Original

Bedienungsanleitung

Kammervakuumierer

Vacu Chef 77

Artikelnummer. 1420

(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

Dokument-Nr.: 1420 09-04-2025

Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.
© 2025 CASO GmbH

1 Bedienungsanleitung 5
2 Allgemeines 5
2.1 Informationen zu dieser Anleitung 5
2.2 Warnhinweise 5
2.3 Haftungsbeschränkung 6
2.4 Urheberschutz 6
3 Sicherheit 6
3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 7
3.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 7
3.3 Gefahrenquellen 9
3.3.1 Verbrennungsgefahr 9
3.3.2 Brandgefahr 10
3.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom 10
4 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln 10
5 Inbetriebnahme 11
5.1 Sicherheitshinweise 11
5.2 Lieferumfang und Transportinspektion 11
5.3 Einsatzbereich 12
5.4 Auspacken 12
5.5 Entsorgung der Verpackung 12
5.6 Aufstellung 12
5.6.1 Anforderungen an den Aufstellort 12
5.7 Elektrischer Anschluss 13
5.7.1 Verlängerungskabel 13
6 Aufbau und Funktion 13
6.1 Gesamtübersicht 14
6.2 Bedienelemente 15
6.3 Typenschild 15
7 Bedienung und Betrieb 15
7.1 Vakuum-Verpacken in einem Beutel in der Vakuumkammer 15
7.2 Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel 16
7.3 Beutel und Rollen 17
7.4 Öffnen eines verschweißten Beutels 17
7.5 Aufbewahrung des Vakuumierers 17
8 Reinigung und Pflege 18
8.1 Sicherheitshinweise 18
8.2 Reinigung 18
9 Störungsbehebung 19
9.1 Sicherheitshinweise 19
9.2 Tabelle Störungsursachen und -behebung 19
9.3 Fehlercode E01 20
10 Entsorgung des Altgerätes 20
11 Garantie 20
12 Technische Daten 20
1. Instruction Manual 23

12.1 General **23**
12.2 Information on this manual **23**
12.3 Warning notices **23**
12.4 Limitation of liability **24**
12.5 Copyright protection **24**
13 Safety **24**
13.1 Intended use **24**
13.2 General Safety information **25**
13.3 Sources of danger **26**
13.3.1 Danger of burns 26
13.3.2 Danger of fire 27
13.3.3 Dangers due to electrical power 27
13.4 Food storage safety information **27**
14 Getting Started **28**
14.1 Packaging safety information **28**
14.2 What's included **28**
14.3 Uses and advantages of vacuum sealing **28**
14.4 Unpacking **29**
14.5 Disposal of the packaging **29**
14.6 Setup **29**
14.6.1 Setup location requirements: 29
14.7 Electrical connection **30**
14.7.1 Extension cords 30
15 Complete Overview **30**
15.1 Appliance diagram **30**
15.2 Control Panel **31**
15.3 Rating plate **32**
16 Operation **32**
16.1 Vacuum packaging with a bag in the vacuum chamber **32**
16.2 Vacuum with a bag of the bag roll **32**
16.3 Bags and rolls **33**
16.4 Opening a sealed bag **34**
16.5 Storage **34**
17 Cleaning and Maintenance **34**
17.1 Safety information **34**
17.2 Cleaning **34**
18 Troubleshooting **35**
18.1 Safety notices **35**
18.2 Troubleshooting table **35**
18.3 Error code E01 ..... **35**
19 Disposal of the Old Device **36**
20 Guarantee **36**
21 Technical Data **36**

1 Bedienungsanleitung

2 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.

2.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Vakuumierers (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.

2.2 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.

2.3 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

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.

2.4 Urheberschutz

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.

3 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.

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen zum Vakuumieren von Beuteln, sowie zum Verschweißen von Folien bestimmt.

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut. Es ist nicht für den Haushalts- oder haushaltsähnlichen Gebrauch, wie z.B.

- private Nutzung durch Mitarbeiter in den Küchen von Läden, Büros oder landwirtschaftlichen Anwesen
- private Nutzung von Gästen in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen

geeignet.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Verwendung 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.

3.2 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 oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.

HINWEIS

- Stellen Sie vor dem Einstecken oder Entfernen des Netzsteckers aus der Steckdose sicher, dass der Deckel des Gerätes entriegelt ist. 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 benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste stets entfernt werden.
- Lagern oder benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- 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.

HINWEIS

- ▸ 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.
- ▸ Bitte zur Aufbewahrung den Deckel nur locker schließen, nicht verriegeln, damit die Dichtungen sich nicht verformen und die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigt wird.
- ▸ Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn das Gerät bewegt wird.
- ▸ Greifen Sie während des Vakuumier- und Schweißvorgangs nicht mit Ihrer Hand in das Gerät.
- ▸ Bewegen Sie das Gerät nicht während des Vakuumier- und Schweißvorgangs.
- ▸ LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE AUFMERKSAM UND HEBEN SIE SIE FÜR SPÄTERE ZWECKE AUF.

3.3 Gefahrenquellen

3.3.1 Verbrennungsgefahr

⚠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.

3.3.2 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.

3.3.3 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.

4 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Der Vakuumierer wird Ihren Einkauf und Ihre Art und Weise der Lebensmittel-Aufbewahrung grundlegend verändern. Sie werden sich so an das Vakuumverpacken gewöhnen, das es zu einem unentbehrlichen Teil Ihrer Essenszubereitung werden wird.

Befolgen Sie bitte bestimmte Vorgehensweisen beim Vakuum-verschweißen; so können Sie die Qualität und die Sicherheit Ihrer 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 vakuum-verpacken 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 vakuum-verschweißt haben. Bewahren Sie sie nicht bei Zimmertemperatur auf.
- ► Die Haltbarkeitsdauer von trockenen Lebensmitteln, wie z.B. Nüssen, Kokosnüssen oder Getreide verlängert sich bei vakuum- verschweißter Verpackung, wenn Sie sie an einem dunklen Ort aufbewahren. Sauerstoff und Wärme verursachen bei besonders fettreichen Lebensmitteln, dass das Fett ranzig wird.
- ► Schälen Sie Früchte und Gemüse, wie z.B. Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse, bevor Sie sie vakuum-verschweißen; dies verlängert ihre Haltbarkeitsdauer.
- ► Wenn Sie einige Gemüsearten, wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und Kohl absolut luftdicht verschweißen möchten, dann müssen Sie sie vorher kurz blanchieren und einfrieren, da sie ansonsten Gase ausstoßen.

5 Inbetriebnahme

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

5.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

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

5.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Vakuumierer Vacu Chef 77
- Bedienungsanleitung

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.

5.3 Einsatzbereich

Die mit diesem Gerät vakuum-verpackten Lebensmittel bleiben bis zu achtmal länger frisch: Erhalten Sie Geschmack und Frische und reduzieren Sie Kosten durch weniger verdorbene Lebensmittel.

- Kochen Sie im Voraus und verpacken Sie die Lebensmittel absolut luftdicht. Lagern Sie individuelle Portionen oder komplette Mahlzeiten.
- Bereiten Sie Lebensmittel für Picknicks und Camping Trips oder Barbecues vor.
- Beseitigen Sie Gefrierbrand.
- 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.

5.4 Auspacken

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

5.5 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«.

HINWEIS

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

5.6 Aufstellung

5.6.1 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 Einbauschrank 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 benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie bei der Aufstellung an allen Seiten 10 cm Freiraum.
- 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.

5.7 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.

5.7.1 Verlängerungskabel

Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird:

► Die elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß wie die elektrische Leistung des Gerätes sein.

► Die Kabel sollten so angeordnet sein, dass sie nicht über eine Arbeitsplatte oder über einen Tisch drapiert werden. Verhindern Sie, dass die Kabel von Kindern gezogen werden können oder darüber gestolpert wird.

6 Aufbau und Funktion

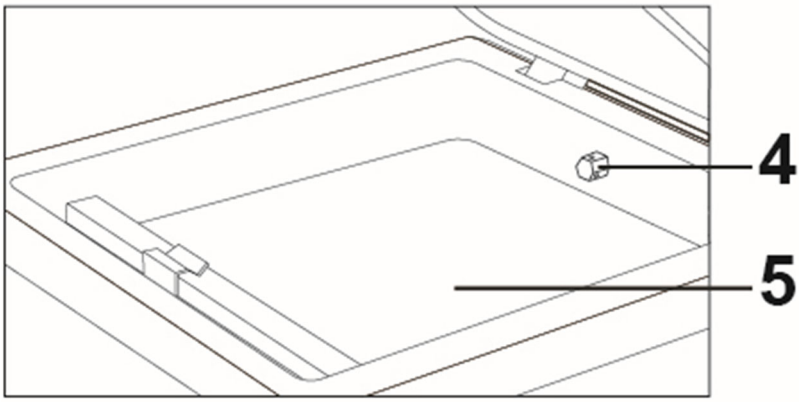
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

6.1 Gesamtübersicht

1 Deckel

2 Unterdruckanzeige

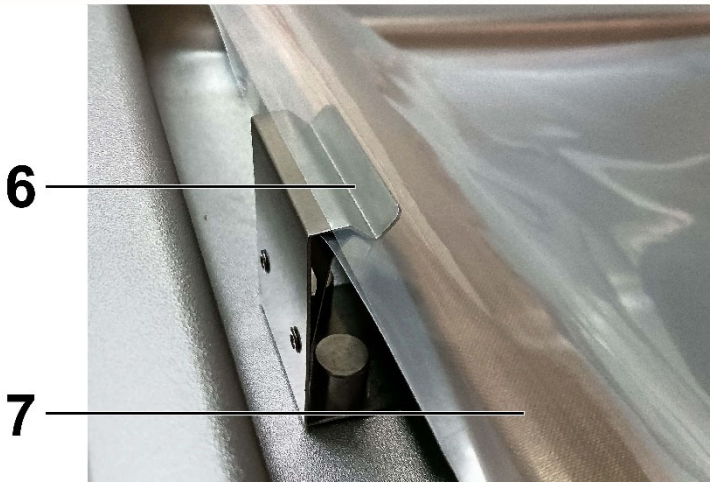
3 Bedienfeld



4 Lufteinlass:

Decken Sie diesen Lufteinlass beim Vakuumieren und Verschweißen eines Beutels nicht ab.

5 Vakuumkammer: Legen Sie den Beutel in die Kammer



6 Fixierung: Zur Fixierung der Beutel

7 Schweißbalken mit doppelter Schweißnaht: Enthält einen teflonbeschichteten Heizdraht; dieser ermöglicht es, den Beutel zu versiegeln, ohne dass er festklebt. Austauschbar.

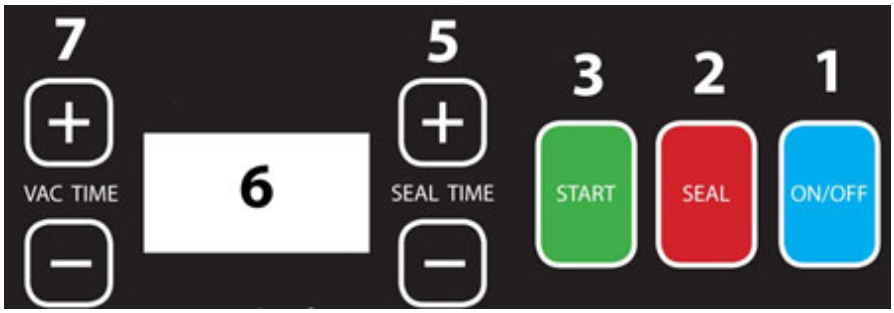
⚠WARNUNG

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.

6.2 Bedienelemente



1 ON/OFF: Drücken Sie „ON/OFF“ um das Gerät anzuschalten.

2 SEAL Beendet den Vakuumiervorgang und verschweißt direkt den Beutel. So können Sie das Zerdrücken empfindlicher Lebensmittel verhindern. MIT SEAL können Sie außerdem einen Beutel aus einem Folienrollenstück herstellen.

3 START: Startet den Vakuumier- und Schweiß-Vorgang

5, 7 Drücken Sie „+“ oder „-„ um die Vakuum- (vac time) und Schweißzeit (seal time) einzustellen.

6 Display

6.3 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

7 Bedienung und Betrieb

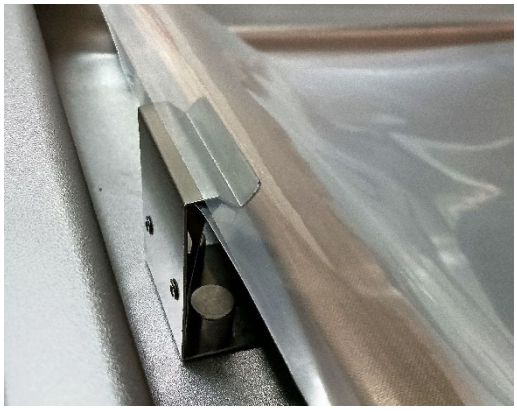
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Vakuum-Verpacken in einem Beutel in der Vakuumkammer

Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.

Stecken Sie die Lebensmittel, die Sie aufbewahren möchten, in den Beutel.

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.



Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an. Das LED-Display zeigt „OFF” an.

Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.

Drücken Sie“ON/OFF“. Das LED-Display zeigt „ON“ an.

Legen Sie den Beutel in die Vakuumkammer und das geöffnete Ende über den Schweißbalken. Klemmen Sie das unten liegende, geöffnete Ende des Beutels in der Fixierung fest und legen Sie das andere Ende auf die Fixierung.

Schließen Sie den Deckel. Stellen Sie mit + oder – die gewünschte Schweißzeit von 3 -9 Sekunden und die gewünschte Vakuumierzeit von 5 – 60 Sekunden ein.

Drücken Sie „START“. Das Gerät vakuumiert und verschweißt den Beutel automatisch. Das Display zählt die Vakuumierzeit und dann die Schweißzeit herab.

Sie können den Vakuumiervorgang jederzeit mit „SEAL“ beenden, danach wird der Beutel direkt im Anschluss verschweißt.

Warten Sie bis das Gerät die Luft wieder einlässt und ein Signalton ertönt. Danach wird „CLO“ im Display angezeigt. Jetzt können Sie den Deckel öffnen und Ihren Beutel entnehmen.

7.2 Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel

Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an. Das LED-Display zeigt „OFF” an. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes. Drücken Sie“ON/OFF“. Das LED-Display zeigt „ON“ an.

Legen Sie das zugeschnittene Rollenstück über den Schweißbalken und klemmen Sie das unten liegende geöffnete Ende des Beutels in der Fixierung fest und legen Sie das andere Ende auf die Fixierung.

Schließen Sie den Deckel des Gerätes.

Stellen Sie mit + die Schweißzeit (Seal Time) auf 9.

Drücken Sie anschließen START, und drücken Sie sofort SEAL.

Die Vakuumpumpe arbeitet kurz.Das Rollenstück wird an einem Ende verschweißt.

Warten Sie bis das Gerät die Luft wieder einlässt und ein Signalton ertönt. Danach wird „CLO“ im Display angezeigt. Jetzt können Sie den Deckel öffnen und können Ihren maßgeschneiderten Beutel entnehmen.

HINWEIS

- ► Wir empfehlen nicht mehr als einen Beutel pro Minute luftdicht zu verschweißen, so kann das Gerät zwischendurch ausreichend abkühlen.
- ► Sie können Einstellungen nur dann vornehmen, wenn das Gerät auf „ON“ steht. Dies ist im LED-Display zu sehen.
- ► Vergewissern Sie sich, dass die Länge des zu benutzenden Beutels mindestens **8cm länger** als das zu konservierende Lebensmittel ist und berücksichtigen Sie **weitere 2cm**, falls der Beutel nach dem Aufschneiden ein weiteres Mal versiegelt werden soll.
- ► Stecken Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Beutel; lassen Sie genügend Platz, 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. Vergewissern Sie sich, dass keine Essensrückstände und keine Falten an der Beutelöffnung sind. Fremdkörper oder ein zerknitterter Beutel können Schwierigkeiten beim Verschweißen verursachen.

HINWEIS

- ► Lassen Sie nicht zu viel Luft im Beutel. Bevor Sie den Beutel luftdicht verschweißen, drücken Sie schon vorher die Luft aus dem Beutel. Bei zu viel Luft im Beutel kann die Belastung der Vakuum-Pumpe so stark zunehmen, dass der Motor nicht genügend Leistung hat, um die gesamte Luft aus dem Beutel zu ziehen.
- ► Sollten die Lebensmittel, die Sie luftdicht versiegeln möchten, scharfe Kanten haben, wie z.B. Knochen, Spaghettis oder Krebstiere, dann wickeln Sie die Lebensmittel in Küchenpapier ein; so verhindern Sie, dass der Beutel beschädigt wird.
- ► Um wasserhaltige Lebensmittel, wie z.B. Suppen, Aufläufe oder Eintöpfe, absolut luftdicht zu verschweißen, frieren Sie sie zuerst in einer Backform oder in einer gehärteten Schüssel ein. Verschweißen Sie sie anschließend luftdicht und frieren Sie sie dann umgehend wieder ein.
- ► Blanchieren Sie das Gemüse kurz in kochendem Wasser oder in der Mikrowelle, kühlen Sie das Gemüse ab und verpacken Sie es dann vakuumdicht in praktischen Portionen.
- ► Um nicht gefrorene Lebensmittel vakuumdicht zu verschweißen, benötigen Sie zusätzlich ca. 5 cm mehr Beutellänge, damit sich die Lebensmittel während des Gefrierens ausbreiten können. 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.
- ► Bevor Sie Lebensmittel, wie z.B. Tortillas, Crepes, Hamburger oder Pastetchen aufbewahren möchten, legen Sie Wachs- oder Pergamentpapier zwischen die Lebensmittel, so kann man sie besser stapeln. Später ist es dann leichter einen Teil der eingefrorenen Lebensmittel herauszunehmen, sie wieder zu verschweißen und einzufrieren.

7.3 Beutel und Rollen

Bitte verwenden Sie nur ausdrücklich für das Vakuumieren vorgesehene Beutel und Rollen. Das Folienmaterial dieser speziellen Vakuumierfolien ist ein anderes als das von gewöhnlichen Frischhaltefolien.

Alle von CASO gelieferten Folienrollen und –beutel sind für das Kochen-im-Beutel (Sous Vide) geeignet. Außerdem können die Folienrollen und –beutel zum Auftauen und Erwärmen in der Mikrowelle bis maximal 70 Grad eingesetzt werden.

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.

7.4 Öffnen eines verschweißten Beutels

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

7.5 Aufbewahrung des Vakuumierers

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

HINWEIS

► Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung des Gerätes.

8 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.

8.1 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 Geräteinnere gelangt.
- ► 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.

8.2 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.

◆ **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.

9 Störungsbehebung

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

9.1 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.

9.2 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
Das abgeschnittene Rollenstück wird nicht korrekt verschweißt	Rollenstück nicht korrekt positioniert	Befolgen Sie die Schritte im Kapitel „Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel”
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 setzten Sie diese nach dem Trocknen wieder korrekt ein.
Der Beutel wird nicht korrekt verschweißt	Der Schweißbalken ist überhitzt, so daß der Beutel schmilzt	Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und lassen Sie es einige Minuten abkühlen
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 Lecke, 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.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

9.3 Fehlercode E01

Das Display zeigt “E01” an

Der Deckel des Gerätes ist nicht richtig geschlossen. Überprüfen Sie den Deckel.

Sollte das Gerät den Fehlercode weiterhin anzeigen, dann handelt es sich um ein Elektronikproblem. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

10 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.

11 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 12 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 gewerblichen Einsatz konzipiert.

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.

12Technische Daten

Gerät	Kammervakuumierer
Name	Vacu Chef 77
Artikel-Nr.	1420
Anschlussdaten	220-240V~ 50Hz
Leistungsaufnahme	630 W
Außenabmessungen (B/H/T)	360 x 360 x 420 mm
Gewicht	21,6 kg
Kapazität	4,5 m3/h (77 L/min)
Maximale Beutelbreite	Geeignet für 29 cm Beutel

Instruction Manual

Chamber Vacuum Sealer

Vacu Chef 77

Item No. 1420

1. Instruction Manual

12.1 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!

12.2 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
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

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

12.3 Warning notices

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

⚠GEFAHR 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.

⚠WARNUNG 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.

⚠VORSICHT 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.

HINWEIS PLEASE NOTE

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

12.4 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.

12.5 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.

13Safety

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.

13.1 Intended use

This device is only intended for use in enclosed spaces for vacuuming bags as well as sealing vacuum foils. This device is designed and built for commercial use. It is not suitable for household use or household-similar use, such as:

- Private use by employees in the kitches of shops, offices or farm properties
- Private use of guests in hotels, motels, bed and breakfast and other residentical facilities.

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

⚠WARNUNG 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.

⚠WARNUNG Warning

► 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.

13.2 General Safety information

HINWEIS 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 power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ► Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
- ► This device may be used by children aged 8 and above, if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ► Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised. Children are not allowed to play with the device. The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ► The device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ► The appliance should be cleaned regularly and all food residues removed after each use.

HINWEIS Please note

- ▸ Do not use or store the appliance outdoors.
- ▸ 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.
- ▸ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▸ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▸ 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.
- ▸ For the correct storage, please slightly close the cover, do not lock, it will deform the gaskets and affect the machine function.
- ▸ Do not lift up the vacuum lid while moving the device.
- ▸ Do not put your hand under the vacuum lid while the device is working.
- ▸ Do not press or lift up the device while it is working.
- ▸ PLEASE READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

13.3 Sources of danger

13.3.1 Danger of burns

⚠WARNUNG 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.

13.3.2 Danger of fire

⚠WARNUNG 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).

13.3.3 Dangers due to electrical power

⚠GEFAHR 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:

- ► 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.

13.4 Food storage safety information

This vacuum preservation system will change the way you purchase and store foods. Once you are accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation.

HINWEIS 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 life span.
- ► 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.

14 Getting Started

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

14.1 Packaging safety information

⚠WARNUNG WARNING

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

14.2 What's included

The vacuum sealer system Vacu Chef 77 includes the following components:

- Vacuum sealer system Vacu Chef 77
- Instruction manual

HINWEIS 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.

14.3 Uses and advantages of vacuum sealing

Vacuum sealing foods prolongs shelf life while preserving food's freshness, flavor and nutrients . Vacuum sealing can maintain a food's freshness for up to eight times as long as standard storage methods. Below are just a few of the ways you can use your vacuum sealer:

- Cook in advance then vacuum seal and store individual portions or entire meals.
- Prepare foods in advance for picnics, camping trips and barbecues.
- Keep frozen food safe from freezer burn.
- 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.

14.4 Unpacking

Carefully remove the packaging material and unit from the carton.

14.5 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.

HINWEIS PLEASE NOTE

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

14.6 Setup

14.6.1 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.
- 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.

14.7 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.

14.7.1 Extension cords

If an extension cord is used:

► The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the unit.

► The cord should be arranged so that it does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

15Complete Overview

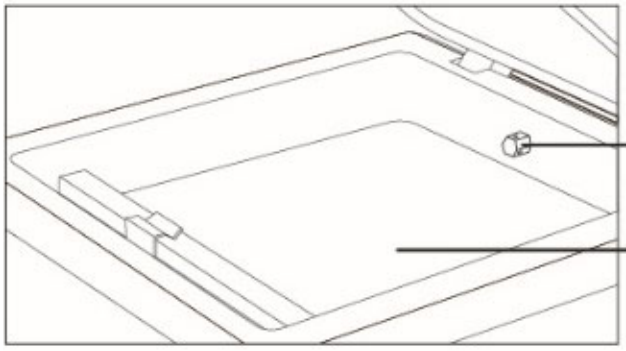
This chapter provides you with an overview of your vacuum sealer and explains some of its key features.

15.1 Appliance diagram

1 Lid

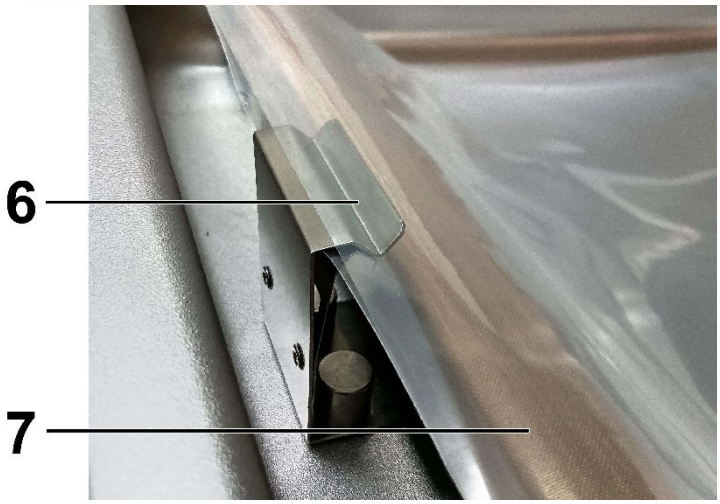
2 Vacuum indicator

3 Control panel



4 Air intake: Do not cover this air intake when placing bag for Vacuum&Seal operations.

5 Vacuum chamber: Position the open end of the bag inside the chamber.



6 Fixation: To fixate the bag

7 Sealing bar with double sealing: Contains a heating wire covered with Teflon which allows the bag to seal but not to stick to the strip. Place the bag to be sealed over this sealing element. Replaceable.

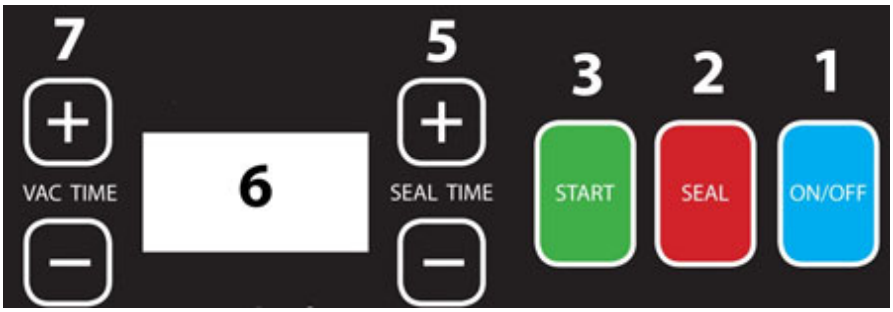
⚠WARNUNG Warning

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.

15.2 Control Panel



1 ON/OFF: Press „ON/OFF“ to switch the device to „ON“ mode

2 SEAL ends the vacuum process and directly seals the bag. So you can prevent crushing of delicate food. With SEAL you can also make a bag from a piece of roll.

3 START: Starts the vacuum and sealing process.

5, 7 Press „+“ or „-„ to adjust vacuum time and sealing time.

6 Display

15.3 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the bottom of the unit.

16 Operation

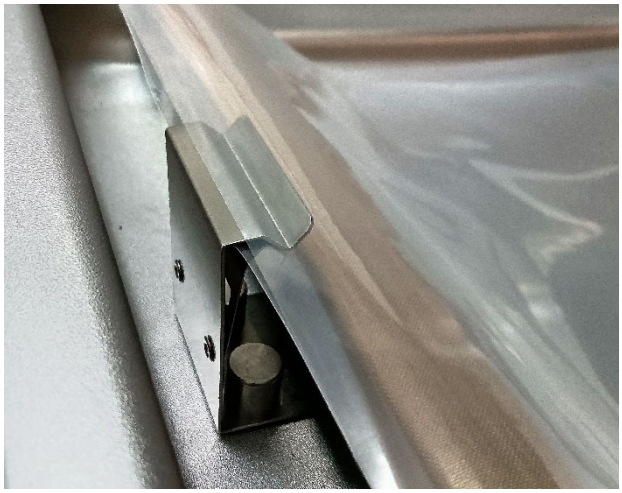
This chapter provides instructions on the proper operation of your vacuum sealer:

16.1 Vacuum packaging with a bag in the vacuum chamber

Place the unit on a dry surface.

Place the food to be preserved inside the bag.

Clean and straighten the open end of the bag--ensure there are no wrinkles or ripples.



Connect the device to a grounded wall outlet. The LED display shows “OFF”.

Open the lid of the appliance.

Press “ON/OFF”. The LED display shows “ON”.

Place the bottom open end of the bag in the fixture and place the other end on top of the fixture.

Close the lid. Set the desired sealing time with from 3-9 with “+” or “-“ and the desired vacuum time from 5-60 seconds.

Press „START“. The device automatically vacuums and seales the bag. The display counts down vacuum and sealing time.

At any time you can end the vacuum process with „SEAL“, then the bag will be sealed directly.

Wait until the device lets the air in again and a signal tone is emitted. “CLO” is shown in display. Now you can open the lid and take out your bag.

16.2 Vacuum with a bag of the bag roll

Place the unit on a dry surface.

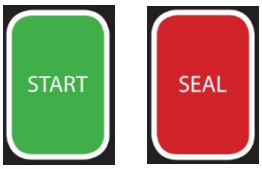
Connect the device to a grounded wall outlet. The LED display shows “OFF”.

Open the lid of the appliance.

Press “ON/OFF”. The LED display shows “ON”.

Place the piece of roll cut to size over the sealing bar and fix the bottom open end of the bag in the fixture and place the other end on top of the fixture.Close the lid of the device.

Set with “+” the sealing time to 9.



Press START and then press SEAL directly.

The vacuum pump is working shortly. The piece of roll will be sealed and one end.

Wait until the device lets the air in again and a signal tone is emitted. “CLO” is shown in display. Now you can open the lid and take out your customized bag.

HINWEIS PLEASE NOTE

- ► We suggest to vacuum seal one bag within 1 minute to let the appliance cool down enough.
- ► You can make settings only when the device is “ON”. You can see this in the display.
- ► Cut the bag at least **8 cm** longer than needed. The sealed ends will take up the extra space.
- ► 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.
- ► Press the bag to expel excess air before vacuuming it. Too much air inside the bag may result in a poor vacuum.
- ► 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
- ► When vacuum sealing liquid-based foods (such as soups or stew) freeze them first in a baking pan or tempered dish before bagging and vacuum sealing them.
- ► Blanch vegetables by cooking them briefly in boiling water. Allow them to cool then vacuum seal them in convenient portions.
- ► When vacuum sealing unfrozen food, allow at least two additional inches of bag length for expansion while freezing. Place unfrozen meat or fish on a paper towel and vacuum seal with the paper towel in the bag to absorb any extra moisture.
- ► Before storing foods such as tortillas, crepes or bread, use wax or parchment paper between them to stack the pieces. This will make it easier to remove an individual piece, reseal the rest and immediately replace them in the freezer.

16.3 Bags and rolls

Please only use specified bags and rolls designed for vacuum sealing. Do not use other materials such as plastic wrap.

All vacuum rolls and bags delivered by CASO are appropriate for cooking under vacuum (sous vide).

Furthermore the vacuum rolls and bags can be used for defrosting and heating in the microwave at up to 70° C.

Please make sure when vacuum rolls and bags of other producers are used, whether they are also microwaveable and suitable for cooking under vacuum.

16.4 Opening a sealed bag

Cut the bag straight across with scissors or the cutter, just inside the seal.

16.5 Storage

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

HINWEIS 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.

17 Cleaning and Maintenance

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

17.1 Safety information

⚠VORSICHT 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.

► Turn off and unplug the unit prior 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.

► Do not immerse the unit in water or other liquid.

17.2 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.

◆ **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.

⚠VORSICHT ATTENTION

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

18Troubleshooting

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

18.1 Safety notices

⚠VORSICHT 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.

18.2 Troubleshooting table

Fault	Possible Cause	To Rectify
Device does not turn on	Defective power cord	Send device to Customer Service
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 defective	Select another bag
	There is residue on the welding and the seal	Clean the welding / seals and retry once they are dry
The bag is not being sealed 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. Please use only specified bags and rolls
	Roll / bag is not positioned correctly.	Carefully follow all the steps in Chapter “Vacuum with a bag of the bag roll”.
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.

HINWEIS PLEASE NOTE

► In the event of technical troubles, faulty devices or missing parts, please contact Customer Service.

18.3 Error code E01

The display shows „E01“. The lid of the device is not closed properly. Please check the lid.

If the devices still shows „E01“ then there is electronic problem. Please contact Customer Service.

19 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.

HINWEIS 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.

20 Guarantee

We provide a 12-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 is designed for 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.

21 Technical Data

Device	Chamber Vacuum Sealer
Name	Vacu Chef 77
Item No.:	1420
Mains data	220-240V~ 50Hz
Power consumption	630 W
External measurements (W x H x D):	360 x 360 x 420 mm
Net weight	21,6 kg
Capacity	4,5 m3/h (77 L/min)
Maximum bag width	Suitable for 29 cm bags