

COSO[®]
D E S I G N

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

Vakuumiersystem FastVac 3500
Vacuum Sealer System FastVac 3500
Appareil d'emballage sous vide FastVac 3500
Sistema di sigillatura sottovuoto FastVac 3500
Envasadora al vacío FastVac 3500
Stofzuigstelsysteem FastVac 3500
Vakuumpackare FastVac 3500
Vakumlama Cihazı FastVac 3500



Artikel-Nr.: 1402



DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter www.caso-design.de oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit www.caso-design.de or scan the QR code.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur www.caso-design.de ou en scannant le code QR.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link www.caso-design.de o scansionando il codice QR.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.caso-design.de o escaneando el código QR.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website www.caso-design.de . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på www.caso-design.de eller om du skannar QR-koden.
TR	Bu kılavuzun diğer dillere çevirileri için şu bağlantıya bakınız: www.caso-design.de . Bu amaçla, geçerli QR kodunu da tarayabilirsiniz.

**Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Dati tecnici /
Datos técnicos / Technische gegevens / Tekniske data / Teknik bilgileri**

Gerät / Device / Appareil / Apparecchio / Aparato / Aparaat / Apparat / Cihaz	Vakuumsystem / Vacuum Sealer System / Appareil d'emballage sous vide / Sistema di sigillatura sottovuoto / Envasadora al vacío / Stofzuigsysteem / Vakuumpackare / Vakumlama Cihazı
Name / Name / Nom / Nome / Denominación / Name / Benämning / Adı	CASO FastVac 3500
Artikel-Nr. / Item No. / N°. d'article / N. Articolo / N° de art / Artikelnr. / Artikel-nr. / Ürün no.	01402
Anschlussdaten / Mains data / Données de rac- cordement / Dati connessione / Conexión / Aansluitgegevens / Anslutningsdata / Bağlantı Bilgileri	220 V – 240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance consommée / Potenza assorbita / Consumo de potencia / Vermogens / Effektbehov / güç tüketimi	180 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) / Yttermått (B/H/D) Dış Gövdenin Boyutu (YxGxD)	470 mm x 238 mm x 138 mm
Nettogewicht / Net weight / Poids net / Peso netto / Peso net / Nettogewicht / Nettovikt / Net ağırlık	3,81 kg

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.: 01402 14-10-2025

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2025 CASO GmbH

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.

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. Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch geeignet. 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.

Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

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.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, um mögliche Verletzungen durch Missbrauch zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- ▶ 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.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.

HINWEIS

- ▶ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
 - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
 - bei Gewitter.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden. Beachten Sie auch die beiliegenden Garantiebedingungen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit Originalzubehör.
- ▶ 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.
- ▶ Bitte zur Aufbewahrung den Deckel nur locker schließen, nicht verriegeln, damit die Dichtungen sich nicht verformen und die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigt wird.

Gefahrenquellen / Verletzungsgefahr

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.

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

Gefahrenquellen / 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:

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ 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.
- ▶ Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Teile besteht Stromschlaggefahr.

Transportinspektion

WARNUNG

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

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.

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.
- 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.
- Um für ausreichende Luftzirkulation zu sorgen, lassen Sie zu allen Seiten ca. 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.

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.
- 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 elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. 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.

EN Safety

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.

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. This device is suitable for commercial use. 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.

General Safety information

PLEASE NOTE

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.
- ▶ Use the appliance only as described in the user's guide to avoid possible injury from misuse.

PLEASE NOTE

- ▶ This unit may be used by children as of 8 years old and anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in connection with the safe use of the appliance and the dangers resulting from it.
- ▶ 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.
- ▶ Operate the appliance only in dry indoor areas.
- ▶ Do not operate the appliance unattended.
- ▶ Do not use the appliance:
 - if the appliance itself or parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the appliance has been dropped.
- ▶ Always unwind the power cord completely before use. When doing so, ensure the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- ▶ Pull the plug out of the socket:
 - when you are not using the appliance,
 - after each use,
 - before cleaning the appliance or putting it away,
 - if there is an obvious malfunction during operation,
 - during a thunderstorm.
- ▶ Do not make any modifications to the appliance or the power cord. Only have repairs carried out by a specialist workshop, as appliances that have not been repaired properly endanger the user. Please also observe the enclosed warranty conditions.
- ▶ Only use the appliance with original accessories.
- ▶ 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.
- ▶ For the correct storage, please slightly close the cover, do not lock, it will deform the gaskets and affect the machine function.

Sources of danger / 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.

Sources of danger / 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).

Sources of danger / 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:

- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- ▶ 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.

DANGER

- ▶ Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry.
- ▶ Do not insert objects into the openings of the device.

Transport inspection

WARNING

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

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.

Setup location requirements

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil 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.
- 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.

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.
- Inspect the power cord for damage and ensure it doesn't run under the unit or over hot or sharp surfaces.
- 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.

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.

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 est destiné à un usage professionnel. 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.

REMARQUE

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.
- ▶ N'utilisez l'appareil que comme décrit dans le mode d'emploi afin d'éviter d'éventuelles blessures dues à une mauvaise utilisation.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en découlent.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ N'utilisez l'appareil que dans des intérieurs secs.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil :
 - si l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagées,
 - si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés,
 - si l'appareil est tombé.
- ▶ Déroulez complètement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé par des arêtes vives ou des objets chauds.
- ▶ Débranchez la fiche de la prise de courant :
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
 - après chaque utilisation,
 - avant de nettoyer ou de ranger l'appareil,
 - si une panne survient manifestement pendant le fonctionnement,
 - en cas d'orage.

REMARQUE

- N'apportez aucune modification à l'appareil ou au câble d'alimentation. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé, car les appareils qui ne sont pas réparés dans les règles de l'art mettent l'utilisateur en danger. Tenez également compte des conditions de garantie ci-jointes.
- N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.
- 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.
- Veuillez stocker avec le couvercle légèrement fermé, pas verrouiller, il se déforme les joints et affecter le fonctionnement de la machine.

Sources de danger / 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 .

Sources de danger / 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.).

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 :

- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter 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.
- ▶ N'insérez pas d'objets dans les ouvertures de l'appareil.

Contrôle de transport

ATTENTION

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

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.

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.
- 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.
- 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'installazione 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.

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.
- 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 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. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. 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.

IT

Sicurezza

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 il 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 il lesioni di persone.

INDICAZIONE

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

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. Questo apparecchio è adatto all'uso commerciale.

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

⚠ AVVISO

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.

Indicazioni generali di sicurezza

INDICAZIONE

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.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle istruzioni d'uso per evitare di ferirsi in seguito a un utilizzo improprio.
- ▶ Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, solo dietro supervisione o istruzioni sull'utilizzo in condizioni di sicurezza e sui pericoli che da tale utilizzo potrebbero risultare.
- ▶ La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.

INDICAZIONE

- ▶ Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni, all'asciutto.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio lasciandolo incustodito.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio:
 - quando l'apparecchio stesso o le parti sono danneggiate,
 - quando il cavo di rete o il connettore sono danneggiati,
 - se è caduto.
- ▶ Prima di ogni utilizzo svolgere completamente il cavo elettrico. Attenzione: non far passare il cavo elettrico su spigoli ed evitare il contatto con il calore per evitare di danneggiarlo.
- ▶ Estrarre il connettore dalla presa:
 - quando l'apparecchio non viene utilizzato,
 - dopo ogni utilizzo,
 - prima di pulire o riporre l'apparecchio,
 - se mentre l'apparecchio viene utilizzato si verifica un malfunzionamento,
 - durante un temporale.
- ▶ Non modificare in alcun modo l'apparecchio o il cavo elettrico. Per le riparazioni rivolgersi a personale specializzato. Riparazioni non eseguite a regola d'arte potrebbero danneggiare l'utente. Prestare attenzione alle condizioni di garanzia.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori originali.
- ▶ 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.
- ▶ Per la conservazione chiudere il coperchio solo leggermente, non bloccarlo con la chiave, si deformano le guarnizioni e alterare il funzionamento della macchina.

Fonti di pericolo / 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.

Fonti di pericolo / 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 posizionare 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).

Fonti di pericolo / 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:

- ▶ Se il cavo elettrico di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza clienti o da una persona parimenti qualificata al fine di 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.
- ▶ Non inserire oggetti nelle aperture dell'apparecchio.

Ispezione trasporto

AVVISO

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

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.

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.
- Scegli 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 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 10 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.

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.
- 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 sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. 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 conduttività di terra mancante o interrotta.

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.

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 es apto para uso comercial. 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.

NOTA

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.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente según se explica en las instrucciones de uso para evitar posibles lesiones por un uso indebido.
- ▶ Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sean supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del dispositivo y sean conscientes de los peligros resultantes.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente en estancias interiores secas.
- ▶ No deje el dispositivo en marcha sin supervisión.
- ▶ No utilice el dispositivo:
 - Si el dispositivo o elementos del mismo han sufrido desperfectos
 - Si el cable de red o el enchufe han sufrido desperfectos
 - Si el dispositivo se ha caído
- ▶ Desenrolle por completo el cable de red antes de cada uso. Al hacerlo, procure que el cable de red no sufra desperfectos por bordes afilados u objetos calientes.
- ▶ Extraiga el enchufe de la toma:
 - Cuando deje de utilizar el dispositivo
 - Siempre después del uso
 - Antes de limpiar o guardar el dispositivo
 - Siempre que se produzca una avería evidente durante el funcionamiento
 - Cuando haya tormenta

NOTA

- ▶ No realice ninguna modificación en el dispositivo o en el cable de red. Permita únicamente a un taller profesional que se ocupe de las reparaciones, ya que los dispositivos que no se reparan debidamente ponen en peligro al usuario. Tenga también en cuenta las condiciones de la garantía adjunta.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente con accesorios originales.
- ▶ 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.
- ▶ Para almacenar el producto, coloque la tapa sin bloquearla, que las juntas se deformen y no perjudicar el funcionamiento del aparato.

Fuentes de peligro / 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.

Fuentes de peligro / 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).

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:

- ▶ Si el cable de conexión a la red del dispositivo sufre desperfectos, deberán sustituirlo el fabricante, el servicio de Atención al Cliente de este o una persona cualificada debidamente, a fin de evitar riesgos.
- ▶ 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.
- ▶ No introduzca objetos en las aberturas de la carcasa.

Inspección de transporte

ADVERTENCIA

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

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.

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 firme, nivelada, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad de carga y espacio para el aparato y el objeto más pesado y grande que se espera aspirar.
- No mueva el aspirador mientras esté en funcionamiento.
- Seleccione el lugar de instalación de forma que los niños no puedan alcanzar la barra de sellado caliente del aparato.
- No coloque el aparato en un entorno caliente, mojado o muy húmedo, ni cerca de material inflamable.
- Para garantizar una circulación de aire suficiente, deje un espacio de aprox. 10 cm en todos los lados.
- 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.

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.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y de que no esté tendido sobre o debajo de la unidad o sobre superficies calientes y/o con bordes afilados.
- La seguridad eléctrica del aparato sólo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. 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.

NL Veiligheid

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 pvolgen 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.

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. Dit apparaat is geschikt voor commercieel gebruik. 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.

Algemene veiligheidsaanwijzingen

TIP

Neem voor een veiligere omgang met het apparaat de volgende algemene veiligheidsaanwijzingen in acht:

- ▶ Controleer het apparaat voor het gebruik op zichtbare schade. Gebruik een beschadigd apparaat niet.
- ▶ Gebruik het toestel alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing om mogelijk letsel door verkeerd gebruik te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimten.

TIP

- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- ▶ Gebruik het toestel niet:
 - als het toestel zelf of onderdelen beschadigd zijn,
 - als het netsnoer of de stekker beschadigd is,
 - als het toestel gevallen is.
- ▶ Rol het netsnoer altijd volledig af voor gebruik. Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt beschadigd door scherpe randen of hete voorwerpen.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact
 - als het apparaat niet wordt gebruikt
 - na elk gebruik
 - voordat u het apparaat schoonmaakt of verplaatst
 - als er tijdens het gebruik een duidelijke storing optreedt
 - tijdens onweer.
- ▶ Breng geen wijzigingen aan in het toestel of het netsnoer. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerde werkplaats uitvoeren, aangezien ondeskundig gerepareerde toestellen gevaar opleveren voor de gebruiker. Neem ook de bijgevoegde garantievoorwaarden in acht.
- ▶ Gebruik het toestel alleen met originele accessoires.
- ▶ 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.
- ▶ Sluit de deksel voor het bewaren alleen losjes, niet vergrendelen, zodat de dichtingen niet vervormd worden en de functie van het apparaat niet beïnvloed wordt.

Bronnen van gevaar / 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.

Bronnen van gevaar / 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).

Bronnen van gevaar / 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.

- ▶ Indien het netsnoer van dit toestel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of diens dienst-na-verkoop of door een soortgelijk gekwalificeerd persoon, 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.
- ▶ Stop geen voorwerpen in de openingen van het apparaat. Bij het contact met spanninggeleidende onderdelen bestaat het gevaar voor een elektrische schok.

Transportinspectie



WAARSCHUWING

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

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.

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 opgesteld worden op een vaste, vlakke, horizontale en hittebestendige ondergrond met een voldoende draagkracht en plaats voor het apparaat en het te verwachten zwaarste en grootste te vacumeren product.
- Beweeg het vacumeerapparaat niet, terwijl het werkt.
- Kies de plaats van opstelling zo, dat kinderen niet bij de hete sealbalk van het apparaat kunnen komen.
- Zet het apparaat niet in een hete, natte of heel vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen, laat u aan alle kanten ca. 10 cm vrije ruimte.
- Het stopcontact moet gemakkelijk te bereiken zijn, zodat het snoer er gemakkelijk uitgetrokken kan worden.
- De opstelling van het apparaat aan niet stationaire opstellingsplaatsen (bijv. schepen) mag alleen uitgevoerd worden door vakbedrijven/vakmensen, als ze de voorwaarden voor het veiligheidsgerelateerde gebruik verzekeren.

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.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpste oppervlakten gelegd is.
- 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.

Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.**

- Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika faran för dödsfall eller allvarliga personskador.

VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.**

- Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

FÖRSIKTIGHET

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.**

- Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

OBS

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

Avsedd användning

Den här enheten är endast avsedd för hushållsbruk i slutna rum för vakuumförslutning av påsar och behållare samt för tätning av folier. Denna apparat är avsedd för kommersiellt bruk. All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

VARNING

Fara genom icke avsedd användning!

Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

- Apparaten får uteslutande användas på avsett sätt.
- De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.

Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

Allmänna säkerhetsanvisningar

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

OBS

- ▶ Kontrollera apparaten före användning med avseende på utifrån synliga skador. Ta inte en skadad apparat i drift.
- ▶ Använd apparaten endast enligt beskrivningen i bruksanvisningen för att undvika skador på grund av felaktig användning.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner för att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn. Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ▶ Använd enheten endast i torra rum inomhus.
- ▶ Använd inte enheten utan uppsyn.
- ▶ Använd inte enheten:
 - om själva enheten eller komponenter är skadade,
 - om elkabeln eller stickkontakten är skadade,
 - om enheten har fallit ned.
- ▶ Linda ut elkabeln fullständigt innan du använder enheten. Se då till att elkabeln inte skadas på grund av vassa kanter eller heta föremål.
- ▶ Dra ut stickkontakten från eluttaget:
 - när du inte använder enheten,
 - efter varje användning,
 - innan du rengör eller ställer undan enheten,
 - om det uppstår en uppenbar störning under pågående drift,
 - vid åskväder.
- ▶ Genomför inga förändringar på enheten eller på elkabeln. Låt endast en fackverkstad genomföra reparationer, eftersom osakkunnigt reparerade enheter kan utgöra faror för användaren. Observera även de bifogade garantivillkoren.
- ▶ Använd enheten endast med originaltillbehör.

OBS

- ▶ En reparation av apparaten får enbart utföras hos av tillverkaren auktoriserad kundservice, annars föreligger inte längre något garantiåtagande för efterföljande skador. Allvarliga risker för användaren kan uppkomma genom icke fackmässiga reparationer.
- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- ▶ För förvaring ska locket enbart stängas löst och inte låsas, för att packningarna inte ska deformeras och apparatens funktion påverkas negativt.

Riskkällor / Risk för brännskador

VARNING

Apparatens svetsbalk blir mycket het.

Vänligen beakta följande säkerhetsanvisning, för att ni inte skall åsamka er själv och andra brännskador:

- ▶ För att förebygga eventuella brännskador, skall ni inte röra svetsbalken omedelbart efter svetsningen.

Riskkällor / Brandfara

VARNING

Brandfara föreligger om apparaten inte används på rätt sätt. Tänk på följande säkerhetsanvisningar för att undvika brandfara:

- ▶ Ställ inte apparaten i närheten av brännbart material.
- ▶ Håll apparaten på avstånd från alla värmekällor (gas, elektricitet, brännare, uppvärmda ugnar).

Riskkällor / Fara genom elektrisk ström

FARA

Livsfara genom elektrisk ström! Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ▶ Om elanslutningskabeln till denna enhet skadas måste den bytas ut av tillverkaren resp. tillverkarens kundtjänst eller en liknande kvalificerad person för att undvika faror.

FARA

- ▶ Apparatsens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ Rör inte apparaten eller nätkontakten med våta händer.
- ▶ För inte in några föremål i enhetens öppningar. Det finns risk för elektrisk stöt om spänningsförande delar berörs.

Transportinspektion

VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

OBS

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.
- ▶ Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av apparaten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

- Apparaten måste ställas upp på ett fast, jämnt, vågrätt och värmebeständigt underlag med tillräcklig bärförmåga och utrymme för apparaten och vad som kan förväntas vara de största och tyngsta artiklar som ska vakuumpackas.
- Flytta inte vakuumpackaren medan den är i drift.
- Välj uppställningsplatsen så, att barn inte kan komma åt apparatens heta svetsbalk.
- Ställ inte apparaten i en het, våt eller mycket fuktig omgivning eller i närheten av brännbara material.
- För korrekt drift behöver apparaten tillräckligt luftflöde. Lämna 10 cm fritt utrymme på alla sidor vid uppställningen.
- Eluttaget måste vara lätt åtkomligt, så att det i en nödsituation går lätt att dra ur nätsladden.
- Uppställning av apparaten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.

Elektrisk anslutning

För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste överensstämja, för att apparaten inte ska skadas. Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.
- Försäkra dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under apparaten eller över ytor som är heta och/eller har vassa kanter.

- Apparatens elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam. Tillverkaren ansvarar inte för skador, försäkrade genom saknad eller trasig jordledare.

TR Güvenlik

Uyarı Notları

Ürünle ilgili Kullanım Kılavuzunda aşağıdaki uyarı notları kullanılmaktadır:

TEHLİKE

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu potansiyel olarak tehlikeli bir duruma işaret etmektedir. **Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir.**

- Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

UYARI

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir. **Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir.**

- Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

DİKKAT

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir. **Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum hafif veya orta şiddetli yaralanmalara yol açabilir.**

- Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

NOT

Bu türde bir uyarı notu, makinenin idaresini basitleştirecek ilave bilgileri göstermektedir.

Usulüne Uygun Kullanım

Bu cihaz, kapalı alanlarda torba ve kapları vakumlamak ve folyoları kaynaklamak için evsel kullanım amaçlıdır. Bu cihaz ticari kullanıma uygundur. Bunların haricindeki kullanımlar uygunsuz kullanım olarak nitelendirilir.

UYARI

Amaçlanmamış kullanım nedeniyle ortaya çıkan tehlike!

Ürün, amaçlanmamış bir kullanım ve/veya farklı bir tarzda kullanım amaçlı olarak kullanıldığı takdirde, tehlikeler ortaya çıkabilir.

- Cihazı sadece kullanım amacına yönelik olarak kullanınız.
- İşbu Kullanım Kılavuzunda tanımlanmış işlemsel yöntemleri gözetiniz.

Amaçlanmamış kullanımlardan kaynaklanan hasarlar nedeniyle ortaya çıkan her türlü talep kabul edilmemektedir. Kullanıcı ortaya çıkan tek riski üzerine alır.

Genel güvenlik uyarıları

NOT

Bu cihazı güvenli bir şekilde kullanmak için aşağıda belirtilen Genel Güvenlik Açıklamalarını dikkate alınız:

- ▶ Cihazı kullanmadan önce, cihazın dışında herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol etmelisiniz. Hasar görmüş bir cihazı çalıştırmamız uygun olmaz.
- ▶ Yanlış kullanımdan kaynaklanabilecek olası yaralanmaları önlemek için lütfen cihaz kullanım talimatlarına uyunuz.
- ▶ Bu cihazın 8 yaş üzerindeki çocuklar ile zihinsel, duyuşsal ya da fiziksel engeli bulunan kişiler tarafından kullanılabilmesi için, bu kişilerin cihazın güvenli kullanımıını öğrenmiş ve cihaz nedeni ile yaşanabilecek tehlikeleri anlamış olmaları gerekmektedir.
- ▶ Kullanıcı tarafından yapılan temizlik ve bakımlar çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ▶ Çocukların bu cihaz ile oynamalarına izin verilmemelidir.
- ▶ Cihazı ve kabloları 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceğı yerlerde saklayınız.
- ▶ Cihazı sadece kuru ve kapalı ortamlarda kullanınız.
- ▶ Cihazı gözetimsiz kullanmayınız.
- ▶ Aşağıda belirtilen durumlarda cihazı kullanmayınız:
 - cihaz veya cihazın parçaları hasar görmüşse,
 - cihazın elektrik kablosu veya fiş i hasar görmüşse,
 - cihaz düşmüşse.
- ▶ Cihazı kullanmadan önce güç kablosunu tamamen gevşetiniz. Güç kablosunun keskin kenarlardan veya sıcak nesnelerden zarar görmediğinden emin olunuz.
- ▶ Aşağıdaki durumlarda fiş i prizden çekiniz :
 - Eğer cihazı kullanmıyorsanız,
 - her kullanımdan sonra,
 - cihazı temizlemeden veya saklamadan önce,
 - çalışma sırasında bir arıza varsa,
 - gök gürültülü fırtınalar sırasında.

NOT

- Cihazda veya cihazın güç kablosunda herhangi bir değişiklik yapmayınız. Onarımları yalnızca uzman bir servise yaptırınız, çünkü yanlış onarılan cihazlar kullanıcıyı tehlikeye atabilir. Lütfen Ek'te belirtilen garanti koşullarına da uyunuz.
- Cihazı yalnızca orijinal aksesuarları olduğunda kullanınız.
- Bu cihaz yalnızca üretici firmanın eğittiği kalifiye kişiler tarafından tamir edilmelidir. Usulüne uygun olmayan cihaz tamiratlarına bağlı olarak, kullanıcı açısından çok tehlikeli durumlar meydana gelebilir.
- Arızalı cihaz parçaları yalnızca orijinal yedek parçalar ile değiştirilmelidir. Sadece orijinal yedek parçaları kullandığınız takdirde, cihazın güvenlik koşulları yerine getirilmiş olacaktır.
- Saklama sırasında kapağı sıkıca kapatmayın, kilitlemeyin, böylece contalar deforme olmaz ve cihazın çalışması etkilenmez.

Tehlike kaynakları / Yanma tehlikesi

UYARI

Cihazın kaynak çubuğu çok ısınmaktadır. Kendinizi ve başkalarını yanma riskinden korumak için lütfen aşağıdaki güvenlik uyarılarını dikkate alın:

- Olası yanmaları önlemek için kaynak işleminden hemen sonra asla kaynak çubuğuna dokunmayın.

Tehlike kaynakları / Yangın tehlikesi

UYARI

Cihazın amacına uygun kullanılmaması durumunda yangın tehlikesi riski mevcuttur. Yangın tehlikesini önlemek için şu güvenlik uyarılarını dikkate alın:

- Cihazı yanıcı malzeme ve maddelerin yakınına koymayın.
- Cihazı her türlü sıcaklık kaynaklarından (gaz, elektrik, brülör, ocak, sıcak fırın) uzak tutun.

TEHLIKE

Elektrik Akımına Bağlı Hayati Tehlikeler! Elektrik akımına bağlı kablo ya da parçalar ile temas edilmesi halinde, hayati tehlike meydana gelebilir! Elektrik çarpmasına maruz kalmamak için lütfen aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarına uyunuz:

- ▶ Hasar gören bağlantı kablosu, üretici firmanın onayladığı yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihaz gövdesini hiçbir suretle açmayınız. Elektrik bağlantısına temas edilmesi ve elektrikli ve mekanik parçalarının değiştirilmesi halinde, elektrik çarpma tehlikesi ile karşı karşıya kalırsınız. Ayrıca cihazın fonksiyonlarında arıza da meydana gelebilir.
- ▶ Cihaza veya elektrik fişine ıslak elle dokunmayın.
- ▶ Cihazın açıklıklarına herhangi bir nesne sokmayın. Elektrik akımı taşıyan parçalara dokunulması halinde elektrik çarpması tehlikesi vardır.

Nakliye muayenesi

UYARI

- ▶ Lütfen çocukların ambalaj malzemeleri ile oyun oynamalarına izin vermeyiniz. Boğulma tehlikesi söz konusudur.

NOT

- ▶ Ürün teslimatı sırasında herhangi bir eksiklik ve görünür bir hasar olup olmadığını lütfen kontrol ediniz.
- ▶ Uygunsuz paketleme nedeni ile yapılan eksik teslimat ya da nakliye sırasında oluşan hasar tespit etmeniz halinde, lütfen bu durumu bildiriniz.

Kurulacak alanda olması gereken koşullar

Cihazın güvenli ve sorunsuz çalışması için kurulacak alanında şu koşullar yerine getirilmiş olmalıdır:

- Cihaz, cihaz için yeterli taşıma kapasitesine ve boşluğa ve vakumlanacak en ağır ve en büyük parçaya uygun sağlam, düz, yatay ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirilmelidir.
- Cihaz çalışırken onu hareket ettirmeyin.
- Kurulum yerini, çocukların sıcak kaynak çubuğuna ulaşamayacağı şekilde seçin.
- Cihazı sıcak, nemli veya çok nemli veya yanıcı maddelerin / malzemelerin yakınına kurmayın.
- Cihazın düzgün çalışması için yeterli hava akışı gerekmektedir. Kurulumda tüm taraflarda 10 cm'lik serbest alan olmasına dikkat edin.
- Elektrik prizi kolay erişilebilir bir noktada bulunmalıdır ki acil bir durum halinde elektrik kablosu kolaylıkla çıkarılabilsin.

- Bu cihazın durağan olmayan yerlere (örneğin gemilere) kurulması ve montajı, cihazın güvenli kullanımı için gereken koşulları yerine getirmeleri kaydıyla, sadece uzman kişi veya kuruluşlar tarafından yapılabilir.

Elektrik bağlantısı

Cihazın güvenli ve hatasız şekilde çalışması için, elektrik bağlantısında aşağıdaki talimatlara uyulmalıdır:

- Cihazı elektriğe bağlamadan önce, tip etiketindeki bağlantı bilgilerini (gerilim ve frekans) elektrik şebekenizin değerleriyle karşılaştırın. Cihazınızın arızalanmaması için bu bilgilerin birbirine uyması gerekir. Tereddüdünüz varsa elektrikçinize danışın.
- Güç kablosunun hasar görmediğinden ve cihazın üstüne veya altına ya da sıcak ve/veya keskin kenarlı yüzeylerin üzerine yerleştirilmediğinden emin olun.
- Cihazın elektrik güvenliği ancak, yasal düzenlemelere uygun şekilde çekilmiş toprak hattına bağlı olduğu takdirde sağlanır. Toprak hattı olmayan priz kullanılması yasaktır. Tereddüdünüz varsa evdeki elektrik tesisatını bir elektrikçiye kontrol ettirin. Üretici, toprak hattının mevcut olmaması veya hattın kopuk olmasından kaynaklanacak zararlardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

Inhaltsverzeichnis Bedienung

1	Allgemeines	40
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	41
1.2	Haftungsbeschränkung	41
1.3	Urheberschutz	41
1.4	Lieferumfang	41
1.5	Einsatzbereich	42
1.6	Auspacken	42
2	Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln	42
3	Aufbau und Funktion	43
3.1	Gesamtübersicht	43
3.2	Bedienelemente	44
3.3	Typenschild	45
4	Bedienung und Betrieb	45
4.1	Inbetriebnahme	45
4.2	Beutel, Rollen und Food Manager Sticker	45
4.3	Herstellung eines von der Rolle stammenden Beutels.....	45
4.4	Vakuum-Verpacken in einem Beutel	46
4.5	Gebrauch der Funktion "Liquid"	47
4.6	Gebrauch der Funktion „Manual vac“	47
4.7	Vakuum-Verpacken in einem Behälter	48
4.8	Marinieren	48
4.9	Aufbewahrung des Vakuumierers:	49
5	Reinigung und Pflege	49
5.1	Sicherheitshinweise.....	49
5.2	Reinigung	50
6	Störungsbehebung	50
6.1	Sicherheitshinweise.....	50
6.2	Störungsursachen und -behebung.....	51
7	Entsorgung des Altgerätes	52
7.1	Entsorgung der Verpackung	52
8	Garantie	52

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 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.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- CASO FastVac 3500
- Netzkabel
- Herausnehmbare Auffangschale für die Vakuumkammer
- 1 Folienrolle 35 x 800 cm
- 5 Folienbeutel 20 x 30 cm
- 4 Bögen Aufkleber zur Lebensmittel-Organisation
- 12 V Kabel für den Anschluss im Auto
- Bedienungsanleitung
- 5 Folienbeutel 30 x 40 cm

1.5 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.

1.6 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.

2 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

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

HINWEIS

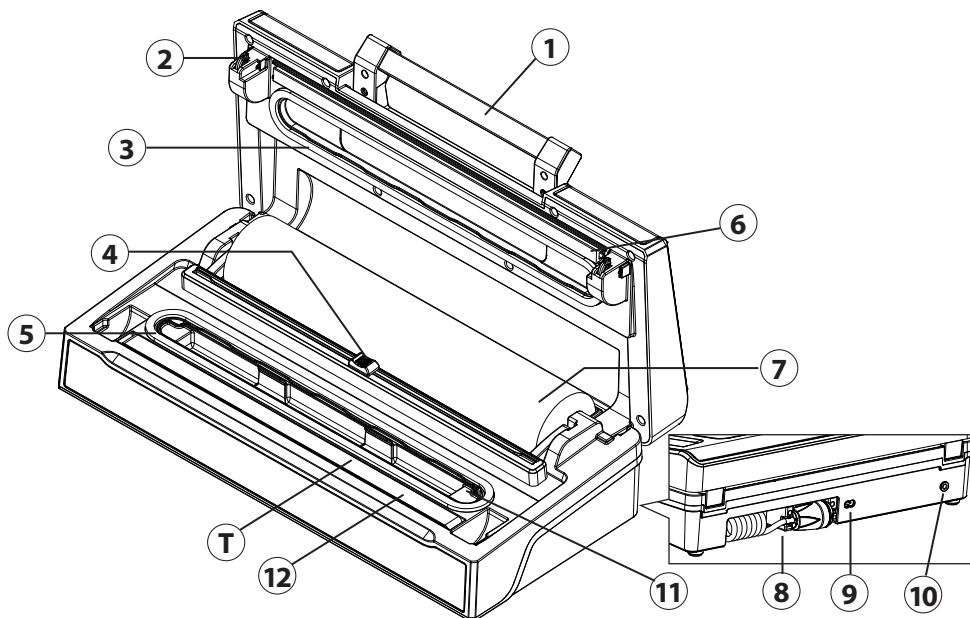
Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- Wenn verderbliche Lebensmittel erhitzt oder aufgetaut wurden oder ungekühlt aufbewahrt werden, müssen sie umgehend verzehrt werden.
- Achten Sie besonders auf gute hygienische Bedingungen, waschen Sie vor dem Vakuumieren Ihre Hände und halten Sie alle Arbeitsgeräte und das Gerät absolut sauber.
- 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.

3 Aufbau und Funktion

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

3.1 Gesamtübersicht



- | | |
|---|--|
| ① Griff | ⑧ Vakuumschlauch |
| ② Verriegelungshaken | ⑨ Netzkabelanschluss |
| ③ obere Dichtung | ⑩ Anschluss für 12V Auto Kabel |
| ④ Cutter | ⑪ Herausnehmbare Vakuumkammer |
| ⑤ untere Dichtung | ⑫ Schweißbalken (T) |
| ⑥ Gummidichtung (Drückt den Beutel gegen den Schweißbalken) | (Enthält einen teflonbeschichteten Heizdraht; dieser ermöglicht es, den Beutel zu versiegeln, ohne dass er festklebt.) |
| ⑦ Rollenfach | |

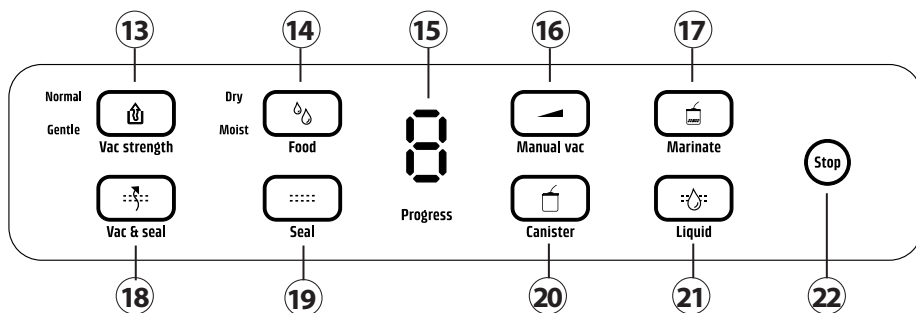
⚠ WARNUNG

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 (T)!

3.2 Bedienelemente

- 13** Taste Vac strength (Normal & Gentle)
Zwei unterschiedliche Einstellungen zur Auswahl der Vakuumstärke.
Normal: für normales Vakuumiergut
Gentle: für weiches und empfindliches Vakuumiergut. Wählen Sie „Gentle“ aus, wenn eine geringere Vakuumstärke erwünscht ist
- 14** Taste Food (Dry & Moist)
Zwei unterschiedliche Einstellungen zur Auswahl der Schweißzeit.
Dry: für trockenes Vakuumiergut oder Vakuumiergut ohne Flüssigkeit, mit kürzerer Schweißzeit
Moist: für feuchtes Vakuumiergut oder Vakuumiergut mit Flüssigkeit, mit normaler Schweißzeit
- 15** Progress - Das Display zeigt den Fortschritt des jeweiligen Vorgangs an.
- 16** Taste Manual vac
Solange Sie die Taste drücken, wird Luft aus dem Beutel gezogen.
Lassen Sie die Taste los, endet dieser Vorgang. Sie müssen den Beutel anschließend über die Taste Seal verschweißen.
- 17** Taste Marinate
Für das Marinieren in einem Behälter oder in einem Vakuumbeutel
(kein automatisches Verschweißen nach dem Mariniervorgang).
- 18** Taste Vac & seal
Zum automatischen Vakuumieren und Verschweißen eines Beutels.
- 19** Taste Seal
Zum Verschweißen eines Beutels ohne zusätzlichen Vakuumiervorgang.
- 20** Taste Canister
Zum Vakuumieren von Behältern.
- 21** Taste Liquid
Für Beutel mit flüssigem Inhalt, mit extra langer Schweißzeit (siehe 4.5)

- 22** Taste Stop
Zum Abbrechen der Vorgänge.

3.3 Typenschild

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

4 Bedienung und Betrieb

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

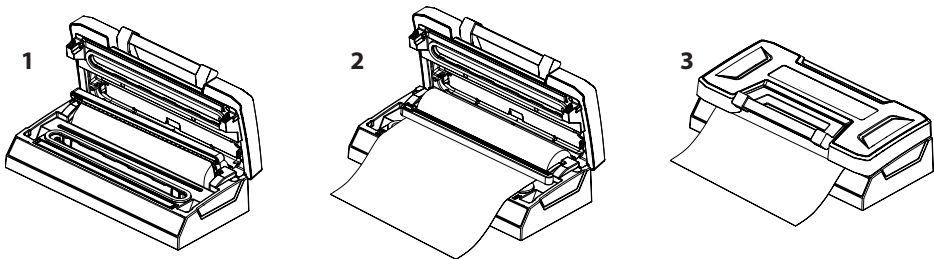
4.1 Inbetriebnahme

Vor jedem Gebrauch und nach jedem Versiegeln müssen sowohl das Gerät als auch sämtliche mit Lebensmitteln in Berührung kommende Zubehörteile sorgfältig gereinigt werden. Befolgen Sie dazu bitte die in dem Abschnitt „Reinigung und Pflege“ aufgeführten Anweisungen.

4.2 Beutel, Rollen und Food Manager Sticker

Bitte verwenden Sie nur ausdrücklich für das Vakuumieren vorgesehene Beutel und Rollen. Die mitgelieferten Folienrollen und –beutel sind für das SousVide Garen (70 °C für 2 Stunden und 100 °C für 15 min) und für das Einfrieren geeignet. 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), sowie das einfrieren geeignet sind. Bitte beachten Sie, dass Balkenvakuumierer wie dieses Gerät grundsätzlich nur mit strukturierten Folienbeuteln betrieben werden können. Hierzu erhalten Sie von CASO ein breites Angebot verschiedener Rollen und Beutel. Die mitgelieferten Aufkleber dienen zur Lebensmittel-Organisation. Mit der Caso Food Manager App können Sie sehen, welche Lebensmittel verfügbar sind oder aufgebraucht werden müssen. Informieren Sie sich unter www.myfoodmanager.de.

4.3 Herstellung eines von der Rolle stammenden Beutels



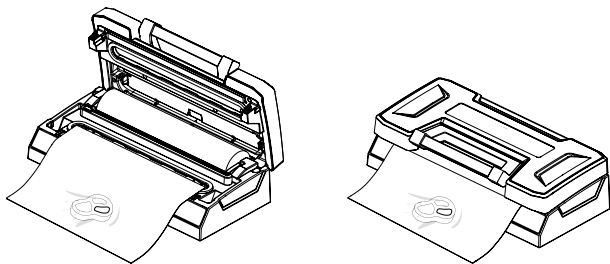
1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.
2. Öffnen Sie das Gerät mithilfe des Griffs.
3. Klappen Sie die Cutter-Schiene hoch, um die Folie auf die gewünschte Länge unter dem Cutter auszurollen. (Abb. 1)

4. Fixieren Sie die Folie, indem Sie die Cutter-Schiene runter klappen. (Abb. 2)
5. Bewegen Sie den Cutter vollständig über die Schiene um die Folie abzuschneiden.
6. Legen Sie ein Ende der Folie über den Schweißbalken.
7. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Griff runter. (Abb. 3)
8. Drücken Sie die Taste Seal.
9. Die Progress-Anzeige zeigt den Fortschritt an.
10. Klappen Sie den Griff hoch, um das Gerät zu öffnen und den Beutel zu entnehmen.
11. Der Beutel kann nun zum Vakuumieren benutzt werden.

HINWEIS

- ▶ 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.

4.4 Vakuum-Verpacken in einem Beutel



1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.
2. Öffnen Sie das Gerät mithilfe des Griffs.
3. Geben Sie die Lebensmittel in den Beutel.
4. Platzieren Sie das offene Ende des Beutels in der Vakuumkammer.
5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Griff runter.
6. Wählen Sie mit der „Food-Taste“ zwischen „Dry & Moist“ die gewünschte Schweißzeit und mit der „Vac strength“ Taste zwischen „Normal & Gentle“ die gewünschte Vakuumstärke aus.
7. Drücken Sie nun „Vac & seal“ und der Beutel wird automatisch vakuumiert und versiegelt.
8. Die Progress-Anzeige zeigt den Fortschritt an.
9. Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten, drücken Sie die „Stop“ Taste.
10. Klappen Sie den Griff hoch, um das Gerät zu öffnen und den Beutel zu entnehmen.

HINWEIS

- ▶ Sie können das Gerät bis zu 200 Mal direkt hintereinander mit dem „Vac & seal“ Vorgang und bis zu 200 Mal mit dem „seal“ Vorgang verwenden, ohne dass das Gerät überhitzt.
- ▶ Geben Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Beutel, so dass die geöffnete Seite des Beutels leicht im Vakuumierer platziert werden kann.
- ▶ Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels, bevor Sie ihn verschweißen. Entfernen Sie Lebensmittelmrückstände, Feuchtigkeit und Falten, um ein einwandfreies Schweißergebnis zu erreichen.

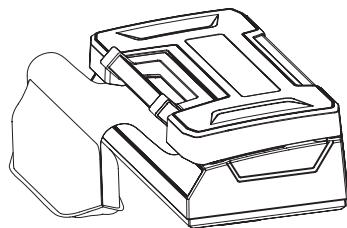
HINWEIS

- ▶ Streichen Sie schon vor dem Vakuumieren die Luft aus dem Beutel, um den Vakuu-
miervorgang zu optimieren.
- ▶ 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 zusam-
men. Das Küchenpapier hat den Vorteil, dass es Feuchtigkeit von den Lebensmitteln
aufnehmen kann.
- ▶ Trennen Sie weiche Lebensmittel, die leicht aneinanderhaften mit Back- oder Perga-
mentpapier und vakuumieren Sie sie dann ein. Dies ermöglicht eine leichtere Ent-
nahme.

4.5 Gebrauch der Funktion „Liquid“

Verwenden Sie die Liquid-Funktion um Beutel, die mit Flüssigkeiten oder feuchten Le-
bensmitteln befüllt sind, zu vakuumieren und zu verschweißen. Es wird empfohlen, einen
Folienbeutel mit aufklappbarem Standboden für das Vakuumieren von Flüssigkeiten zu
verwenden.

1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.
2. Stellen Sie den Folienbeutel mit Standboden auf.
Der Beutel sollte maximal zu ca. 1/3 gefüllt werden,
sodass er in Richtung Vakuumkammer zurückge-
klappt werden kann.
3. Drücken Sie die „Liquid-Taste“, um den Vorgang zu
starten.
4. Die Progress-Anzeige zeigt den Fortschritt an.



HINWEIS

- ▶ Falls etwas Flüssigkeit in die herausnehmbare Auffangschale gesaugt wurde, ent-
nehmen Sie die Schale zur Reinigung aus dem Gerät. Achten Sie außerdem darauf
das Innere des Geräts zu Reinigen.

4.6 Gebrauch der Funktion „Manual vac“

Da der Druck des Vakuumierens für manche Lebensmittel zu groß ist, und diese im Beutel
zerdrückt werden könnten, können Sie mit der Funktion „Manual vac“ die Dauer und
damit die Stärke des Vakuu-
miervorgangs regulieren. Damit können Sie die Vakuumierstär-
ke an die Konsistenz ihres Vakuumiergutes anpassen und auch weiche Lebensmittel (z. B.
Beerenfrüchte) vakuumieren ohne Sie zu zerdrücken.

Durch die Zeit- und Druckregulierung wird das Zerdrücken empfindlicher Lebensmittel
verhindert. Beim Verpacken einiger saftiger Lebensmittel können Sie diese Funktion auch
nutzen, um zu verhindern, dass Flüssigkeit angesaugt und herausgezogen wird.

1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.
2. Öffnen Sie das Gerät mithilfe des Griffs.
3. Geben Sie die Lebensmittel in den Beutel.

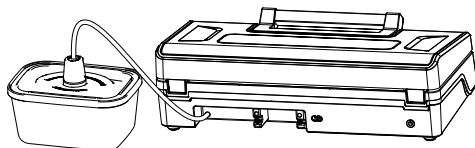
4. Vergewissern Sie sich, dass sich das offene Ende des Beutels innerhalb der Vakuumkammer befindet.
5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Griff herab.
6. Drücken Sie die Taste „Manual vac“. Solange Sie die Taste gedrückt halten, wird Luft entzogen. Erst wenn Sie die Taste loslassen, stoppt der Vorgang.
7. Halten Sie die Taste gedrückt, bis das von Ihnen gewünschte Vakuum erreicht ist.
8. Zusätzlich blinkt die Taste „Seal“.
9. Drücken Sie die Taste „Seal“ und versiegeln Sie so den Beutel.

HINWEIS

- Wenn zu viel Luft entzogen wurde, können Sie einen Moment warten und das Gerät lässt wieder Luft in den Beutel. Sie können den Vorgang wiederholen.

4.7 Vakuum-Verpacken in einem Behälter

1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.
2. Öffnen Sie das Gerät mithilfe des Griffs.
3. Wischen Sie den Vakuum-Behälter und seinen Deckel ab, um sicher zu stellen, dass diese sauber und trocken sind.
4. Füllen Sie das Vakuumiergut in den Behälter. Achten Sie darauf, nicht zu viel Vakuumiergut einzufüllen.
5. Verschließen Sie den Behälter mit dem dazugehörigen Deckel.
6. Schließen Sie den Deckel des Gerätes und drücken Sie den Griff herab.
7. Das Ende des Vakuumschlauchs ist mit einem Adapter ausgestattet. Befestigen Sie das Ende des Vakuumschlauchs mit oder ohne Adapter am Anschluss Ihres Behälterdeckels.
8. Drücken Sie die Taste „Canister“.
9. Drücken Sie zu Beginn des Vakuumvorgangs den Deckel des Behälters an.
10. Der Vakuumvorgang endet automatisch, sobald genug Vakuum erzeugt wurde.
11. Sie können den Vorgang jederzeit abbrechen, in dem Sie auf die „Stop“ Taste drücken.
12. Entfernen Sie den Vakuumschlauch vom Deckel des Behälters.



HINWEIS

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

4.8 Marinieren

1. Befolgen Sie die Schritte 1-5 wie unter 4.4 beschrieben.
2. Drücken Sie „Marinate“.
3. Luft wird entzogen und nach dem Vakuumvorgang automatisch wieder eingelassen. Der Vorgang geht über 3 Arbeitszyklen.
4. Der „Marinate“ Vorgang endet automatisch.
5. Sie können den Vorgang jederzeit abbrechen, in dem Sie auf die „Stop“ Taste drücken.
6. Nach dem „Marinate“ Vorgang wird nicht automatisch verschweißt. Dies können Sie nach Bedarf manuell mit der „Seal“ Taste starten.

HINWEIS

- Sie können zum Marinieren auch Vakuum-Marinierbehälter benutzen. Befolgen Sie dafür die Schritte 1-6 wie unter 4.7 beschrieben und drücken Sie die „Marinate“ Taste. Das Ventil im Behälterdeckel muss offen sein.

4.9 Aufbewahrung des Vakuuierers:

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.
- Bitte zur Aufbewahrung den Deckel nur locker schließen und den Griff runter klappen, nicht verriegeln, damit die Dichtungen sich nicht verformen.
- Entfernen Sie das Netzkabel von dem Gerät. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

5 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes.

5.1 Sicherheitshinweise** VORSICHT**

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

- Ziehen Sie den Stecker vor dem Reinigen des Gerätes aus der Steckdose.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Rückstände entfernt werden, um seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit zu erhalten. 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 möglichst nach jedem Gebrauch.
- 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.

5.2 Reinigung

◆ Außenseite des Gerätes

Die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen.

◆ Innenseite des Gerätes

Reinigen Sie die Innenseite des Gerätes mit Küchenpapier, um Essensreste und Flüssigkeiten zu entfernen. Entnehmen Sie die Auffangschale aus der Vakuumkammer und spülen Sie sie in warmem Wasser mit etwas Spülmittel, trocknen Sie sie sorgfältig ab und setzen Sie sie wieder ein.

◆ Vakuumbierbeutel

Sie können die Vakuumbierbeutel mehrfach verwenden. 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.

◆ Gummidichtung (6)

Nehmen Sie die Gummidichtung heraus und reinigen Sie diese in warmem Spülwasser.

HINWEIS

- ▶ Die Gummidichtung sollte sorgfältig getrocknet werden, bevor Sie sie wieder einbauen.
- ▶ Achten Sie auf eine korrekte Platzierung der Dichtung, sodass das Gerät ordnungsgemäß funktionieren kann.

6 Störungsbehebung

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

6.1 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.

6.2 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	Kundendienst kontaktieren
	Steckdose defekt	Andere Steckdose wählen
Das abgeschnittene Rollenstück wird nicht korrekt verschweißt	Rollenstück nicht korrekt positioniert	Befolgen Sie die Schritte im Kapitel „Herstellung eines von der Rolle stammenden Beutels“
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 Schweißdichtungen und/oder den normalen 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, 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, unwickeln Sie scharfe Kanten des Inhalts eventuell mit Küchenpapier
	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.
	Die Schweißnaht ist nicht durchgehend versiegelt	Schneiden Sie die Schweißnaht ab und starten Sie den Vakuumier- und Schweißvorgang erneut
	Die sich im Beutel befindenden Lebensmittel haben Gase gebildet	Blanchieren Sie Gemüsearten wie Kohl und Brokkoli, bevor Sie sie vakuumieren
Der Schweißbalken verschweißt schon vor Ende des Vakuumiervorgangs	Der Schweißbalken ist durch zu viele Durchgänge kurz hintereinander zu heiß geworden und verschweißt die Beutel obwohl noch nicht die komplette Luft entzogen werden konnte	Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und lassen Sie es einige Minuten abkühlen

HINWEIS

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

7 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.

7.1 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«.

8 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.

Table of contents - Operation

1	General	53
1.1	Information on this manual	54
1.2	Limitation of liability	54
1.3	Copyright protection.....	54
1.4	Delivery scope	54
1.5	Functions	55
1.6	Unpacking	55
2	Food storage safety information	55
3	Complete Overview	56
3.1	Appliance diagram	56
3.2	Control Panel	57
3.3	Rating plate	58
4	Operation	58
4.1	Basics of sealing	58
4.2	Bags, rolls and Food Manager Sticker	58
4.3	To make a bag from the roll	58
4.4	Vacuum packaging with a bag	59
4.5	Use of the function "Liquid"	60
4.6	Use of the function "Manual vac"	60
4.7	Vacuum package in a Canister	60
4.8	Marinieren	61
4.9	Storage	61
5	Cleaning and Maintenance	62
5.1	Safety information	62
5.2	Cleaning	62
6	Troubleshooting	63
6.1	Safety notices	63
6.2	Troubleshooting table	63
7	Disposal of the Old Device	64
7.1	Disposal of the packaging	64
8	Guarantee	64

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 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.

1.3 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.

1.4 Delivery scope

The vacuum sealer system includes the following components:

- CASO FastVac 3500
- Power cable
- Removable drip tray for the vacuum chamber
- 1 Vacuum roll 35 x 800 cm
- 5 vacuum bag 20 x 30 cm
- 4 Sheet of stickers for food organisation
- 12 V cable for connection in the car
- Instruction manual
- 5 vacuum bag 30 x 40 cm

1.5 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.

1.6 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.

2 Food storage safety information

Please follow specific procedures for vacuum sealing; so you can guarantee the quality and safety of your vacuumed / sealed food.

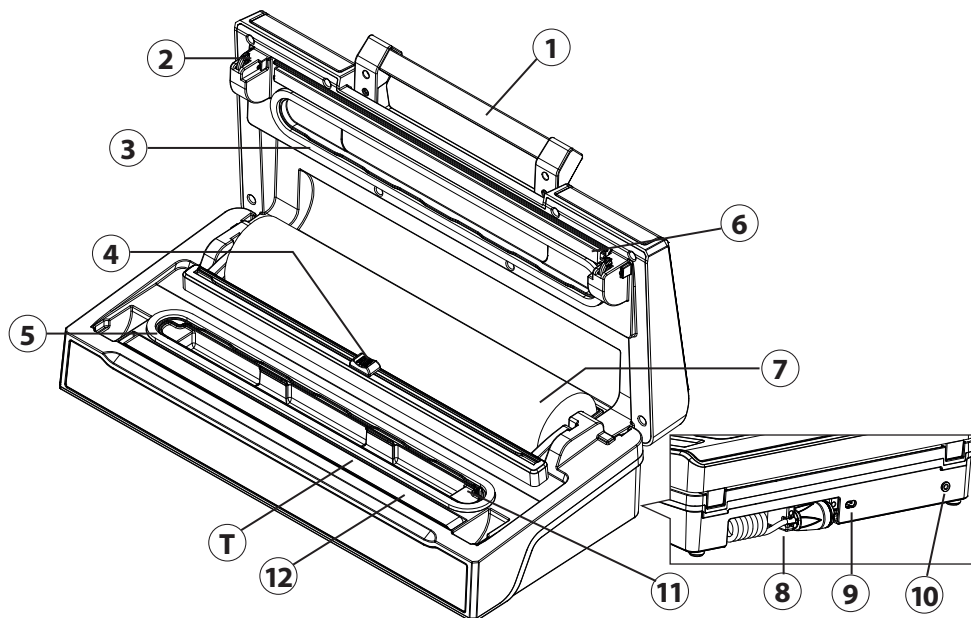
PLEASE NOTE

- ▶ If perishable foods have been heated, defrosted or un-refrigerated, consume them immediately.
- ▶ Make sure that everything is as hygienic as possible; wash your hands before vacuum sealing food and keep all utensils and the device absolutely clean.
- ▶ 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.

3 Complete Overview

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

3.1 Appliance diagram



- | | |
|--|--|
| ① handle | ⑧ vacuum hose |
| ② hook for latching of cover | ⑨ Power cable connection |
| ③ upper gasket | ⑩ Connection for 12V car cable |
| ④ cutter | ⑪ Removable vacuum chamber |
| ⑤ lower gasket | ⑫ sealing bar (T)
(Contains a heating wire covered with teflon which allows the bag to seal but not to stick to the wire. Place the bag over this sealing bar.) |
| ⑥ sealing profile (Presses the bag against the heat-sealing bar) | |
| ⑦ Roller compartment | |

WARNING

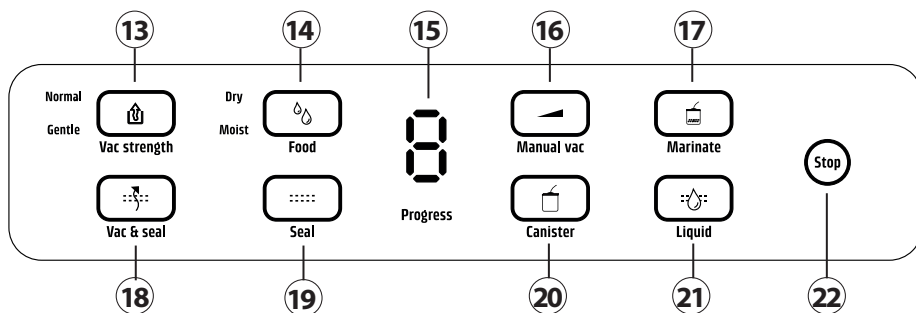
The sealing bar gets very hot.

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).

3.2 Control Panel

- 13** Button Vac Strength (Normal & Gentle)
Two different settings for the vacuum intensity.
Normal – For vacuum sealing of normal food
Gentle – For vacuum sealing of soft and delicate food. Select “Gentle” if a lower vacuum intensity is desired.
- 14** Button Food (Dry & Moist)
Two different settings for the sealing time.
Dry – For vacuum sealing of dry goods or goods without liquid; shorter sealing time
Moist – For vacuum sealing of moist goods or goods with liquid; normal sealing time
- 15** Progress – The display shows the progress of the relevant process.
- 16** Button Manual vac
As long as you press the button air is with drawn from the bag. If you release the button this operation will stop. Afterwards seal the bag with Seal button.
- 17** Button Marinate
For marinating in a container or in a vacuum bag
(no automatic heat sealing after the marinating process)
- 18** Button Vac & seal
For automatic vacuuming and sealing of bags.
- 19** Button Seal
For sealing of a bag without additional vacuum operation.
- 20** Button Canister
For vacuum sealing containers
- 21** Button Liquid
For bags containing liquids; extra long sealing time (see 4.5)
- 22** Button Stop
To cancel the processes.

3.3 Rating plate

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

4 Operation

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

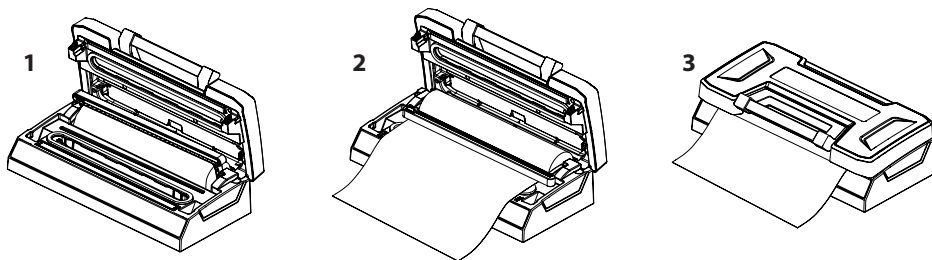
4.1 Basics of sealing

After each sealing session and before starting up, check to make sure the unit and all accessories are clean and free of leftover food. Follow the cleaning instructions on in Chapter Cleaning and Maintenance.

4.2 Bags, rolls and Food Manager Sticker

Please only use bags and rolls expressly intended for vacuuming. The film rolls and bags supplied are suitable for SousVide cooking (70 °C for 2 hours and 100 °C for 15 min) and for freezing. When using foils from other manufacturers, please make sure that they are also suitable for the microwave and for cooking-in-a-bag (sous vide), as well as for freezing. Please note that a bar vacuumsealer as this device can only be used with structured bags. You can buy a wide range of different bags and rolls from CASO. The supplied stickers are for food organisation. With the Caso Food Manager app, you can see which food is available or needs to be used up. Find out more at www.myfoodmanager.de.

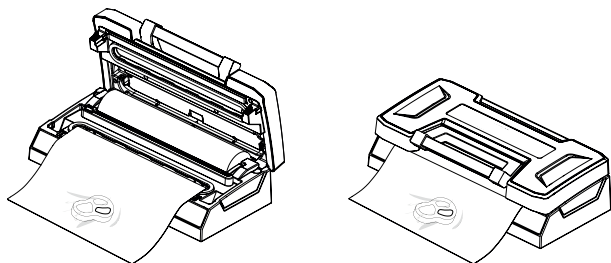
4.3 To make a bag from the roll



1. Place the device on a dry place.
2. Open the device using the handle.
3. Fold up the cutter rail to roll out the film to the desired length under the cutter. (fig. 1)
4. Secure the film by folding down the cutter rail. (fig. 2)
5. Move the cutter completely over the rail to cut the film.
6. Place one end of the film over the heat-sealing bar.
7. Close the lid and push down the handle. (fig. 3)
8. Press seal button.
9. The progress display shows the progress.
10. Lift the handle to open the device and remove the bag.
11. The bag can now be used for vacuum sealing.

PLEASE NOTE

- 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.

4.4 Vacuum packaging with a bag

1. Place the device on a dry place.
2. Open the device using the handle.
3. Place the food to be preserved inside the bag.
4. Place the open end of the bag into the vacuum chamber.
5. Close the lid and push down the handle.
6. Use the "Food" button to select the desired option for the sealing time (Dry & Moist) and the "Vac Strength" button to select the desired vacuum intensity (Normal & Gentle).
7. Press Vac & Seal and the bag will be vacuumed and sealed automatically.
8. The progress display shows the progress.
9. If you wish to cancel the process, press the "Stop" button.
10. Lift the handle to open the device and remove the bag.

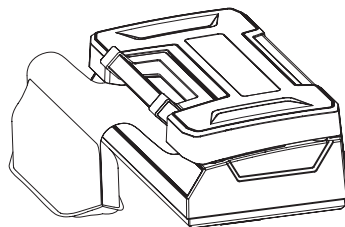
PLEASE NOTE

- You can use the device up to 200 times in a row with the „Vac & seal“ operation and up to 200 times with the „Seal“ operation without it overheating.
- 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.
- 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.
- 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
- 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:

4.5 Use of the function "Liquid"

Use the "Liquid" function to vacuum and seal bags which are filled with liquids or moist goods. We recommend using a stand-up vacuum bag for liquids.

1. Place the device on a dry place.
2. Unfold the bottom of the bag and place it in an upright position. The bag should only be filled to maximum approx. 1/3 to allow it to be folded back-wards toward the vacuum chamber.
3. Press the 'Liquid' button to start the process.
4. The progress bar shows the progress.



PLEASE NOTE

- If liquid gets sucked into the removable drip tray, then remove the tray from the device and clean it. In addition to this, make sure that you also clean the inside of the device.

4.6 Use of the function "Manual vac"

Since the pressure of vacuum sealing is too great for some foods and they could be crushed in the bag, you can use the "Manual vac" function to regulate the duration and thus the strength of the vacuum sealing process. So you can adjust the vacuum strength to the consistency of your vacuum food and also seal soft foods (for example berry fruit) without crushing them. The time and pressure regulation prevents delicate food from being crushed. When packing some juicy foods, you can also use this function to prevent liquid from being sucked in and drawn out.

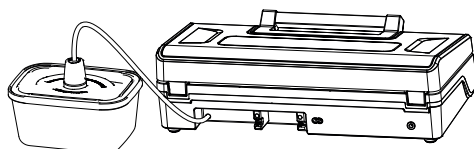
1. Place the device on a dry place.
2. Open the device using the handle.
3. Place the food to be preserved inside the bag.
4. Make sure that the open end of the bag is inside the vacuum chamber.
5. Close the lid and push down the handle.
6. Press the "Manual vac" button. As long as you keep the button pressed, air is extracted. Only when you release the button, the process stops.
7. Please hold the button pressed until the required vacuum has been reached.
8. In addition, the 'Seal' button flashes.
9. Then press the button „Seal" and seal the bag.

PLEASE NOTE

- If too much air has been extracted, you can wait a moment and the device will let air into the bag again. You can repeat the process.

4.7 Vacuum package in a Canister

1. Place the device on a dry place.
2. Open the device using the handle.
3. Wipe the vacuum container and its lid to make sure they are clean and dry.



4. Fill the vacuum goods into the canister. Be careful not to fill in too much vacuum goods.
5. Close the container with its lid.
6. Close the lid of the appliance and press down the handle.
7. The end of the vacuum hose is equipped with an adapter. Attach the end of the vacuum hose with or without the adapter to the connection on your container lid.
8. Press button for canisters.
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. The vacuum sealing process ends automatically as soon as enough vacuum has been created.
11. You can cancel the operation by pressing "Stop".
12. Remove the vacuum hose from the container lid.

PLEASE NOTE

- You can also use vacuum ZIP bags for vacuum sealing. Please note that a suitable adapter is required for the ZIP bags.

4.8 Marinieren

1. Follow steps 1-5 as described in 4.4.
2. Press "Marinate" Button.
3. Air is removed and automatically reinserted after the vacuuming process. The device will work for 3 cycles.
4. The "Marinate" process ends automatically.
5. You can cancel the operation by pressing "Stop".
6. After the „Marinate“ process, sealing is not automatic. You can start this manually with the "Seal" button if necessary.

PLEASE NOTE

- You can also use vacuum marinating containers for marinating. To do this, follow steps 1–6 as described in 4.7 and press the "Marinate" key. The valve in the container lid must be open.

4.9 Storage

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

PLEASE NOTE

- If you are not going to use the appliance for a long time, we recommend that you disconnect the mains plug from the socket.
- For storage, please only close the lid loosely and fold down the handle, do not lock it so that the seals do not deform.
- Remove the power cord from the device. Do not wrap the cord around the device.

5 Cleaning and Maintenance

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

5.1 Safety information

ATTENTION

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

- ▶ Unplug the device prior to cleaning it.
- ▶ 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.
- ▶ The sealing bar 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.

5.2 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. Remove the drip tray and wash with warm water and a mild dishwashing soap. Dry it carefully and replace it.

◆ **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.

◆ **Sealing profile (6)**

Remove the sealing profile and clean it in warm soapy water.

PLEASE NOTE

- ▶ The sealing profile should be cleaned thoroughly before installing it again.
- ▶ Make sure the seal is placed correctly so that the device can function properly.

6 Troubleshooting

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

6.1 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.

6.2 Troubleshooting table

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

Error	Possible cause	Rectification
Vacuum unit is not functioning	Power plug is not plugged in	Plug in mains plug!
	Defective power cable or plug	Contact Customer Service
	Defective electrical socket	Select another electrical socket
The first weld on the cut off piece of the roll is not being carried out	Roll is not positioned correctly	Follow the steps in the chapter “making a bag using the bag roll”
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 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 welding bar is overheating so that the bag melts	Open the cover on the unit and let it cool down for a few minutes
The bag does not hold the vacuum after it has been welded shut	The bag is defective	Select another bag; wrap paper serviettes around any sharp edges on the content
	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 and remove any foreign matter that might be on the welding bar before you weld the bag shut again
	The weld seam is not sealed all the way through.	Cut off the seal and start the vacuum and sealing process again.
	The food inside the bag has formed gases.	Blanch vegetables such as cabbage and broccoli before vacuum sealing them

The sealing bar seals even before the end of the vacuum sealing process.

The sealing bar has become too hot due to too many passes in quick succession and is sealing the bags even though not all the air has been extracted

Open the cover on the unit and let it cool down for a few minutes

PLEASE NOTE

- ▶ If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

7 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into 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.

7.1 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to "Green Dot" recycling collection points for disposal.



8 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.

Table des matières Utilisation

1	Généralités	66
1.1	Informations relatives à ce manuel	67
1.2	Limite de responsabilités	67
1.3	Protection intellectuelle	67
1.4	Inventaire	67
1.5	Fonctions	68
1.6	Déballage	68
2	Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments.....	68
3	Structure et fonctionnement	69
3.1	Vue d'ensemble	69
3.2	Panneau de commande	70
3.3	Plaque signalétique	71
4	Commande et fonctionnement.....	71
4.1	Mise en service	71
4.2	Sachets et rouleaux et autocollant Food Manager.....	71
4.3	Production d'un sachet à partir d'un rouleau	71
4.4	Conservation dans un sachet	72
4.5	Utilisation de la fonction « Liquid »	73
4.6	Utilisation de la fonction « Manual vac »	73
4.7	Conservation dans un récipient à vide	74
4.8	Mariner.....	75
4.9	Rangement de votre appareil d'emballage sous vide:	75
5	Nettoyage et entretien	75
5.1	Consignes de sécurité	75
5.2	Nettoyage	76
6	Réparation des pannes.....	76
6.1	Consignes de sécurité	77
6.2	Origine et remède des incidents	77
7	Élimination des appareils usés.....	78
7.1	Élimination des emballages.....	78
8	Garantie	78

1 Généralités

Veuillez 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 utilisation,
- sa réparation
- et/ou son entretien

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

1.2 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.

1.3 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.

1.4 Inventaire

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

- CASO FastVac 3500
- Câble d'alimentation
- Câble 12 V pour le raccordement dans la voiture
- Bac de récupération amovible pour la chambre à vide
- 1 Rouleau de film plastique 35 x 800 cm
- Mode d'emploi
- 5 Sachet en film plastique 20 x 30 cm
- 5 Sachet en film plastique 30 x 40 cm
- 4 Feuilles d'autocollants pour l'organisation alimentaire

1.5 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.

1.6 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.

2 Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments

Veuillez suivre certaines procédures de mise sous vide pour garantir la qualité et la sécurité de vos produits alimentaires scellés sous vide.

REMARQUE

Règles générales relatives à la sécurité alimentaire

- ▶ Consommez immédiatement tout aliment périssable réchauffé, décongelé ou sorti du réfrigérateur.
- ▶ Portez une attention particulière à l'hygiène, lavez-vous les mains avant de mettre les aliments sous vide et veillez à une propreté impeccable de tous les outils et de l'appareil.
- ▶ 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.

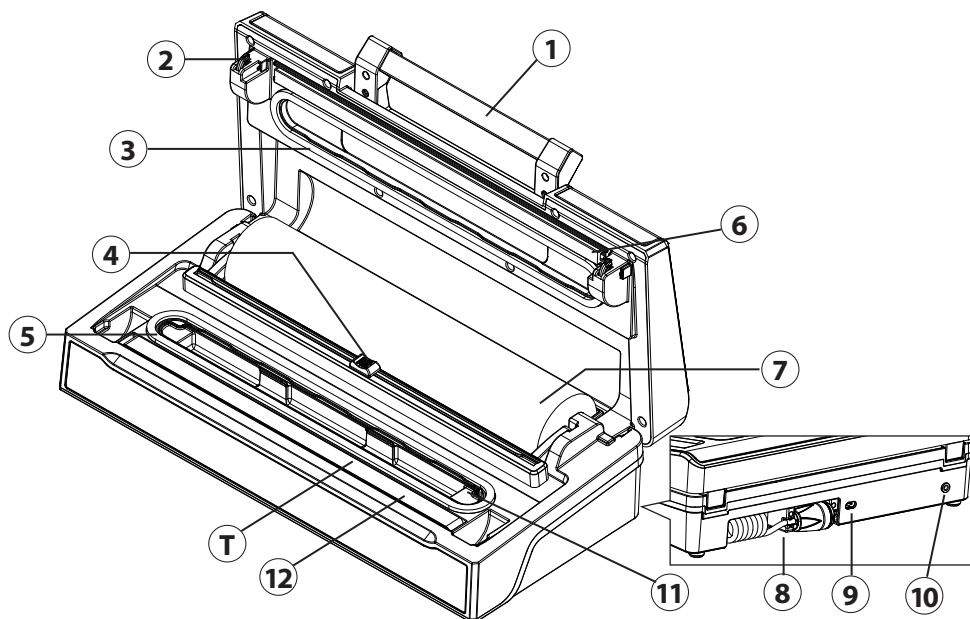
REMARQUE

- 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.

3 Structure et fonctionnement

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

3.1 Vue d'ensemble



- | | |
|---|---|
| ① Crochets de verrouillage pour le couvercle | ⑧ Tuyau |
| ② Poignée | ⑨ Raccordement du câble d'alimentation |
| ③ Sceau supérieure | ⑩ Raccordement pour câble 12 V pour voiture |
| ④ Cutter | ⑪ Chambre à vide amovible |
| ⑤ Sceau inférieure | ⑫ La Bande de scellage (T)
(Comporte un fil chauffant recouvert de Téflon, permettant le scellage du sac sans qu'il colle à la bande.) |
| ⑥ Joint en caoutchouc (Appuie le sachet contre les barres de soudage) | |
| ⑦ Logement à rouleaux | |

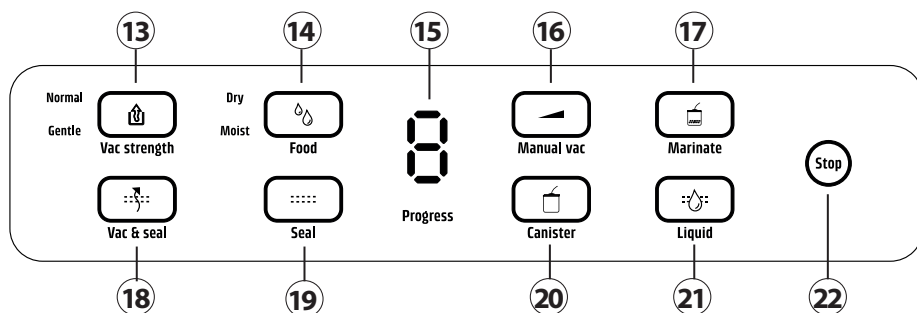
⚠ ATTENTION

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.

REMARQUE

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

3.2 Panneau de commande

- 13** Bouton Vac strength (Normal & Gentle)
Deux réglages différents pour sélectionner la puissance de la mise sous vide.
Normal : pour des produits sous vide normaux
Gentle : pour des produits sous vide mous et sensibles. Sélectionnez « Gentle » si une faible puissance de la mise sous vide est souhaitée
- 14** Bouton Food (Dry & Moist)
Deux réglages différents pour sélectionner la durée de scellage.
Dry : pour les produits sous vide secs ou les produits sous vide sans liquide, avec une durée de scellage plus courte
Moist : pour les produits sous vide humides ou les produits sous vide avec du liquide, avec une durée de scellage normale
- 15** Progress - L'écran affiche la progression de l'opération en cours.
- 16** Bouton Manual vac
Aussi longtemps que vous pressez le bouton, l'air est aspiré de l'intérieur du sachet. Lorsque vous lâchez le bouton, ce processus arrête. Puis il faut souder le le sachet avec la fonction sceller Soudure (Seal).
- 17** Bouton Marinate
Pour la marinade dans un récipient ou dans un sachet de mise sous vide (aucune soudure automatique après l'opération de marinade)
- 18** Bouton Vac & seal
Pour la mise sous vide et le scellage automatiques d'un sachet.

- 19** Bouton Seal
Pour sceller un sachet sans mise sous vide supplémentaire.
- 20** Bouton Canister
Vers la mise sous vide de récipients
- 21** Bouton Liquid
Pour les sachets à contenu liquide, avec une durée de scellage extra longue (voir 4.5)
- 22** Touche Stop
Pour interrompre les opérations.

3.3 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

4 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.

4.1 Mise en service

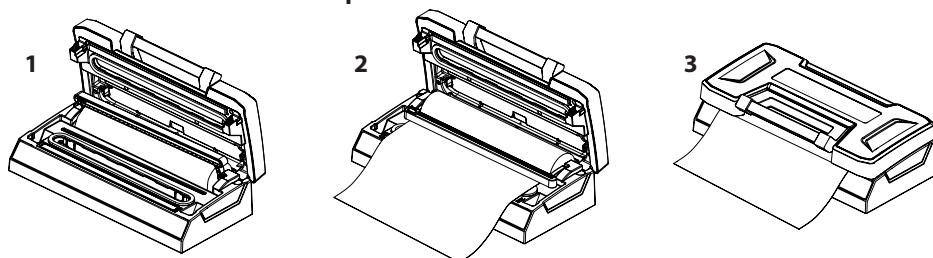
Avant d'utiliser l'appareil ou après chaque ensachage, vérifiez que l'appareil et tous les accessoires étant entrés en contact avec des aliments sont parfaitement propres. Pour ce faire, suivez les instructions de nettoyage.

4.2 Sachets et rouleaux et autocollant Food Manager

Veuillez n'utiliser que des sachets et des rouleaux expressément prévus pour la mise sous vide. Les rouleaux et sachets d'aluminium fournis sont adaptés à la cuisson sous vide (70 °C pendant 2 heures et 100 °C pendant 15 min) et à la congélation. Si vous utilisez des films d'autres fabricants, veuillez vous assurer qu'ils sont également adaptés au micro-ondes et à la cuisson en sachet (sous vide), ainsi qu'à la congélation.

Veuillez noter que les machines à vide à barres comme cet appareil ne peuvent en principe être utilisées qu'avec des sachets en plastique structurés. CASO vous propose à cet effet une large gamme de rouleaux et de sachets. Les autocollants fournis permettent d'organiser les aliments. Avec l'application Caso Food Manager, vous pouvez voir quels aliments sont disponibles ou doivent être consommés. Informez-vous sur www.myfoodmanager.de.

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

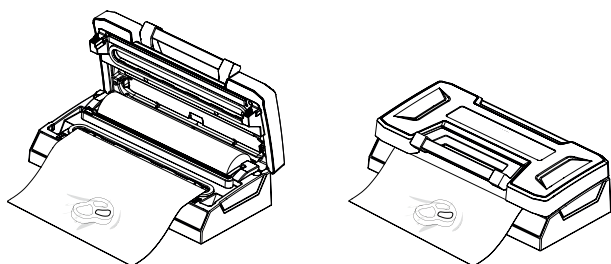


1. Placez l'appareil sur une surface sèche.
2. Ouvrez l'appareil à l'aide la poignée.
3. Relevez le rail du cutter pour dérouler le film sous le cutter à la longueur souhaitée. (ill. 1)
4. Fixez le film en abaissant le rail du cutter. (ill. 2)
5. Déplacez le cutter complètement sur le rail pour couper le film.
6. Placez une extrémité du film sur la barre de soudure.
7. Fermez le couvercle et appuyez sur la poignée. (ill. 3)
8. Pressez le bouton Soudure (Seal).
9. L'indicateur de progression affiche l'avancement.
10. Relevez la poignée pour ouvrir l'appareil et retirer le sachet.
11. Le sachet peut maintenant être utilisé pour la mise sous vide.

REMARQUE

- 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.

4.4 Conservation dans un sachet



1. Placez l'appareil sur une surface sèche.
2. Ouvrez l'appareil à l'aide la poignée.
3. Placez les aliments que vous souhaitez conserver à l'intérieur du sachet.
4. Fermez le couvercle et appuyez fermement sur la poignée.
5. Fermez le couvercle et appuyez sur la poignée.
6. Sélectionnez la durée de scellage souhaitée entre « Dry & Moist » avec le bouton « Food-Taste ». La puissance de la mise sous vide souhaitée se règle entre « Normal & Gentle » avec le bouton « Vac strength ».
7. Appuyez maintenant sur la touche Mettre sous vide & sceller / Arrêter (Vac & seal) et le sachet sera automatiquement mis sous vide et scellé.
8. L'indicateur de progression affiche l'avancement.
Si vous souhaitez interrompre le processus, appuyez sur la touche « Stop ».
9. Relevez la poignée pour ouvrir l'appareil et retirer le sachet.

REMARQUE

- Vous pouvez utiliser l'appareil jusqu'à 200 fois de suite avec le processus « Vac & seal » (vide & souder) et jusqu'à 200 fois avec le processus « seal » (soudre) sans qu'il ne surchauffe.
- 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.

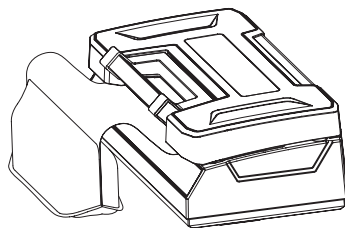
REMARQUE

- ▶ 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.
- ▶ Ne laissez pas trop d'air à l'intérieur du sac. Appuyez sur le sac afin d'en extraire le maximum avant la mise sous vide. Un surplus d'air à l'intérieur du sac augmenterait la charge de la pompe à vide et affecterait la puissance du moteur qui ne pourrait alors expulser tout l'air du sac.
- ▶ 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.

4.5 Utilisation de la fonction « Liquid »

Utilisez la fonction Liquid pour mettre sous vide et sceller des sachets remplis de liquides ou d'aliments humides. Il est recommandé d'utiliser un sachet en aluminium avec fond plat rabattable pour mettre sous vide les liquides.

1. Placez l'appareil sur une surface sèche.
2. Placez le sachet avec fond plat à la verticale. Le sachet doit être rempli à maximum 1/3 environ, afin qu'il puisse être rabattu en direction de la scelleuse.
3. Appuyez sur la touche « Liquid » pour démarrer le processus.
4. La barre de progression indique l'avancement de l'opération.

**REMARQUE**

- ▶ Si du liquide a été aspiré dans le bac de collecte amovible, retirez le bac de l'appareil pour le nettoyer. Assurez-vous également de nettoyer l'intérieur de l'appareil.

4.6 Utilisation de la fonction « Manual vac »

Comme la pression de la mise sous vide est trop forte pour certains aliments et qu'ils risquent d'être écrasés dans le sac, la fonction « Manual vac » vous permet de régler la durée et donc la force du processus de mise sous vide. « Manual vac » afin d'adapter le degré de vide à la consistance de votre nourriture vide et aussi mettre sous vide des aliments mous (par exemple des petits fruits) sans les écraser

Le réglage du temps et de la pression permet d'éviter d'écraser les aliments délicats. Lors de l'emballage de certains aliments juteux, vous pouvez également utiliser cette fonction pour éviter que le liquide ne soit aspiré et retiré.

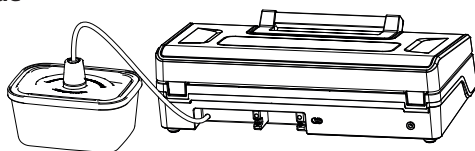
1. Placez l'appareil sur une surface sèche.
2. Ouvrez l'appareil à l'aide la poignée.
3. Placez les aliments que vous souhaitez conserver à l'intérieur du sachet.
4. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sachet se trouve à l'intérieur de la chambre à vide.
5. Fermez le couvercle et appuyez sur la poignée.
6. Appuyez sur le bouton « Manual vac ». Tant que vous maintenez la touche enfoncée, l'air est évacué. Lorsque vous lâchez le bouton, ce processus arrête.
7. Veuillez continuer à presser le bouton jusqu'à ce que le vide désiré soit atteint.
8. De plus, la touche « Seal » clignote.
9. Puis pressez le bouton „Seal” et scellez le sachet.

REMARQUE

- Si trop d'air a été retiré, vous pouvez attendre un moment et l'appareil laisse à nouveau entrer de l'air dans le sac. Vous pouvez répéter l'opération.

4.7 Conservation dans un récipient à vide

1. Placez l'appareil sur une surface sèche.
2. Ouvrez l'appareil à l'aide la poignée.
3. Essuyer le récipient à vide et son couvercle pour s'assurer qu'ils sont propres et secs.
4. Remplissez les produits dans le récipient. Veillez à ce que vous ne remplissiez pas trop de produits.
5. Fermez le récipient avec son couvercle.
6. Fermez le couvercle de l'appareil et appuyez sur la poignée.
7. L'extrémité du tuyau d'aspiration est équipée d'un adaptateur. Fixez l'extrémité du tuyau d'aspiration avec ou sans adaptateur au raccord du couvercle de votre récipient.
8. Pressez bouton Récipient vide (Canister).
9. Pressez fermement au début le couvercle pour éviter que de l'air s'échappe.
10. Le processus de mise sous vide s'arrête automatiquement dès qu'un vide suffisant a été créé.
11. Si vous devez stopper la mise sous vide, appuyez d'abord sur le bouton Mettre sous vide & sceller / Arrêter (Vac & seal / Cancel)
12. Retirez le tuyau de mise sous vide du couvercle du récipient.



REMARQUE

- Vous pouvez également utiliser des sachets ZIP de mise sous vide. Veuillez noter qu'un adaptateur approprié est nécessaire pour les sachets ZIP.

4.8 Mariner

1. Suivez les étapes 1 à 5 comme décrit au point 4.4.
2. Presser „Marinate“.
3. L'air est extraite et après le procédé de sous vide l'air est automatiquement aspiré. Le procédé se répète pour 3 cycles.
4. Le processus de „marinage“ se termine automatiquement.
5. Si vous devez stopper la mise sous vide, appuyez d'abord sur le bouton Stop.
6. Après le processus de « marinade », la soudure n'est pas automatique. Vous pouvez le faire manuellement en appuyant sur le bouton « Seal ».

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 4.7 et appuyez sur la touche « Marinade ». La valve du couvercle du récipient doit être ouverte.

4.9 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.
- ▶ Pour le rangement, veuillez fermer le couvercle sans le serrer et rabattre la poignée, sans la verrouiller, afin que les joints ne se déforment pas.
- ▶ Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil.

5 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.

5.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

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

- ▶ Avant le nettoyage retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ L'appareil d'emballage sans 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.
- ▶ 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.

5.2 Nettoyage

◆ L'extérieur de l'appareil

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide et un liquide vaisselle doux

◆ L'intérieur de l'appareil

Nettoyez l'intérieur de l'appareil en essuyant tout reste d'aliment ou de liquide avec une serviette en papier. Retirez le bac de récupération de la chambre à vide et rincez à l'eau tiède avec un peu de détergent, séchez soigneusement et remplacez.

◆ 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.

◆ Joint en caoutchouc (6)

Sortez le joint en caoutchouc et lavez-le à l'eau chaude savonneuse.

REMARQUE

- ▶ Le joint en caoutchouc doit être séché soigneusement avant de le remonter.
- ▶ Veillez à ce que le joint soit correctement placé pour que l'appareil puisse fonctionner correctement.

6 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.

6.1 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.

6.2 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	Adressez-vous au service après vente
	Prise défective	Prendre une autre prise de courant
Le premier soudage sur la section de rouleau découpée n'est pas mis en œuvre	Le rouleau n'est pas placé correctement	Suivez les étapes dans le chapitre « Emballer sous vide dans un sac sur rouleau »
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	Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez le refroidir quelques minutes
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
	La soudure n'est pas scellée sur toute sa longueur	Coupez le cordon de soudure et recommencez le processus de mise sous vide et de soudure
	Les aliments contenus dans le sac ont produit des gaz	blanchissez les légumes comme le chou et le brocoli avant de les mettre sous vide

La barre de soudure soude avant même la fin du processus de mise sous vide

La barre de soudure est devenue trop chaude suite à un trop grand nombre de passages rapprochés et soude les sachets alors que tout l'air n'a pas encore pu être évacué

Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez le refroidir quelques minutes

REMARQUE

- Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

7 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.

7.1 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».



8 Garantie

Pour ce produit, nous accordons une garantie de 12 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 conçu pour un usage commercial.

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.....	80
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso	81
1.2	Limitazione della responsabilità	81
1.3	Tutela dei diritti d'autore.....	81
1.4	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	81
1.5	Funzioni	82
1.6	Disimballaggio	82
2	Informazioni di sicurezza per la conservazione del cibo	82
3	Costruzione e funzione.....	83
3.1	Panoramica complessiva	83
3.2	Elementi di comando	84
3.3	Targhetta di omologazione.....	85
4	Utilizzo e funzionamento	85
4.1	Messa in funzione	85
4.2	Sacchetti in rotoli e gli adesivi del Food Manager.....	85
4.3	Produzione di un sacchetto proveniente dal rotolo.....	85
4.4	Confezionamento sotto vuoto in un sacchetto.....	86
4.5	Uso della funzione "Liquid/liquido".....	87
4.6	Uso della funzione „Manual vac“	87
4.7	Confezionamento sotto vuoto in un contenitore del vuoto.....	88
4.8	Marinare	88
4.9	Conservazione del sistema di sigillamento sottovuoto:	89
5	Pulizia e cura	89
5.1	Indicazioni di sicurezza	89
5.2	La pulizia.....	90
6	Eliminazione malfunzionamenti	90
6.1	Indicazioni di sicurezza	91
6.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	91
7	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	92
7.1	Smaltimento dell'involucro.....	93
8	Garanzia.....	93

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 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 CASO FastVac 3500 (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 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.

1.3 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.

1.4 Insieme della fornitura

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

- CASO FastVac 3500
- Cavo di alimentazione
- 1 Cavo da 12 V per il collegamento in auto
- Vaschetta di raccolta estraibile per la camera del vuoto
- 1 Rullo di film 35 x 800 cm
- Istruzioni d'uso
- 5 Sacchetto di film 20 x 30 cm
- 5 Sacchetto di film 30 x 40 cm
- 4 Fogli adesivi che permettono l'organizzazione alimentare

1.5 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.

1.6 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.

2 Informazioni di sicurezza per la conservazione del cibo

Rispettare determinate procedure per la saldatura sottovuoto. In questo modo potete garantire la qualità e la sicurezza dei vostri generi alimentari confezionati sotto vuoto / saldati.

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.
- Presti particolare attenzione alle buone condizioni igieniche, lavandosi le mani ogni volta che inizia con la messa sottovuoto e tenendo sempre in condizioni perfettamente pulite tutti gli attrezzi e l'apparecchio stesso.
- 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, è consigliabile sbucciarli prima di confezionarli sottovuoto.

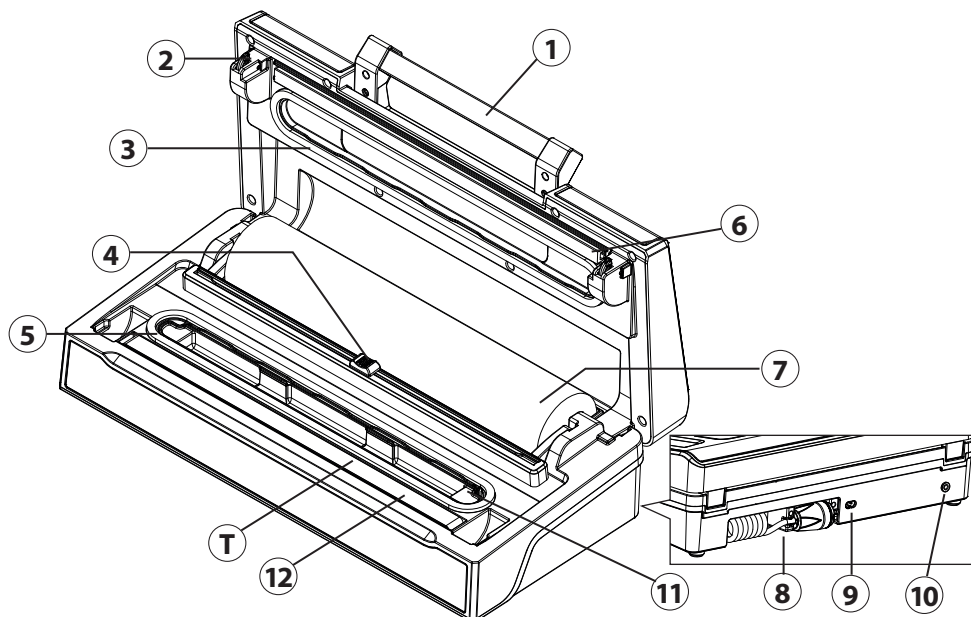
INDICAZIONE

- Verdure come broccoli, cavolfiori e cavoli freschi emettono gas se conservati sottovuoto; è dunque necessario sbollentarli e congelarli prima di sigillarli sottovuoto.

3 Costruzione e funzione

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

3.1 Panoramica complessiva



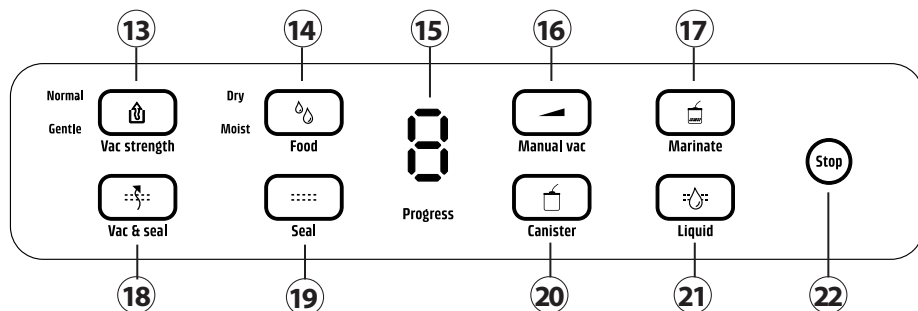
⚠ AVVISO

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)!

3.2 Elementi di comando

- 13** Pulsante Vac strength/forza di sottovuoto (Normal & Gentle)
Due diverse impostazioni che permettono la selezione dello spessore del sottovuoto. Normale: per alimenti sottovuoto normali
Gentle: per alimenti sottovuoto morbidi e delicati. Selezioni „Gentle“ se desidera uno spessore inferiore del sottovuoto
- 14** Tasto Food (Dry & Moist)
Due diverse impostazioni che permettono la selezione del tempo di saldatura. Dry/secco: Per un sottovuoto secco o per un sottovuoto privo di liquido, con un tempo di saldatura ridotto
Moist/umido: Per un sottovuoto umido o per un sottovuoto con liquido, con un tempo di saldatura normale
- 15** Progress - Il display mostra lo stato di avanzamento della rispettiva operazione.
- 16** Tasto Manual vac
L'aria viene estratta dal sacchetto finquando viene premuto il tasto. Rilasciando il tasto, l'operazione viene interrotta. Il sacchetto viene poi sigillato mediante il tasto Saldatura (Seal).
- 17** Tasto Marinare (Marinate)
Per la marinatura all'interno di un contenitore o di un sacchetto sottovuoto (nessuna saldatura automatica dopo la marinatura)
- 18** Tasto Vac & seal
Per la messa sottovuoto e la saldatura di un sacchetto
- 19** Tasto Seal
Per saldare un sacchetto senza operazione di messa sottovuoto aggiuntiva.

- 20** Tasto di Contenitore del vuoto (Canister)
Per la messa sottovuoto di contenitori.
- 21** Tasto Liquid
Adatto ai sacchetti con contenuto liquido, con un tempo di saldatura particolarmente lungo (cf. 4.5)
- 22** Tasto Stop
Per interrompere le operazioni.

3.3 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

4 Utilizzo e funzionamento

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

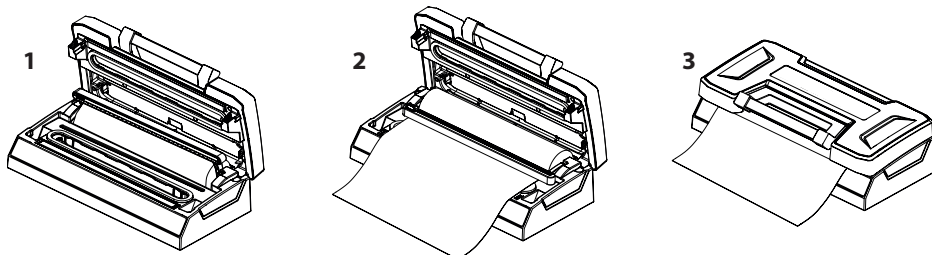
4.1 Messa in funzione

Prima di ogni utilizzo e dopo ogni sigillatura, sia l'apparecchio che tutti gli accessori che entrano in contatto con gli alimenti devono essere puliti accuratamente; a tal fine, seguire le istruzioni riportate nel paragrafo „Pulizia e cura“.

4.2 Sacchetti in rotoli e gli adesivi del Food Manager

Utilizzare solo sacchetti e rotoli espressamente destinati al sottovuoto. I rotoli di pellicola e i sacchetti forniti sono adatti per la cottura SousVide (70 °C per 2 ore e 100 °C per 15 minuti) e per la congelazione. Se si utilizzano pellicole di altri produttori, accertarsi che siano adatte anche per il microonde e per la cottura in busta (sous vide), oltre che per il congelamento. Si noti che gli aspirapolvere a barra come questo apparecchio possono essere utilizzati solo con sacchetti di pellicola strutturata. CASO offre un'ampia gamma di rotoli e sacchetti diversi per questo scopo. Gli adesivi in dotazione servono per organizzare gli alimenti. Con l'app Caso Food Manager è possibile vedere quali alimenti sono disponibili o da consumare. Per saperne di più: www.myfoodmanager.de.

4.3 Produzione di un sacchetto proveniente dal rotolo



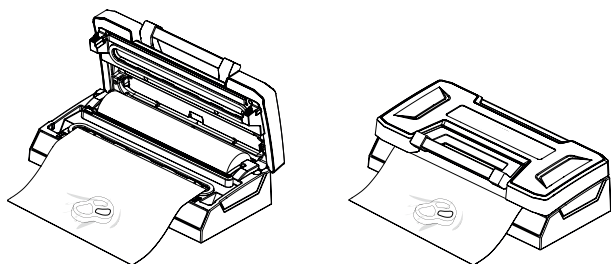
1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.
2. Apra il dispositivo, servendosi della maniglia.

3. Pieghi la guida della taglierina verso l'alto per srotolare il film fino a raggiungere la lunghezza desiderata al di sotto della taglierina. (fig. 1)
4. Fissi il film, piegando la guida della taglierina verso il basso. (fig. 2)
5. Sposti la taglierina completamente sopra la guida per poter dunque tagliare il film.
6. Posizioni un'estremità della pellicola al di sopra della barra saldante.
7. Chiuda il coperchio ed abbassi dunque la maniglia. (fig. 3)
8. Premere il Tasto di sigillatura (Seal)
9. L'indicatore di avanzamento mostra lo stato di avanzamento..
10. Sollevi la maniglia per aprire il dispositivo, rimuovendo dunque il sacchetto.
11. Il sacchetto ora può essere usato per la messa sottovuoto.

INDICAZIONE

- ▶ Assicurarsi che il sacchetto che si desidera utilizzare sia più lungo del cibo di almeno **8cm**. Aggiungere **2 cm.** supplementari ogni volta che il sacchetto viene riutilizzato.

4.4 Confezionamento sotto vuoto in un sacchetto



1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.
2. Apra il dispositivo, servendosi della maniglia.
3. Inserire nel sacchetto i generi alimentari che volete conservare.
4. Assicurarsi che l'estremità aperta del sacchetto si trovi dentro la camera del vuoto.
5. Chiuda il coperchio ed abbassi dunque la maniglia.
6. Per mezzo del tasto „Food/Alimento“ selezioni „Dry & Moist“ per impostare il tempo di saldatura desiderato, mentre per mezzo del tasto „Vac strength/forza di sottovuoto“ selezioni „Normal & Gentle“ al fine di impostare lo spessore del sottovuoto desiderato.
7. Premere quindi il Tasto Messa sotto vuoto e Sigillatura / Interrompe (Vac & seal) e il sacchetto viene automaticamente messo sotto vuoto e sigillato.
8. L'indicatore di avanzamento mostra lo stato di avanzamento.
Se si desidera interrompere il processo, premere il tasto “Stop”.
9. Sollevi la maniglia per aprire il dispositivo, rimuovendo dunque il sacchetto.

INDICAZIONE

- ▶ Può utilizzare il dispositivo fino a 200 volte di seguito con la procedura „Vac & seal“ e fino a 200 volte con la procedura „seal/sigillare“ senza che questo subisca un surriscaldamento.
- ▶ 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.

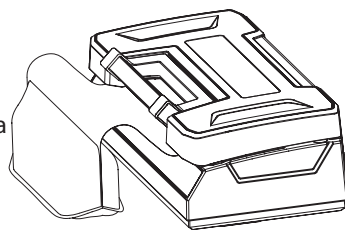
INDICAZIONE

- ▶ 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.
- ▶ Pulire e appianare il lato aperto prima di sigillarlo. Assicurarsi che niente rimanga nella parte aperta del sacchetto, che non ci siano grinze o pieghe sulle estremità del lato aperto. Corpi estranei o grinze e pieghe possono compromettere il sigillo.
- ▶ 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.

4.5 Uso della funzione "Liquid/liquido"

Usi la funzione liquido per il sottovuoto e saldi i sacchetti riempiti con liquidi o alimenti umidi. Si raccomanda l'uso di un sacchetto di alluminio con base apribile per mettere sottovuoto dei liquidi.

1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.
2. Posizionare il sacchetto di alluminio con il supporto. Il sacchetto deve raggiungere un riempimento massimo di circa 1/3 che permette di ripiegarlo nella direzione della camera a sottovuoto.
3. Premere il tasto "Liquid" per avviare il processo.
4. L'indicatore di avanzamento mostra lo stato di avanzamento.

**INDICAZIONE**

- ▶ Se un po' di liquido è stato aspirato nel vassoio di raccolta estraibile, rimuova il vassoio dall'apparecchio per poterlo pulire. Si assicuri anche di pulire l'interno dell'apparecchio.

4.6 Uso della funzione „Manual vac“

Visto che la pressione della messa sottovuoto è eccessiva per alcuni alimenti che potrebbero dunque schiacciarsi nel sacchetto, si può utilizzare la funzione „Manual vac“ al fine di regolare la durata e quindi la forza della procedura di messa sottovuoto. Con ciò è possibile adeguare la potenza del vuoto alla consistenza del vostro prodotto da mettere sotto vuoto e mettere sotto vuoto anche generi alimentari morbidi (p. es. frutti) di bosco senza schiacciarli. Grazie al controllo del tempo e della pressione si riesce ad evitare che i

cibi più delicati vengano schiacciati. Quando si confezionano cibi succulenti, si può anche utilizzare questa funzione per evitare che i liquidi vengano aspirati ed estratti.

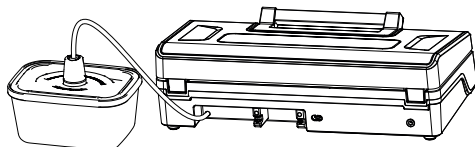
1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.
2. Apra il dispositivo, servendosi della maniglia.
3. Inserire nel sacchetto i generi alimentari che volete conservare.
4. Si assicuri che l'estremità aperta del sacchetto si trovi all'interno della camera sotto-vuoto.
5. Chiuda il coperchio ed abbassi dunque la maniglia.
6. Prema il pulsante „Manual vac“. Finché tiene premuto il pulsante, avviene l'estrazione dell'aria. Solo quando il tasto viene rilasciato, l'operazione viene interrotta.
7. Tenere premuto il tasto, fino a quando il vuoto desiderato è stato raggiunto.
8. Inoltre, il tasto „Seal“ lampeggia.
9. Premere poi il tasto „Seal“ (Sigillatura) e sigillare così il sacchetto.

INDICAZIONE

- Se è stata estratta una quantità eccessiva di aria, può attendere un momento e il dispositivo permetterà nuovamente all'aria di entrare nel sacchetto. Può ripetere la procedura.

4.7 Confezionamento sotto vuoto in un contenitore del vuoto

1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.
2. Apra il dispositivo, servendosi della maniglia.
3. Pulisca il contenitore di sottovuoto e il suo coperchio per assicurarsi che siano puliti e asciutti.
4. Riempire il prodotto da mettere sotto vuoto nel contenitore. Fare attenzione di non riempire troppo prodotto da mettere sotto vuoto.
5. Chiuda il contenitore con il rispettivo coperchio.
6. Chiudere il coperchio dell'apparecchio e premere la maniglia.
7. L'estremità del tubo di aspirazione è dotata di un adattatore. Fissare l'estremità del tubo di aspirazione con o senza adattatore al raccordo del coperchio del contenitore.
8. Premere il pulsante „Contenitore per vuoto“ (Canister).
9. All'inizio della procedura di messa sotto vuoto premere il coperchio saldamente, per evitare che possa fuoriuscire dell'aria.
10. La procedura di messa sottovuoto viene conclusa automaticamente non appena viene generato uno spazio vuoto sufficiente.
11. Se desiderate interrompere l'operazione, premere il Tasto Stop.
12. Rimuovere il tubo di sottovuoto dal coperchio del contenitore.



INDICAZIONE

- Può anche utilizzare i sacchetti ZIP sottovuoto per la messa sottovuoto. Vi preghiamo di considerare che per i sacchetti ZIP serve un adattatore adeguato.

4.8 Marinare

1. Seguite i passi 1-5 come descritto in 4.4.
2. Premere il pulsante „Marinare“ (Marinate).

3. Viene estratta aria e dopo la messa sotto vuoto automaticamente fatta rientrare. La procedura si esegue per 3 cicli di lavoro.
4. Il processo „Marinate“ termina automaticamente.
5. Se desiderate interrompere l'operazione, premere il Tasto Stop.
6. Dopo la procedura „Marinate/Marinare“ non avviene una saldatura automatica. Se necessario, questa procedura la si può anche avviare manualmente, attivando il pulsante „Seal/Sigillare“.

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 4.7 e preme dunque il pulsante „Marinate/Marinare“. La valvola all'interno del coperchio del contenitore deve essere aperta.

4.9 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.
- Per la conservazione, vi preghiamo di chiudere il coperchio solo in modo non fisso e di piegare la maniglia verso il basso, senza bloccarla per evitare la deformazione delle guarnizioni.
- Scollegare il cavo di alimentazione dall'apparecchio. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio.

5 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.

5.1 Indicazioni di sicurezza

ATTENZIONE

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

- Estragga la spina dalla presa a muro prima della pulizia.
- 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.
- 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.

5.2 La pulizia

◆ l'esterno

Strofinare l'esterno con un panno umido o una spugna e un detergente da cucina neutro.

◆ L'interno

Pulire l'interno togliendo ogni residuo alimentare o liquido con una carta assorbente. Togliere la vaschetta di raccolta dalla camera del vuoto e sciacquarla in acqua calda con un poco di detergente, asciugarla accuratamente e reinserirla.

◆ 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.

◆ Guarnizione di gomma (6)

Estrarre la guarnizione di gomma e pulirla in acqua saponata calda.

INDICAZIONE

- ▶ Prima di rimontare la guarnizione di gomma, asciugarla accuratamente.
- ▶ Si assicuri di posizionare correttamente la guarnizione al fine di permettere il funzionamento corretto del dispositivo.

6 Eliminazione malfunzionamenti

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

6.1 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.

6.2 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	Contatta il servizio clienti.
	La presa è difettosa	Scegliere un'altra presa
Non viene eseguita la prima saldatura sulla parte di rullo tagliata	Il rullo non è stato posizionato in modo corretto	Segua i passi nel capitolo "Imballare sottovuoto in un sacchetto che proviene dal rullo"
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	Apra il coperchio dell'apparecchio e lo faccia raffreddare per alcuni minuti

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
	La sutura della saldatura non è completamente sigillata	Tagli la sutura della saldatura per poi iniziare nuovamente la procedura di messa sottovuoto e di saldatura
	Gli alimenti che si trovano all'interno del sacchetto hanno formato dei gas	Sbollenti i tipi di verdure come i cavoli e i broccoli prima di metterli sottovuoto
	La barra di saldatura si è scaldata eccessivamente a causa di troppi passaggi in rapida successione e sigilla i sacchetti senza permettere che prima venga rimossa tutta l'aria	Apra il coperchio dell'apparecchio e lo faccia raffreddare per alcuni minuti
La barra di saldatura sigilla già prima della conclusione della procedura di messa sottovuoto		

INDICAZIONE

- Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

7 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.

7.1 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.



8 Garanzia

Per questo prodotto può contare su una garanzia di 12 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 destinato all'utilizzo 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 rispedire l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

Índice de uso

1	Generalidades	94
1.1	Información acerca de este manual	95
1.2	Limitación de responsabilidad	95
1.3	Derechos de autor (copyright)	95
1.4	Ámbito de suministro e inspección de transporte	95
1.5	Funciones	96
1.6	Desembalaje	96
2	Indicaciones de seguridad para la conservación de alimentos.....	96
3	Estructura y funciones	97
3.1	Descripción general.....	97
3.2	Elementos de operación	98
3.3	Placa de especificaciones	99
4	Operación y funcionamiento	99
4.1	Puesta en servicio	99
4.2	Bolsas y rollos y pegatinas del gestor de alimentos.....	99
4.3	Creación de una bolsa procedente del rollo	99
4.4	Envasar al vacío en una bolsa	100
4.5	Uso de la función “Liquid”	101
4.6	Uso de la función „Manual vac”	101
4.7	Envasar al vacío en un recipiente de vacío.....	102
4.8	Marinado	102
4.9	Almacenamiento de la envasadora	103
5	Limpieza y conservación	103
5.1	Instrucciones de seguridad	103
5.2	Limpieza	103
6	Resolución de fallas	104
6.1	Instrucciones de seguridad.....	104
6.2	Problemas, causas y remedios.....	104
7	Eliminación del aparato usado.....	105
7.1	Eliminación del embalaje	106
8	Garantía	106

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 VRH 590 advanced 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 FastVac 3500 (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,
- resolución de fallas y/o
- operación,
- 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 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.

1.3 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.

1.4 Ámbito de suministro

El aparato se entrega con los siguientes componentes:

- CASO FastVac 3500
- Cable de alimentación
- Bandeja de recogida extraíble para la cámara de vacío
- 1 Rollo de plástico 35 x 800 cm
- 5 Bolsas de plástico 20 x 30 cm
- 4 Hojas de etiquetas para organizar los alimentos
- 12 V Cable de 12 V para la conexión en el coche
- Manual del usuario
- 5 Bolsas de plástico 30 x 40 cm

1.5 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.

1.6 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.

2 Indicaciones de seguridad para la conservación de alimentos

Siga procedimientos específicos al sellar al vacío para garantizar la calidad y la seguridad del envasado al vacío/sellado de alimentos.

NOTA

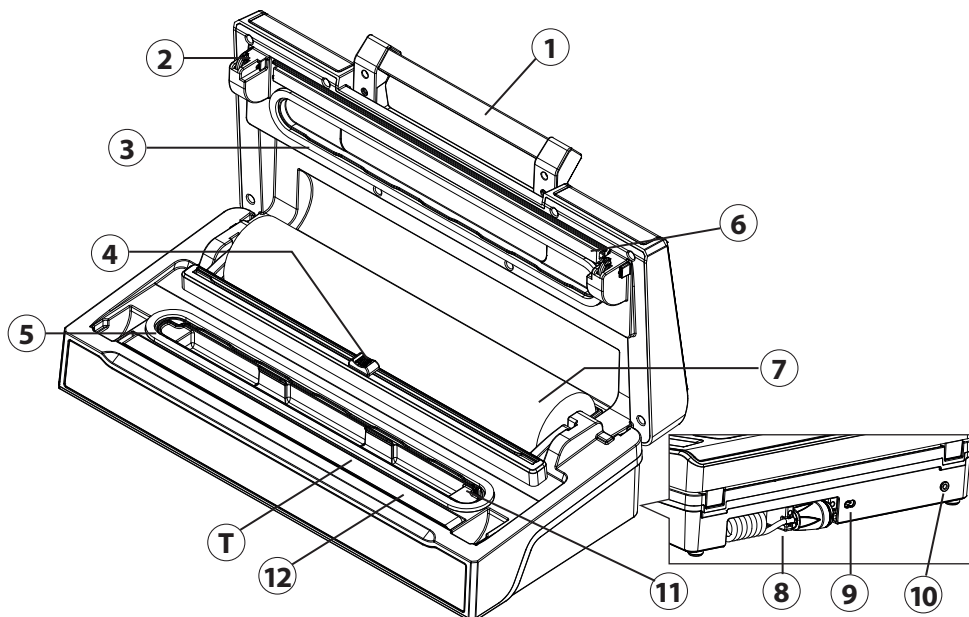
Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad para un uso adecuado del aparato:

- ▶ Consuma inmediatamente los alimentos perecederos que hayan sido calentados, descongelados o almacenados sin refrigeración.
- ▶ Garantice unas buenas condiciones higiénicas, lávese las manos antes de envasar al vacío y mantenga todas las herramientas y el dispositivo absolutamente limpios.
- ▶ Enfíe 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.

3 Estructura y funciones

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

3.1 Descripción general



- | | |
|---|--|
| ① Mango | ⑧ Tubo flexible de vacío |
| ② Gancio di bloccaggio | ⑨ Conexión del cable de alimentación |
| ③ Junta superior | ⑩ Conexión para cable de coche de 12 V |
| ④ Cuchilla | ⑪ Cámara de vacío extraíble |
| ⑤ Junta inferior | ⑫ Barras selladoras (T)
(Con los filamentos calentadores recubiertos de teflón, esto permite sellar las bolsas sin que se peguen a las barras.) |
| ⑥ Junta de goma (Presiona la bolsa contra la barra selladora) | |
| ⑦ Compartimento para rollo | |

⚠ ADVERTENCIA

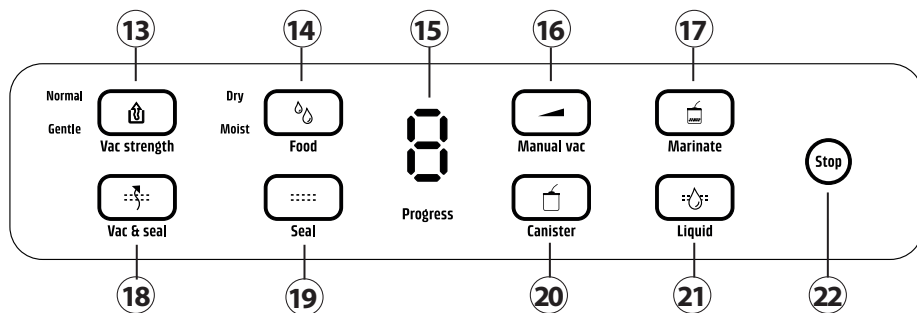
La barra selladora puede estar muy caliente. Tenga presente la siguiente indicación de seguridad para no quemarse a sí mismo ni quemar a otras personas:

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

NOTA

► No retire la cinta de teflón (T)!

3.2 Elementos de operación



- 13** Botón Vac strength (Normal & Gentle)
Dos ajustes diferentes para seleccionar la intensidad del vacío.
Normal: para productos normales que se envasen al vacío.
Gentle: para productos blandos y delicados que se envasen al vacío. Seleccione "Gentle" si desea una intensidad del vacío menor.
- 14** Botón Food (Dry & Moist)
Dos ajustes diferentes para seleccionar el tiempo de sellado.
Dry: para el envasado al vacío de productos secos o productos sin líquido, con un tiempo de sellado más corto.
Moist: para el envasado al vacío de productos húmedos o productos con líquido, con un tiempo de sellado normal.
- 15** Progress - La pantalla muestra el progreso del proceso correspondiente.
- 16** Botón Manual vac
Pulse el botón para que el aire sea extraído de la bolsa. Suelte el botón para finalizar el proceso. A continuación, debe sellar la bolsa pulsando el botón Seal (Sellado).
- 17** Bóton Marinado (Marinate)
Para marinar en un recipiente o en una bolsa de vacío
(no tiene lugar el sellado automático tras el proceso de marinado)
- 18** Botón Vac & seal
Para envasar al vacío y sellar una bolsa.
- 19** Botón Seal
Para sellar una bolsa sin proceso de vacío adicional.
- 20** Bóton „recipiente de vacío" (Canister)
Para hacer el vacío en recipientes.
- 21** Bóton Liquid
Para bolsas con un contenido líquido, con un tiempo de sellado extralargo. (véase 4.5)

- 22** Botón «Stop»
Para cancelar los procesos.

3.3 Placa de especificaciones

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

4 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.

4.1 Puesta en servicio

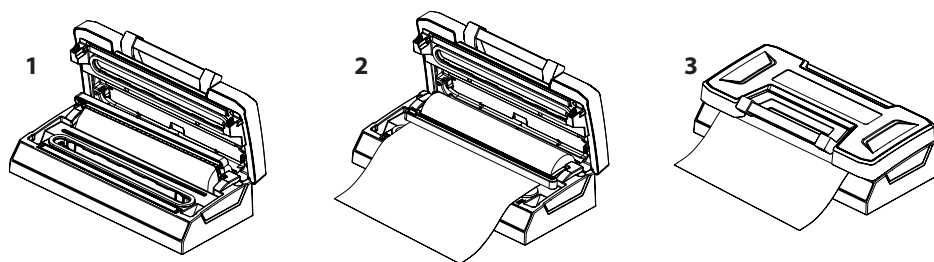
Limpie cuidadosamente el aparato y los accesorios que hayan estado en contacto con alimentos después de cada uso y de cada sellado. Por favor, siga las indicaciones expuestas en la sección "Limpieza y conservación".

4.2 Bolsas y rollos y pegatinas del gestor de alimentos

Utilice únicamente bolsas y rollos expresamente previstos para la cocción al vacío. Los rollos de lámina y las bolsas suministrados son aptos para la cocción SousVide (70 °C durante 2 horas y 100 °C durante 15 min) y para la congelación. Cuando utilice láminas de otros fabricantes, asegúrese de que también son aptas para el microondas y para la cocción en bolsa (SousVide), así como para la congelación.

Tenga en cuenta que los aspiradores de barra como este aparato sólo pueden utilizarse con bolsas de lámina estructuradas. CASO ofrece una amplia gama de diferentes rollos y bolsas para este fin. Las pegatinas suministradas sirven para organizar los alimentos. Con la aplicación Caso Food Manager, puede ver qué alimentos están disponibles o deben agotarse. Más información en www.myfoodmanager.de.

4.3 Creación de una bolsa procedente del rollo



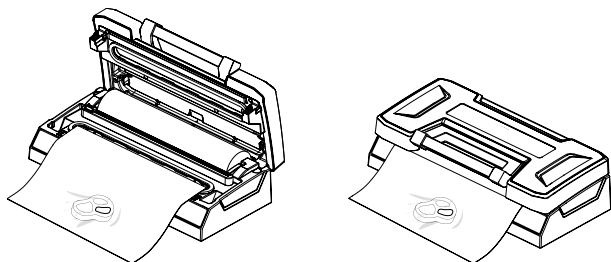
1. Coloque el aparato en un lugar seco.
2. Abra el aparato con el asa.
3. Abra el carril de la cuchilla subiéndolo para poder desenrollar la longitud de manga deseada bajo la cuchilla. (figura 1)
4. Fije la manga cerrando el carril de la cuchilla. (figura 2)
5. Mueva la cuchilla a lo largo de todo el carril para cortar la manga.
6. Coloque un extremo de la manga sobre la barra de sellado.

7. Cierre la tapa y presione el asa hacia abajo. (figura 3)
8. Pulse el Botón de sellado (Seal).
9. El indicador de progreso muestra el avance.
10. Suba el asa para abrir el aparato y sacar la bolsa.
11. Ahora puede utilizar la bolsa para envasar al vacío.

NOTA

- Asegúrese de que la longitud de la bolsa es 8 cm mayor que la del alimento a conservar y prevea 2 cm adicionales por si tuviera que volver a sellarla.

4.4 Envasar al vacío en una bolsa



1. Coloque el aparato en un lugar seco.
2. Abra el aparato con el asa.
3. Coloque en la bolsa los alimentos que desea guardar.
4. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa se encuentra dentro de la cámara de vacío.
5. Cierre la tapa y presione el asa hacia abajo.
6. Use la tecla "Food" para seleccionar el tiempo de sellado deseado, eligiendo entre „Dry & Moist“; use la tecla "Vac strength" para seleccionar la intensidad del vacío deseada, eligiendo entre "Normal & Gentle".
7. A continuación, pulse el botón vacío y sellado / cancelar (Vac & seal) y la bolsa quedará firmemente sellada automáticamente y envasada al vacío.
8. El indicador de progreso muestra el avance.
9. Si desea cancelar el proceso, pulse el botón «Stop».
10. Suba el asa para abrir el aparato y sacar la bolsa.

NOTA

- Puede utilizar el aparato hasta 200 veces consecutivas con el proceso «Vac & seal» y hasta 200 veces con el proceso «Seal» sin que se sobrecaliente.
- No llene la bolsa demasiado. Deje suficiente espacio (4,5 cm) para que pueda meterse la boca de la bolsa fácilmente en la envasadora.
- 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.

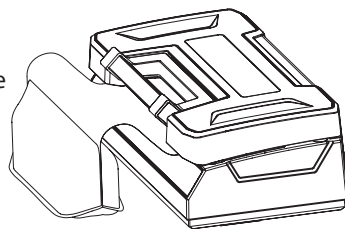
NOTA

- ▶ 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.

4.5 Uso de la función “Liquid”

Use la función Liquid para envasar al vacío y sellar bolsas llenas de líquidos o alimentos húmedos. Se recomienda utilizar una bolsa de plástico transparente con base desplegable para el envasado al vacío de líquidos.

1. Coloque el aparato en un lugar seco.
2. Coloque la bolsa de plástico transparente con su base desplegada. La bolsa debe llenarse hasta un máximo de aproximadamente 1/3 para que pueda plegarse hacia atrás en dirección a la cámara de vacío.
3. Pulse el botón «Liquid» para iniciar el proceso.
4. El indicador de progreso muestra el avance.

**NOTA**

- ▶ Si cayera algo de líquido en la bandeja de goteo extraíble, retire la bandeja del dispositivo para limpiarla. Asegúrese asimismo de limpiar el interior del dispositivo.

4.6 Uso de la función „Manual vac“

Como la presión del vacío puede ser excesiva para algunos alimentos, que acabarían aplastados en la bolsa, tiene la opción de usar la función «Manual vac» para regular la duración y la intensidad del proceso de vacío. Así se puede adaptar la intensidad de envase al vacío a la consistencia del producto que desea envasar al vacío y también qué alimentos (p.ej. frutas del bosque) desea envasar al vacío sin comprimirlos destruyéndolos. Gracias a la regulación del tiempo y la presión, podrá evitar que se aplasten los alimentos más delicados. Al envasar alimentos jugosos, también puede usar esta función para evitar que se extraiga y se aspire el líquido.

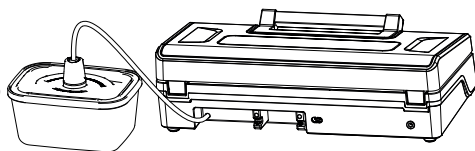
1. Coloque el aparato en un lugar seco.
2. Abra el aparato con el asa.
3. Coloque en la bolsa los alimentos que desea guardar.
4. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa se encuentre dentro de la cámara de vacío.
5. Cierre la tapa y presione el asa hacia abajo.
6. Presione la tecla «Manual vac». Se aspirará aire mientras la tecla esté pulsada. El proceso solo se detendrá al pulsar el botón.
7. Mantenga pulsado el botón hasta alcanzar el vacío deseado.
8. Además, el botón «Sellar» parpadea.
9. Luego, pulse el botón „Seal“ y selle así la bolsa.

NOTA

- Si ha aspirado demasiado aire, puede esperar un momento y el aparato permitirá que vuelva a entrar aire en la bolsa. Puede repetir el proceso.

4.7 Envasar al vacío en un recipiente de vacío

1. Coloque el aparato en un lugar seco.
2. Abra el aparato con el asa.
3. Pase un paño por el recipiente de vacío y su tapa para asegurarse de que estén limpios y secos.
4. Llene el alimento que desea envasar en el recipiente. Procure no llenar demasiada cantidad de alimento.
5. Cierre el recipiente con la tapa correspondiente.
6. Cierre la tapa del aparato y presione el asa.
7. El extremo de la manguera de vacío está equipado con un adaptador. Fije el extremo de la manguera de vacío con o sin adaptador a la conexión de la tapa del recipiente.
8. Pulse botón "recipiente de vacío (Canister)".
9. Presione firmemente la tapa del recipiente al principio del proceso de vacío para evitar que salga aire.
10. El proceso de vacío acaba automáticamente en cuanto se haya generado suficiente vacío.
11. Si desea interrumpir el proceso, pulse el botón Stop.
12. Retire la manguera de vacío de la tapa del recipiente.



NOTA

- También puede utilizar bolsas ZIP para el proceso de vacío. Tenga en cuenta que se necesita un adaptador adecuado para las bolsas ZIP.

4.8 Marinado

1. Siga los pasos 1-5 descritos en el apartado 4.4.
2. Pulse "marinar" (Marinate).
3. El aire se extrae y vuelve a entrar automáticamente tras el proceso de vacío. El proceso pasa por 3 ciclos de trabajo.
4. El proceso de „marinado“ termina automáticamente.
5. Si desea interrumpir el proceso, pulse el botón stop.
6. Tras el proceso „Marinate“ no se produce un sellado automático. Podrá iniciarlo manualmente si lo necesita con la tecla „Seal“.

NOTA

- También puede utilizar recipientes de vacío para el marinado. Para ello, siga los pasos 1-6 que se describen en el punto 4.7 y pulse la tecla «Marinate». La válvula de la tapa del recipiente debe estar abierta.

4.9 Almacenamiento de la envasadora

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

NOTA

- ▶ 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.
- ▶ Para guardar el aparato, no cierre la tapa apretada y solamente baje el asa, no la bloquee; así evitará que se deformen las juntas.
- ▶ Desconecte el cable de alimentación del aparato. No enrolle el cable alrededor del aparato.

5 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.

5.1 Instrucciones de seguridad



PRECAUCIÓN

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

- ▶ Antes de limpiar desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ▶ El aparato debe limpiarse regularmente y eliminar los residuos para mantener su funcionalidad y seguridad. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- ▶ Las barras selladoras pueden estar calientes después del proceso de vacío. ¡Existe peligro de fuego! Espere a que el aparato se enfríe.
- ▶ Si es posible, limpie el aparato después de cada uso.
- ▶ 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 sumerja el aparato en agua u otros líquidos ni lo introduzca en el lavavajillas.
- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni disolventes.
- ▶ No raspe la suciedad persistente con objetos duros.
- ▶ Seque cuidadosamente el aparato antes de volver a utilizarlo.

5.2 Limpieza

◆ Superficie externa del aparato

Limpie la superficie externa del aparato con un trapo húmedo o utilice jabón suave no abrasivo.

DE
EN
FR
IT
ES
NL
SV
TR

◆ **Superficie interior del aparato**

Limpie la superficie interior del aparato con papel de cocina para eliminar restos de comida y líquidos. Retire la bandeja de recogida de la cámara de vacío y lávela con un poco de jabón lavavajillas, séquela completamente y vuelva a colocarla.

◆ **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.

◆ **Junta de goma (6)**

Extraiga la junta de goma y lávela utilizando agua jabonosa caliente.

NOTA

► La junta de goma debería secarse completamente antes de volver a colocarse.
► Asegúrese de que las juntas estén bien colocadas para que el aparato pueda funcionar correctamente.

6 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.

6.1 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.

6.2 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
El primer sellado de la bolsa hecha de rollo no se efectúa	Rollo en posición incorrecta	Siga los pasos del capítulo "Envasado al vacío en bolsas hechas con el rollo"

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	Abra la tapa del aparato y déjelo enfriar unos minutos
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
	El sellado no está completamente cerrado	Corte la parte sellada y repita el proceso de vacío y sellado
	Los alimentos de la bolsa han generado gases	Escalde las verduras como la col o el brócoli antes de envasarlas al vacío
La barra de sellado actúa antes de finalizar el proceso de vacío	La barra de sellado se ha sobrecalentado por efectuar demasiados procesos consecutivos y sella las bolsas aunque no se haya podido extraer todo el aire	Abra la tapa del aparato y déjelo enfriar unos minutos

NOTA

- Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

7 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.

7.1 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“.

8 Garantía

Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 12 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. Este dispositivo está diseñado para uso profesional.

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.

Inhoud van de gebruiksaanwijzing

1	Algemeen	107
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	108
1.2	Aansprakelijkheid	108
1.3	Auteurswet	108
1.4	Leveringsomvang	108
1.5	Toepassingsgebied	109
1.6	Uitpakken	109
2	Veiligheidsinstructies voor het bewaren van levensmiddelen	109
3	Opbouw en functie	110
3.1	Overzicht	110
3.2	Bedieningselementen	111
3.3	Typeplaatje	112
4	Bediening en werking	112
4.1	Ingebruikneming	112
4.2	Zakken en Rollen en Food Manager stickers	112
4.3	Maken van een van de rol komende zak	112
4.4	Vacuüm verpakken in een zak	113
4.5	Gebruik van de functie "Liquid/vloeibaar"	114
4.6	Gebruik van de functie „Manual vac“	114
4.7	Vacuüm verpakken in een pot	115
4.8	Marineren	115
4.9	Opbergen van de vacumeerder:	116
5	Reiniging en onderhoud	116
5.1	Veiligheidsvoorschriften	116
5.2	Reiniging	116
6	Storingen verhelpen	117
6.1	Veiligheidsvoorschriften	117
6.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen	117
7	Afvoer van het oude apparaat	118
7.1	Verwijderen van de verpakking	119
8	Garantie	119

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 maakt deel uit van de stofzuiger (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 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.

1.3 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.

1.4 Leveringsomvang

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- CASO FastVac 3500
- Netsnoer
- Verwijderbare opvangbak voor de vacuümkamer
- 1 Folie rol 35 x 800 cm
- 5 Foliezakken 20 x 30 cm
- 4 Vellenstickers voor het organiseren van uw voedsel
- 12 V-kabel voor aansluiting in de auto
- Bedieningshandleiding
- 5 Foliezakken 30 x 40 cm

1.5 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.

1.6 Uitpakken

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

2 Veiligheidsinstructies voor het bewaren van levensmiddelen

Volg a.u.b. bepaalde procedures bij het vacuüm trekken; zo kunt u de kwaliteit en de veiligheid van uw gevacumeerde / gesealde levensmiddelen garanderen.

TIP

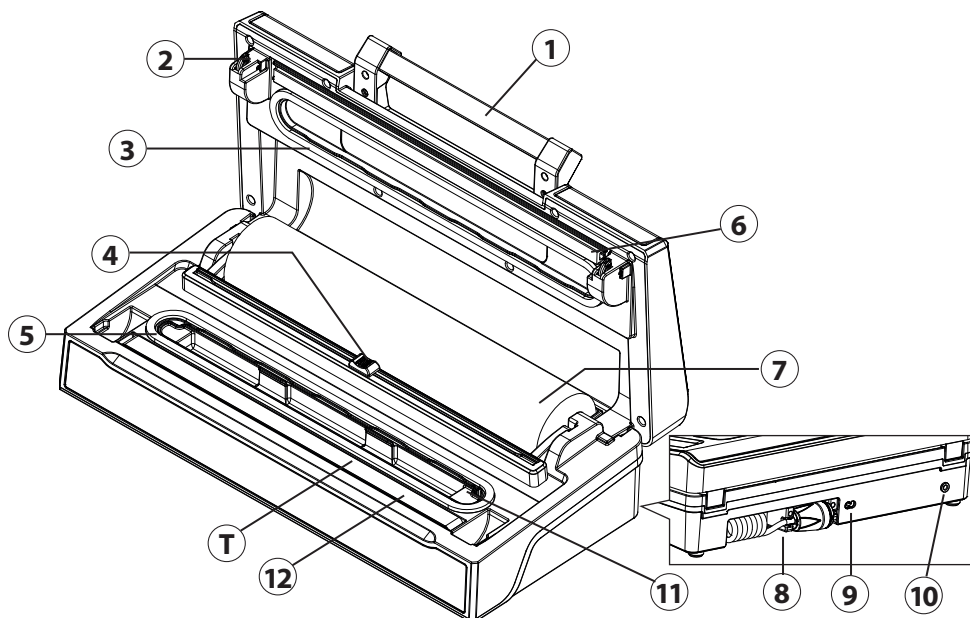
Neem voor een veilige omgang met het apparaat de volgende algemene veiligheidsinstructies in acht:

- ▶ Als er bederfelijke levensmiddelen verwarmd of ontdooid werden of ongekoeld bewaard worden, moeten ze direct geconsumeerd worden.
- ▶ Besteed bijzondere aandacht aan goede hygiënische omstandigheden. Was uw handen voordat u gaat stofzuigen en houd alle keukengerei en het apparaat in perfect schone staat.
- ▶ 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.

3 Opbouw en functie

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

3.1 Overzicht



- | | |
|--|---|
| ① Handgreep | ⑧ Vacumeerslang |
| ② Vergrendelhaak | ⑨ Aansluiting netsnoer |
| ③ Bovenste dichting | ⑩ Aansluiting voor 12 V-autokabel |
| ④ Cutter | ⑪ Uitneembare vacuümkamer |
| ⑤ Onderste dichting | ⑫ Sealbalk (T)
(heeft een met teflon beklede verwarmingsdraad; deze maakt het mogelijk om de zak te verzegelen, zonder dat hij vastplakt.) |
| ⑥ Rubberen dichting (drukt de zak tegen de sealbalk) | |
| ⑦ Rollenvak | |

⚠ WAARSCHUWING

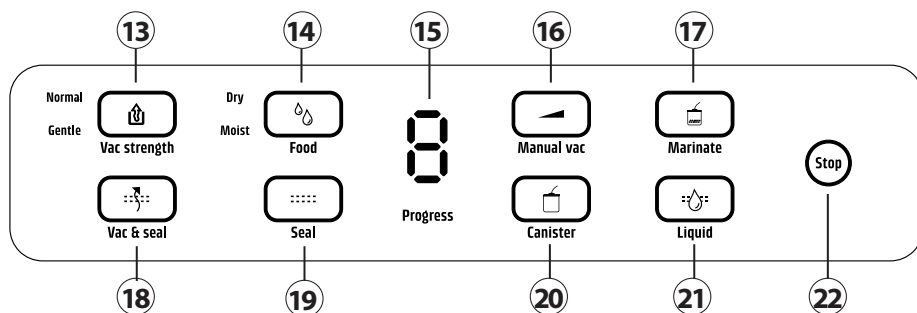
De sealbalk van het apparaat wordt heel heet.

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.

► Verwijder de teflonband (T) niet!

3.2 Bedieningselementen



- 13** Taste Vac strength (Normal & Gentle)
Er kunnen twee verschillende instellingen voor de selectie van de vacuümsterkte woden gekozen.
Normal: voor normale vacuümgoederen
Gentle: voor zachte en delicate vacuümgoederen. Kies de functie „Soft/zacht“ als u een lagere vacuümsterkte wenst.
- 14** Toets Food (Dry & Moist)
Er kunnen drie verschillende instellingen voor de lastijd worden gekozen.
Dry: voor droge vacuümgoederen of voor vacuümgoederen die geen vloeistof bevatten en daarom een kortere verzegeltijd hebben
Mois: voor vochtige vacuümgoederen of voor vacuümgoederen die vloeistof bevatten en een normale verzegeltijd hebben
- 15** Progress - Het display geeft de voortgang van het betreffende proces weer.
- 16** Toets Manual vac
Zolang u de toets indrukt, wordt er lucht uit de zak gezogen.
Laat de toets los, dan eindigt dit proces. U moet de zak vervolgens met de toets Seal sealen.
- 17** Toets Marinate
Voor het marinieren in een pot of in een vacuümzak
(geen automatisch sealen na het marineerproces)
- 18** Toets Vac & seal
Voor het automatisch vacumeren en sealen.
- 19** Toets Seal
Voor het sealen van een zak zonder extra vacumeerproces.
- 20** Toets Canister
Voor het vacumeren van potten
- 21** Toets Liquid
Voor zakken die een vloeistof bevatten en een bijzonder lange sluitingstijd hebben (zie punt 4.5)

- 22** Stopknop
Om de processen te annuleren.

3.3 Typeplaatje

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

4 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.

4.1 Ingebruikneming

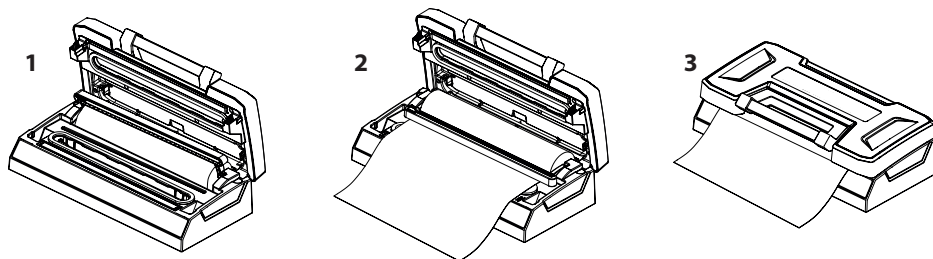
Voor elk gebruik en na elke verzegeling moeten zowel het apparaat als alle met levensmiddelen in contact komende accessoire delen zorgvuldig gereinigd worden; volg hiervoor de in de paragraaf „Reiniging en verzorging” genoemde aanwijzingen.

4.2 Zakken en Rollen en Food Manager stickers

Gebruik alleen zakken en rollen die uitdrukkelijk bedoeld zijn voor het vacumeren. De meegeleverde folierollen en zakken zijn geschikt voor SousVide koken (70 °C gedurende 2 uur en 100 °C gedurende 15 min) en voor invriezen. Als u folies van andere fabrikanten gebruikt, let er dan op dat deze ook geschikt zijn voor de magnetron en voor koken-in-een-zak (sous vide) en voor invriezen.

Let erop dat staafstofzuigers zoals dit apparaat alleen met gestructureerde foliezakken kunnen worden gebruikt. CASO biedt hiervoor een groot aantal verschillende rollen en zakken aan. De meegeleverde stickers worden gebruikt om de levensmiddelen te organiseren. Met de Caso Food Manager app kunt u zien welke levensmiddelen beschikbaar zijn of opgebruikt moeten worden. Lees meer op www.myfoodmanager.de.

4.3 Maken van een van de rol komende zak



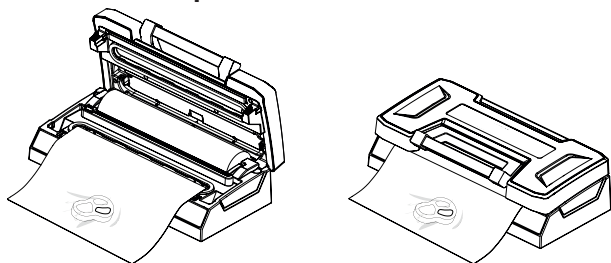
1. Zet het apparaat op een droge plaats.
2. Open het apparaat met de handgreep.
3. Klap de cutter omhoog om de folie op de gewenste lengte van de cutter uit te rollen. (afb. 1)
4. Fixeer de folie door de cutterrail naar beneden te klappen. (afb. 2)
5. Beweeg de cutter helemaal over de rail om de folie af te snijden.

6. Leg een uiteinde van de folie over de sealbalk.
7. Sluit de deksel en druk de handgreep naar beneden. (afb. 3)
8. Druk op de toets Seal.
9. De voortgangsbalk geeft de voortgang weer.
10. Klap de handgreep omhoog om het apparaat te openen en de zak er uit te halen.
11. De zak kan nu voor het vacumeren gebruikt worden.

TIP

- Verzeker u ervan dat de lengte van de te gebruiken zak minstens **8 cm** langer is dan het te conserveren levensmiddel en zorg voor nog eens **2 cm**, voor het geval dat de zak na het opensnijden nog een keer geseald moet worden.

4.4 Vacuüm verpakken in een zak



1. Zet het apparaat op een droge plaats.
2. Open het apparaat met de handgreep.
3. Doe de levensmiddelen in de zak.
4. Leg het open uiteinde van de zak in de vacuümkamer.
5. Sluit de deksel en druk de handgreep naar beneden.
6. Gebruik de toets „Food/Voeding” om de gewenste verzegeltijd te selecteren tussen „Dry & Moist” en gebruik de toets „Vac strength/Vacuümsterkte” om de gewenste vacuümsterkte te selecteren tussen „Normal & Gentle”.
7. Druk nu op „Vac & seal” en de zak wordt automatisch vacuüm getrokken en geseald.
8. De voortgangsbalk geeft de voortgang weer.
Als u de bewerking wilt annuleren, drukt u op de knop ‘Stop’.
9. Klap de handgreep omhoog om het apparaat te openen en de zak er uit te halen.

TIP

- U kunt het apparaat tot 200 keer direct achter elkaar gebruiken met het „Vac & seal” proces en tot 200 keer met het „seal” proces, zonder dat het apparaat oververhit raakt.
- Doe niet te veel levensmiddelen in de zak, zodat de geopende kant van de zak gemakkelijk in het vacumeerapparaat gelegd kan worden.
- Reinig het open uiteinde van de zak en strijk het glad, voordat u hem sealt. Verwijderde levensmiddelresten, vocht en vouwen om een perfect sealresultaat te krijgen.
- Strijk voor het vacumeren de lucht uit de zak om het vacumeerproces te optimaliseren.
- 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.

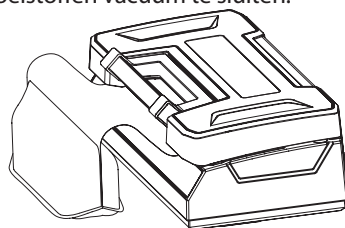
TIP

- ▶ 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.

4.5 Gebruik van de functie „Liquid/vloeibaar”

Gebruik de vloeistoffunctie om de zakken met vloeistoffen of vochtig voedsel vacuüm te zuigen en vervolgens af te sluiten. Het wordt aanbevolen om op dit punt een foliezak met scharnierende opstaande bodem te gebruiken om de vloeistoffen vacuüm te sluiten.

1. Zet het apparaat op een droge plaats.
2. Plaats de foliezak met de standbodem. De zak mag niet meer dan ongeveer 1/3 gevuld zijn. Zo kunt u de richting van de vacuümkamer terugvouwen.
3. Druk op de knop 'Liquid' om de bewerking te starten.
4. De voortgangsbalk geeft de voortgang weer.

**TIP**

- ▶ Als er een beetje vloeistof in de uitneembare lekbak is gezogen, verwijdt u de bak van het apparaat en maakt u de bak schoon. Bij het schoonmaken van het apparaat moet u ook op het interieur letten.

4.6 Gebruik van de functie „Manual vac”

Omdat de druk van het vacumeren voor sommige levensmiddelen te groot is en deze in de zak plat gedrukt zouden kunnen worden, kunt u met de functie „Manual vac” de duur en zodoende de sterkte van het vacumeerproces regelen. Daarmee kunt u de vacumeersterkte aan de consistentie van uw vacumeerproduct aanpassen en ook zachte levensmiddelen (bijv. zacht fruit) vacumeren zonder ze plat te drukken.

Door de tijd- en drukregeling wordt het platdrukken van gevoelige levensmiddelen voorkomen. Bij het verpakken van sommige sappige levensmiddelen kunt u deze functie ook gebruiken om te voorkomen dat vloeistof opgezogen en er uitgetrokken wordt.

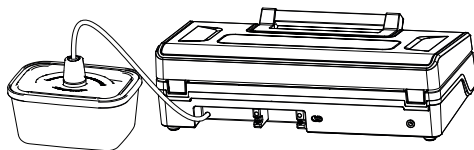
1. Zet het apparaat op een droge plaats.
2. Open het apparaat met de handgreep.
3. Doe de levensmiddelen in de zak.
4. Verzekert u ervan dat het open uiteinde van de zak zich binnen de vacuümkamer bevindt.
5. Sluit de deksel en druk de handgreep naar beneden.
6. Druk op de toets „Manual vac”. Zolang u de toets ingedrukt houdt, wordt er lucht uitgezogen. Pas als u de toets loslaat, stopt het proces.
7. Houd de toets ingedrukt, totdat het door u gewenste vacuüm bereikt is.
8. Bovendien knippert de toets 'Seal'.
9. Druk op de toets „Seal” en seal zo de zak.

TIP

- Als er te veel lucht uitgezogen werd, kunt u een moment wachten en het apparaat laat weer lucht in de zak. U kunt het proces herhalen.

4.7 Vacuüm verpakken in een pot

1. Zet het apparaat op een droge plaats.
2. Open het apparaat met de handgreep.
3. Veeg de vacuümpot en zijn deksel af om zeker te zijn dat deze schoon en droog zijn.
4. Doe het vacumeerproduct in de pot.
Let er op dat u er niet te veel vacumeerproducten in doet.
5. Sluit de pot met de bijbehorende deksel.
6. Sluit de deksel van het apparaat en druk de handgreep naar beneden.
7. Het uiteinde van de vacuümslang is voorzien van een adapter. Bevestig het uiteinde van de vacuümslang met of zonder adapter aan de aansluiting van het deksel van uw bak.
8. Druk op de toets „Canister“.
9. Druk de deksel van de pot aan het begin van het vacumeerproces aan.
10. Het vacumeerproces eindigt automatisch, zodra er genoeg vacuüm getrokken werd.
11. U kunt het proces op elk moment afbreken door op de toets „Stop“ te drukken.
12. Verwijder de vacuümslang van het deksel van de bak.

**TIP**

- U kunt voor het vacumeren ook vacuüm ZIP-zakken gebruiken. Let er op dat er voor de ZIP-zakken een passende adapter nodig is.

4.8 Marineren

1. Volg de stappen 1-5 zoals beschreven onder 4.4.
2. Druk op „Marinate“.
3. De lucht wordt er uitgezogen en na het vacumeerproces automatisch weer ingelaten. Het proces gaat via 3 werkcycli.
4. Het „Marinate“ proces eindigt automatisch.
5. U kunt het proces op elk moment afbreken door op de toets „Stop“ te drukken.
6. Na het „Marinate“ proces wordt niet automatisch geseald. Dat kunt u indien gewenst handmatig starten met de „Seal“ toets.

TIP

- U kunt voor het marineren ook vacuüm marineerpotten gebruiken. Volg daarvoor de stappen 1-6 zoals beschreven onder 4.7 en druk op de „Marinate“ toets. Het ventiel in de potdeksel moet open zijn.

4.9 Opbergen van de vacumeerder:

Berg uw apparaat op een egale en veilige plaats, buiten het bereik van kinderen, op.

TIP

- ▶ Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, raden wij aan om de stekker uit het stopcontact te halen.
- ▶ Sluit de deksel voor het opbergen slechts losjes en klap de handgreep naar beneden, niet vergrendelen, zodat de dichtingen niet vervormen.
- ▶ Verwijder het netsnoer van het apparaat. Wikkel het snoer niet om het apparaat.

5 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.

5.1 Veiligheidsvoorschriften

VORZICHTIG

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

- ▶ Trek de stekker voor het reinigen van het apparaat uit het stopcontact.
- ▶ Het apparaat moet regelmatig gereinigd en restanten verwijderd worden om zijn functionaliteit en veiligheid te behouden. Trek voor het reinigen de stekker uit het stopcontact.
- ▶ De sealbalk kan na het vacumeren heet zijn. Er bestaat verbrandingsgevaar! Wacht, totdat het apparaat afgekoeld is.
- ▶ Reinig het apparaat zo mogelijk na elk gebruik.
- ▶ Als er vocht in het apparaat binnendringt, kunnen er elektronische onderdelen beschadigd worden. Let er op dat er geen vloeistof door de vacuumpomp binnen in het apparaat komt.
- ▶ Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen en doe het niet in de afwas-machine.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Krap hardnekkig vuil er niet af met harde voorwerpen.
- ▶ Droog het apparaat zorgvuldig af, voordat u het weer gebruikt.

5.2 Reiniging

◆ **Buitenkant van het apparaat**

Veeg de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek af of met gebruik van een mild, niet schurend zeepsopje.

◆ **Binnenkant van het apparaat**

Reinig de binnenkant van het apparaat met keukenpapier om etensresten en vloeistoffen te verwijderen. Haal de opvangbak uit de vacuümkamer en spoel deze in warm water met een beetje afwasmiddel, droog hem zorgvuldig af en zet hem er weer in.

◆ **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.

⚠ VORZICHTIG

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

◆ **Rubberen dichting (6)**

Haal de rubberen dichting er uit en reinig deze in een warm zeepsopje

TIP

- ▶ De rubberen dichting moet zorgvuldig gedroogd worden, voordat u deze er weer in doet.
- ▶ Zorg voor een correcte plaatsing van de dichting, zodat het apparaat correct kan functioneren.

6 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.

6.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ VORZICHTIG

- ▶ 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.

6.2 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.
Het afgesneden stuk van de rol wordt niet correct geseald	Het stuk van de rol is niet correct gepositioneerd	Volg de stappen in het hoofdstuk „Maken van een van de rol komende zak”

DE
EN
FR
IT
ES
NL
SV
TR

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	Open de deksel van het apparaat en laat het enkele minuten afkoelen
De zak blijft niet onder vacuüm, nadat hij geseald werd	De zak is defect	Kies een andere zak, wikkel eventueel keukenpapier om de scherpe randen van de inhoud
	Er bevinden zich ondichte plekken door vouwen, kruimels, 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
	De sealnaad is niet doorlopend geseald	Snij de sealnaad er af en start het vacumeer- en sealproces opnieuw
	De zich in de zak bevindende levensmiddelen hebben gassen gevormd	Blancheer groentesoorten zoals kool en broccoli, voordat u deze vacumeert
De sealbalk sealt al voor het einde van het vacumeerproces	De sealbalk is door te veel gebruik kort na elkaar te heet geworden en sealt de zakken terwijl de complete lucht er nog niet uitgezogen kon worden	Open de deksel van het apparaat en laat het enkele minuten afkoelen

TIP

- Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

7 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 terugga-ve 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 kinderveili-ge plek wordt bewaard.

7.1 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkings-materialen 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.



8 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 12 maanden garantie voor ge-breken 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, transportscha-den, 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 ontworpen voor de commerciële inzet.

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.

Innehållsförteckning

1	Allmänt	120
1.1	Information om denna bruksanvisning	121
1.2	Ansvarsbegränsning	121
1.3	Upphovsmannarättsskydd	121
1.4	Leveransomfattning	121
1.5	Användningsområde	121
1.6	Uppackning	122
2	Säkerhetsanvisningar för förvaring av livsmedel	122
3	Konstruktion och funktion	123
3.1	Översikt	123
3.2	Kontroller	124
3.3	Typskylt	125
4	Manövrering och drift	125
4.1	Idrifttagning	125
4.2	Påsar, rullar och klistermärken för Food Manager	125
4.3	Tillverkning med en påse från rullen	125
4.4	Vakuumförpackning i en påse	126
4.5	Använda funktionen "Liquid"	127
4.6	Använda funktionen "Manual vac"	127
4.7	Vakuumförpackning i en behållare	128
4.8	Marinera	128
4.9	Förvaring av vakuumpackaren	128
5	Rengöring och skötsel	129
5.1	Rengöring	129
6	Åtgärdande av störningar	130
6.1	Säkerhetsanvisningar	130
6.2	Driftstörningar	130
7	Avfallshantering av uttjänt apparat	131
7.1	Avfallshantering av emballaget	131
8	Garanti	132

1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning. Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt. Vi önskar mycket nöje vid användningen.

1.1 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av vakuumpackaren (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning, • manövrering,
- åtgärdande av störningar och/eller • rengöring

av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

1.2 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper.

Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- användning av otillåtna reservdelar
- tekniska förändringar, Modifieringar av apparaten

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

1.3 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna CASO GmbH. Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

1.4 Leveransomfattning

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- FastVac 3500
- Nätkabel
- 12 V-kabel för anslutning i bilen
- avtagbar droppbricka för vakuumpackaren
- 1 Folierulle 35 x 800 cm
- Bruksanvisning
- 5 Foliepåse 20 x 30 cm
- 5 Foliepåse 30 x 40 cm
- 4 Ark med etiketter för sortering av livsmedel

1.5 Användningsområde

Vakuumpförpackad mat med den här enheten förblir färsk upp till åtta gånger längre: Låt maten behålla sin smak och fräschör och minska kostnaderna med mindre mängd skämd mat.

- Förpacka livsmedel som kött, fisk, fjäderfä, skaldjur och grönsaker för förvaring i frys eller kylskåp.

DE

EN

FR

IT

ES

NL

SV

TR

- Packa torra livsmedel som bönor, nötter, müsli etc. för att kunna lagra dessa livsmedel längre tid.
- Använd din vakuumpförseglare inom icke-livsmedelssektorn: Krympförpacka campingartiklar torrt, såsom tändstickor, första-hjälpen-utrustning och kläder, silver och samlarobjekt blir inte smutsiga.

1.6 Uppackning

För att packa upp apparaten, ska den tas ur kartongen och förpackningsmaterialet avlägsnas.

OBS

- Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

2 Säkerhetsanvisningar för förvaring av livsmedel

Följ vissa tillvägagångssätt i samband med vakuumsvetsning; på så vis kan du garantera kvalitet och säkerhet hos dina livsmedel.

OBS

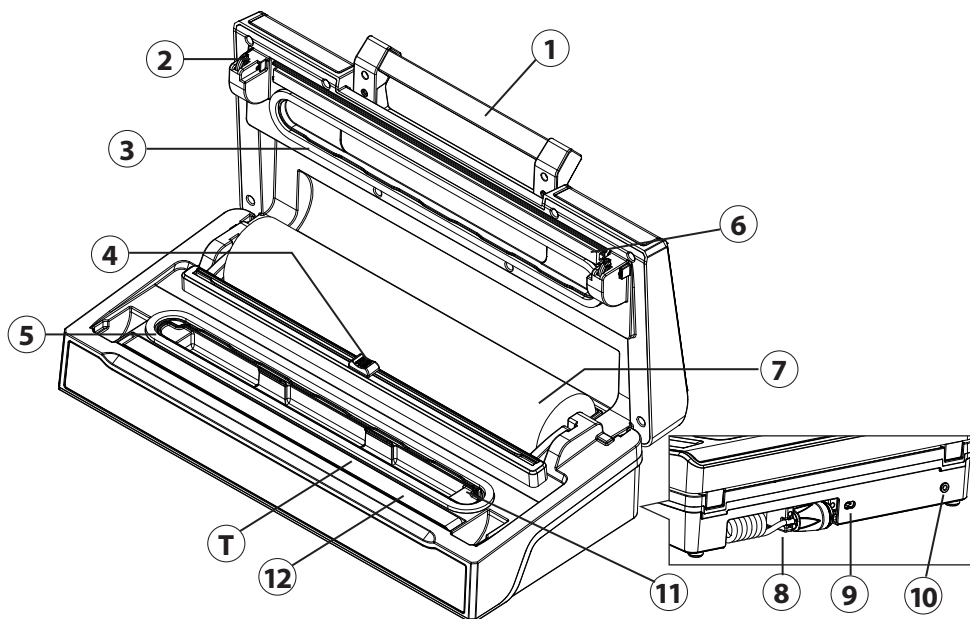
För säkert arbete med apparaten ska följande allmänna säkerhetsanvisningar följas:

- Om känsliga livsmedel värmts upp eller tinats upp eller förvaras utan kyla, måste de omgående förtäras.
- Ägna särskild uppmärksamhet åt hygieniska förhållanden, tvätta dina händer innan du vakuumpförpackar och håll alla arbetsredskap och själva enheten absolut rena.
- Lägg in livsmedel med kort hållbarhet i kyl eller frys omedelbart efter vakuumsvetsningen. Låt dem inte ligga i rumstemperatur.
- Hållbarhetstiden för torra livsmedel, som t.ex. nötter, kokosnötter eller spannmål, förlängs i samband med vakuumsvetsad förpackning, om de förvaras mörkt. Syre och värme leder till att fettrika livsmedel härsknar.
- Skala frukter och grönsaker, t.ex. äpplen, bananer, potatis och rotfrukter, innan de vakuumsvetsas, eftersom detta förlänger hållbarhetstiden.
- Om vissa typer av grönsaker, t.ex. broccoli, blomkål och kål ska svetsas in absolut lufttätt, måste de först snabbt förvällas och frysas in, eftersom de annars avger gaser.

3 Konstruktion och funktion

I detta kapitel får du viktig information om enhetens uppbyggnad och funktion.

3.1 Översikt



- | | |
|---|---|
| ① Handtag | ⑧ vakuumslang |
| ② Låskrok | ⑨ Nätkabelanslutning |
| ③ Övre tätning | ⑩ Anslutning för 12 V bilkabel |
| ④ Skärkniv | ⑪ Uttagbar vakuumkammare |
| ⑤ Nedre tätning | ⑫ Svetsstång (T)
(innehåller en värmetråd med teflonbeläggning som gör det möjligt att försegla påsen utan att den klistrar fast.) |
| ⑥ Gummitätning (Trycker påsen mot svetsstången) | |
| ⑦ Rullfack | |

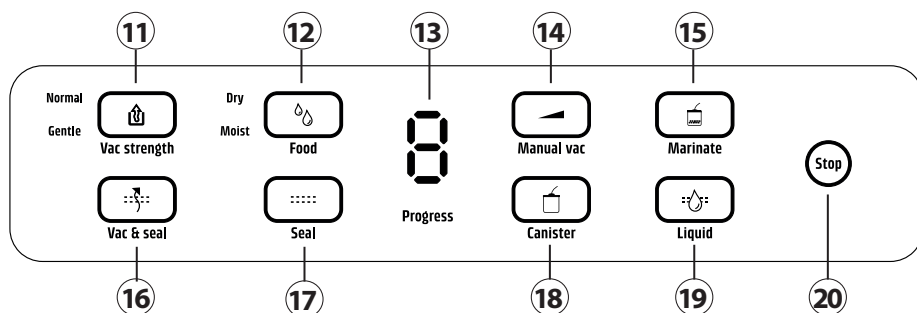
VARNING

Apparatens svetsbalk blir mycket het. Vänligen beakta följande säkerhetsanvisning, för att ni inte skall åsamka er själv och andra brännskador:

- För att förebygga eventuella brännskador, skall ni inte röra svetsbalken omedelbart efter svetsningen.

OBS

► Avlägsna inte teflonbandet (T)!

3.2 Kontroller

- 13** Knappen Vac strength (Normal & Gentle)
Två olika inställningar för val av vakuumstyrka.
Normal: för normalt vakuumgods.
Gentle: för mjukt och känsligt vakuumgods. Välj "Gentle" om du vill ha en lägre vakuumstyrka.
- 14** Knappen Food (Dry & Moist)
Två olika inställningar för val av svetstid.
Dry: används för torrt vakuumgods eller vakuumgods utan vätska, med kortare svetstid
Moist: används för fuktigt vakuumgods eller vakuumgods med vätska, med normal svetstid
- 15** Progress – Displayen visar hur långt processen har kommit.
- 16** Knappen Manual vac
Så länge du trycker på knappen sugs luft ur påsen.
När du släpper knappen avslutas processen. Därefter ska du svetsförsegla påsen med knappen Seal.
- 17** Knappen Marinate
För marinerings i en behållare eller i en vakuumpåse.
(ingen automatisk svetsning efter marineringsprocessen).
- 18** Knappen Vac & seal
För automatisk vakuumförpackning.
- 19** Knappen Seal
För svetsning av en påse utan ytterligare vakuumförpackning.
- 20** Knappen Canister
För vakuumförpackning av behållare.
- 21** Knappen Liquid
För påsar med flytande innehåll, med extra lång svetstid (se 4.5)

- 22** Knapp Stop
För att avbryta processerna.

3.3 Typskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

4 Manövrering och drift

I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

4.1 Idrifttagning

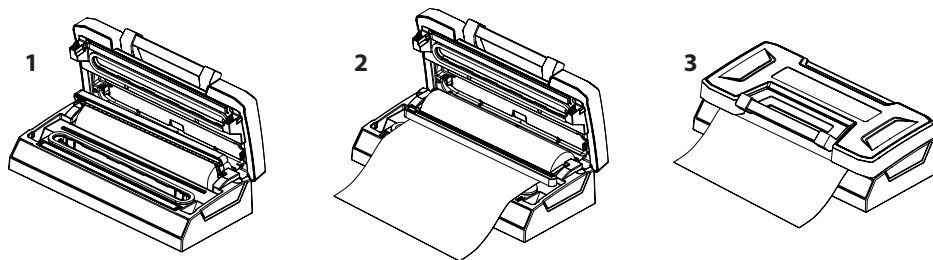
Före varje användning och efter varje förslutning, måste såväl apparaten som samtliga tillbehörsdelar som kommer i kontakt med livsmedlen rengöras omsorgsfullt. Följ därför de anvisningar som finns i avsnittet "Rengöring och underhåll".

4.2 Påsar, rullar och klistermärken för Food Manager

Använd endast påsar och rullar som uttryckligen är avsedda för dammsugning. De filmrullar och påsar som medföljer är lämpliga för SousVide-matlagning (70 °C i 2 timmar och 100 °C i 15 minuter) och för frysning. När du använder folier från andra tillverkare, kontrollera att de också är lämpliga för mikrovågsugn och för matlagning i påse (sous vide) samt för frysning.

Observera att stångdammsugare som den här apparaten endast kan användas med strukturerade foliepåsar. CASO erbjuder ett brett sortiment av olika rullar och påsar för detta ändamål. De medföljande klistermärkena används för att organisera maten. Med appen Caso Food Manager kan du se vilken mat som är tillgänglig eller behöver förbrukas. Ta reda på mer på www.myfoodmanager.de.

4.3 Tillverkning med en påse från rullen



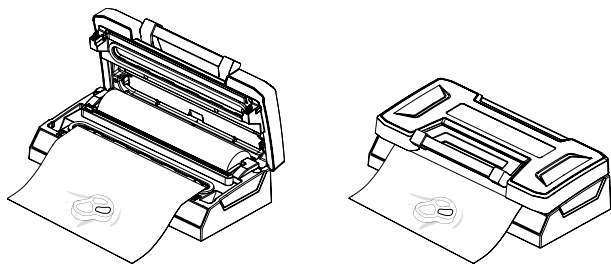
1. Placera enheten på en torr plats.
2. Öppna enheten med hjälp av handtaget.
3. Fäll upp knivskenan och rulla ut folien till önskad längd under skärkniven. (fig. 1)
4. Fixera folien genom att fälla ner knivskenan. (fig. 2)
5. För skärkniven nu över hela skenan för att skära av folien.
6. Placera foliens ena ände över svetsstången.
7. Stäng locket och tryck ner handtaget. (fig. 3)

8. Tryck på knappen Seal.
9. Progress-indikatorn visar hur långt processen har kommit.
10. Fäll sedan upp handtaget för att öppna enheten och ta bort påsen.
11. Påsen kan nu användas för vakuumpackning.

OBS

- Förvissa dig o matt längden på den påse du ska använda är minst **8 cm längre** än det livsmedel som ska konserveras och räkna med **ytterligare 2 cm**, om påsen efter att den har skurits upp, ska förseglas ytterligare en gång.

4.4 Vakuumpackning i en påse



1. Ställ upp enheten på en torr plats.
2. Öppna den med hjälp av handtaget.
3. Lägg in livsmedel i påsen.
4. Placera påsens öppna ände i vakuumpackaren.
5. Stäng locket och tryck ner handtaget.
6. Med knappen "Food" väljer du önskad svetsningstid bland "Dry & Moist" och med knappen "Vac strength" väljer du önskad vakuumstyrka mellan "Normal & Gentle".
7. Tryck nu på „Vac & seal“ så vakuumsugs och förseglas påsen automatiskt.
8. Progressindikatorn visar hur långt processen har kommit.
9. Om du vill avbryta processen trycker du på knappen "Stop".
10. Fäll sedan upp handtaget för att öppna enheten och ta bort påsen.

OBS

- Du kan använda enheten upp till 200 gånger i direkt följd med „Vac & seal“ och upp till 200 gånger med „seal“ utan att enheten överhettar.
- Lägg inte in för mycket livsmedel så att det går lättare att placera påsens öppna sida i vakuumpackaren.
- Rengör och släta ut påsens öppna ände innan den svetsas samman. Ta bort matrester, fukt eller veck för att kunna få ett optimalt svetsningsresultat.
- Tryck ur luft i påsen innan du vakuumerar innehållet så att du får ett optimalt vakuumeresultat.
- Om livsmedlen har vassa kanter, som t.ex. ben, ska du linda in dem i hushållspapper. På så sätt förhindrar du att påsen skadas.
- Frys ner flytande livsmedel i ett lämpligt kärl och lägg dem sedan i en påse för vakuumpackning.
- Eftersom livsmedel expanderar något under infrysningen krävs ca 8 cm extra påslängd.

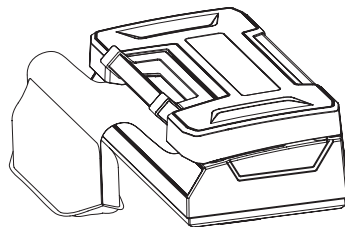
OBS

- ▶ Lägg kött eller fisk på hushållspapper och vakuumpförpacka tillsammans med pappret. Hushållspapper har fördelen att det tar upp fukt från livsmedlen.
- ▶ Separera mjuka livsmedel, som lätt kan klibba ihop, med bak- eller pergamentpapper och vakuumpförpacka dem sedan. På så sätt kan de sedan lättare tas ut.

4.5 Använda funktionen "Liquid"

Använd Liquid-funktionen för att vakuumsuga och svetsa samman påsar som är fyllda med vätska eller fuktiga livsmedel. Vi rekommenderar att använda en foliepåse med utfällbar botten för att vakuumpförpacka vätska.

1. Ställ upp enheten på en torr plats.
2. Placera foliepåsen upprättstående med botten neråt. Påsen bör fyllas på till ca 1/3 så att den kan fällas ihop i riktning mot vakuumkanmaren.
3. Tryck på "Liquid-knappen" för att starta processen.
4. Progress-indikatorn visar hur långt processen har kommit.

**OBS**

- ▶ Om vätska har sugits in i den uttagbara uppsamlings-skålen ska du ta ut skålen från enheten för att rengöra den. Se till att du också rengör enheten invändigt.

4.6 Använda funktionen "Manual vac"

Eftersom vakuumsugningstrycket är för högt för vissa livsmedel och dessa kan pressas i påsen, kan du använda funktionen "Manual vac" (manuellt vakuum) för att reglera vakuumsugningens varaktighet och därmed styrkan. Detta gör att du kan anpassa vakuumstyrkan till livsmedlets konsistens samt vakuumbehandla mjuka livsmedel (t.ex. bär) utan att krossa dem. Tid- och tryckregleringen förhindrar att känslig mat pressas. När du packar lite saftigare mat kan du också använda den här funktionen för att förhindra att vätskor sugas in och dras ut.

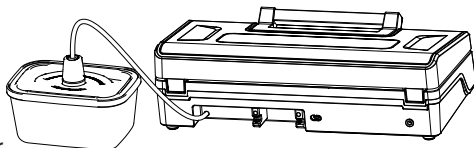
1. Ställ upp enheten på en torr plats.
2. Öppna den med hjälp av handtaget.
3. Lägg in livsmedel i påsen.
4. Se till att påsens öppna ände befinner sig inom vakuumkanmaren.
5. Stäng locket och tryck ner handtaget.
6. Tryck på knappen „Manual vac“. Så länge du trycker på knappen dras luft ut. Först när du släpper knappen stoppas processen.
7. Håll knappen intryckt tills du får önskat vakuumresultat.
8. Dessutom blinkar knappen "Seal".
9. Tryck på knappen "Seal" och försegla påsen.

OBS

- ▶ Om för mycket luft sugas ut kan du vänta ett ögonblick och enheten släpper in luft i påsen igen. Du kan upprepa denna procedur.

4.7 Vakuumförpackning i en behållare

1. Ställ upp enheten på en torr plats.
2. Öppna enheten med handtaget.
3. Torka av vakuumbhållaren och dess lock så att dessa är rena och torra.
4. Fyll behållaren med vakuumgodset. Var noga med att inte fylla på för mycket av vakuumgodset.
5. Tillslut behållaren med tillhörande lock.
6. Stäng locket på enheten och tryck ner handtaget.
7. Vakuumslangens ände är försedd med en adapter. Fäst vakuumslangens ände med eller utan adapter på anslutningen på behållarens lock.
8. Tryck på knappen "Canister".
9. Tryck på behållarens lock i början av vakuumprocessen.
10. Vakuumprocessen slutar automatiskt så snart det sugits tillräckligt mycket vakuum.
11. Du kan när som helst avsluta processen genom att trycka på knappen "Stop".
12. Ta bort vakuumslangen från behållarens lock.



OBS

- Du kan även använda zip-påsar för vakuumförpackning. Vänligen beakta då att det krävs en passande adapter för zip-påsar.

4.8 Marinera

1. Följ stegen 1-5 så som beskrivs i 4.4.
2. Tryck på "Marinate".
3. Luft dras ut och släpps automatiskt in igen efter vakuumsugningsprocessen. Processen går över 3 arbetscykler.
4. "Marinate"-processen avslutas automatiskt.
5. Du kan när som helst avbryta processen genom att trycka på knappen "Stop".
6. Efter "Marinate" följer ingen automatisk svetsning. Om du vill starta svetsningen kan du göra det med knappen "Seal".

OBS

- För att marinera kan du också använda vakuum-marineringsbehållare. Gå då igenom stegen 1-6 så som beskrivs i 4.7 och tryck på knappen "Marinate". Ventilen i behållarlocket måste vara öppen.

4.9 Förvaring av vakuumpackaren

Förvara din apparat på jämn och säker plats, utom räckhåll för barn.

OBS

- För förvaring, ska locket stängas löst och inte låsas, för att packningarna inte ska deformeras och apparatens funktion påverkas negativt.
- Slå från apparaten efter användning. På detta sätt undviks onödig energiförbrukning och din säkerhet säkerställs.
- Ta bort nätkabeln från enheten. Vira inte sladden runt enheten.

5 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- ▶ Apparaten måste rengöras regelbundet och alla rester avlägsnas. En apparat, som inte hålls i rent skick, påverkas negativt med avseende på livslängd och det kan också leda till att apparaten blir farlig att använda.
- ▶ Slå från apparaten före rengöringen och dra kontakten ur vägguttaget.
- ▶ Svetsbalken kan vara het efter vakuumpackningen. Risk för brännskador! Vänta tills apparaten har svalnat.
- ▶ Rengör apparaten efter användning så snart som den har svalnat. För lång väntan försvårar rengöringen i onödan och kan i extrema fall göra den omöjlig. Alltför kraftig nedsmutsning kan under vissa förhållanden skada apparaten.
- ▶ Om fukt tränger in i apparaten, kan elektroniska komponenter skadas. Se noga till att ingen vätska via vakuumpumpen kommer in i apparatens inre.
- ▶ Apparaten får inte doppas i vatten eller andra vätskor och inte ställas in i diskmaskinen.
- ▶ Använd inga skarpa eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- ▶ Skrapa inte bort hårt sittande smuts med hårda föremål.
- ▶ Torka apparaten omsorgsfullt innan den används på nytt.

5.1 Rengöring

◆ **Apparatens utsida**

Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa eller med användning av en mild, inte slipande tvållösning.

◆ **Apparatens insida**

Rengör apparatens insida med hushållspapper för att ta bort matrester och vätskor. Ta bort droppbrickan från vakuumpumpen och skölj den i varmt vatten med lite diskmedel, torka den försiktigt och sätt tillbaka den.

◆ **Förvaringspåsar**

Du kan använda dammsugarpåsarna flera gånger. Tvätta påsen i varmt sköljvatten och låt den sedan torka ordentligt innan du använder den igen.

FÖRSIKTIGHET

- ▶ Påsar, som använts till förvaring av rått kött, fisk eller fetthaltiga livsmedel, kan inte återanvändas.

◆ **Gummipackning (6)**

Ta ut gummipackningen och rengör den i varmt tvålvatten.

OBS

- ▶ Gummipackningen måste torkas noga innan den monteras in igen.
- ▶ Var försiktig så att du inte skadar något vid monteringen och sätt in gummipackningen på ett sådant sätt att enheten fungerar korrekt.

6 Åtgärdande av störningar

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

6.1 Säkerhetsanvisningar

FÖRSIKTIGHET

- ▶ Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- ▶ Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

6.2 Driftstörningar

Följande tabell hjälper dig att hitta och korrigera mindre fel.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Vakuumpackaren fungerar inte	Nätkontakten inte insatt	Sätt i nätkontakten
	Elkabel eller stickpropp defekt	Skicka apparaten till kundtjänst
	Vägguttag defekt	Välj ett annat vägguttag
Första svetsningen på den avkapade biten från rullen utförs inte	Rullen är inte rätt placerad	Följ stegen i avsnittet "Vakuumförpackning i påse från rulle"
Inget fullständigt vakuum skapas i påsen	Påsens öppna ände ligger inte helt i vakuumkammaren	Placera påsen rätt
	Påsen är defekt	Välj en annan påse
	Föroreningar förekommer på svets- och de normala tätningarna	Rengör tätningarna och sätt åter in dem korrekt sedan de torkat.
Påsen svetsas inte ihop korrekt	Svetsbalken är överhettad, så att påsen smälter	Öppna locket till apparaten och låt den svalna några minuter

Påsen håller inte vakuum efter hopsvetsningen	Påsen är defekt	Välj en annan påse, linda eventuellt pappersservetter kring vassa kanter på innehållet
	Läckor förekommer längs svetsfogen på grund av veck, smulor, fett eller vätskor	Öppna påsen igen och rengör dess övre, invändiga del samt avlägsna eventuella främmande föremål från svetsbalken, innan påsen svetsas ihop på nytt
	Svetsfogen är inte komplett förseglad	Klipp av svetsfogen och upprepa vakuum- och svetsprocessen igen
	Livsmedlen i påsen har bildat gaser	Blanchera grönsakssorter som kål och broccoli innan du vakuumförpackar dem
Svetsstången svetsar ihop redan innan vakuumsugningen är avslutad	Svetsstången har blivit för het efter flera genomgångar i följd och svetsar ihop påsen trots att luften inte har sugits ut komplett	Öppna locket på enheten och låt den svalna i några minuter

OBS

- ▶ Hvis du ikke kan løse problemet med de ovennævnte skridt, bedes du henvende dig til kundeservicen.
- ▶ Rengör apparaten innan den skickas till kundtjänst.

7 Avfallshantering av uttjänt apparat

Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet. I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön. Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.

**OBS**

- ▶ Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- ▶ Se till att din uttjänta apparat förvaras barnsäkert tills den forslas bort.

7.1 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara. Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.



DE

EN

8 Garanti

FR

Från och med försäljningsdagen ger vi för denna produkt en garanti på 24 månader för brister som kan härledas till tillverknings- eller materialfel. Vår garanti gäller för Tyskland, Österrike och Nederländerna. Vänligen kontakta oss när det gäller ett annat land.

IT

ES

NL

SV

TR

Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. Inspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitagedelar, transportskador, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslutna från garantin. Denna enhet är konstruerad och prestandamässigt utformad för användning i privata områden (hushållsanvändning). En eventuell användning för kommersiella syften omfattas endast i den mån av garantin i vilken den kan likställas med en privat användning. Den är inte avsedd för en mer omfattande kommersiell användning. Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna. För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter ("garantigivare") finns i början på denna bruksanvisning.

İçindekiler Çalıştırma

1 Genel	133
1.1 Bu kılavuz hakkında bilgi	134
1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması	134
1.3 Telif Hakkı Koruması.....	134
1.4 Teslimat Kapsamı	134
1.5 Kullanım alanı	135
1.6 Cihazı paketinden çıkarmak	135
2 Gıdaların saklanması hususunda güvenlik uyarıları	135
3 Kurulum ve işlev	136
3.1 Genel bakış.....	136
3.2 Kontrol bileşeni	137
3.3 Tip plakası.....	138
4 Çalıştırma ve idare	138
4.1 Çalıştırma.....	138
4.2 Torba, rulo ve Food Manager etiketi	138
4.3 Roludaki poşetleri vakumlamak	138
4.4 Poşette vakum paketlenme.....	139
4.5 “Sıvı” işlevinin kullanımı	140
4.6 “Manuel vakum” işlevinin kullanımı	140
4.7 Bir kapta vakumlama	141
4.8 Marine etme	141
4.9 Vakum makinesinin saklanması:.....	141
5 Temizlik ve Bakım	142
5.1 Güvenlik uyarıları.....	142
5.2 Temizlik	142
6 Sorun giderme	143
6.1 Güvenlik uyarıları.....	143
6.2 Arıza nedenleri ve çözümleri	143
7 Eski cihazın imhası	144
7.1 İlaçın Yok Edilmesi.....	144
8 Garanti	145

1 Genel

Cihazınızı çabuk şekilde tanıyabilmeniz ve fonksiyonlarından tam olarak faydalanabilmeniz için işbu kullanım kılavuzunda kapsanan bilgileri lütfen okuyunuz. Cihazınız, uygun şekilde kullandığınız ve bakımını yaptığınız takdirde, size uzun yıllar hizmet edecektir. Ürününüzü kullanırken çok memnun kalmanız dileklerimizle!

1.1 Bu kılavuz hakkında bilgi

Bu kullanım kılavuzu vakum makinesinin bir parçasıdır (bundan sonra "Cihaz" olarak adlandırılacaktır) bir parçası olup siz kullanıcılara cihazın ilk çalıştırılması, güvenliği, kullanım amacı ve bakımı ile ilgili önemli bilgileri sağlamaktadır. Kullanım Talimatları her zaman cihazla birlikte bulundurulmalıdır. İşbu Kullanım Kılavuzu, cihazı kullanmak üzere eğitim almış her bir kişi tarafından özellikle aşağıdaki konular açısından okunmalı ve uygulanmalıdır:

- Çalıştırmaya Başlama
- Problem Giderme ve/veya
- Çalıştırma
- Temizlik

Kullanım Kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza ediniz ve cihazın bir başka kişiye verilmesi halinde sonraki sahibine cihazla birlikte veriniz.

1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması

Kurulum, çalıştırma ve bakımla ilgili tüm teknik bilgi, veri ve notlar bu kullanım kılavuzu baskıya verildiği anda tam olarak güncel durumda olup bildiğimiz ve inandığımız kadarıyla geçmiş deneyim ve bulgularımız dikkate alınarak derlenmiş bulunmaktadır. İşbu kullanım kılavuzunda ortaya konulan bilgi, resimlendirme veya tanımlamalardan hiçbir talep elde edilemez. Üretici, aşağıdakilerin sonucu olarak ortaya çıkan zararlardan dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmez:

- Kullanım kılavuzunun gözetilmemesi
- Kullanım amaçları dışında kullanımlar
- Uygun olmayan tamiratlar
- Teknik değişiklikler, Cihazın modifikasyonu
- İzin verilmeyen yedek parçaların kullanılması

Cihaz üzerinde değişiklik yapılması tavsiye edilmez ve değişiklik yapıldığı takdirde cihaz,garanti kapsamından çıkar. Tüm tercüme bilgimiz dâhilinde yapılmaktadır. Tercüme, tarafımızca veya talimatımız üzerine yapılmış olsa bile, tercüme hatalarından dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmemekteyiz. Orijinal Almanca metin tek bağlayıcı metin olarak kalmaktadır.

1.3 Telif Hakkı Koruması

İşbu doküman telif hakkı koruması ile korunmaktadır. CASO GmbH'nin, kısmen bile olsa, özel işlemler (örneğin, veri işleme, veri taşıyıcılar, veri ağları) kullanılarak yapılan fotomekanik çoğaltım, kopyalama ve dağıtım için olanlar dâhil, tüm hakları saklıdır. Ürün içerik değişiklikleri ile teknik değişikliklere tabidir.

1.4 Teslimat Kapsamı

Kural olarak, cihaz aşağıdaki parçalarla birlikte teslim edilmektedir:

- CASO FastVac 3500
- Ağ kablosu
- Arabada bağlantı için 12 V kablo
- Vakum odası için çıkarılabilir toplama kabı
- 1 folyo rulosu 35 x 800 cm
- Kullanım talimatı
- 5 adet 20 x 30 cm folyo poşet
- 5 adet 30 x 40 cm folyo poşet
- 4 sayfa gıda düzenleme etiketi

1.5 Kullanım alanı

Tatları ve tazeliği koruyun ve daha az bozulan / çürüyen gıdalar sayesinde tasarruf edin.

- Et, balık, kümes hayvanları deniz ürünleri ve sebzeler gibi gıdaları dondurmak veya buzdolabında saklamak için paketleyin.
- Hububat, fındık, fıstık ve müsli gibi kuru gıdaları daha uzun saklamak için paketleyin.
- Vakumlama cihazınızı gıda hariç durumlarda da kullanabilirsiniz: Vakumlanmış kamping gereksinimleri, örn. kibrit, ilk yardım kutusu ve giysiler gibi eşyalar da temiz ve kuru kalır, gümüş ve koleksiyon ürünleri de bozulmaz.

1.6 Cihazı paketinden çıkarmak

Cihazı ambalajından çıkarmak için kutudan çıkarıp ambalaj malzemesini çıkarınız.

BILGI

- Mümkün olduğu takdirde, herhangi bir garanti talebi halinde cihazın düzgün şekilde tekrar ambalajlanabilmesi amacıyla cihazın orijinal ambalajını cihazın garanti periyodu süresince saklayınız.

2 Gıdaların saklanması hususunda güvenlik uyarıları

Vakumlu kaynak yaparken belirli prosedürleri izleyin; böylece vakumlanmış / kaynaklanmış gıdalarınızın kalitesini ve güvenliğini garanti edebilirsiniz.

BILGI

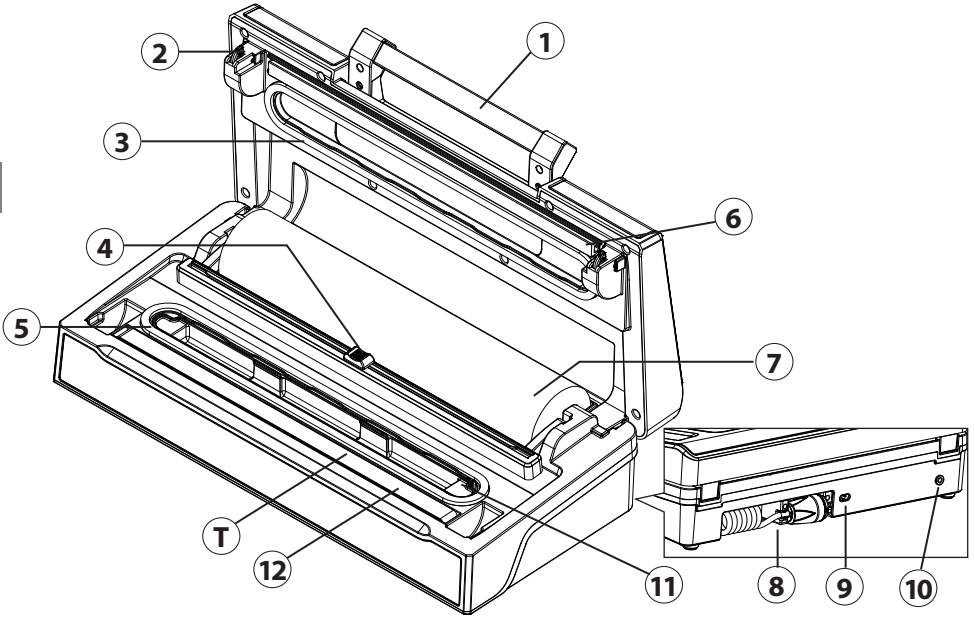
Cihazın güvenli kullanımı için aşağıdaki genel güvenlik talimatlarına uyulmalıdır:

- Bozulabilen gıdalar ısıtıldığında, buzları çözüldüğünde veya yeterince soğutulmadan saklandığında hemen tüketilmelidir.
- Hijyen koşullarına özellikle dikkat edin, vakumlamadan önce ellerinizi yıkayın ve tüm çalışma aletlerini ve cihazı tamamen temiz tutun.
- Bozulabilen gıdaları vakumladıktan sonra hemen sonra onları soğutun veya dondurun. Onları oda sıcaklığında saklamayın.
- Yağ oranı yüksek gıdaları, bozulmamaları için mümkün olduğunca serin ve karanlık bir yerde saklayın.
- Vakumlamadan önce örn. elma, muz, patates ve köklü sebzeler gibi meyve ve sebzeleri soyun. Bu onların raf ömrünü uzatacaktır.
- Gaz oluşumunu önlemek için, lahana ve brokoli gibi sebzeleri vakumlamadan önce haşlayın.

3 Kurulum ve işlev

Bu bölümde cihazın kurulumu ve işlevine dair önemli bilgileri bulacaksınız.

3.1 Genel bakış



- | | |
|---|--|
| ① Tutamak | ⑧ Vakum hortumu |
| ② Kilitleme kancası | ⑨ Güç kablosu bağlantısı |
| ③ Üst conta | ⑩ 12V araç kablosu bağlantısı |
| ④ Kesici | ⑪ Çıkarılabilir vakum haznesi |
| ⑤ Alt conta | ⑫ Kaynak çubuğu (T) |
| ⑥ Lastik conta (torbayı kaynak çubuğuna bastırır) | (Teflon kaplı bir ısıtma teli içerir; bu, poşetin yapıştırmadan kapatılmasını sağlar.) |
| ⑦ Rulo bölmesi | |

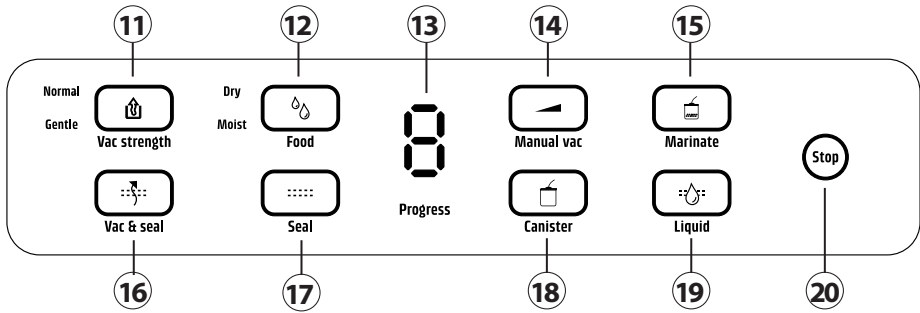
⚠ UYARI

Cihazın kaynak çubuğu çok ısınmaktadır. Kendinizi ve başkalarını yakarak yaralamamak için lütfen aşağıdaki güvenlik uyarılarını dikkate alın:

- Olası yangınları önlemek için kaynak işleminden hemen sonra asla kaynak çubuğuna dokunmayın.

BILGI

► Teflon bandı (T) çıkarmayın!

3.2 Kontrol bileşeni

- 13** Vac strength (Normal & Gentle) tuşu
Vakum gücünü seçmek için iki farklı ayar.
Normal: normal vakumlanacak ürünler için
Gentle: yumuşak ve hassas vakumlanacak ürünler için. Daha düşük vakum gücü isteniyorsa "Gentle" seçeneğini seçin.
- 14** Food (Dry & Moist) tuşu
Kaynak süresini seçmek için iki farklı ayar.
Kuru: kuru vakumlanacak ürünler veya sıvı içermeyen vakumlanacak ürünler için, daha kısa kaynak süresi ile.
Nemli: nemli vakumlanacak ürünler veya sıvı içeren vakumlanacak ürünler için, normal kaynak süresi ile.
- 15** İlerleme - Ekran, ilgili işlemin ilerlemesini gösterir.
- 16** Manuel vakum tuşu
Tuşa basılı tuttuğunuz sürece torbadan hava çekilir.
Tuştan parmağınızı çektiğinizde işlem sona erer. Ardından Seal tuşuna basarak torbayı kaynaklamanız gerekir.
- 17** Marine tuşu
Bir kapta veya vakumlu torbada marine etmek için
(marine işleminden sonra otomatik kaynaklama yapılmaz).
- 18** Vac & seal tuşu
Bir torbayı otomatik olarak vakumlamak ve kaynaklamak için.
- 19** Seal tuşu
Ekstra vakumlama işlemi yapmadan bir torbayı kaynaklamak için.
- 20** Canister tuşu
Kapları vakumlamak için.
- 21** Liquid tuşu
Sıvı içerikli torbalar için, ekstra uzun kaynak süresi ile (bkz. 4.5)

- 22 Stop tuşu
İşlemleri iptal etmek için

3.3 Tip plakası

Bağlantı ve güç verileri içeren tip plakası cihazın alt tarafında bulunur.

4 Çalıştırma ve İdare

Bu bölüm, size, cihazı çalıştırmayla ilgili önemli notları vermektedir. Tehlike ve hasarlar-
dan kaçınmak için aşağıdaki notları gözetiniz.

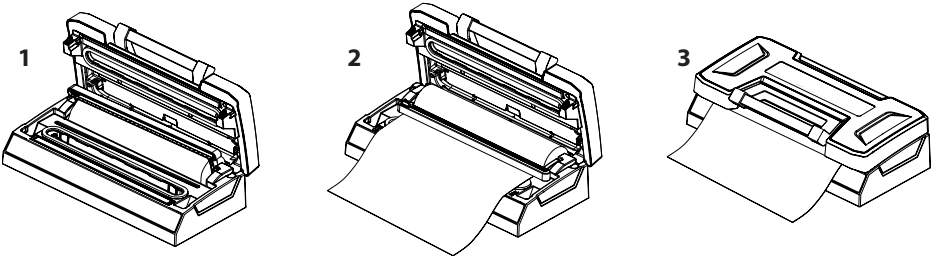
4.1 Çalıştırma

Her kullanımdan önce ve her mühürleme işleminden sonra, hem cihazınız hem de
gıdalarla temas eden tüm aksesuarlar dikkatlice temizlenmelidir. Bunun için lütfen “Temiz-
lik ve Bakım” adlı bölümündeki talimatlara uyun.

4.2 Torba, rulo ve Food Manager etiketi

Lütfen sadece vakumlama için özel olarak tasarlanmış torba ve ruloları kullanın. Ürünle
birlikte verilen folyo ruloları ve torbalar, SousVide pişirme (70 °C’de 2 saat ve 100 °C’de 15
dakika) ve dondurma için uygundur. Başka üreticilerin folyolarını kullanırken, bunların mi-
krodalga fırında, torba içinde pişirme (Sous Vide) ve dondurma için uygun olup olmadığını
kontrol edin. Bu cihaz gibi çubuk vakumlayıcıların temel olarak sadece yapılı folyo torbalar-
la çalışabileceğini lütfen unutmayın. CASO’dan bu amaçla geniş bir yelpazede farklı rulolar
ve torbalar temin edebilirsiniz. Ürünle birlikte verilen etiketler, gıdaların düzenlenmesi için
kullanılır. Caso Food Manager uygulamasıyla hangi gıdaların mevcut olduğunu veya han-
gilerinin tüketilmesi gerektiğini görebilirsiniz. Daha fazla bilgi için www.myfoodmanager.de
adresini ziyaret edin.

4.3 Roludaki poşetleri vakumlamak



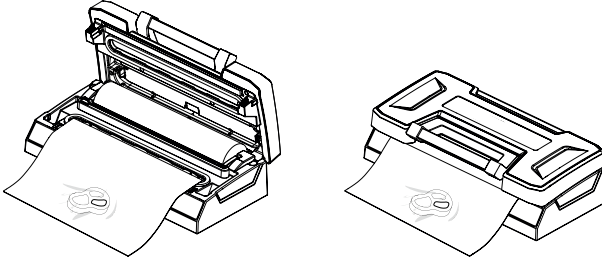
1. Cihazı kuru bir yere yerleştirin.
2. Kolu kullanarak cihazı açın.
3. Kesici rayını yukarı kaldırarak folyoyu kesicinin altında istenen uzunlukta açın. (Şek. 1)
4. Kesici rayını aşağı indirerek folyoyu sabitleyin. (Şek. 2)
5. Kesiciyi ray üzerinde tamamen hareket ettirerek folyoyu kesin.
6. Folyonun bir ucunu kaynak çubuğunun üzerine yerleştirin.
7. Kapağı kapatın ve tutamağı aşağı doğru bastırın. (Şek. 3)
8. Seal düğmesine basın.

9. İlerleme göstergesi ilerlemeyi gösterir.
10. Cihazı açmak ve torbayı çıkarmak için tutamağı yukarı doğru kaldırın.
11. Torbayı artık vakumlamak için kullanabilirsiniz.

BİLGİ

- Kullanılacak poşetin uzunluğunun korunacak yiyeceklerden en az **8 cm** daha uzun olduğundan emin olun ve poşetin kesildikten sonra tekrar mühürlenmesi gerekiyorsa **2 cm** daha düşünülmalıdır

4.4 Poşette vakum paketlenme



1. Cihazı kuru bir yere koyun.
2. Kolu kullanarak cihazı açın.
3. Yiyecekleri torbaya koyun.
4. Torbayı vakum odasına yerleştirin.
5. Kapağı kapatın ve kolu aşağı doğru bastırın.
6. "Food" tuşuyla "Dry & Moist" arasında istediğiniz kaynak süresini ve "Vac strength" tuşuyla "Normal & Gentle" arasında istediğiniz vakum gücünü seçin.
7. Şimdi "Vac & seal" tuşuna basın, torba otomatik olarak vakumlanacak ve kapatılacaktır.
8. İlerleme göstergesi ilerlemeyi gösterir.
9. İşlemi iptal etmek isterseniz, "Stop" tuşuna basın.
10. Cihazı açmak ve poşeti çıkarmak için tutamağı yukarı doğru kaldırın.

BİLGİ

- Cihazı, "Vac & seal" işlemiyle arka arkaya 200 defaya kadar ve "seal" işlemiyle 200 defaya kadar aşırı ısınmadan kullanabilirsiniz.
- Torbanın açık tarafı vakum makinesine kolayca yerleştirilebilmesi için torbaya çok fazla gıda koymayın.
- Torbanın açık ucunu kaynaklamadan önce temizleyin ve düzleştirin. Mükemmel bir kaynak sonucu elde etmek için gıda kalıntılarını, nemi ve kırıksıklıkları giderin.
- Vakumlama işlemi optimize etmek için vakumlamadan önce torbadaki havayı çıkarın.
- Gıdalar kemik gibi keskin kenarlara sahipse, torbanın zarar görmesini önlemek için mutfak kağıdıyla sarın.
- Sıvı gıdaları önce uygun bir kaptan dondurun, ardından vakumlamak için torbaya doldurun.
- Gıdalar dondurulduğunda biraz genişleyebileceğinden, torbayı yaklaşık 8 cm daha uzun seçin.
- Et veya balığı mutfak kağıdına koyun ve ikisini birlikte vakumlayın. Mutfak kağıdının avantajı, gıdalardaki nemi emebilmesidir.

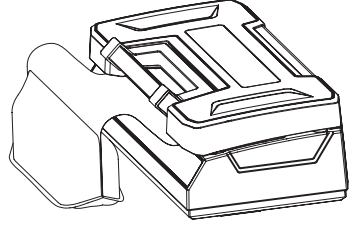
BİLGİ

- Birbirine kolayca yapışan yumuşak gıdaları fırın kağıdı veya parşömen kağıdı ile ayırın ve ardından vakumlayın. Bu, gıdaları daha kolay çıkarmanızı sağlar.

4.5 “Sıvı” işlevinin kullanımı

Sıvı veya nemli gıdalarla doldurulmuş poşetleri vakumlamak ve kaynaklamak için sıvı işlevini kullanın. Sıvıları vakumlamak için açılabilir tabanlı bir folyo poşet kullanılması önerilir.

1. Cihazı kuru bir yere koyun.
2. Ayaklı folyo poşeti dik olarak yerleştirin. Poşet, vakum odasına doğru katlanabilmesi için en fazla 1/3 oranında doldurulmalıdır.
3. İşlemi başlatmak için “Liquid” düğmesine basın.
4. İlerleme göstergesi işlemin ilerleyişini gösterir.



BİLGİ

- Çıkarılabilir toplama kabına sıvı emilmişse, kabı temizlemek için cihazdan çıkarın. Ayrıca cihazın içini de temizlediğinizden emin olun.

4.6 “Manuel vakum” işlevinin kullanımı

Bazı gıdalar için vakumlama basıncı çok yüksek olduğundan ve poşet içinde ezilebileceklerinden, “Manuel vakum” işlevini kullanarak vakumlama işleminin süresini ve dolayısıyla gücünü ayarlayabilirsiniz. Böylece vakumlama gücünü vakumlayacağınız gıdanın kıvamına göre ayarlayabilir ve yumuşak gıdaları (örneğin çilekler) ezmeden vakumlayabilirsiniz. Zaman ve basınç ayarı sayesinde hassas gıdaların ezilmesi önlenir. Bazı sulu gıdaları paketlerken, sıvının emilip dışarı çekilmesini önlemek için de bu işlevi kullanabilirsiniz.

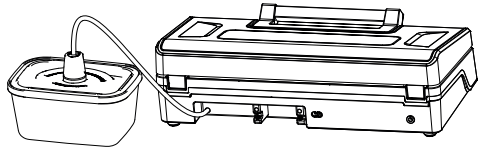
1. Cihazı kuru bir yere koyun.
2. Kolu kullanarak cihazı açın.
3. Gıdaları torbaya koyun.
4. Torbanın açık ucu vakum haznesinin içinde olduğundan emin olun.
5. Kapağı kapatın ve tutamağı aşağı doğru bastırın.
6. “Manual vac” düğmesine basın. Düğmeyi basılı tuttuğunuz sürece hava çekilir. Düğmeyi bıraktığınızda işlem durur.
7. İstedığınız vakum seviyesine ulaşana kadar düğmeyi basılı tutun.
8. Ayrıca “Seal” düğmesi yanıp söner.
9. “Seal” düğmesine basarak poşeti kapatın.

BİLGİ

- Çok fazla hava çekildiyse, bir süre bekleyin, cihaz poşete tekrar hava verecektir. İşlemi tekrarlayabilirsiniz.

4.7 Bir kaptaki vakumlama

1. Cihazı kuru bir yere koyun.
2. Cihazı tutamağı kullanarak açın.
3. Vakum kabını ve kapağını silerek temiz ve kuru olduklarından emin olun
4. Vakumlanacak malzemeyi kabın içine koyun. Çok fazla malzeme koymamaya dikkat edin.
5. Kabi, uygun kapağıyla kapatın.
6. Cihazın kapağını kapatın ve tutamağı aşağı doğru bastırın.
7. Vakum hortumunun ucu bir adaptör ile donatılmıştır. Vakum hortumunun ucunu adaptörlü veya adaptörsüz olarak kabın kapağındaki bağlantı parçasına takın.
8. "Canister" düğmesine basın.
9. Vakumlama işlemi başlarken kabın kapağını bastırın.
10. Yeterli vakum oluşturulduğunda vakumlama işlemi otomatik olarak sona erer.
11. "Stop" düğmesine basarak işlemi istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.
12. Vakum hortumunu kabın kapağından çıkarın.



BILGI

- Vakumlama için vakumlu ZIP poşetler de kullanabilirsiniz. ZIP poşetler için uygun bir adaptör gerektiğini lütfen unutmayın.

4.8 Marine etme

1. 4.4'te açıklanan 1-5. adımları izleyin.
2. "Marinate" (Marine et) düğmesine basın.
3. Hava çekilir ve vakumlama işleminden sonra otomatik olarak tekrar içeri girer. İşlem 3 çalışma döngüsü sürer.
4. "Marine Et" işlemi otomatik olarak sona erer.
5. "Durdur" düğmesine basarak işlemi istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.
6. "Marine Et" işlemi sonrasında otomatik olarak kaynak yapılmaz. İhtiyaç duyduğunuzda "Seal" (Kaynak) düğmesine basarak bu işlemi manuel olarak başlatabilirsiniz.

BILGI

- Marine etmek için vakumlu marine kapları da kullanabilirsiniz. Bunun için 4.7'de açıklanan 1-6. adımları izleyin ve "Marinate" (Marine Et) düğmesine basın. Kap kapağındaki valf açık olmalıdır.

4.9 Vakum makinesinin saklanması:

Cihazınızı düz ve güvenli bir yerde, çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.

BILGI

- Cihazı uzun süre kullanmayacaksanız, fişi prizden çıkarmanızı öneririz.
- Saklama için kapağı gevşek bir şekilde kapatın ve tutamağı aşağıya doğru katlayın, kilitlemeyin, böylece contalar deforme olmaz.
- Cihazdan güç kablosunu çıkarın. Kabloyu cihazın etrafına sarmayın.

5 Temizlik ve Bakım

Bu bölüm, cihazı temizlerken ve bakımını yaparken dikkat edilmesi gereken önemli noktaları içermektedir. Cihazın hatalı temizlenmesi nedeniyle meydana gelebilecek hasarları önlemek ve cihazın sorunsuz şekilde çalışmasını sağlamak için uyarıları dikkate alın.

5.1 Güvenlik uyarıları

DİKKAT

Cihazı temizlemeye başlamadan önce aşağıdaki güvenlik talimatlarına dikkat edin:

- ▶ Temizliğe başlamadan önce fişi prizden çekin.
- ▶ Cihaz düzenli olarak temizlenmeli ve kalıntılar bertaraf. Temiz tutulmayan bir cihazın ömrü kısalmış ve tehlikeli durumlara mahal verebilir.
- ▶ Kaynak çubuğu vakumlama işlemi sonrasında sıcak olabilir. Yanma tehlikesi vardır! Cihazın soğumasını bekleyin.
- ▶ Cihazı soğuduktan hemen sonra temizleyin. Fazla beklemek gereksiz bir biçimde temizliği zorlaştırır ve bazı durumlarda imkansız hale bile gelebilir. Aşırı ağır kirlenmeler cihaza zarar dahi verebilir.
- ▶ Cihaza nem ulaştığında elektronik parçalar hasar görebilir. Vakum pompasından cihazın içine herhangi bir şekilde sıvı ulaşmamasına dikkat edin.
- ▶ Cihazı suya veya başka sıvılara batırmayın ve bulaşık makinesinde yıkamayın.
- ▶ Aşındırıcı veya asidik temizlik maddeleri veya çözücüler kullanmayın.
- ▶ İnatçı kirleri sert cisimlerle kazımayın.
- ▶ Tekrar kullanmadan önce cihazı iyice kurulayın.

5.2 Temizlik

◆ Cihazın dışı

Cihazın dışını nemli bir bezle veya yumuşak, aşındırıcı olmayan bir sabun çözeltisi kullanarak silin.

◆ Cihazın içi

Cihazın içini mutfak kağıdı ile temizleyerek yemek artıkları ve sıvıları giderin. Vakum haznesinden toplama kabını çıkarın ve ılık su ile biraz bulaşık deterjanı kullanarak yıkayın, dikkatlice kurulayın ve tekrar yerine takın.

◆ Vakum torbaları

Vakum torbalarını birden fazla kez kullanabilirsiniz. Torbayı ılık suyla yıkayın ve tekrar kullanmadan önce iyice kurutun.

DİKKAT

- ▶ Çiğ et, balık veya yağlı gıdaların saklanması için kullanılan torbalar tekrar kullanılamaz.

◆ Lastik conta (6)

Lastik contayı çıkarın ve ılık suyla yıkayın.

BILGI

- Lastik conta, tekrar takılmadan önce dikkatlice kurutulmalıdır.
- Cihazın düzgün çalışabilmesi için contanın doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

6 Sorun giderme

Bu bölüm, cihazı çalıştırırken dikkat edilmesi gereken önemli noktaları içermektedir. Tehlikeleri ve hasarı önlemek için aşağıdaki uyarıları dikkate alın.

6.1 Güvenlik uyarıları

**DIKKAT**

- Yalnızca üretici tarafından eğitim verilmiş uzman elektrikçiler elektrikli ekipman üzerinde onarım işlemlerini gerçekleştirebilir
- Hatalı yapılan onarımlar kullanıcı açısından.

6.2 Arıza nedenleri ve çözümleri

Aşağıdaki tablo, küçük arızaların yerini belirlemeye ve gidermeye yardımcı olur.

Hata	Olası neden	Çözüm
Vakum makinesi çalışmıyor.	Fiş takılı değil.	Fişi prize takın.
	Elektrik kablosu veya fiş arızalı.	Müşteri hizmetlerine başvurun.
	Priz arızalı.	Başka bir priz seçin.
Kesilen rulo parçası doğru şekilde kaynaklanmıyor.	Rulo parçası doğru konumlandırılmamış.	"Rulodan torba yapma" bölümündeki adımları izleyin.
Torba içinde tam vakum oluşturulamıyor.	Torbanın açık ucu vakum odasına tam olarak girmiyor.	Torba doğru şekilde yerleştirin.
	Torba arızalı.	Başka bir torba seçin.
	Kaynak contalarında ve/veya normal contalarda kir var.	Contaları temizleyin ve kuruduktan sonra doğru şekilde yerine takın.
Torba doğru şekilde kaynaklanmıyor.	Kaynak çubuğu aşırı ısınmış, bu nedenle torba erimiş.	Cihazın kapağını açın ve birkaç dakika soğumasını bekleyin.

Torba
kaynaklandıktan
sonra vakumu
tutmuyor.

Torba arızalı.

Başka bir poşet seçin, içeriğin keskin kenarlarını mutfak kağıdıyla sarın.

Kaynak dikişi boyunca kırışıklıklar, kırıntılar, yağ veya sıvılar nedeniyle sızıntı var.

Poşeti tekrar açın, poşetin üst iç kısmını temizleyin ve poşeti tekrar kaynaklamadan önce kaynak çubuğundaki yabancı maddeleri temizleyin.

Kaynak dikişi tamamen kapatılmamış.

Kaynak dikişini kesin ve vakumlama ve kaynak işlemini yeniden başlatın.

Torba içindeki gıdalar gaz oluşturmuştur.

Lahana ve brokoli gibi sebzeleri vakumlamadan önce haşlayın.

Kaynak çubuğu vakumlama işlemi bitmeden kaynak yapıyor.

Kaynak çubuğu, çok kısa aralıklarla çok fazla geçiş yapıldığından aşırı ısınmış ve torbaları, içindeki hava tamamen boşaltılmadan kaynaklamıştır.

Cihazın kapağını açın ve birkaç dakika soğumasını bekleyin.

BİLGİ

- ▶ Yukarıdaki adımlarla sorununuzu çözemezseniz lütfen müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- ▶ Cihazı müşteri hizmetlerine göndermeden önce temizleyiniz.

7 Eski cihazın imhası

Elektrikli ve elektronik cihazlarda değerli maddeler bulunmaktadır. Aynı zamanda fonksiyon ve güvenlikleri için gerekli olan zararlı maddeler de içermektedirler. Bu maddeler, normal atık içinde veya hatalı imha durumunda insan sağlığına ve çevreye zarar verebilirler. Bu yüzden de eski cihazınızı asla normal atıklarla atmayın.



BİLGİ

- ▶ Kullanılmış elektrikli ve elektronik ekipmanları iade etmek ve geri dönüştürmek için ikamet ettiğiniz yerde ayarlanmış toplama noktalarını kullanın. Gerekirse, belediyenize, atık kurumuna veya satıcınıza sorun.
- ▶ Eski cihazınız taşınana kadar çocukların ulaşamadığından emin olun.

7.1 İlaçın Yok Edilmesi

Ambalaj, cihazı taşıma sırasında ortaya çıkabilecek hasarlara karşı korur. Ambalaj malzemeleri çevresel olarak uyumu ve geri dönüşümü dikkate alan ilkeler uyarınca seçilmekte ve bundan dolayı geri dönüşüme tabi tutulabilmektedir.

Ambalajı malzeme çevrimine geri döndürme hammaddelerden tasarruf yapılmasını sağlar ve birikmiş atık miktarlarını azaltır. Artık kullanımda bulunmayan ambalaj malzemelerini yok etmek için "Yeşil Nokta" geri dönüşüm toplama noktalarına götürünüz.



8 Garanti

Bu ürün için, üretim veya malzeme hatalarından kaynaklanabilecek kusurlar için satın alış tarihinden itibaren 24 ay garanti vermekteyiz. Garantimiz Almanya, Avusturya ve Hollanda için geçerlidir. Diğer tüm ülkeler için lütfen bizimle iletişime geçin.

Madde 437 ve devam Alman Medeni Kanunu (BGB) uyarınca yasal garanti talepleri- niz saklı kalır. Yasal kusur haklarınızı talep etmek sizin için ücretsizdir. Garanti, yanlış kullanım veya kullanım hatalarından oluşabilecek hasarları veya cihazın işlevini veya değerini çok az etkileyen kusurları kapsamaz. Ayrıca, bundan sorumlu olmadığımız süre- ce, aşınan parçalar, nakliye hasarları ve üçüncü taraflarca yapılan onarımlardan kaynakla- nan hasarlar garanti kapsamı dışındadır.

Bu cihaz ticari alanda kullanım için tasarlanmıştır.

Yerinde talepler olması durumunda, kendi takdirimize bağlı olarak, arızalı cihazı onaracağız veya arızasız bir cihaz ile değiştireceğiz. Bariz kusurlar, teslimattan sonraki 14 gün içinde bize bildirilmelidir. Diğer talepler söz konusu değildir.

Bir garanti talebinde bulunarak yararlanmak için lütfen cihazı iade etmeden önce mutla- ka bizimle iletişime geçin (her zaman satın alma belgesi olan fatura ile birlikte!). İletişim bilgilerimizi ("Teminat Veren") bu çalıştırma talimatlarının başında bulacaksınız.



DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter www.caso-design.de oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit www.caso-design.de or scan the QR code.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur www.caso-design.de ou en scannant le code QR.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link www.caso-design.de o scansionando il codice QR.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.caso-design.de o escaneando el código QR.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website www.caso-design.de . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på www.caso-design.de eller om du skannar QR-koden.
TR	Bu kılavuzun diğer dillere çevirileri için şu bağlantıya bakınız: www.caso-design.de . Bu amaçla, geçerli QR kodunu da tarayabilirsiniz.

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