▶ Verschillende voedingsmiddelen en afmetingen van de zakjes vereisen verschillende vacumeertijden.
- ▶ Grote, deels lege zakjes hebben een langere vacumeertijd nodig dan kleine zakjes.
- ▶ Let op: hoe meer levensmiddelen er in de zak zitten, des te minder lucht zit er in de zak. U hebt daarom minder vacumeertijd nodig.

6.2 Instellen van de sealtijd

1. Druk opnieuw op de toets „Set“.
2. De vooraf ingestelde sealtijd knippert.
3. U kunt nu met +/- de verzegeltijd instellen. De verzegeltijd is afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van het zakje, de omgevingstemperatuur en het soort voedingsmiddelen. Bij koude omgevingstemperaturen en vochtige zakken moet u de sealtijd met 2 seconden verhogen.

6.2.1 Aanbeveling sealtijd bij verschillende zakdiktes

De optimale sealtijd is afhankelijk van veel factoren. Van de zakdikte (μm), de vacumeertijd en van hoeveel vacumeerproducten er in de zak zitten. In de Figuur vindt u aanbevelingswaarden van de sealtijd bij verschillende zakdiktes.



6.3 Zakjes en rollen

Gebruik alleen uitdrukkelijk voor het vacumeren bestemde zakken en rollen. De meegeleverde folierollen en -zakken zijn geschikt voor het sous-vide garen (70 °C gedurende 2 uur en 100 °C voor 15 min). Verzeker u er bij het gebruik van folie van andere fabrikanten van of deze eveneens geschikt zijn voor de magnetron en voor het koken in de zak (sous vide).

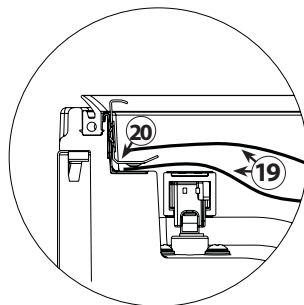
6.4 Vacuümverpakken in een zakje in de vacumeerruimte

1. Zet het apparaat op een droge plaats.
2. Steek de stekker in eht stopcontact.
3. Open het deksel van het apparaat.
4. Doe de levensmiddelen in de zak.

TIP

- ▶ Veeg de overtollige lucht uit het zakje teneinde een optimaal vacumeerresultaat te behalen.
- ▶ Reinigen en strijk het open einde van het zakje glad en controleer, dat er zich geen vouwen of golfjes op het oppervlak van het open einde bevinden.

5. Leg de zak (19) er zo in dat de fixatie (20) zich in het midden van de geopende kant van de zak bevindt. Een zakuiteinde moet boven de fixatie (20) zitten en het andere daar onder, zodat de lucht compleet uit de zak gezogen kan worden. (Afb. 1)
6. Schakel het apparaat in met de Aan/Uit schakelaar.
7. Op het display is de ingestelde vacumeer- en verzegeltijd te zien.
8. Pas de vacumeer- en verzegeltijd naar wens aan.
9. Sluit het deksel en druk op Vacumeren en Verzegelen (Vacuum & Seal).
10. Druk het deksel 2 seconden naar beneden en begin het vacumeerproces..
11. Het apparaat vacumeert en verzegelt het zakje automatisch.
12. De vacumeertijd wordt tot 0 afgeteld, dan wordt de verzegeltijd tot 0 afgeteld.
13. De desbetreffende LED gaat branden en gaat uit, als het proces is afgesloten.
14. Als u het proces wilt afbreken, drukt u nog een keer op de „Cancel“ toets.
15. Open het deksel en haal het zakje eruit.



Afb. 1

TIP

- ▶ De ventilator van het toestel zal na de bediening even draaien.
- ▶ Overtollige vloeistof of etensresten na ieder vacumeerproces uit de vacumeerruimte verwijderen.

6.5 Maken van een van de rol komende zak

1. Zet het apparaat op een droge plaats.
2. Steek de stekker in eht stopcontact.
3. Open het deksel van het apparaat.
4. Op het display is de ingestelde vacumeer- en verzegeltijd te zien.
5. Pas de sealtijd naar wens aan.
6. Rol de folie op de door u gewenste lengte uit en snijd het, met een exacte en zuivere snede, op de gewenste lengte.
7. Leg de zak (19) er zo in dat de fixatie (20) zich in het midden van de geopende kant van de zak bevindt. Een zakuiteinde moet boven de fixatie (20) zitten en het andere daar onder, zodat de lucht compleet uit de zak gezogen kan worden. (Afb. 1)
8. Sluit het deksel het apparaat.
9. Schakel het apparaat in met de Aan/Uit schakelaar.
10. Druk op Verzegelen (Seal).
11. Het zakje wordt verzegeld.
12. De vacumeertijd knippert op 0 en de pomp werkt een kort moment.
13. De lastijd wordt afgeteld tot 0.
14. De desbetreffende LED gaat branden en gaat uit, als het proces is afgesloten.
15. Open het deksel en haal het zakje eruit.
16. Deze kan alleen worden gebruikt om te vacumeren.

TIP

- ▶ Wij raden aan een pauze te houden tussen elk vacumeer- / sealproces, zo kan de sealbalk tussendoor voldoende afkoelen. Maar het is ook mogelijk om meerdere zakken achter elkaar te sealen.

TIP

- ▶ Verschaf u zelf zekerheid over de lengte van de te gebruiken zak, die minstens 8 cm langer dan het te conserveren levensmiddel is en houdt u rekening met nog eens 2cm, voor het geval de zak na het opensnijden nogmaals geseald moet worden.
- ▶ Doe niet te veel levensmiddelen in de zak, zodat de geopende kant van de zak gemakkelijk in het vacumeerapparaat gelegd kan worden.
- ▶ Maak de open zijde van de zak niet vochtig. Natte zakken zijn moeilijk te sealen.
- ▶ Reinig het open uiteinde van de zak en strijk het glad, voordat u hem sealt. Verwijder de levensmiddelresten, vocht en vouwen om een perfect sealresultaat te krijgen.
- ▶ Indien de levensmiddelen scherpe kanten, zoals botten, hebben, wikkelt u deze in keukenpapier; zo voorkomt u dat de zak beschadigd wordt.
- ▶ Vries vloeibare levensmiddelen eerst in een geschikte pot in en doe ze dan in een zak om ze te vacumeren.
- ▶ Omdat levensmiddelen bij het invriezen iets kunnen uitzetten, kiest u een ca. 8 cm langere zak.
- ▶ Leg vlees of vis op keukenpapier en vacumeer ze samen. Het keukenpapier heeft als voordeel dat het vocht van de levensmiddelen kan opnemen.
- ▶ Scheid zachte levensmiddelen, die gemakkelijk aan elkaar plakken met pot- of perkamentpapier en vacumeer ze dan. Dat maakt het uithalen makkelijker.

6.6 Verzegelen van een zak zonder deze te vacumeren

U kunt een zak verzegelen zonder deze te vacumeren. Plaats hiervoor de zak in de vacuümkamer zoals gewoonlijk en druk op seal. Voor een zuivere sealnaad moet de deksel van de vacumeerder door kort vacumeren aangezogen worden. Bij kleine zakken en veel inhoud kan het er dus toe leiden dat er te veel vacuüm getrokken wordt. Seal de zakken heel eenvoudig buiten de kamer om dit probleem op te lossen. Leg hiervoor de zak over de sealbalk. Sluit de deksel en druk op sealen (Seal). **Dit werkt alleen met gladde gesloten randzakken. Bij gestructureerde zakken ontstaat een geringe onderdruk, zodat drukgevoelige levensmiddelen in elkaar gedrukt zouden kunnen worden.**

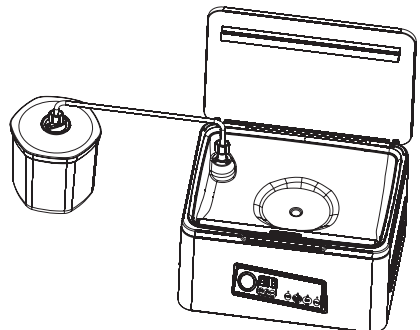
6.7 Vacumeren van een structuurzak buiten de vacuümkamer

U kunt structuurzakken ook buiten de vacuümkamer vacumeren. Leg hiervoor de zak boven de sealbalk en sluit dan de deksel. Ga te werk zoals beschreven vanaf punt 5 onder „Vacuüm verpakken in een zak in de vacuümkamer“.

Dit werkt echter alleen met structuurzakken.

6.8 Vacuüm verpakken in een pot

1. Zet het apparaat op een droge plaats.
2. Veeg de vacuümpot en zijn deksel af om zeker te zijn dat deze schoon en droog zijn.
3. Doe het vacumeerproduct in de pot. Let er op dat u er niet te veel vacumeerproducten in doet.
4. Sluit de pot met de bijbehorende deksel.
5. Open de deksel van het apparaat, verwijder de luchtfilter en adapter (6a).
6. Bevestig een uiteinde van de vacumeerslang aan de aansluiting van het apparaat (6) en het andere uiteinde aan de aansluiting van



de containerdeksel resp. met een passende adapter op de containerdeksel.

7. Pas de vacumeer- en sealtijd naar wens aan. **Let op een geringe vacumeertijd, want onder te veel druk zou de container kunnen barsten.**
8. Druk op de toets „Vacuum & Seal“.
9. Druk de deksel van de pot aan het begin van het vacumeerproces aan.
10. U kunt het proces op elk moment afbreken door op de toets „Cancel“ te drukken.
11. Verwijder eerst de vacumeerslang van de deksel van de pot, dan pas van de aansluiting aan het apparaat.

TIP

- ▶ U kunt voor het vacumeren ook vacuüm ZIP-zakken gebruiken. Houd er rekening mee dat er voor de ZIP-zakken een passende adapter voor de vacumeerslang nodig is.

6.9 Marineren

1. Zet het apparaat op een droge plaats.
2. Doe de levensmiddelen in de zak.
3. Open de deksel van het apparaat.
4. Leg de zak zoals bij het vacumeren in de vacuümkamer.
5. Druk op „Marinate“.
6. De lucht wordt er uitgezogen en na het vacumeerproces automatisch weer ingelaten. Het proces gaat via 5 werkcycli.
7. Het „Marinate“ proces eindigt automatisch.
8. Na het „Marinate“ proces wordt de zak niet automatisch geseald. Dat kunt u indien gewenst handmatig starten met de „Seal“ toets.
9. Het toestel geeft een piepton wanneer de bewerking voltooid is.

TIP

- ▶ U kunt voor het marineren ook vacuüm marineerpotten gebruiken. Volg daarvoor de stappen 1-6 zoals beschreven onder 6.8 en druk op de „Marinate“ toets. Het ventiel in de potdeksel moet open zijn.

6.10 Openen van een geseald zakje

Snijd het zakje met een schaar aan de sealnaad open.

6.11 Opbergen van de vacumeerder

Berg het apparaat op een vlakke en veilige plek, buiten het bereik van kinderen, op.

TIP

- ▶ Schakel het apparaat na gebruik uit. Zo vermijdt u onnodig energieverbruik en zorgt u voor uw eigen veiligheid.
- ▶ Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, raden wij u aan de stekker uit het stopcontact te trekken.

7 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van

het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

7.1 Veiligheidsvoorschriften

VOORZICHTIG

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ▶ De apparaat moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden apparaat heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact vóór het reinigen.
- ▶ De sealbalk kan na het vacumeren heet zijn. Er is kans op verbrandingsgevaar! Wacht u, totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzaamt de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ▶ Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.
- ▶ Het apparaat niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen.

7.2 Reiniging

Buitenkant van het apparaat: met een vochtige doek of met een milde, niet schurende zeepoplossing afvegen. Binnenkant van het apparaat: met keukenpapier reinigen, om etensresten en vloeistoffen te verwijderen.

Wanneer u bij de reiniging de afdichting verwijdert, deze vervolgens grondig afdrogen en weer correct terugplaatsen, omdat het apparaat anders de onderdruk niet correct kan genereren.

Vacumeerzak

U kunt de vacumeerzak meerdere keren gebruiken. Was de zak in een warm zeepsopje uit en laat hem vervolgens zorgvuldig drogen, voordat u hem weer gebruikt.

VOORZICHTIG

- ▶ Zakken, die gebruikt werden voor het bewaren van rauw vlees, vis of vette levensmiddelen, kunnen niet meer gebruikt worden.

8 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

8.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠️ VOORZICHTIG

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.

8.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen.

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het vacumeerapparaat functioneert niet	De stekker zit niet in het stopcontact.	Doe de stekker in het stopcontact.
	Het snoer of de stekker is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
Er wordt geen compleet vacuüm in de zak geproduceerd.	Het open uiteinde van de zak bevindt zich niet helemaal in de vacuümkamer.	Positioneer de zak correct.
	De zak is defect.	Kies een andere zak.
	Er bevinden zich onzuiverheden op de sealdichtingen en/of de normale dichtingen.	Maak de dichtingen schoon en zet deze er na het drogen weer correct in.
De zak wordt niet correct geseald.	De sealbalk is oververhit, zodat de zak smelt. De sealbalk is defect.	Open de deksel van het apparaat en laat het enkele minuten afkoelen Laat de sealbalk vervangen.
	De zak is defect.	Kies een andere zak, wikkel eventueel keukenpapier om de scherpe randen van de inhoud.
De zak blijft niet onder vacuüm, nadat hij geseald werd.	Er bevinden zich ondichte plekken door vouwen, krui- mels, vet of vloeistoffen langs de sealnaad.	Open de zak weer, reinig het bovenste interne deel van de zak en verwijder eventueel aanwezige vreemde lichamen van de sealbalk, voordat u de zak opnieuw sealt.
Het zakje smelt.	Het zakje werd te lang verzegeld.	Controleer of een te lange verzegeltijd is ingesteld.

TIP

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, neem dan gratis contact op met de klantenservice.

9 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.



TIP

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggeve en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

9.1 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.



10 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op.

Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schaden, die ontstaan zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schaden, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie.

Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huishoudelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties. Een eventueel gebruik in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik. Het is niet bestemd voor een verdergaand, commercieel gebruik.

Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken. Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere aanspraken zijn uitgesloten.

Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b. voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons op. Onze contactgegevens („garantiegever“) vindt u aan het begin van deze bedieningshandleiding.

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de