

COSO®
D E S I G N

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual
Mode d'emploi | Manual del usuario | Gebruiksaanwijzing
Istruzione d'uso | Instruções de funcionamento | Bruksanvisning

Vakuumiersystem VRH 800 advanced Pro
Vacuum Sealer System VRH 800 advanced
Appareil d'emballage sous vide VRH 800 advanced
Envasadora al vacío VRH 800 advanced
Stofzuigstelsysteem VRH 800 advanced
Sistema di sigillatura sottovuoto VRH 800 advanced
Sistema de aspiração VRH 800 advanced
Vakuumpackare VRH 800 advanced



Artikel-Nr.: 1529



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.
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.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link www.caso-design.de o scansionando il codice QR.
PT	Pode encontrar este manual de instruções noutras línguas em www.caso-design.de ou através da leitura do código QR.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på www.caso-design.de eller om du skannar QR-koden.

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

Gerät / Device / Appareil / Aparato / Aparaat / Apparecchio / Aparelho / Apparat	Vakuu­miersystem / Vacuum Sealer Sys- tem / Appareil d'emballage sous vide / Envasadora al vacío / Stofzuig­sys­teem / Sistema di sigillatura sottovuoto / Siste- ma de aspiração / Vakuumpackare
Name / Name / Nom / Denominación / Name / Nome / Nome / Benämning	CASO VRH 800 advanced Pro
Artikel-Nr. / Item No. / N°. d'article / N° de art / Artikelnr. / N. Articolo / Artigo número / Artikel-nr.	01529
Anschlussdaten / Mains data / Données de raccordement / Conexión / Aansluitge- vens / Dati connessione / Conexão / Anslut- ningsdata	220 V – 240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance consommée / Consumo de potencia / Vermogens / Potenza assorbita / Consumo energético / Effektbehov	130 W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W x H x D) / Dimensions externes (l/h/p) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Afmetingen (BxHxD) / Misure esterne (L/H/P) / Medidas (C x A x P) / Yttermått (B/H/D)	400 mm x 120 mm x 195 mm
Nettogewicht / Net weight / Poids net / Peso net / Nettogewicht / Peso netto / Peso / Nettovikt	2,68 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.: 01529 10-06-2025

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, Behältern und WineLocks, sowie zum Verschweißen von Folien bestimmt. Zusätzlich ist dieses Gerät im semi-professionellen Bereich (Jäger, Angler, Hobby-Köche etc.) nutzbar. Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Die Behälter sind zum Vakuumieren und Aufbewahren, Erhitzen und Einfrieren von Lebensmitteln bestimmt. Der Aromaverschluss ist zum vakuumieren von Flaschen bestimmt.

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.

WARNUNG

- ▶ 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:

WARNUNG

- ▶ 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.

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.

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, canister and WineLocks, as well as sealing vacuum foils. In addition, this device can be used in the semi-professional sector (hunters, anglers, hobby cooks, etc.).

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

The vacuum canisters are designed for vacuuming and storing, heating and freezing food. The aroma seal is designed for vacuum-sealing bottles.

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.

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.
- ▶ 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.

PLEASE NOTE

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

Functions

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.

Setup location requirements

To ensure safe and fault-free operation of the appliance, the installation site must fulfil the following requirements:

- 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.

FR Sécurité

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 un usage domestique en intérieur, pour la mise sous vide de sachets, de récipients et de WineLocks, ainsi que pour la soudure de films. Cet appareil peut par ailleurs être utilisé dans le secteur semi-professionnel (chasseurs, pêcheurs, cuisiniers amateurs, etc.). Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

Les conteneurs sont conçus pour aspirer et stocker, chauffer et congeler les aliments. Le bouchon aromatique est destiné à la mise sous vide des bouteilles.

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.

Consignes de sécurités générales

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.

REMARQUE

- ▶ 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.
- ▶ 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.

REMARQUE

- ▶ 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.).

Sources de danger - Dangers du courant électrique

DANGER

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

- ▶ 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.

DANGER

- 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.

Fonctions

Préservez le goût et la fraîcheur et réduisez les coûts en diminuant le nombre d'aliments abîmés.

- 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.

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 bandes 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'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

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.

ES

Seguridad

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 está destinado exclusivamente al uso doméstico en espacios cerrados para envasar al vacío bolsas, recipientes y WineLocks, así como para sellar láminas. Este aparato puede utilizarse también en el ámbito semiprofesional (caza, pesca, cocina aficionada, etc.). Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

Los recipientes se utilizan para envasar al vacío y conservar, congelar o calentar alimentos. El cierre aromático está diseñado para botellas selladas al vacío.

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.

Instrucciones generales de seguridad

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.

NOTA

- ▶ 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
- ▶ 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:

ADVERTENCIA

- 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).

Fuentes de peligro - Peligro de electrocución

PELIGRO

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

- 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.

Funciones

Mantenga el sabor y la frescura y reduzca los costes reduciendo el deterioro de los 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.

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.

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, potten en en WineLocks evenals voor het sealen van folie. Bovendien is dit te gebruiken in het semiprofessionele bereik (jagers, vissers, hobby-koks enz.). Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet volgens de bestemming.

De potten zijn bedoeld voor het vacumeren en het bewaren, verwarmen en invriezen van levensmiddelen. De aromadop is ontworpen om flessen vacuüm te sluiten.

** WAARSCHUWING**

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften! Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ 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.
- ▶ 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.

TIP

- 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).

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.

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 campingbenodigdheden, zoals lucifers, EHBO-kasten en kleding blijven schoon en droog, zilver en verzamelstukken beslaan niet.

Plaatsen: Eisen aan de plek van plaatsing

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

- Het apparaat moet 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 scherpte 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.

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 destinato esclusivamente all'uso domestico in locali chiusi per l'aspirazione di sacchetti, contenitori e WineLock, nonché per la sigillatura di pellicole. Inoltre, questo apparecchio può essere utilizzato nel settore semi-professionale (cacciatori, pescatori, cuochi per hobby, ecc.). Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

I contenitori sono destinati alla messa sottovuoto e conservazione, riscaldamento e congelamento dei generi alimentari. Il tappo flavour è progettato per sigillare le bottiglie sottovuoto.

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.

INDICAZIONE

- ▶ 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.
- ▶ 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.

INDICAZIONE

- ▶ 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:

PERICOLO

- ▶ 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.

Funzioni

Mantenere il sapore e la freschezza e ridurre i costi riducendo il deperimento degli alimenti.

- 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.

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 posizionare 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 conduttura di terra mancante o interrotta.

PT Segurança

Advertências

Os seguintes sinais de aviso de perigo são utilizados neste manual de instruções:

PERIGO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa. **Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar na morte ou em ferimentos graves.**

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves.

AVISO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.

Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos graves.

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos graves.

ATENÇÃO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.

Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos ligeiros.

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos ligeiros.

NOTA

Um aviso deste tipo indica informação adicional, que irá facilitar a utilização deste aparelho.

Utilização prevista

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico em compartimentos fechados para aspirar sacos, recipientes e WineLocks, bem como para selar películas. Além disso, este aparelho pode ser usado no setor semiprofissional (caçadores, pescadores, cozinheiros amadores, etc.). Qualquer outro uso ou uso que vá além dos mencionados aqui é considerado impróprio.

Os recipientes destinam-se a aspirar e a armazenar, aquecer e congelar alimentos. O selo de sabor foi concebido para selar garrafas por vácuo.

AVISO

Aviso de perigo devido a um uso diferente do previsto!

Diferentes tipos de perigo podem resultar de uma utilização diferente da qual foi prevista para este aparelho.

- ▶ Usar este aparelho exclusivamente para a sua utilização prevista.
- ▶ Respeitar as instruções descritas neste manual de instruções.

Quaisquer danos resultantes de um uso diferente do previsto, não serão abrangidos pela garantia. O utilizador será o responsável exclusivo por qualquer risco/dano que daí possa ocorrer.

Informações gerais de segurança

NOTA

Observar as seguintes instruções gerais de segurança para o manuseamento seguro do aparelho:

- ▶ Verificar a unidade quanto a danos visíveis externos antes da sua utilização. Não colocar em funcionamento um aparelho danificado.
- ▶ Use o aparelho apenas como descrito no manual de instruções para evitar possíveis ferimentos por utilização indevida.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionados ou lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- ▶ A limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas.

NOTA

- ▶ As crianças não devem brincar com o aparelho.
- ▶ O aparelho e o seu cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos de idade.
- ▶ Opere o aparelho apenas em espaços interiores secos.
- ▶ Não opere o aparelho sem vigilância.
- ▶ Não utilize o aparelho:
 - se o próprio aparelho ou quaisquer peças estiverem danificadas,
 - se o cabo de alimentação e/ou a ficha estiverem danificados,
 - se o aparelho tiver caído.
- ▶ Desenrole sempre completamente o cabo de alimentação antes de cada utilização. Ao fazê-lo, certifique-se de que o cabo de alimentação não é danificado por arestas afiadas ou objetos quentes.
- ▶ Tire a ficha da tomada:
 - se não usar o aparelho,
 - após cada utilização,
 - antes de limpar ou arrumar o aparelho,
 - se houver evidentemente uma anomalia durante o funcionamento,
 - se houver trovoadas.
- ▶ Não proceda a quaisquer alterações no aparelho ou no cabo de alimentação. Solicite reparações apenas a uma oficina especializada, porque aparelhos mal reparados põem em perigo o utilizador. Observe também as condições de garantia anexadas.
- ▶ Utilize o aparelho apenas com acessórios originais.
- ▶ A reparação do aparelho só pode ser efectuada por um serviço de assistência ao cliente autorizado pelo fabricante, caso contrário, deixará de haver direito a garantia em caso de danos subsequentes. Reparções inadequadas podem causar um perigo considerável para o utilizador.
- ▶ Os componentes defeituosos só podem ser substituídos por peças sobressalentes originais. Só estas peças podem garantir que irão satisfazer os requisitos de segurança.
- ▶ Para armazenamento, feche a tampa apenas de forma solta, não a bloqueie, para que as vedações não se deformem e a função do aparelho não seja prejudicada.

Fontes de perigo - Risco de lesão

AVISO

A barra de vedação do aparelho esquenta muito.

Observe as seguintes informações de segurança para evitar queimaduras em você e outras pessoas:

- ▶ Para evitar possíveis queimaduras, nunca toque na barra de vedação imediatamente após o processo de vedação.

Fontes de perigo - Perigo de incêndio

AVISO

Existe risco de incêndio se o aparelho for usado de forma inadequada. Observe as seguintes instruções de segurança para evitar o risco de incêndio:

- ▶ Não coloque o aparelho perto de materiais inflamáveis.
- ▶ Mantenha o aparelho afastado de qualquer fonte de calor (gás, eletricidade, queimador, forno aquecido).

Fontes de perigo - Perigo de eletrocussão

PERIGO

Perigo de vida devido à corrente eléctrica!

Há perigo de vida quando se entra em contacto com cabos ou componentes sob tensão! Observar as seguintes instruções de segurança para evitar o perigo da corrente eléctrica:

- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, precisa de ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de apoio ao cliente ou por uma pessoa com qualificações similares, a fim de evitar riscos.
- ▶ Nunca abra o alojamento da unidade. Há um risco de choque eléctrico se as ligações sob tensão forem tocadas e a estrutura eléctrica e mecânica for alterada. Além disso, podem ocorrer avarias na unidade.
- ▶ Não toque no aparelho ou no conector de rede com as mãos molhadas.
- ▶ Não insira nenhum objeto nas aberturas do aparelho. Existe o risco de choque eléctrico ao tocar em peças energizadas.

Inspeção de transporte

AVISO

- ▶ O material de embalagem não pode ser usado para brincar, risco de asfixia.

NOTA

- ▶ Examinar o aparelho para verificar se está completo e se tem algum dano visível.
- ▶ Imediatamente contactar o transportador, seguradora e fornecedor, caso o aparelho esteja incompleto ou danificado devido a embalagem inadequado ou com o transporte.

Área de uso

Mantenha o sabor e o frescor e reduza os custos com alimentos menos estragados.

- Embale alimentos como por ex. carne, peixe, aves, frutos do mar e vegetais para congelamento ou refrigeração.
- Embale alimentos secos, como por ex. feijão, nozes, cereais, etc. para conservar esses alimentos por mais tempo.
- Use sua seladora a vácuo na área não alimentar: Suprimentos de acampamento embrulhados, como por ex. fósforos, kits de primeiros socorros e roupas, permanecem limpos e secos, prata e itens colecionáveis não escurecem.

Exigências que devem respeitar o local de montagem

Para garantir a operação segura e correta do aparelho, o local de instalação deve atender aos seguintes requisitos:

- O aparelho deve ser instalado em uma superfície sólida, nivelada, horizontal e resistente ao calor, com capacidade de carga e espaço suficientes para o mesmo e o item mais pesado e maior que se espera aspirar.
- Não mova a seladora a vácuo enquanto estiver em operação.
- Selecione o local de instalação para que as crianças não possam tocar na barra de vedação a quente do aparelho.
- Não coloque o aparelho em um ambiente quente, molhado ou muito úmido ou próximo a materiais inflamáveis.
- Para garantir uma circulação de ar suficiente, deixe um espaço de aprox. 10 cm em todos os lados.
- O conector deve ser facilmente acessível para que o cabo de alimentação possa ser facilmente desconectado em caso de emergência.
- O aparelho só pode ser instalado em locais não estacionários (por ex., navios) por empresas especializadas/especialistas se eles garantirem que os pré-requisitos para o uso seguro deste aparelho sejam atendidos.

Ligação elétrica

De modo a garantir uma instalação segura do seu aparelho, deve ter em atenção as seguintes instruções relativamente a ligação elétrica.

- Antes de ligar o dispositivo, comparar os dados de ligação (voltagem e frequência) da placa de identificação com a sua instalação de eletricidade doméstica. Esses dados devem corresponder de modo a evitar danos no dispositivo.
Em caso de dúvida, consulte um eletricitista.
- Certificar que o cabo de alimentação não se encontra danificado e que não foi instalado por baixo do forno ou sobre superfícies quentes ou afiadas.
- A segurança elétrica do aparelho somente é assegurada se estiver ligado a um sistema de supressão de sobrecargas. É proibido ligar o dispositivo a uma tomada sem proteção. Em caso de dúvida, chamar um eletricitista e verificar a instalação da casa. O fabricante não é responsável por danos causados pela falta de proteção.

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 dammsugning av påsar, behållare och WineLocks samt för försegling av filmer. Dessutom kan denna enhet användas i den semi-professionella sektorn (jägare, sportfiskare, hobby- och fritidskockar osv.). All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

Behållarna är avsedda för vakuumering och förvaring, uppvärmning och frysning av livsmedel. Flavour Seal är avsedd för vakuumsförsegling av flaskor.

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.

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

- ▶ 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 osakligt 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.

Användningsområde

Bibehåller smak och färslekhet och minskar kostnaderna genom att minska matförstörelsen.

- Förpacka livsmedel som kött, fisk, fjäderfä, skaldjur och grönsaker för förvaring i frys eller kylskåp.
- Packa torra livsmedel som bönor, nötter, müsli etc. för att kunna lagra dessa livsmedel längre tid.
- Använd din vakuumpörseglare inom icke-livsmedelssektorn: Krympförpacka campingartiklar torrt, såsom tändstickor, första-hjälpen-utrustning och kläder, silver och samlarobjekt blir inte smutsiga.

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 apparatsens 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 överensstämma, 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.
- Apparatsens 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, förorsakade genom saknad eller trasig jordledning.

Inhaltsverzeichnis Bedienung

1	Allgemeines.....	43
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	43
1.2	Haftungsbeschränkung	43
1.3	Urheberschutz	43
1.4	Lieferumfang	43
1.5	Auspacken	44
2	Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln	44
3	Aufbau und Funktion.....	45
3.1	Gesamtübersicht	45
3.2	Bedienelemente	46
3.3	Typenschild	46
4	Bedienung und Betrieb	47
4.1	Inbetriebnahme	47
4.2	Nutzung / Eignung von Beutel, Rollen und Food Manager Stickern	47
4.3	Nutzung / Eignung der VacuBoxxen	47
4.3.1	Erhitzen und Einfrieren der Behälter	47
4.4	Nutzung / Eignung des WineLock – Vakuum Aromaverschluss	48
4.5	Herstellung eines von der Rolle stammenden Beutels.....	48
4.6	Vakuum-Verpacken in einem Beutel	49
4.7	Gebrauch der Funktion „Liquid“	50
4.8	Gebrauch der Funktion „Pulse“ (Manuelles Vakuum)	50
4.9	Vakuumieren von Behältern oder Flaschen mithilfe des WineLocks	51
4.9.1	Öffnen der Behälter / WineLocks	51
4.10	Marinieren	52
4.11	Aufbewahrung des Vakuumierers:	52
5	Reinigung und Pflege	52
5.1	Sicherheitshinweise.....	52
5.2	Reinigung	53
6	Störungsbehebung.....	54
6.1	Sicherheitshinweise.....	54
6.2	Störungsursachen und –behebung.....	54
7	Entsorgung des Altgerätes.....	55
7.1	Entsorgung der Verpackung	56
8	Garantie	56

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 Urheberschutz

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

1.4 Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- VRH 800 advanced Pro

- Vakuumschlauch
- Herausnehmbare Auffangschale für die Vakuumkammer
- 1 Folienrolle 20 x 300 cm
- 5 Folienbeutel mit Standboden 20 x 30 cm
- 2 Folienbeutel mit Standboden 30 x 40 cm
- 4 Bögen Aufkleber zur Lebensmittel-Organisation
- 1x VacuBoxx Eco S (500 ml)
- 2x WineLock – Vakuum Aromaverschluss
- Bedienungsanleitung
- 1 Folienrolle 30 x 300 cm
- 3 Folienbeutel mit Standboden 25 x 35 cm
- Adapter für Vakuumschlauch
- 1x VacuBoxx Eco M (800 ml)

1.5 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

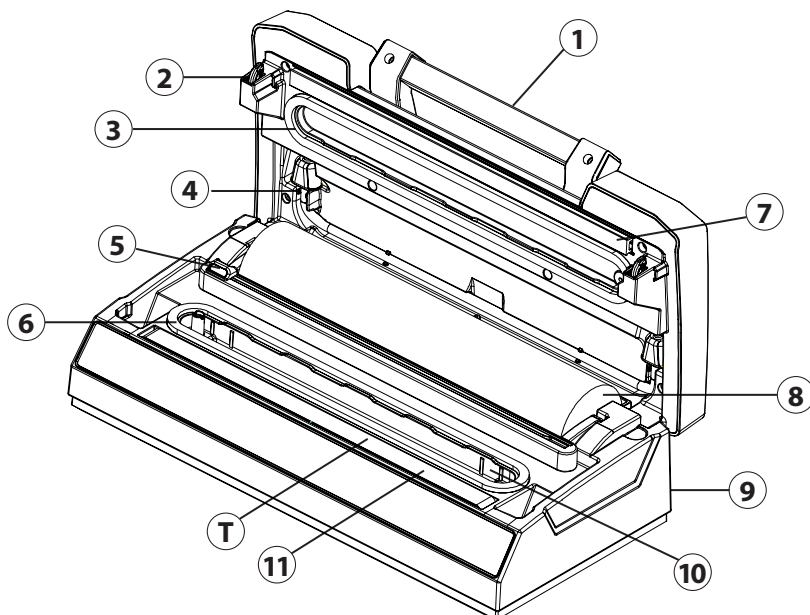
Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ 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 Rollenfach |
| ② Verriegelungshaken | ⑨ Kabelaufwicklung (Rückseite) |
| ③ obere Dichtung | ⑩ Herausnehmbare Vakuumkammer |
| ④ Vakuumierschlauch | ⑪ Schweißbalken |
| ⑤ Cutter | (Enthält einen teflonbeschichteten Heizdraht; dieser ermöglicht es, den Beutel zu versiegeln, ohne dass er festklebt.) |
| ⑥ untere Dichtung | |
| ⑦ Gummidichtung (Drückt den Beutel gegen den Schweißbalken) | |

⚠️ WARNUNG

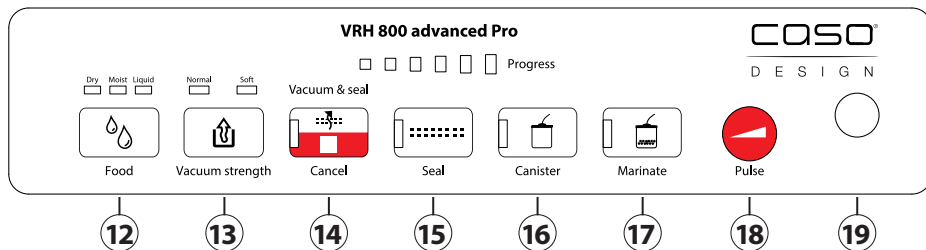
Der Schweißbalken des Gerätes wird sehr heiß. Beachten Sie bitte folgenden Sicherheitshinweis, um sich und andere nicht zu verbrennen:

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

HINWEIS

- Entfernen Sie nicht das Teflonband (T)!

3.2 Bedienelemente



Progress - LED Beleuchtung zeigt den Fortschritt des jeweiligen Vorgangs an.
Tasten - die ausgewählte Funktion wird durch die jeweilige Kontrolleuchte angezeigt.

- 12** Taste Food (Dry, Moist & Liquid)
Drei 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
Liquid: für Beutel mit flüssigem Inhalt, mit extra langer Schweißzeit (siehe 6.5)
- 13** Taste Vacuum strength (Normal & Soft)
Zwei unterschiedliche Einstellungen zur Auswahl der Vakuumstärke.
Normal: für normales Vakuumiergut
Soft: für weiches und empfindliches Vakuumiergut. Wählen Sie „Soft“ aus, wenn eine geringere Vakuumstärke erwünscht ist
- 14** Taste Vacuum & seal / Cancel
Zum automatischen Vakuumieren und Verschweißen eines Beutels.
Taste erneut drücken um den Vorgang abubrechen. Sie können mit dieser Taste auch die anderen Vorgänge abbrechen.
- 15** Taste Seal
Zum Verschweißen eines Beutels ohne zusätzlichen Vakuumiervorgang.
- 16** Taste Canister
Zum Vakuumieren von Behältern.
- 17** Taste Marinate
Für das Marinieren in einem Behälter oder in einem Vakuumbeutel
(kein automatisches Verschweißen nach dem Mariniervorgang).
- 18** Taste Pulse
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. Auch für Behälter anwendbar.
- 19** Anschluss für Vakuumschlauch für das Vakuumieren von Behältern.

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 Nutzung / Eignung von Beutel, Rollen und Food Manager Stickern

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 Nutzung / Eignung der VacuBoxxen

Lassen Sie beim einfüllen der Lebensmittel ca. 0,5 cm bis zum oberen Rand des Behälters frei. Aufgasende Obst und Gemüsesorten, wie zum Beispiel Zwiebeln oder Kohl, sollten vor dem vakuumieren blanchiert werden, da diese Gase freigeben und somit das Vakuum innerhalb von ein paar Stunden verloren geht.

4.3.1 Erhitzen und Einfrieren der Behälter

Die Behälter sind **ohne Deckel** für das Erwärmen von Speisen in der Mikrowelle und im Backofen (bis 350 °C) geeignet. Lassen Sie die Speisen erst abkühlen, bevor Sie diese vakuumieren.

WARNUNG

Verbrennungs- / Verletzungsgefahr

- ▶ Gehen Sie vorsichtig mit den erhitzten Behältern und Speisen darin um, es besteht Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie bei Bedarf Topflappen oder ähnliches.
- ▶ Die Behälter dürfen nicht direkt auf einer Feuerquelle erhitzt werden.

Die Behälter mit Deckel können auch zum Einfrieren (bis -18 °C) verwendet werden. Beachten Sie beim Befüllen, dass sich gefrorene Speisen ausdehnen können.

⚠ **WARNUNG**

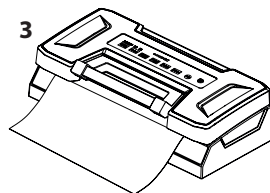
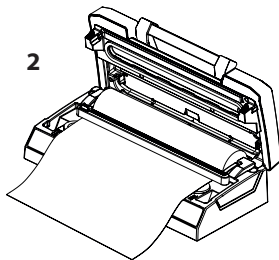
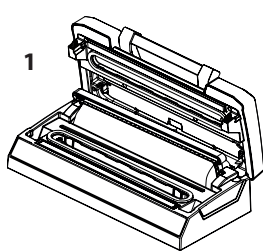
Verletzungsgefahr

- Gefrorene Behälter dürfen nicht direkt im Backofen aufgewärmt werden.

4.4 Nutzung / Eignung des WineLock – Vakuum Aromaverschluss

Geeignet für Flaschenhälse mit einem Innendurchmesser von 16-19 mm. Sie können mit den Aromaverschlüssen z. B. Weinflaschen, Ölfaschen, Essigflaschen und Saftflaschen evakuieren. Die Flüssigkeiten dürfen keine Kohlensäure beinhalten.

4.5 Herstellung eines von der Rolle stammenden Beutels

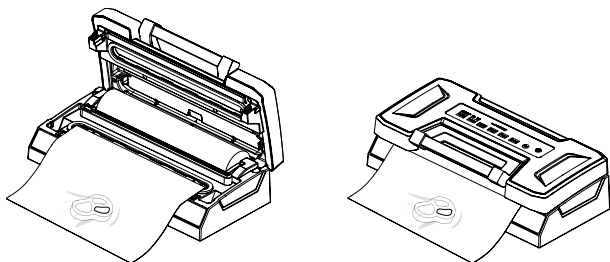


1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.
2. Öffnen Sie das Gerät mithilfe des Griffs.
3. Klappen Sie die Cutter-Schiene hoch, um die Folie auf die gewünschte Länge unter dem Cutter auszurollen. (Abb. 1)
4. Fixieren Sie die Folie, indem Sie die Cutter-Schiene runter klappen. (Abb. 2)
5. 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 entsprechende LED leuchtet auf und erlischt, wenn der Schweißvorgang abgeschlossen ist.
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.

4.6 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 & Liquid“ den gewünschten Schweißzeit und mit der „Vacuum strength“ Taste zwischen „Normal & Soft“ die gewünschte Vakuumstärke aus.
7. Drücken Sie nun „Vacuum & seal / Cancel“ und der Beutel wird automatisch vakuumiert und versiegelt.
8. Die entsprechende LED leuchtet auf und erlischt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Sie können den Fortschritt des Vorgangs an der Progress Beleuchtung erkennen.
9. Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten, drücken Sie die „Vacuum & seal / Cancel“ Taste erneut.
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 „Vacuum & 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.
- ▶ Streichen Sie schon vor dem Vakuumieren die Luft aus dem Beutel, um den Vakuumiervorgang 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 zusammen. Das Küchenpapier hat den Vorteil, dass es Feuchtigkeit von den Lebensmitteln aufnehmen kann.

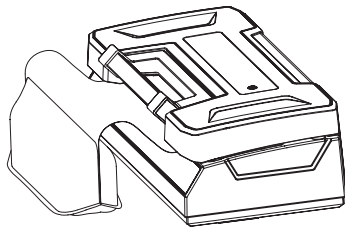
HINWEIS

- Trennen Sie weiche Lebensmittel, die leicht aneinanderhaften mit Back- oder Pergamentpapier und vakuumieren Sie sie dann ein. Dies ermöglicht eine leichtere Entnahme.

4.7 Gebrauch der Funktion „Liquid“

Verwenden Sie die Liquid-Funktion um Beutel, die mit Flüssigkeiten oder feuchten Lebensmitteln 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 zurückgeklappt werden kann.
3. Wählen Sie mit der „Food-Taste“ die Schweißzeit „Liquid“ aus. Wenn Liquid gewählt wird, wird die Vakuumstärke „Soft“ immer automatisch eingestellt und es ist nicht möglich „Normal“ zu wählen.
4. Drücken Sie die „Taste Vacuum & seal / Cancel“, um den Vakuumiervorgang zu starten.
5. Die entsprechende LED leuchtet auf und erlischt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Sie können den Fortschritt des Vorgangs an der Progress Beleuchtung erkennen.

**HINWEIS**

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

4.8 Gebrauch der Funktion „Pulse“ (Manuelles Vakuum)

Da der Druck des Vakuumierens für manche Lebensmittel zu groß ist, und diese im Beutel zerdrückt werden könnten, können Sie mit der Funktion „Pulse“ die Dauer und damit die Stärke des Vakuumiervorgangs regulieren. Damit können Sie die Vakuumierstärke 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.

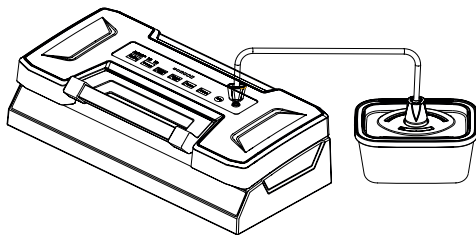
1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.
2. Öffnen Sie das Gerät mithilfe des Griffs.
3. Geben Sie die Lebensmittel in den Beutel.
4. Vergewissern Sie sich, dass sich das offene Ende des Beutels innerhalb der Vakuumkammer befindet.
5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Griff herab.
6. Drücken Sie die Taste „Pulse“. 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. Die LED der Taste „Seal“ blinkt.
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.

4.9 Vakuumieren von Behältern oder Flaschen mithilfe des WineLocks

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 oder eine Flasche mithilfe des WineLocks.
6. Entnehmen Sie den Vakuumschlauch aus dem Deckel des Gerätes, schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Griff herab.
7. Entfernen Sie von einem Ende des Vakuumschlauchs die Steckverbindung und befestigen Sie dort den beiliegenden Adapter.
8. Befestigen Sie dann das Ende mit der Steckverbindung am Anschluss des Gerätes (19) und das andere Ende mit dem Adapter auf dem Ventil des Behälterdeckels oder WineLocks.
9. Drücken Sie die Taste „Canister“.
10. Drücken Sie zu Beginn des Vakuumvorgangs den Deckel des Behälters oder den WineLock an.
11. Der Vakuumiervorgang endet automatisch, sobald genug Vakuum erzeugt wurde.
12. Sie können den Vorgang jederzeit abbrechen, in dem Sie auf die Taste „Vacuum & seal / Cancel“ drücken.
13. Alternativ können Sie mit der Taste „Pulse“ die Stärke des Vakuumiervorgangs selbst regulieren und zum gewünschten Zeitpunkt beenden.
14. Entfernen Sie zuerst den Adapter samt Vakuumschlauch vom Deckel des Behälters oder vom WineLock, erst dann vom Anschluss am Gerät.

**HINWEIS**

- Sie können zum Vakuumieren ebenfalls Vakuum ZIP-Beutel benutzen.
- Das Ventil muss trocken und frei von Lebensmittelresten sein.
- Überfüllen Sie die Behälter nicht. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel im Inneren der Behälter nicht mit dem Ventil an der Innenseite in Berührung kommen.

4.9.1 Öffnen der Behälter / WineLocks

Drücken Sie das Silikon-Ventil zur Seite, um wieder Luft einzulassen.

4.10 Marinieren

1. Befolgen Sie die Schritte 1-5 wie unter 4.6 beschrieben.
2. Drücken Sie „Marinate“.
3. Luft wird entzogen und nach dem Vakuuervorgang automatisch wieder eingelassen. Der Vorgang geht über 5 Arbeitszyklen.
4. Der „Marinate“ Vorgang endet automatisch.
5. Sie können den Vorgang jederzeit abbrechen, in dem Sie auf die Taste „Vacuum & seal / Cancel“ drücken.
6. Nach dem „Marinate“ Vorgang wird nicht automatisch verschweißt. Dies können Sie nach Bedarf manuell mit der „Seal“ Taste starten.

HINWEIS

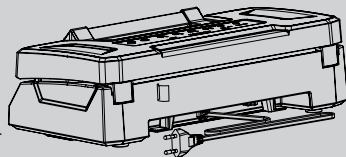
- Sie können zum marinieren auch Vakuum-Marinierbehälter benutzen. Befolgen Sie dafür die Schritte 1-6 wie unter 4.9 beschrieben und drücken Sie die „Marinate“ Taste. Das Ventil im Behälterdeckel muss offen sein. Entfernen Sie zuerst den Vakuumschlauch vom Deckel des Behälters, erst dann vom Anschluss am Gerät.

4.11 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.
- Verstauen Sie das Netzkabel in der Kabelaufnahme auf der Rückseite des Gerätes. 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 Vakuuieren heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

VORSICHT

- ▶ 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 wieder ein.

◆ **Vakuummierbeutel**

Sie können die Vakuummierbeutel 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 (7)**

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.

◆ **VacuBoxxen**

Reinigen Sie Ihre VacuBoxx Behälter vor dem Erstgebrauch und nach jeder Benutzung. Die Behälter und Deckel können Sie in warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen. Vakuumschlauch unter fließendem Wasser abspülen. Sie können die Dichtung im Deckel für die Reinigung entnehmen, sollte beim Gebrauch Schmutz unter diese gelangen. Adapter mit einem feuchten Tuch reinigen. Trocknen Sie die Teile nach dem Spülen gut ab.

◆ WineLock – Vakuum Aromaverschluss

Die Aromaverschlüsse können Sie in warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen. Trocknen Sie die Aromaverschlüsse gut ab.

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, umwickeln 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 befindenen 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 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

Table of contents - Operation

1	General	58
1.1	Information on this manual	58
1.2	Limitation of liability	58
1.3	Copyright protection.....	58
1.4	Delivery scope	58
1.5	Unpacking	59
2	Food storage safety information	59
3	Complete Overview	60
3.1	Appliance diagram	60
3.2	Control Panel	61
3.3	Rating plate	61
4	Operation	62
4.1	Basics of sealing	62
4.2	Use / suitability of Bags, rolls and Food Manager Sticker	62
4.3	Use / suitability of the VacuBoxxes	62
4.3.1	Heating and freezing canisters.....	62
4.4	Use / suitability of the WineLock - vacuum aroma seal	62
4.5	To make a bag from the roll	63
4.6	Vacuum packaging with a bag	63
4.7	Use of the function "Liquid"	64
4.8	Use of the function „pulse“ vacuum.....	65
4.9	Vacuum sealing containers or bottles using the WineLock.....	65
4.9.1	Opening containers / WineLocks.....	66
4.10	Marinate.....	66
4.11	Storage.....	66
5	Cleaning and Maintenance	66
5.1	Safety information	67
5.2	Cleaning.....	67
6	Troubleshooting	68
6.1	Safety notices.....	68
6.2	Troubleshooting table	68
7	Disposal of the Old Device	69
7.1	Disposal of the packaging.....	70
8	Guarantee	70

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,
- Operation,
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

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

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 VRH 690 advanced includes the following components:

- VRH 800 advanced Pro

- vacuum hose
- Removable drip tray for the vacuum chamber
- 1 Vacuum roll 20 x 300 cm
- 5 Stand-up vacuum bag 20 x 30 cm
- 2 Stand-up vacuum bag 30 x 40 cm
- 1x VacuBoxx Eco S (500 ml)
- 4 Sheet of stickers for food organisation
- Instruction manual
- 1 Vacuum roll 30 x 300 cm
- 3 Stand-up vacuum bag 25 x 35 cm
- Adapter for vacuum hose
- 1x VacuBoxx Eco M (800 ml)
- 2x WineLock – vacuum aroma seal

1.5 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.

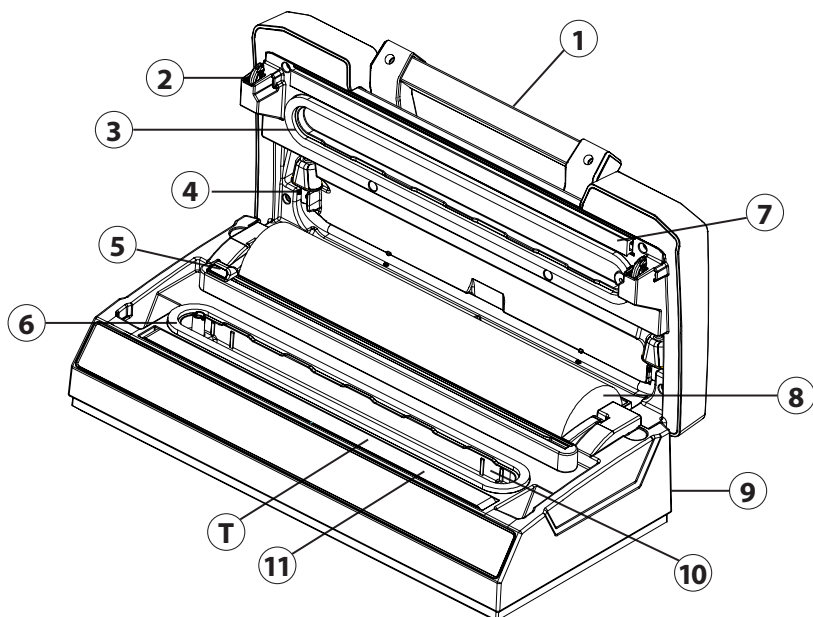
PLEASE NOTE

- ▶ 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 Roller compartment |
| ② hook for latching of cover | ⑨ Cable rewind (back) |
| ③ upper gasket | ⑩ Removable vacuum chamber |
| ④ vacuum hose | ⑪ sealing bar
(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.) |
| ⑤ cutter | |
| ⑥ lower gasket | |
| ⑦ sealing profile (Presses the bag against the heat-sealing bar) | |

⚠ WARNING

The sealing bar gets very hot.

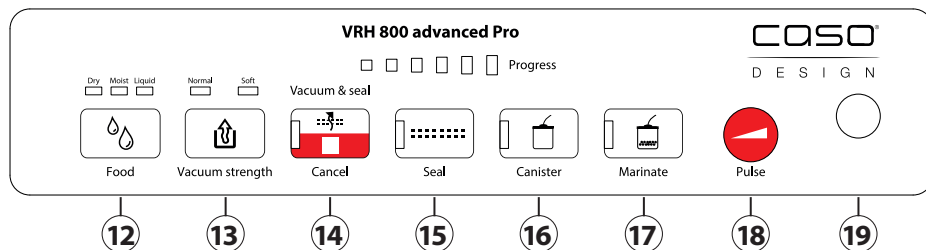
Please observe the following safety notice in order not to burn yourself or others.

- 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



Progress – LED light indicates progress of the relevant process.

Buttons - indicator light shows selected function

- 12** Button Food (Dry, Moist & Liquid)
Three 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
Liquid – For bags containing liquids; extra long sealing time (see 6.5)
- 13** Button Vacuum Strength (Normal & Soft)
Two different settings for the vacuum intensity.
Normal – For vacuum sealing of normal food
Soft – For vacuum sealing of soft and delicate food. Select “Soft” if a lower vacuum intensity is desired.
- 14** Button Vacuum & seal / Cancel
For automatic vacuuming and sealing of bags or containers
Press the button again to cancel the operation. You can also cancel the other processes with this button.
- 15** Button Seal
For sealing of a bag without additional vacuum operation.
- 16** Button Canister
For vacuum sealing containers
- 17** Button Marinate
For marinating in a container or in a vacuum bag
(no automatic heat sealing after the marinating process)
- 18** Button Pulse
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.
Also usable for canisters.
- 19** connector for vacuum hose for vacuuming of canisters

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 Use / suitability of 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 Use / suitability of the VacuBoxxes

When filling the food, leave approx. 0.5 cm free up to the top edge of the container. Fruits and vegetables that gas up, such as onions or cabbage, should be blanched before vacuuming, as they release gases and thus the vacuum is lost within a few hours.

4.3.1 Heating and freezing canisters

The containers (**but not the lids**) are suitable for warming up food in the microwave or oven (up to 350 °C). Let food cool down before you vacuum seal it.

WARNING

Risk of burns / injury

- ▶ Please be careful when handling heated canisters and food, as there is a risk of scalding. Use potholders or similar items as necessary.
- ▶ Do not heat the canister directly on fire.

You can also use these canisters to freeze food (down to – 18°C). When filling, please remember that frozen food can expand.

WARNING

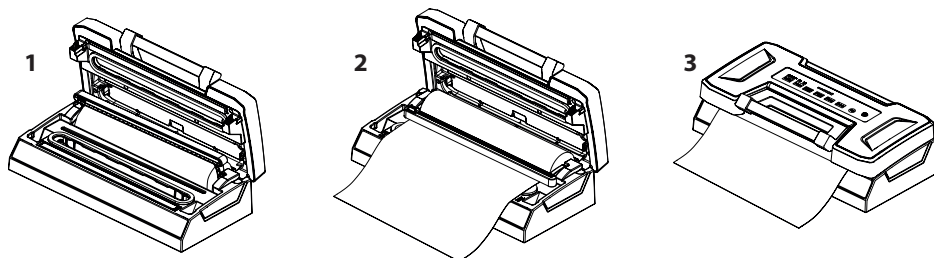
Risk of injury

- ▶ Do not put containers in the oven straight from the freezer.

4.4 Use / suitability of the WineLock - vacuum aroma seal

Suitable for bottle necks with an internal diameter of 16-19 mm. You can vacuum seal e.g. wine bottles, oil bottles, vinegar bottles and juice bottles with the flavour seal. The liquids must not contain any carbon dioxide.

4.5 To make a bag from the roll

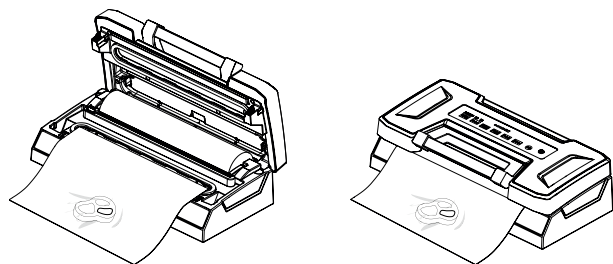


1. Place the device on a dry place.
2. Open the device using the handle.
3. Fold up the cutter rail to roll out the film to the desired length under the cutter. (fig. 1)
4. Secure the film by folding down the cutter rail. (fig. 2)
5. Move the cutter completely over the rail to cut the film.
6. Place 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 corresponding LED lights up and goes out when the heat-sealing process is completed.
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.

4.6 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 & Liquid) and the "Vacuum Strength" button to select the desired vacuum intensity (Normal & Soft).
7. Press Vacuum & Seal / Cancel and the bag will be vacuumed and sealed automatically.

8. The corresponding LED lights up and turns off when the process is complete. The "Progress" light indicates progress of the process.
9. You can cancel the operation at any time by pressing Vacuum & Seal / Cancel again.
10. Lift the handle to open the device and remove the bag.

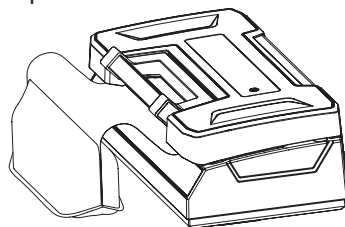
PLEASE NOTE

- ▶ You can use the device up to 200 times in a row with the „Vacuum & 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:

4.7 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 backwards toward the vacuum chamber.
3. Use the "Food" button to select the "Liquid" option for the sealing time. If you select "Liquid", then the "Soft" option will automatically be selected for the vacuum intensity. It is not possible to select the "Normal" option.
4. Press the "Vacuum & Seal / Cancel" button to start the vacuuming process.
5. The corresponding LED lights up and turns off when the process is complete. The "Progress" light indicates progress of the process.



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.

4.8 Use of the function „pulse“ vacuum

Since the pressure of vacuum sealing is too great for some foods and they could be crushed in the bag, you can use the „Pulse“ 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.

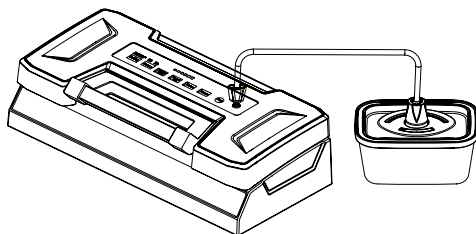
1. Place the device on a dry place.
2. Open the device using the handle.
3. Place the food to be preserved inside the bag.
4. Make sure that the open end of the bag is inside the vacuum chamber.
5. Close the lid and push down the handle.
6. Press the „Pulse“ button. As long as you keep the button pressed, 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. The LED of the „Seal“ key 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.

4.9 Vacuum sealing containers or bottles using the WineLock

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 the corresponding lid or a bottle using the WineLock.
6. Remove the vacuum hose from the lid of the appliance, close the lid and press down the handle.
7. Remove the plug connection from one end of the vacuum hose and attach the enclosed adapter to it.
8. Attach one end of the vacuum hose to the connection of the appliance (19) and the other end to the valve of the container lid or WineLock.
9. Press button for canisters.
10. At the start of the vacuum process, press on the lid of the container or the WineLock.
11. The vacuum sealing process ends automatically as soon as enough vacuum has been created.
12. You can cancel the operation by pressing „Vacuum & seal / Cancel“.
13. Alternatively you can press button pulse vacuum to adjust the vacuum strength by yourself and stop at desired point of time.
14. First remove the vacuum hose from the lid of the container or the WineLock and only then from the connection on the appliance.



PLEASE NOTE

- ▶ You can also use vacuum ZIP bags for vacuum sealing.
- ▶ The valve must be dry and free from food residues.
- ▶ Do not overfill containers. Make sure that the food inside containers does not come into contact with the valve on the inside.

4.9.1 Opening containers / WineLocks

Push the silicone valve to the side to allow air to re-enter.

4.10 Marinate

1. Follow steps 1-5 as described in 4.6.
2. Press „Marinate“ Button.
3. Air is removed and automatically reinserted after the vacuuming process. The device will work for 5 cycles.
4. The „Marinate“ process ends automatically.
5. You can cancel the operation by pressing „Vacuum & seal / Cancel“.
6. After the „Marinate“ process, sealing is not automatic. You can start this manually with the „Seal“ button if necessary.

PLEASE NOTE

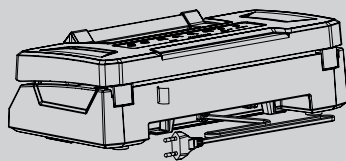
- ▶ You can also use vacuum marinating containers for marinating. To do this, follow steps 1–6 as described in 4.9 and press the „Marinate“ key. The valve in the container lid must be open. Remove the vacuum hose from the cover of container first then from the connector at device.

4.11 Storage

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

HINWEIS

- ▶ 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.
- ▶ Put the power cord into the storage box which is in the back of the machine. 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 (7)**

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.

◆ **VacuBoxxen**

Prior to first use and after each use, you should clean your VacuBoxx canisters and lids. You can do so using warm dishwater or your dishwasher. Rinse vacuum packing hose under running water. You can remove the seal in the lid for cleaning should dirt get under it during use. Clean adapter with a damp cloth. Make sure to dry all parts well after washing them.

◆ **WineLock – Vacuum aroma seal**

You can clean the aroma seals in warm dishwater or in the dishwasher. Dry the aroma seals thoroughly.

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

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us. This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use.

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

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

Table des matières Utilisation

1	Généralités	72
1.1	Informations relatives à ce manuel	72
1.2	Limite de responsabilités	72
1.3	Protection intellectuelle	72
1.4	Inventaire	72
1.5	Déballage	73
2	Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments.....	73
3	Structure et fonctionnement	74
3.1	Vue d'ensemble.....	74
3.2	Panneau de commande	75
3.3	Plaque signalétique	76
4	Commande et fonctionnement.....	76
4.1	Mise en service	76
4.2	Utilisation / aptitude de Sachets et rouleaux et autocollant Food Manager	76
4.3	Utilisation / adéquation des VacuBoxx	76
4.3.1	Chauffage et congélation de récipients	76
4.4	Utilisation / adéquation des WineLock – Bouchon à vide pour arômes.....	77
4.5	Production d'un sachet à partir d'un rouleau	77
4.6	Conservation dans un sachet	77
4.7	Utilisation de la fonction « Liquid »	79
4.8	Utilisation de la fonction „Vide en mode manuel“ (Pulse)	79
4.9	Mise sous vide de récipients ou de bouteilles à l'aide du WineLock	80
4.9.1	Ouverture des récipients / WineLocks	80
4.10	Mariner.....	80
4.11	Rangement de votre appareil d'emballage sous vide:	81
5	Nettoyage et entretien	81
5.1	Consignes de sécurité	81
5.2	Nettoyage	82
6	Réparation des pannes	83
6.1	Consignes de sécurité	83
6.2	Origine et remède des incidents.....	83
7	Elimination des appareils usés.....	84
7.1	Elimination des emballages.....	85
8	Garantie	85

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,
- son 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:

- VRH 800 advanced Pro
- Tuyau

- Bac de récupération amovible pour la chambre à vide
- 1 Rouleau de film plastique 20 x 300 cm
- 1 Rouleau de film plastique 30 x 300 cm
- 5 Sachet en aluminium avec fond plat 20 x 30 cm
- 3 Sachet en aluminium avec fond plat 25 x 35 cm
- 2 Sachet en aluminium avec fond plat 30 x 40 cm
- Adaptateur pour tuyau de mise sous vide
- 4 Feuilles d'autocollants pour l'organisation alimentaire
- 1x VacuBoxx Eco S (500 ml)
- 1x VacuBoxx Eco M (800 ml)
- 2x – Bouchon à vide pour arômes
- Mode d'emploi

1.5 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

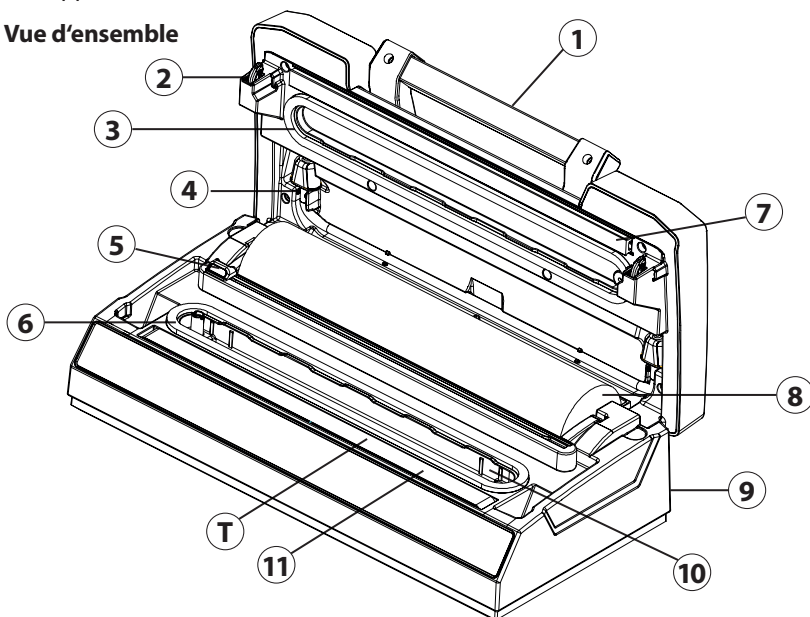
Règles générales relatives à la sécurité alimentaire

- ▶ 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.
- ▶ 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 Logement à rouleaux |
| ② Poignée | ⑨ Enrouleur de câble (au dos) |
| ③ Sceau supérieure | ⑩ Chambre à vide amovible |
| ④ Tuyau | ⑪ La Bande de scellage
(Comporte un fil chauffant recouvert de Téflon, permettant le scellage du sac sans qu'il colle à la bande.) |
| ⑤ Cutter | |
| ⑥ Sceau inférieure | |
| ⑦ Joint en caoutchouc (Appuie le sachet contre les barres de soudage) | |

ATTENTION

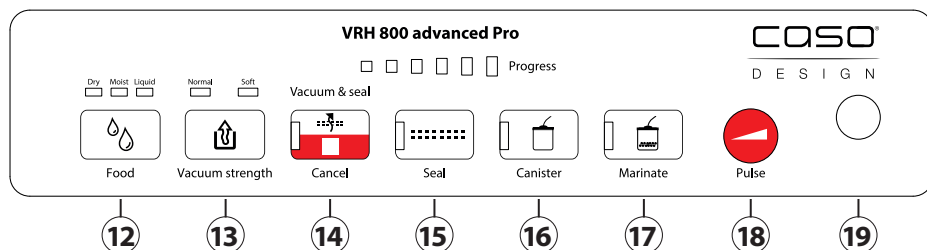
La bande de scellage peuvent devenir très chauds. Veuillez respecter la consigne de sécurité suivante pour éviter de vous brûler et de brûler d'autres personnes:

- 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



Progress - L'éclairage LED Progress indique la progression du processus en cours.

Boutons - La fonction sélectionnée est indiquée par le témoin de contrôle correspondant

- 12** Nourriture sèche et humide et extra longue (Dry, Moist & Liquid)
Trois 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
Liquid : pour les sachets à contenu liquide, avec une durée de scellage extra longue (voir 6.5)
- 13** Taste Vacuum strength (Normal & Soft)
Deux réglages différents pour sélectionner la puissance de la mise sous vide.
Normal : pour des produits sous vide normaux
Soft : pour des produits sous vide mous et sensibles. Sélectionnez « Soft » si une faible puissance de la mise sous vide est souhaitée
- 14** Bouton Mettre sous vide & sceller / Arrêter (Vacuum & seal / Cancel)
Pour la mise sous vide et le scellage automatiques d'un sachet ou d'un récipient.
Appuyer de nouveau sur la touche pour annuler l'opération. Avec cette touche, vous pouvez aussi interrompre d'autres opérations.
- 15** Bouton Soudure (Seal)
Pour sceller un sachet sans mise sous vide supplémentaire.
- 16** Bouton Récipient vide (Canister)
Vers la mise sous vide de récipients
- 17** Bouton marinade (Marinate)
Pour la marinade dans un récipient ou dans un sachet de mise sous vide
(aucune soudure automatique après l'opération de marinade)
- 18** Vide en mode manuel (Pulse)
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 sachet avec la fonction sceller Soudure (Seal). Peut également être utilisé pour les récipients.
- 19** Raccord pour tuyau pour aspirer des récipients

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 Utilisation / aptitude de 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 Utilisation / adéquation des VacuBoxx

Lors du remplissage des aliments, laissez environ 0,5 cm jusqu'au bord supérieur du récipient. Les fruits et légumes qui dégazent, comme l'oignon ou le chou, doivent être blanchis avant d'être mis sous vide, car ils libèrent des gaz et le vide est ainsi perdu en quelques heures.

4.3.1 Chauffage et congélation de récipients

Les récipients sont adaptés pour réchauffer des aliments au micro-ondes et au four (jusqu'à 350 °C) **sans couvercle**. Laissez les aliments refroidir avant de les mettre sous vide.

ATTENTION

Risque de brûlures / blessures

- ▶ Manipulez les récipients et les aliments chauffés avec précaution, car il y a un risque de brûlure. Utiliser des maniques ou autres si nécessaire.
- ▶ Les récipients ne doivent pas être chauffés directement sur une source de feu.

Les conteneurs avec couvercle peuvent également être utilisés pour la congélation (jusqu'à -18°C). Lorsque vous remplissez, notez que les aliments congelés peuvent prendre de l'expansion.

ATTENTION

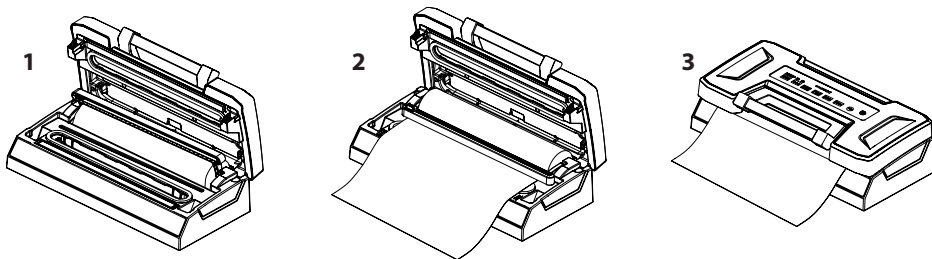
Risque de blessure

- Les récipients congelés ne doivent pas être réchauffés directement dans le four.

4.4 Utilisation / adéquation des WineLock – Bouchon à vide pour arômes

Convient aux goulots de bouteilles d'un diamètre intérieur de 16 à 19 mm. Vous pouvez utiliser les bouchons aromatiques pour mettre sous vide, par exemple, des bouteilles de vin, des bouteilles d'huile, des bouteilles de vinaigre et des bouteilles de jus. Les liquides ne doivent pas contenir de gaz carbonique.

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

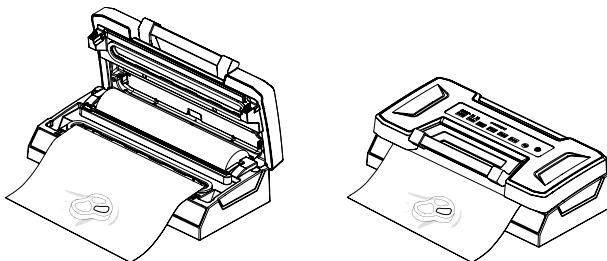


1. Placez l'appareil sur une surface sèche.
2. Ouvrez l'appareil à l'aide la poignée.
3. Relevez le rail du cutter pour dérouler le film sous le cutter à la longueur souhaitée. (ill. 1)
4. Fixez le film en abaissant le rail du cutter. (ill. 2)
5. Déplacez le cutter complètement sur le rail pour couper 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. La LED correspondante s'allume et s'éteint lorsque la soudure est terminée.
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.

4.6 Conservation dans un sachet



DE

EN

FR

ES

NL

IT

PT

SV

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 & Liquid » avec le bouton « Food-Taste ». La puissance de la mise sous vide souhaitée se règle entre « Normal & Soft » avec le bouton « Vacuum strength ».
7. Appuyez maintenant sur la touche Mettre sous vide & sceller / Arrêter (Vacuum & seal / Cancel) et le sachet sera automatiquement mis sous vide et scellé.
8. La LED correspondante s'allume et s'éteint lorsque le processus est terminé. Vous pouvez voir la progression du processus sur l'éclairage Progress.
9. Si vous devez stopper la mise sous vide, appuyez d'abord sur le bouton Mettre sous vide & sceller / Arrêter (Vacuum & seal / Cancel)
10. Relevez la poignée pour ouvrir l'appareil et retirer le sachet.

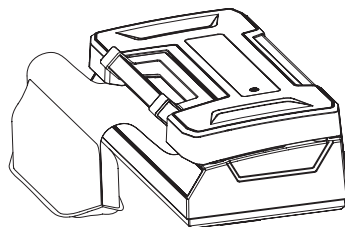
REMARQUE

- ▶ Vous pouvez utiliser l'appareil jusqu'à 200 fois de suite avec le processus « Vacuum & seal » (vide & souder) et jusqu'à 200 fois avec le processus « seal » (souder) 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.
- ▶ 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.

4.7 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. Utilisez le bouton « Food-Taste » pour sélectionner la durée de scellage « Liquid ». En cas de sélection de Liquid, la puissance de la mise sous vide est automatiquement « Soft » et il n'est pas possible de sélectionner « Normal ».
4. Appuyez sur le bouton « Vacuum & seal/Cancel » pour démarrer le processus de mise sous vide.
5. La LED correspondante s'allume et s'éteint lorsque le processus est terminé. Vous pouvez voir la progression du processus sur l'éclairage Progress.



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.

4.8 Utilisation de la fonction „Vide en mode manuel“ (Pulse)

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 « Pulse » (pulsions) vous permet de régler la durée et donc la force du processus de mise sous vide. „Vide en mode manuel“ (Pulse) 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.

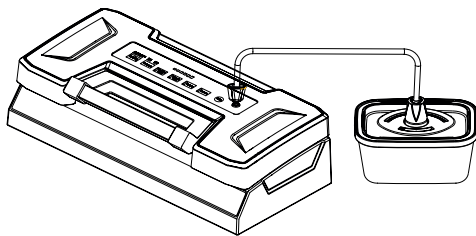
1. Placez l'appareil sur une surface sèche.
2. Ouvrez l'appareil à l'aide la poignée.
3. Placez les aliments que vous souhaitez conserver à l'intérieur du sachet.
4. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sachet se trouve à l'intérieur de la chambre à vide.
5. Fermez le couvercle et appuyez sur la poignée.
6. Appuyez sur le bouton « Pulse ». 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. La LED de 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.

4.9 Mise sous vide de récipients ou de bouteilles à l'aide du WineLock

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 le couvercle correspondant ou une bouteille à l'aide du WineLock.
6. Retirez le tuyau de mise sous vide du couvercle de l'appareil, fermez le couvercle et appuyez sur la poignée.
7. Retirez le connecteur d'une extrémité du tuyau de mise sous vide et fixez-y l'adaptateur fourni.
8. Fixez une extrémité du tuyau de mise sous vide au raccord de l'appareil (19) et l'autre extrémité à la valve du couvercle du récipient ou du WineLock.
9. Pressez bouton Récipient vide (Canister).
10. Au début du processus de mise sous vide, appuyez sur le couvercle du récipient ou sur le WineLock.
11. Le processus de mise sous vide s'arrête automatiquement dès qu'un vide suffisant a été créé.
12. Si vous devez stopper la mise sous vide, appuyez d'abord sur le bouton Mettre sous vide & sceller / Arrêter (Vacuum & seal / Cancel)
13. Alternativement, vous pouvez utiliser le bouton Vide en mode manuel (Pulse) pour régler vous-même la puissance du processus de mise sous vide et l'arrêter au moment désiré.
14. Retirez d'abord le tuyau de mise sous vide du couvercle du récipient ou du WineLock, puis du raccord de l'appareil.



REMARQUE

- ▶ Vous pouvez également utiliser des sachets ZIP de mise sous vide.
- ▶ La valve doit être sèche et exempte de résidus alimentaires.
- ▶ Ne remplissez pas trop les récipients. Veillez à ce que les aliments à l'intérieur des récipients n'entrent pas en contact avec la valve à l'intérieur.

4.9.1 Ouverture des récipients / WineLocks

Poussez la valve en silicone sur le côté pour faire entrer de nouveau de l'air.

4.10 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 5 cycles.
4. Le processus de „marinage“ se termine automatiquement.
5. Si vous devez stopper la mise sous vide, appuyez d'abord sur le bouton Mettre sous vide & sceller / Arrêter (Vacuum & seal / Cancel)

6. Après le processus de « marinade », la soudure n'est pas automatique. Vous pouvez le faire manuellement en appuyant sur le bouton « Seal ».

REMARQUE

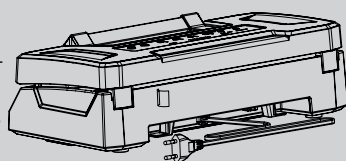
- ▶ Vous pouvez également utiliser des récipients de marinade sous vide pour mariner. Pour cela, suivez les étapes 1 à 6 comme décrit au point 4.9 et appuyez sur la touche « Marinade ». La valve du couvercle du récipient doit être ouverte. Retirez d'abord le tuyau du couvercle du récipient, puis de la tubulure d'aspiration de l'appareil.

4.11 Rangement de votre appareil d'emballage sous vide:

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

REMARQUE

- ▶ Débranchez toujours l'appareil du secteur immédiatement après son utilisation.
- ▶ 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.
- ▶ Rangez le câble d'alimentation électrique dans le range-câbles situé au dos 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.
- ▶ 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.

⚠ PRUDENCE

- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyeurs 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, sécher soigneusement et remplacer.

◆ 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 (7)

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.

◆ VacuBoxx

Nettoyez vos récipients VacuBoxx avant la première utilisation et après chaque utilisation. Vous pouvez nettoyer les récipients et couvercle à l'eau tiède de rinçage ou au lave-vaisselle. Rincer le tuyau d'aspiration sous l'eau courante. Vous pouvez retirer le joint du couvercle pour le nettoyer si de la saleté s'y est glissée pendant l'utilisation. Nettoyez l'adaptateur avec un chiffon humide. Bien sécher les pièces après le rinçage.

◆ WineLock – Bouchon à vide pour arômes

Vous pouvez nettoyer les bouchons d'arôme dans de l'eau de vaisselle chaude ou dans le lave-vaisselle. Séchez bien les bouchons d'arôme.

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

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

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

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

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

Índice de uso

1	Generalidades	87
1.1	Información acerca de este manual	87
1.2	Limitación de responsabilidad	87
1.3	Derechos de autor (copyright)	87
1.4	Ámbito de suministro e inspección de transporte	87
1.5	Desembalaje	88
2	Indicaciones de seguridad para la conservación de alimentos.....	88
3	Estructura y funciones	89
3.1	Descripción general.....	89
3.2	Elementos de operación	90
3.3	Placa de especificaciones	90
4	Operación y funcionamiento	91
4.1	Puesta en servicio	91
4.2	Utilización / idoneidad de Bolsas y rollos y pegatinas del gestor de alimentos.....	91
4.3	Utilización / idoneidad de las VacuBoxx.....	91
4.3.1	Calentamiento y congelado de recipientes.....	91
4.4	Utilización / idoneidad de las WineLock – cierre de sabor al vacío	92
4.5	Creación de una bolsa procedente del rollo	92
4.6	Envasar al vacío en una bolsa	92
4.7	Uso de la función “Liquid”	93
4.8	Uso de la función „Envasado al vacío manual, (Pulse).....	94
4.9	Cerrar al vacío recipientes o botellas utilizando el WineLock	94
4.9.1	Apertura de las recipientes / tapones de vacío	95
4.10	Marinado	95
4.11	Almacenamiento de la envasadora	96
5	Limpieza y conservación	96
5.1	Instrucciones de seguridad.....	96
5.2	Limpieza	96
6	Resolución de fallas	97
6.1	Instrucciones de seguridad.....	97
6.2	Problemas, causas y remedios.....	98
7	Eliminación del aparato usado.....	99
7.1	Eliminación del embalaje	99
8	Garantía	99

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 VRH 800 advanced Pro (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:

- VRH 800 advanced Pro

- Tubo flexible de vacío
- Bandeja de recogida extraíble para la cámara de vacío
- 1 Rollo de plástico 20 x 300 cm
- 1 Rollo de plástico 30 x 300 cm
- 5 Bolsas de plástico transparentes con base 20 x 30 cm
- 3 Bolsas de plástico transparentes con base 25 x 35 cm
- 2 Bolsas de plástico transparentes con base 30 x 40 cm
- Adaptador para manguera de vacío
- 4 Hojas de etiquetas para organizar los alimentos
- 1x VacuBoxx Eco S (500 ml)
- 1x VacuBoxx Eco M (800 ml)
- 2x WineLock – Sellado al vacío
- Manual del usuario

1.5 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

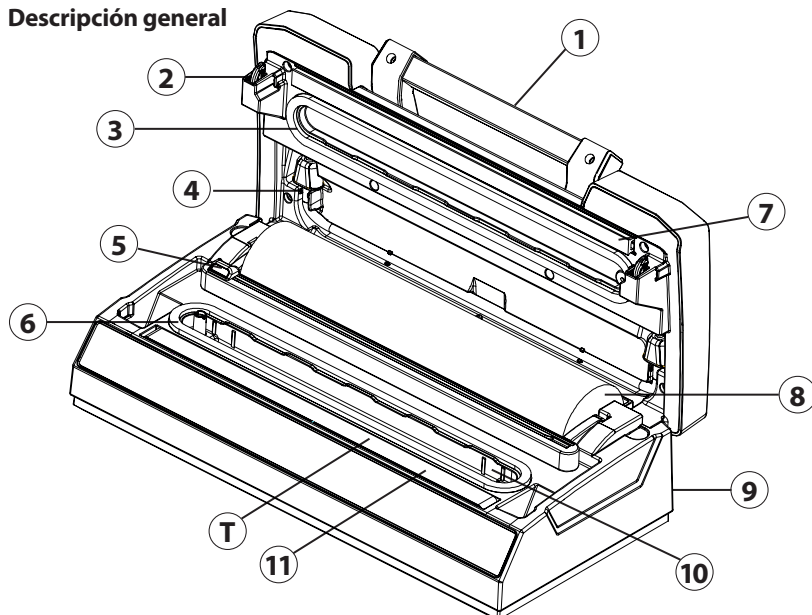
Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad para un uso adecuado del aparato:

- 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.
- Enfríe o congele los alimentos perecederos inmediatamente después de haberlos sellado al vacío. No los deje a temperatura ambiente.
- El tiempo de conservación de alimentos secos sellados al vacío, como por ejemplo nueces, coco o cereales, se alarga al almacenarlos en la oscuridad. El oxígeno y el calor rancian los alimentos, especialmente los ricos en grasas.
- Pele fruta y verdura, por ejemplo manzanas, plátanos, patatas y verduras de raíces antes de envasarlas al vacío. Esto alarga el tiempo de conservación.
- Algunos tipos de verduras, como brécol, coliflor y col, emiten gases. Estos se deben escaldar primero y dejar enfriar después antes de ser envasados para conseguir buen vacío.

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 Compartimento para rollo |
| ② gancio di bloccaggio | ⑨ Recogecable (parte trasera) |
| ③ junta superior | ⑩ Cámara de vacío extraíble |
| ④ Tubo flexible de vacío | ⑪ barras selladoras
(Con los filamentos calentadores recubiertos de teflón. esto permite sellar las bolsas sin que se peguen a las barras.) |
| ⑤ cuchilla | |
| ⑥ junta inferior | |
| ⑦ junta de goma (Presiona la bolsa contra la barra selladora) | |

⚠ ADVERTENCIA

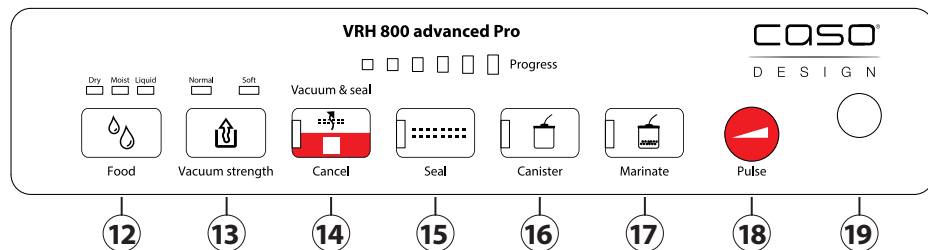
La barra selladora puede estar muy caliente. Tenga presente la siguiente indicación de seguridad para no quemarse a sí mismo ni quemar a otras personas:

- 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



Progress - La Iluminación LED de Progreso indica el progreso del proceso en cuestión.
Teclas - La luz indicativa (chivato) muestra la función seleccionada.

- 12** Botón Alimentos secos y húmedos Food (Dry, Moist & Liquid)
Tres 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.
Liquid: para bolsas con un contenido líquido, con un tiempo de sellado extralargo. (véase 6.5)
- 13** Tecla Vacuum strength (Normal & Soft)
Dos ajustes diferentes para seleccionar la intensidad del vacío.
Normal: para productos normales que se envasen al vacío.
Soft: para productos blandos y delicados que se envasen al vacío. Seleccione "Soft" si desea una intensidad del vacío menor.
- 14** Botón vacío y sellado / cancelar (Vacuum & seal / Cancel)
Para envasar al vacío y sellar una bolsa o un recipiente.
Pulsar de nuevo la tecla para interrumpir el proceso. Con esta tecla también puede cancelar otros procesos.
- 15** Botón de sellado (Seal)
Para sellar una bolsa sin proceso de vacío adicional.
- 16** Bóton „recipiente de vacío“ (Canister)
Para hacer el vacío en recipientes.
- 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** Manuelles Vakuu Envasado al vacío manual (Pulse)
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).
También aplicable para recipientes.
- 19** Conexión de tubo flexible de vacío para envasar al vacío recipientes.

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 Utilización / idoneidad de 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 Utilización / idoneidad de las VacuBoxx

Al llenar los alimentos, deje aprox. 0,5 cm libres hasta el borde superior del recipiente. Las frutas y verduras que desprenden gases, como las cebollas o las coles, deben escalarse antes de envasar al vacío, ya que liberan gases y, por tanto, el vacío se pierde en pocas horas.

4.3.1 Calentamiento y congelado de recipientes

Los recipientes son aptos para calentar alimentos en el microondas o en el horno (hasta 350 °C) **sin tapa**. Deje que los alimentos se enfríen antes de envasarlos al vacío.

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras / lesiones

- ▶ Proceda con cuidado al manipular recipientes y alimentos calientes, ya que existe peligro de quemaduras. Utilice, si fuera necesario, paños de cocina o similares para protegerse.
- ▶ Los recipientes no deben calentarse directamente sobre una fuente de fuego.

Los recipientes con tapa pueden utilizarse también para congelar alimentos (hasta - 18 °C). Al rellenar el recipiente, debe tener en cuenta que los alimentos congelados pueden aumentar de volumen.

ADVERTENCIA

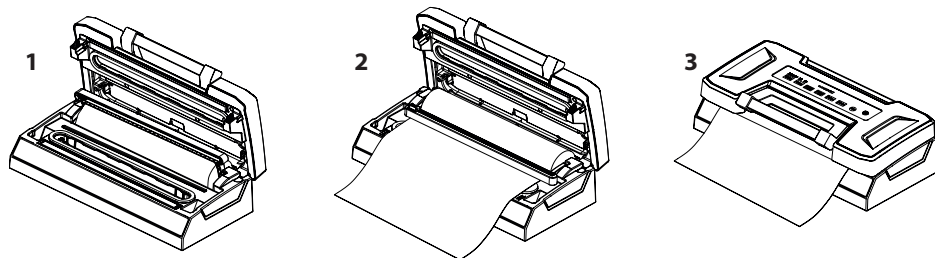
Advertencia: Peligro de lesiones físicas

- ▶ Los recipientes congelados no deben introducirse en el horno de cocina.

4.4 Utilización / idoneidad de las WineLock – cierre de sabor al vacío

Adecuado para cuellos de botella con un diámetro interior de 16-19 mm. Con el precinto de aroma puede cerrar al vacío, por ejemplo, botellas de vino, aceite, vinagre y zumo. Los líquidos no deben contener dióxido de carbono.

4.5 Creación de una bolsa procedente del rollo

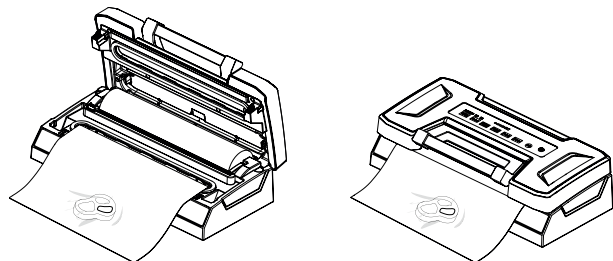


1. Coloque el aparato en un lugar seco.
2. Abra el aparato con el asa.
3. Abra el carril de la cuchilla subiéndolo para poder desenrollar la longitud de manga deseada bajo la cuchilla. (figura 1)
4. Fije la manga cerrando el carril de la cuchilla. (figura 2)
5. Mueva la cuchilla a lo largo de todo el 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. Se encenderá el LED correspondiente y se apagará cuando haya concluido el proceso de sellado.
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.

4.6 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 & Liquid“; use la tecla "Vacuum strength" para seleccionar la intensidad del vacío deseada, eligiendo entre "Normal & Soft".
7. A continuación, pulse el botón vacío y sellado / cancelar (Vacuum & seal / Cancel) y la bolsa quedará firmemente sellada automáticamente y envasada al vacío.
8. El piloto LED correspondiente se iluminará y apagará una vez finalizado el proceso. Podrá observar el progreso gracias a la iluminación de progreso.
9. Si desea interrumpir el proceso, pulse el botón vacío y sellado/cancelar (Vacuum & seal / Cancel) de nuevo.
10. Suba el asa para abrir el aparato y sacar la bolsa.

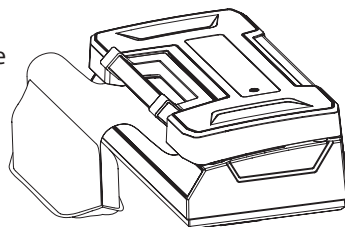
NOTA

- ▶ Puede utilizar el aparato hasta 200 veces consecutivas con el proceso «Vacuum & 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.
- ▶ 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.

4.7 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. Use la tecla „Food“ para seleccionar el tiempo de sellado „Liquid“. Al seleccionar Liquid, se establecerá automáticamente la intensidad de vacío „Soft“ y no es posible seleccionar „Normal“.
4. Pulse la tecla „Vacuum & seal / Cancel“ para iniciar el proceso de vacío.



5. El piloto LED correspondiente se iluminará y apagará una vez finalizado el proceso. Podrá observar el progreso gracias a la iluminación de progreso.

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.

4.8 Uso de la función „Envasado al vacío manual,, (Pulse)

Como la presión del vacío puede ser excesiva para algunos alimentos, que acabarían aplastados en la bolsa, tiene la opción de usar la función «Pulse» 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.

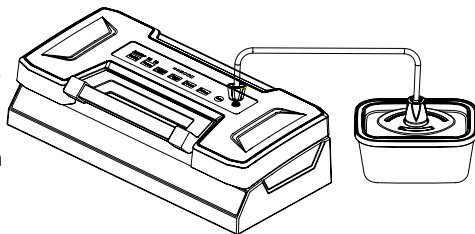
1. Coloque el aparato en un lugar seco.
2. Abra el aparato con el asa.
3. Coloque en la bolsa los alimentos que desea guardar.
4. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa se encuentre dentro de la cámara de vacío.
5. Cierre la tapa y presione el asa hacia abajo.
6. Presione la tecla «Pulse». Se 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. Parpadeará el LED de la tecla „Seal”.
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.

4.9 Cerrar al vacío recipientes o botellas utilizando el WineLock

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 o una botella utilizando el WineLock.
6. Retire la manguera de vacío de la tapa del aparato, cierre la tapa y presione hacia abajo el asa.
7. Retire la conexión de enchufe de un extremo de la manguera de vacío y acople a ella el adaptador adjunto.



8. Conecte un extremo de la manguera de vacío a la conexión del aparato (19) y el otro extremo a la válvula de la tapa del recipiente o del WineLock.
9. Pulse botón "recipiente de vacío (Canister).
10. Al inicio del proceso de vacío, presione la tapa del recipiente o el WineLock.
11. El proceso de vacío acaba automáticamente en cuanto se haya generado suficiente vacío.
12. Si desea interrumpir el proceso, pulse el botón vacío y sellado/cancelar (Vacuum & seal / Cancel).
13. También puede regular la intensidad del proceso de envasado al vacío mediante la tecla vacío manual e interrumpir el proceso cuando lo desee.
14. Retire primero la manguera de vacío de la tapa del recipiente o del WineLock y sólo después de la conexión del aparato.

NOTA

- ▶ También puede utilizar bolsas ZIP para el proceso de vacío.
- ▶ La válvula tiene que estar seca y sin restos de alimentos.
- ▶ No llene en exceso los recipientes. Vigile que los alimentos en el interior de la recipiente no toquen la parte interior de la válvula.

4.9.1 Apertura de las recipientes / tapones de vacío

Empuje hacia un lado la válvula de silicona para que entre aire de nuevo.

4.10 Marinado

1. Siga los pasos 1-5 descritos en el apartado 4.6.
2. Pulse "marinar" (Marinate).
3. El aire se extrae y vuelve a entrar automáticamente tras el proceso de vacío. El proceso pasa por 5 ciclos de trabajo.
4. El proceso de „marinado“ termina automáticamente.
5. Si desea interrumpir el proceso, pulse el botón vacío y sellado/cancelar (Vacuum & seal / Cancel).
6. Tras el proceso „Marinate“ no se produce un sellado automático. Podrá iniciarlo manualmente si lo necesita con la tecla „Seal“.

NOTA

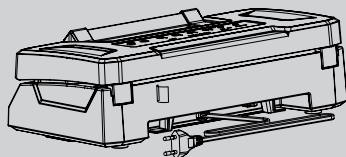
- ▶ También puede utilizar recipientes de vacío para el marinado. Para ello, siga los pasos 1-6 que se describen en el punto 4.9 y pulse la tecla «Marinate». La válvula de la tapa del recipiente debe estar abierta. Retire primero tubo flexible de vacío de la tapa del recipiente y luego de la conexión del aparato.

4.11 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.
- ▶ Guarde el cable de alimentación en su compartimento en la parte trasera 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.

◆ 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 (7)

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.

◆ VacuBoxx

Limpiar el recipiente VacuBoxx antes del primer uso y después del uso. Los recipientes con tapa pueden lavarse en agua caliente con jabón lavavajillas o en el lavavajillas. Enjuagar el tubo flexible o manguera de vacío bajo el grifo de agua corriente. Puede retirar la junta de la tapa para limpiarla si se ensucia durante el uso. Limpiar el adaptador con un paño suave. Secar los componentes completamente después de lavarlos.

◆ WineLock – cierre de sabor al vacío

Puede limpiar los tapones aromatizadores en agua caliente o en el lavavajillas. Seque bien los tapones.

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 24 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos.

Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros. En términos de rendimiento, este dispositivo está diseñado y concebido para uso no profesional (uso doméstico). Cualquier uso profesional solo está cubierto por la garantía en la medida en que sea equiparable a un uso no profesional. No está destinado a un uso profesional más amplio.

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

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

Inhoud van de gebruiksaanwijzing

1	Algemeen	101
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	101
1.2	Aansprakelijkheid	101
1.3	Auteurswet.....	101
1.4	Leveringsomvang en transportinspectie	101
1.5	Uitpakken	102
2	Veiligheidsinstructies voor het bewaren van levensmiddelen	102
3	Opbouw en functie	103
3.1	Overzicht	103
3.2	Bedieningselementen.....	104
3.3	Typeplaatje.....	104
4	Bediening en werking.....	105
4.1	Ingebruikneming	105
4.2	Gebruik / geschiktheid van de Zakken en Rollen en Food Manager stickers.....	105
4.3	Gebruik / geschiktheid van de VacuBoxx	105
4.3.1	Verwarmen en invriezen van de bakken.....	105
4.4	Gebruik / geschiktheid van de WineLock – Vacuüm smaakafdichting	106
4.5	Maken van een van de rol komende zak	106
4.6	Vacuüm verpakken in een zak.....	106
4.7	Gebruik van de functie “Liquid/vloeibaar”	107
4.8	Gebruik van de functie „Pulse” (handmatige vacuüm).....	108
4.9	Vacumeren van containers of flessen met de WineLock	108
4.9.1	Het openen van de zakken/containers/WineLocks	109
4.10	Marineren	109
4.11	Opbergen van de vacumeerder:	110
5	Reiniging en onderhoud	110
5.1	Veiligheidsvoorschriften	110
5.2	Reiniging.....	110
6	Storingen verhelpen	111
6.1	Veiligheidsvoorschriften	111
6.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen.....	112
7	Afvoer van het oude apparaat	113
7.1	Verwijderen van de verpakking	113
8	Garantie	113

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:

- VRH 800 advanced Pro
- Vacuumeerslang
- Verwijderbare opvangbak voor de vacuümkamer

DE
EN
FR
ES
NL
IT
PT
SV

- 1 Folie rol 20 x 300 cm
- 1 Folie rol 30 x 300 cm
- 5 Foliezakken met opstaande bodem 20 x 30 cm
- 3 Foliezakken met opstaande bodem 25 x 35 cm
- 2 Foliezakken met opstaande bodem 30 x 40 cm
- Adapter voor vacuümslang
- 4 Vellenstickers voor het organiseren van uw voedsel
- 1x VacuBoxx Eco S (500 ml)
- 1x VacuBoxx Eco M (800 ml)
- 2x WineLock – Vacuüm smaakafdichting
- Bedieningshandleiding

1.5 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

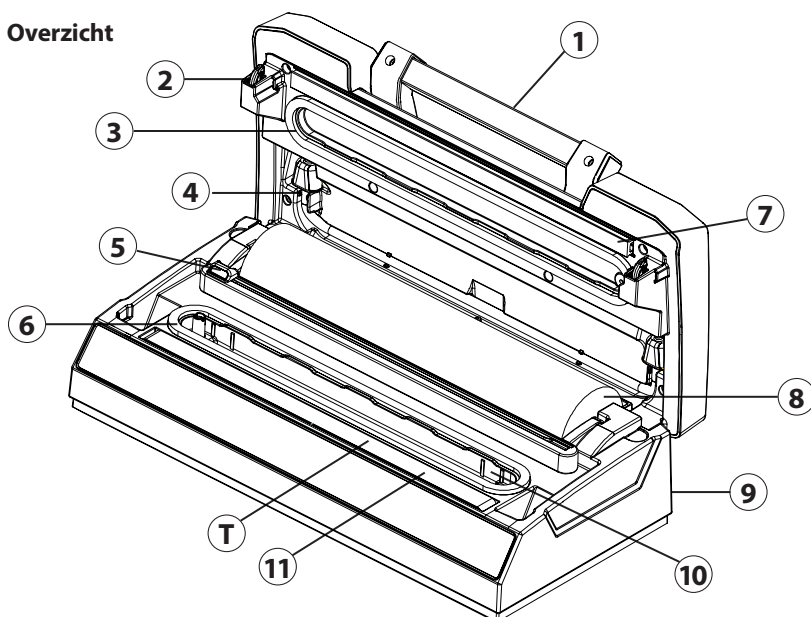
Neem voor een veilige omgang met het apparaat de volgende algemene veiligheidsinstructies in acht:

- 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 vetrijke 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 Rollenvak |
| ② Vergrendelhaak | ⑨ Snoeropwikkeling (achterkant) |
| ③ Bovenste dichting | ⑩ Uitneembare vacuümkamer |
| ④ Vacumeerslang | ⑪ Sealbalk
(heeft een met teflon beklede
verwarmingsdraad; deze maakt het
mogelijk om de zak te verzegelen,
zonder dat hij vastplakt.) |
| ⑤ Cutter | |
| ⑥ Onderste dichting | |
| ⑦ Rubberen dichting (drukt de zak
tegen de sealbalk) | |

⚠ WAARSCHUWING

De sealbalk van het apparaat wordt heel heet.

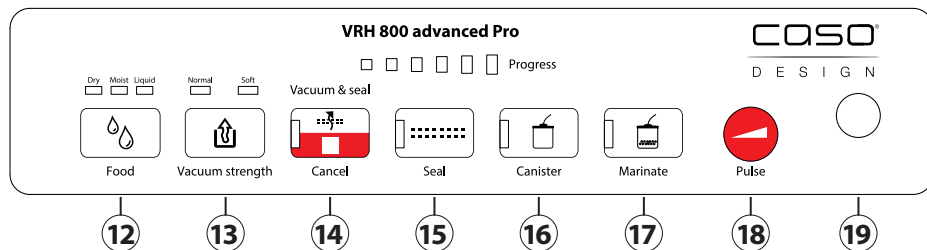
Neem de volgende veiligheidsinstructie in acht om uzelf en anderen niet te verbranden:

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

TIP

- Verwijder de teflonband (T) niet!

3.2 Bedieningselementen



Progress/voortgang - De LED-verlichting toont u de voortgang van de huidige bewerking.
Toetsen - de gekozen functie wordt weergegeven door het desbetreffende controlelampje.

- 12** Toets Food (Dry, Moist & Liquid)
Er kunnen drie verschillende instellingen voor de lastijd worden gekozen.
Dry/droog: voor droge vacuümgoederen of voor vacuümgoederen die geen vloeistof bevatten en daarom een kortere verzegeltijd hebben
Moist/vochtig: voor vochtige vacuümgoederen of voor vacuümgoederen die vloeistof bevatten en een normale verzegeltijd hebben
Liquid/vloeibaar: voor zakken die een vloeistof bevatten en een bijzonder lange sluitingstijd hebben (zie punt 6.5)
- 13** Taste Vacuum strength (Normal & Soft)/ Smaak vacuümsterkte (normaal en zacht)
Er kunnen twee verschillende instellingen voor de selectie van de vacuümsterkte worden gekozen.
Normal/normaal: voor normale vacuümgoederen
Soft/zacht: voor zachte en delicate vacuümgoederen. Kies de functie „Soft/zacht“ als u een lagere vacuümsterkte wenst.
- 14** Toets Vacuum&Seal / Cancel
Voor het automatisch vacumeren en sealen van een zak. Toets opnieuw indrukken om het proces af te breken. U kunt met deze toets ook de andere processen afbreken.
- 15** Toets Seal
Voor het sealen van een zak zonder extra vacumeerproces.
- 16** Toets Canister
Voor het vacumeren van potten
- 17** Toets Marinate
Voor het marineren in een pot of in een vacuümzak (geen automatisch sealen na het marineerproces)
- 18** Toets Pulse
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. Ook te gebruiken voor potten.
- 19** Aansluiting voor vacumeerslang voor het vacumeren van potten

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 Gebruik / geschiktheid van de 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 Gebruik / geschiktheid van de VacuBoxx

Laat bij het vullen van de voeding ca. 0,5 cm vrij tot de bovenrand van de bak. Groenten en fruit die gas geven, zoals uien of kool, moeten worden geblancheerd alvorens te vacumeren, omdat deze gassen afgeven en het vacuüm dus binnen enkele uren verloren gaat.

4.3.1 Verwarmen en invriezen van de bakken

De vacuümcontainers **zonder deksel** zijn geschikt voor het opwarmen van voedsel in de magnetron en in de oven (tot een maximale temperatuur van 350 °C). Laat het voedsel eerst afkoelen voordat u het vacuümsealt.

WAARSCHUWING

Risico op brandwonden / verwondingen

- ▶ Ga voorzichtig om met de verwarmde bakken en het voedsel, aangezien er een risico op brandwonden bestaat. Gebruik indien nodig pannelappen of iets dergelijks.
- ▶ De bakken mogen niet direct op een vuurbron worden verhit.

De bakken met deksel kunnen ook bij het invriezen (tot – 18°C) worden gebruikt. Let er bij het vullen op, dat bevroren voedingsmiddelen kunnen uitzetten.

WAARSCHUWING

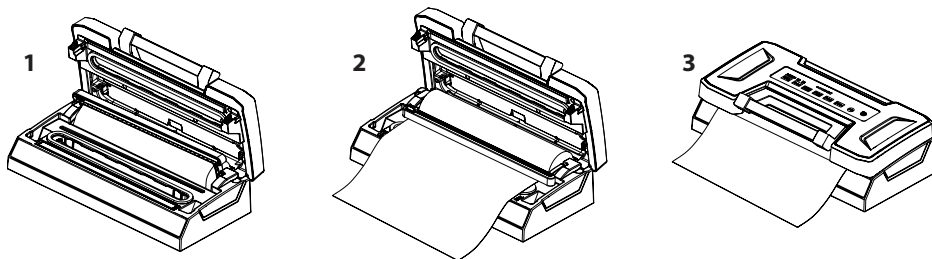
WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar

- ▶ U mag de diepgevroren bakjes niet direct in de oven opwarmen.

4.4 Gebruik / geschiktheid van de WineLock – Vacuüm smaakafdichting

Geschikt voor flessenhalzen met een binnendiameter van 16-19 mm. U kunt bijvoorbeeld wijnflessen, olieflessen, azijnflessen en sapflessen vacuüm afsluiten met de smaakseal. De vloeistoffen mogen geen koolzuur bevatten.

4.5 Maken van een van de rol komende zak

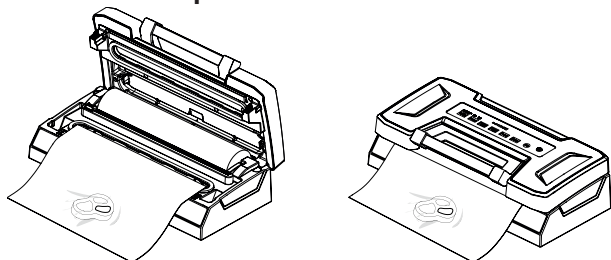


1. Zet het apparaat op een droge plaats.
2. Open het apparaat met de handgreep.
3. Klap de cutter omhoog om de folie op de gewenste lengte van de cutter uit te rollen. (afb. 1)
4. Fixeer de folie door de cutterrail naar beneden te klappen. (afb. 2)
5. Beweeg de cutter helemaal over de rail om de folie 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 desbetreffende LED gaat branden en gaat uit, als het sealproces is afgesloten.
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.

4.6 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 & Liquid/droog, vochtig en vloeibaar“ en gebruik de toets „Vacuum strength/Vacuümsterkte“ om de gewenste vacuümsterkte te selecteren tussen „Normal & Soft/normaal en zacht“.
7. Druk nu op „Vacuum&Seal / Cancel“ en de zak wordt automatisch vacuüm getrokken en geseald.
8. De desbetreffende LED gaat branden en gaat uit, als het proces is afgesloten. U kunt de voortgang van uw operatie zien aan het voortgangslampje Progress.
9. Als u het proces wilt afbreken, drukt u nog een keer op de „Vacuum & Seal / Cancel“ toets.
10. Klap de handgreep omhoog om het apparaat te openen en de zak er uit te halen.

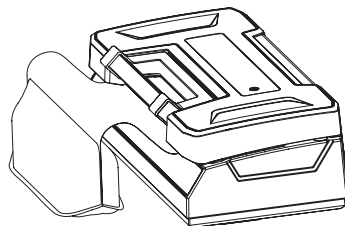
TIP

- ▶ U kunt het apparaat tot 200 keer direct achter elkaar gebruiken met het „Vacuum&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.
- ▶ 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.

4.7 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. Selecteer de verzegeltijd „Vloeibaar“ met de toets „Food/voedsel“. Als u vloeibaar selecteert, wordt de vacuümsterkte „Soft/Zacht“ altijd automatisch ingesteld. U kunt hier dan niet „Normal/Normaal“ selecteren.
4. Druk op de toets „Vacuum & seal/Cancel-Vacuümeren en verzegelen/annuleren“ om het vacumeren te starten.



5. De desbetreffende LED gaat branden en gaat uit, als het proces is afgesloten. U kunt de voortgang van uw operatie zien aan het voortgangslampje Progress.

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.

4.8 Gebruik van de functie „Pulse“ (handmatige vacuüm)

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 „Pulse“ de duur en zo-doende 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.

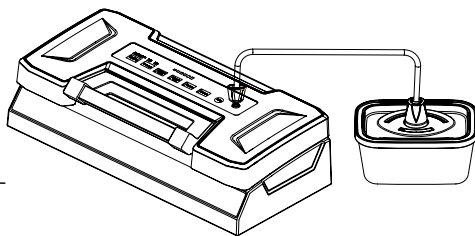
1. Zet het apparaat op een droge plaats.
2. Open het apparaat met de handgreep.
3. Doe de levensmiddelen in de zak.
4. Verzeker u ervan dat het open uiteinde van de zak zich binnen de vacuümkamer bevindt.
5. Sluit de deksel en druk de handgreep naar beneden.
6. Druk op de toets „Pulse“. Zolang u de toets 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. De LED van de toets „Seal“ knippert.
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.

4.9 Vacumeren van containers of flessen met de WineLock

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 container met het bijbehorende deksel of een fles met de WineLock.
6. Haal de vacuümslang uit het deksel van het apparaat, sluit het deksel en druk de hendel naar beneden.
7. Verwijder de stekkerverbinding van één uiteinde van de vacuümslang en bevestig de bijgeleverde adapter eraan.



8. Bevestig het ene uiteinde van de vacuümslang aan de aansluiting van het apparaat (19) en het andere uiteinde aan het ventiel van het deksel van de container of WineLock.
9. Druk op de toets „Canister“.
10. Druk aan het begin van het vacumeerproces op het deksel van de container of de WineLock.
11. Het vacumeerproces eindigt automatisch, zodra er genoeg vacuüm getrokken werd.
12. U kunt het proces op elk moment afbreken door op de toets „Vacuum&Seal / Cancel“ te drukken.
13. Als alternatief kunt u met de toets „Pulse“ de sterkte van het vacumeerproces zelf regelen en voor het gewenste tijdstip beëindigen.
14. Verwijder eerst de vacuümslang van het deksel van de container of de WineLock en daarna pas van de aansluiting op het apparaat.

TIP

- ▶ U kunt voor het vacumeren ook vacuüm ZIP-zakken gebruiken.
- ▶ De klep moet droog zijn en vrij van voedselresten.
- ▶ Vul de containers niet te vol. Zorg ervoor dat het voedsel of de containers niet in contact komt met de klep die zich in het apparaat bevindt.

4.9.1 Het openen van de containers/WineLocks

Duw het siliconen ventiel naar de zijkant zodat de lucht weer naar binnen kan.

4.10 Marineren

1. Volg de stappen 1-5 zoals beschreven onder 4.6.
2. Druk op „Marinate“.
3. De lucht wordt er uitgezogen en na het vacumeerproces automatisch weer ingelaten. Het proces gaat via 5 werkcycli.
4. Het „Marinate“ proces eindigt automatisch.
5. U kunt het proces op elk moment afbreken door op de toets „Vacuum&Seal / Cancel“ te drukken.
6. Na het „Marinate“ proces wordt niet automatisch geseald. Dat kunt u indien gewenst handmatig starten met de „Seal“ toets.

TIP

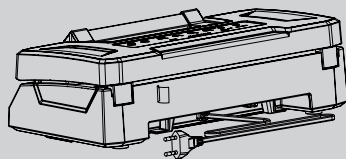
- ▶ U kunt voor het marineren ook vacuüm marineerpotten gebruiken. Volg daarvoor de stappen 1-6 zoals beschreven onder 4.9 en druk op de „Marinate“ toets. Het ventiel in de potdeksel moet open zijn. Verwijder eerst de vacumeerslang van de deksel van de pot, dan pas van de aansluiting aan het apparaat.

4.11 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.
- ▶ Berg het netsnoer op in de snoerruimte aan de achterkant 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 vacuümpomp 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 (7)**

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.

◆ **VacuBoxx**

Reinig uw VacuBoxx-bakken voor het eerste gebruik en na elk gebruik. U kunt de bakken met deksel reinigen in warm spoelwater of in de vaatwasser. Spoel de zuigslang onder stromend water af. U kunt het zegel in het deksel verwijderen om het schoon te maken als er tijdens het gebruik vuil onder komt. Reinig de adapter met een vochtige doek. Droog de onderdelen goed af na het spoelen.

◆ **WineLock – Vacuüm smaakafdichting**

U kunt de smaakdoppen reinigen in warm afwaswater of in de vaatwasmachine. Droog de aromadoppen goed af.

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”
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	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 terugname en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

7.1 Verwijderen van de verpakking

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



8 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op. Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schaden, die ontstaan zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schaden, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie. Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huishoudelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties. Een eventueel gebruik in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik. Het is niet bestemd voor een verdergaand, commercieel gebruik.

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

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

Contenuto delle istruzioni per l'uso

1	In generale.....	115
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso	115
1.2	Limitazione della responsabilità.....	115
1.3	Tutela dei diritti d'autore.....	115
1.4	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	115
1.5	Disimballaggio	116
2	Informazioni di sicurezza per la conservazione del cibo	116
3	Costruzione e funzione.....	117
3.1	Panoramica complessiva	117
3.2	Elementi di comando	118
3.3	Targhetta di omologazione.....	119
4	Utilizzo e funzionamento	119
4.1	Messa in funzione	119
4.2	Uso / idoneità Sacchetti in rotoli e gli adesivi del Food Manager.....	119
4.3	Uso / idoneità dei VacuBoxx.....	119
4.3.1	Riscaldamento e congelamento dei contenitori.....	119
4.4	Uso / idoneità del sigillo di garanzia WineLock.....	120
4.5	Produzione di un sacchetto proveniente dal rotolo.....	120
4.6	Confezionamento sotto vuoto in un sacchetto.....	120
4.7	Uso della funzione "Liquid/liquido".....	122
4.8	Uso della funzione „Vuoto manuale“ (Pulse)	122
4.9	Sigillatura sottovuoto di contenitori o bottiglie con WineLock.....	123
4.9.1	Aprire la busta / il contenitore / il WineLock.....	123
4.10	Marinare	123
4.11	Conservazione del sistema di sigillamento sottovuoto:	124
5	Pulizia e cura	124
5.1	Indicazioni di sicurezza	124
5.2	La pulizia.....	125
6	Eliminazione malfunzionamenti	126
6.1	Indicazioni di sicurezza	126
6.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	126
7	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	127
7.1	Smaltimento dell'involucro	128
8	Garanzia.....	128

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 VRH 800 advanced Pro 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 VRH 790 advanced Pro (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:

- VRH 800 advanced Pro
- Tubo flessibile per vuoto

DE
EN
FR
ES
NL
IT
PT
SV

- Vaschetta di raccolta estraibile per la camera del vuoto
- 1 Rullo di film 20 x 300 cm
- 1 Rullo di film 30 x 300 cm
- 5 Sacchetto di film dotato di supporto 20 x 30 cm
- 3 Sacchetto di film dotato di supporto 25 x 35 cm
- 2 Sacchetto di film dotato di supporto 30 x 40 cm
- Adattatore per tubo di vuoto
- 4 Fogli adesivi che permettono l'organizzazione alimentare
- 1x VacuBoxx Eco S (500 ml)
- 1x VacuBoxx Eco M (800 ml)
- 2x WineLock– Sigillo del gusto sottovuoto
- Istruzioni d'uso

1.5 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

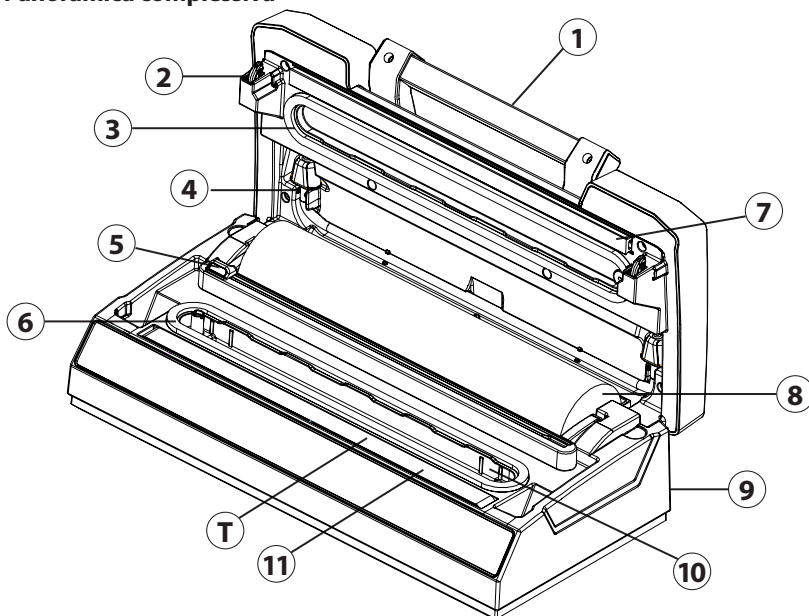
Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- 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.
- 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



- | | |
|--|---|
| ① Manico | ⑧ Comparto a rotoli |
| ② Gancio di bloccaggio | ⑨ Avvolgicavo (posteriore) |
| ③ Guarnizione superior | ⑩ Camera a vuoto estraibile |
| ④ Tubo flessibile per vuoto | ⑪ Barra di saldatura
(Contiene un cavo riscaldato ricoperto da Teflon che permette la sigillatura senza che il sacchetto aderisca alla barra.) |
| ⑤ Lama | |
| ⑥ Guarnizione inferiore | |
| ⑦ Guarnizione di gomma (Prema il sacchetto contro la barra di saldatura) | |

⚠ AVVISIO

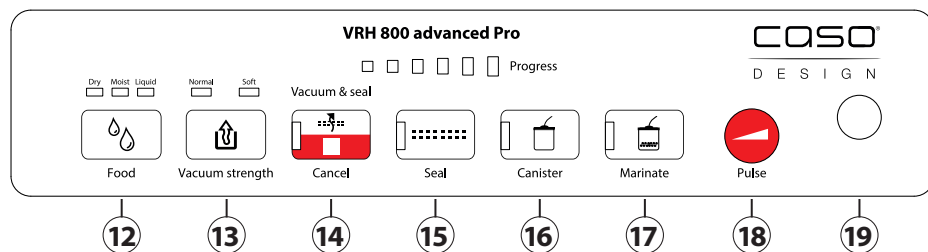
La barra saldatura dell'apparecchio diventa molto caldo. Osservare la seguente avvertenza di sicurezza, per non scottarsi se stessi o altri:

- 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



Progress - L'illuminazione a LED mostra lo stato di avanzamento di tutte le operazioni.
Tasti - la funzione selezionata viene visualizzata dalla rispettiva spia di controllo

- 12** Tasto Generi alimentari asciutto & umido & extralungo (Dry, Moist & Liquid/Secco, umido e liquido)
Tre 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
Liquid/liquido: Adatto ai sacchetti con contenuto liquido, con un tempo di saldatura particolarmente lungo (cf. 6.5)
- 13** Pulsante Vacuum strength/forza di sottovuoto (Normal & Soft/normale e morbido)
Due diverse impostazioni che permettono la selezione dello spessore del sottovuoto.
Normale: per alimenti sottovuoto normali
Morbido: per alimenti sottovuoto morbidi e delicati. Selezioni „Soft/morbido“ se desidera uno spessore inferiore del sottovuoto
- 14** Messa sotto vuoto e Sigillatura (Vacuum & seal / Cancel)
Per la messa sottovuoto e la saldatura di un sacchetto o di un contenitore
Premere di nuovo il tasto, per interrompere l'operazione.
Inoltre, vi è la possibilità di utilizzare questo pulsante al fine di annullare le altre operazioni.
- 15** Saldatura (Seal)
Per saldare un sacchetto senza operazione di messa sottovuoto aggiuntiva.
- 16** Tasto di Contenitore del vuoto (Canister)
Per la messa sottovuoto di contenitori.
- 17** Marinare (Marinate)
Per la marinatura all'interno di un contenitore o di un sacchetto sottovuoto (nessuna saldatura automatica dopo la marinatura)
- 18** Vuoto manuale (Pulse)
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). Applicabile anche per contenitori.
- 19** Attacco del tubo flessibile di sottovuoto per la messa sotto vuoto di contenitori

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 Uso / idoneità 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 Uso / idoneità dei VacuBoxx

Quando si riempiono gli alimenti, lasciare circa 0,5 cm liberi fino al bordo superiore del contenitore. Frutta e verdura che producono gas, come cipolle o cavoli, devono essere sbollentati prima del sottovuoto, poiché rilasciano gas e quindi il sottovuoto si perde nel giro di poche ore.

4.3.1 Riscaldamento e congelamento dei contenitori

I contenitori **privi di coperchio** sono adatti per riscaldare gli alimenti nel microonde e nel forno (fino ad una temperatura massima di 350 °C). Lasciare raffreddare gli alimenti prima di sigillarli sottovuoto.

AVVISO

Pericolo di ustioni/lesioni

- Maneggiare i contenitori riscaldati e i cibi ivi contenuti con cura, poiché sussiste il pericolo di ustioni. Se necessario, utilizzare presine o simili.
- Non riscaldare i contenitori direttamente su una fonte di fuoco.

I contenitori con coperchio possono essere utilizzati anche per congelare cibi (fino a -18 °C). Al riempimento dei contenitori, tenere presente che i cibi surgelati possono espandersi.

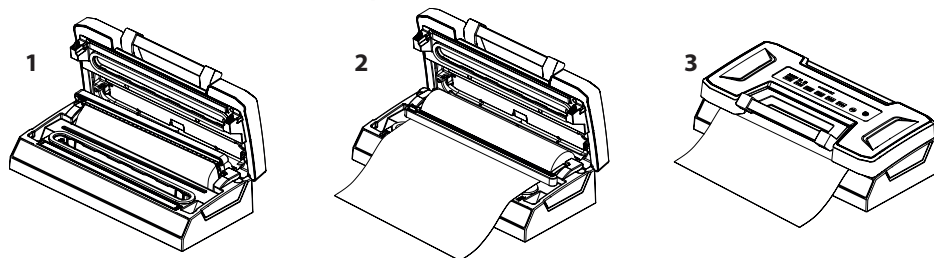
AVVISO

Avviso: Pericolo di lesioni

- I contenitori congelati non devono essere riscaldati direttamente nel forno.

4.4 Uso / idoneità del sigillo di garanzia WineLock

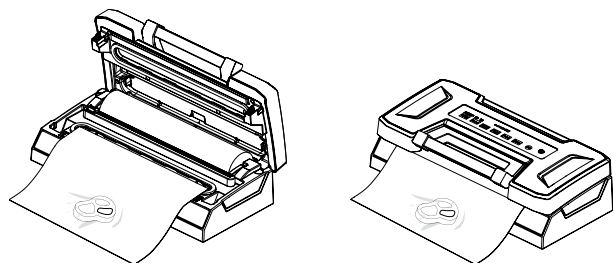
Adatto per colli di bottiglia con diametro interno di 16-19 mm. È possibile sigillare sottovuoto, ad esempio, bottiglie di vino, bottiglie di olio, bottiglie di aceto e bottiglie di succo di frutta con il sigillo per aromi. I liquidi non devono contenere anidride carbonica.

4.5 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. Il LED corrispondente si accende e si spegne alla fine della procedura di saldatura.
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.

4.6 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. Assicurarvi 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 & Liquid/Secco, umido e liquido“ per impostare il tempo di saldatura desiderato, mentre per mezzo del tasto „Vacuum strength/forza di sottovuoto“ selezioni „Normal & Soft/normale e morbido“ al fine di impostare lo spessore del sottovuoto desiderato.
7. Premere quindi il Tasto Messa sotto vuoto e Sigillatura / Interrompe (Vacuum & seal / Cancel) e il sacchetto viene automaticamente messo sotto vuoto e sigillato.
8. Il corrispondente LED si accende e si spegne una volta terminata. L'illuminazione di Progress/avanzamento permette di vedere lo stato di avanzamento del processo.
9. Se desiderate interrompere l'operazione, premere il Tasto Messa sotto vuoto e Sigillatura / Interrompe (Vacuum & seal / Cancel) di nuovo.
10. Sollevi la maniglia per aprire il dispositivo, rimuovendo dunque il sacchetto.

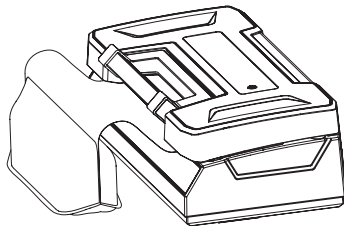
INDICAZIONE

- ▶ Può utilizzare il dispositivo fino a 200 volte di seguito con la procedura „Vacuum & seal/Mettere sotto vuoto e sigillare“ 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.
- ▶ 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. Assicurarvi 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.

4.7 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. Posizioni 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. Attivi il pulsante „Food/Alimento” per selezionare il tempo di saldatura „Liquid/liquido”. Selezionando Liquid/liquido, lo spessore del vuoto „Soft/morbid” viene sempre impostato automaticamente e non si può selezionare „Normal/Normale”.
4. Attivi il tasto „Vacuum & seal/Cancel-Sottovuoto e saldatura/cancellare” al fine di avviare il processo di sottovuoto.
5. Il corrispondente LED si accende e si spegne una volta terminata. L'illuminazione di Progress/avanzamento permette di vedere lo stato di avanzamento del processo.



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.

4.8 Uso della funzione „Vuoto manuale” (Pulse)

Visto che la pressione della messa sottovuoto è eccessiva per alcuni alimenti che potrebbero dunque schiacciarsi nel sacchetto, si può utilizzare la funzione „Pulse/Impulso” 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.

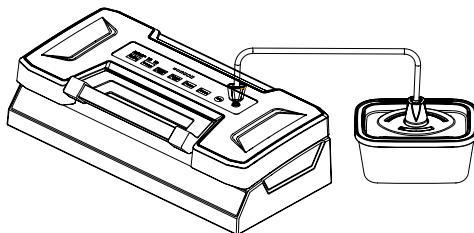
1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.
2. Apra il dispositivo, servendosi della maniglia.
3. Inserire nel sacchetto i generi alimentari che volete conservare.
4. Si assicuri che l'estremità aperta del sacchetto si trovi all'interno della camera sottovuoto.
5. Chiuda il coperchio ed abbassi dunque la maniglia.
6. Prema il pulsante „Pulse/Impulso”. 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. Il LED del pulsante „Seal/Sigillare” 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.

4.9 Sigillatura sottovuoto di contenitori o bottiglie con WineLock

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. Chiudere il contenitore con il relativo coperchio o una bottiglia utilizzando il WineLock.
6. Rimuovere il tubo di aspirazione dal coperchio dell'apparecchio, chiudere il coperchio e premere la maniglia.
7. Rimuovere il collegamento a spina da un'estremità del tubo di aspirazione e collegarvi l'adattatore in dotazione.
8. Collegare un'estremità del tubo di aspirazione al raccordo dell'apparecchio (19) e l'altra alla valvola del coperchio del contenitore o di WineLock.
9. Premere il pulsante „Contenitore per vuoto ” (Canister).
10. All'inizio del processo di vuoto, premere il coperchio del contenitore o il WineLock.
11. La procedura di messa sottovuoto viene conclusa automaticamente non appena viene generato uno spazio vuoto sufficiente.
12. Se desiderate interrompere l'operazione, premere il Tasto Messa sotto vuoto e Sigillatura / Interrompe (Vacuum & seal / Cancel).
13. In alternativa, con il tasto Vuoto manuale (Pulse) potete regolare voi stessi l'intensità dell'operazione di messa sottovuoto e terminarla anche all'ora desiderata.
14. Rimuovere prima il tubo del vuoto dal coperchio del contenitore o dalla WineLock e solo successivamente dal raccordo dell'apparecchio.

**INDICAZIONE**

- Può anche utilizzare i sacchetti ZIP sottovuoto per la messa sottovuoto.
- La valvola deve essere asciutta e priva di residui di alimenti.
- Non riempire troppo il contenitore. Attenzione: gli alimenti all'interno del contenitore non devono venire a contatto con la valvola interna.

4.9.1 Aprire il contenitore / il WineLock

Premere lateralmente la valvola in silicone per lasciar entrare l'aria.

4.10 Marinare

1. Seguire i passi 1-5 come descritto in 4.6.
2. Premere il pulsante „Marinare” (Marinate).

3. Viene estratta aria e dopo la messa sotto vuoto automaticamente fatta rientrare. La procedura si esegue per 5 cicli di lavoro.
4. Il processo „Marinate“ termina automaticamente.
5. Se desiderate interrompere l'operazione, premere il Tasto Messa sotto vuoto e Sigillatura / Interrompe (Vacuum & seal / Cancel).
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

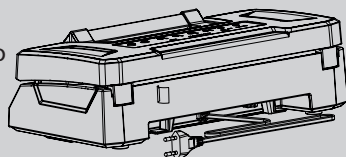
- Per la marinatura può anche usare dei contenitori per marinatura sottovuoto. A questo scopo, segua i passaggi dall'1 al 6 ai sensi della descrizione del paragrafo 4.9 e prema dunque il pulsante „Marinate/Marinare“. La valvola all'interno del coperchio del contenitore deve essere aperta. Rimuovere dapprima il tubo flessibile per sottovuoto dal coperchio del contenitore, solo dopo dal Attacco dell'apparecchio.

4.11 Conservazione del sistema di sigillamento sottovuoto:

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

INDICAZIONE

- Per la conservazione chiudere il coperchio solo leggermente, non bloccarlo con la chiave, si deformano le guarnizioni e alterare il funzionamento della macchina.
- 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.
- Conservare il cavo di alimentazione nella custodia per cavo posta sul retro dell'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 erranea 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.

⚠ ATTENZIONE

- ▶ Il barra saldatura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ▶ 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 (7)

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.

◆ VacuBoxx

Pulire i contenitori VacuBoxx prima di usarli la prima volta e dopo ogni utilizzo. I contenitori con coperchio possono essere puliti con acqua di lavaggio calda oppure nella lavastoviglie. Risciacquare il tubo flessibile per vuoto sotto acqua corrente. È possibile rimuovere la guarnizione del coperchio per pulirlo, se durante l'uso si infila dello sporco. Pulire l'adattatore con un panno umettato. Dopo averli sciacquati, asciugare bene i componenti.

◆ **WineLock – Sigillatura sottovuoto dei sapori**

I tappi flavour possono essere puliti in acqua calda o in lavastoviglie. Asciugare accuratamente i tappi.

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 corretta- mente
	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 posi- zioni di nuovo correttamente dopo l'asciugatura.
Il sacchetto non vie- ne saldato nel modo corretto	La barra di saldatura è troppo calda, quindi il sacchetto si scioglie	Apra il coperchio dell'apparec- chio 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 sigilla già prima della conclusione della procedura di messa 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

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 24 mesi a partire dalla data di acquisto per vizi relativi a errori di produzione o difetti del materiale. La nostra garanzia è valida per la Germania, l'Austria e l'Olanda. Per tutti gli altri Paesi la invitiamo a contattarci. È fatto salvo il suo diritto di avvalersi della garanzia ai sensi del §437 e seguenti del codice civile (BGB). Per l'esercizio dei diritti di garanzia previsti per legge lei non dovrà sostenere alcun costo. La garanzia non copre i danni derivanti dal trattamento o dall'utilizzo non appropriato e vizi che influiscono in modo minimo sul funzionamento o sul valore dell'apparecchio. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia le parti soggette a usura, i danni dovuti al trasporto, nella misura in cui non siamo chiamati a risponderne, e i danni derivanti da riparazioni non da noi effettuate.

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

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

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

Índice Utilização

1	Informações gerais	130
1.1	Informações sobre este manual	130
1.2	Limitação de responsabilidade	130
1.3	Direitos de autor (Copyright)	130
1.4	Material fornecido	131
1.5	Desembalar	131
2	Instruções de segurança para armazenar alimentos	131
3	Design e funções	132
3.1	Visão geral	132
3.2	Elementos de controle	133
3.3	Placa de identificação	133
4	Controle e operação.....	134
4.1	Comissionamento	134
4.2	Utilização / adequação dos Bolsas e rolos e autocolantes do Food Manager	134
4.3	Utilização / adequação dos VacuBoxxe	134
4.3.1	Aquecimento e congelação dos recipientes	134
4.4	Utilização / adequação dos WineLock – Selo de sabor a vácuo	135
4.5	Produção de uma bolsa a partir de um rolo	135
4.6	Envasamento a vácuo em uma bolsa	135
4.7	Utilização da função “Liquid”	136
4.8	Utilização da função „Pulse” (vácuo manual)	137
4.9	Selagem a vácuo de recipientes ou garrafas com o WineLock	137
4.9.1	Abrir os sacos / recipientes / WineLocks	138
4.10	Marinada.....	138
4.11	Armazenamento da seladora a vácuo:.....	139
5	Limpeza e manutenção	139
5.1	Informação de segurança	139
5.2	Limpeza.....	139
6	Resolução de avarias	140
6.1	Avisos de segurança	140
6.2	Causas e possíveis soluções de avarias	141
7	Eliminação do aparelho usado	142
7.1	Eliminação da embalagem	142
8	Garantia	142

1 Informações gerais

Por favor, ler atentamente as informações contidas neste manual de modo a se familiarizar com o seu aparelho e poder desfrutar de todas as suas funções. Seu aparelho irá servi-lo por muitos anos se você conservar e cuidar dele adequadamente. Esperamos que goste de usá-lo.

1.1 Informações sobre este manual

Estas instruções de funcionamento fazem parte do Sistema de aspiração (adiante designado por aparelho) e fornece instruções importantes de instalação, segurança, utilização e manutenção do aparelho. O manual de instruções deve ser mantido sempre junto do aparelho. Este manual deve ser lido e usado por todas as pessoas que irão manusear o aparelho durante a sua:

- Instalação,
- Utilização,
- Resolução de avarias
- Limpeza e manutenção.

Guardar este manual de instruções em lugar seguro, de modo a poder entregar junto com o aparelho em caso de revenda.

1.2 Limitação de responsabilidade

Todas as informações técnicas, dados e informações contidas neste manual para se proceder a instalação, operação e manutenção encontram-se atualizados à data de impressão, e foram compilados de acordo com toda a nossa experiência e conhecimento adquiridos previamente. A informação, ilustrações e descrições contidas neste manual do usuário, não podem servir de fundamento para posteriores diligências legais. O fabricante não assume responsabilidades por danos decorrentes do:

- Não cumprimento das instruções contidas neste manual
- Outros usos além dos previstos neste manual de instruções
- Reparações não autorizadas
- Uso de peças de reparação não autorizadas
- Quaisquer alterações técnicas e/ou modificações não autorizadas
- Uso de acessórios não aprovados

Não é recomendado que se proceda a quaisquer modificações no aparelho pois as mesmas irão invalidar a garantia do seu aparelho. Todas as traduções foram corretamente efetuadas de acordo com o nosso melhor know-how e compreensão. Pelo que não assumimos responsabilidade por quaisquer erros de tradução, mesmo que a tradução tenha sido realizada por nós ou por nossa indicação. Somente o texto original em alemão será vinculativo.

1.3 Direitos de autor (Copyright)

Este documento encontra-se abrangido por direitos de autor (copyright). A CASO GmbH reserva-se todos os direitos, incluindo os de reprodução fotomecânica, duplicação e distribuição por qualquer outro meio (por exemplo: digitais, suporte papel, etc.), no seu todo ou em parte. Sujeito a alterações de conteúdo e técnicas.

1.4 Material fornecido

O aparelho vem de fábrica com os seguintes componentes:

- VRH 800 advanced Pro
- Mangueira de vácuo
- Bandeja de recolha amovível para a câmara de vácuo
- 1 Rolo de filme plástico 20 x 300 cm
- 1 Rolo de filme plástico 30 x 300 cm
- 5 Sacos plásticos com fundo plano 20 x 30 cm
- 3 Sacos plásticos com fundo plano 25 x 35 cm
- 2 Sacos plásticos com fundo plano 30 x 40 cm
- Adaptador para mangueira de vácuo
- 4 Folhas de autocolantes para organizar alimentos
- 1x VacuBoxx Eco S (500 ml)
- 1x VacuBoxx Eco M (800 ml)
- 2x WineLock – Selo de sabor a vácuo
- Manual de instruções

1.5 Desembalar

Para desembalar o aparelho, retire-o da caixa e remova o material de embalagem.

NOTA

- ▶ Se possível, guardar a embalagem original durante o período de garantia para poder embalar o aparelho corretamente se for necessário fazer uso da garantia.

2 Instruções de segurança para armazenar alimentos

Siga os procedimentos específicos de vedação a vácuo; para que possa garantir a qualidade e segurança dos seus alimentos aspirados/embalados

NOTA

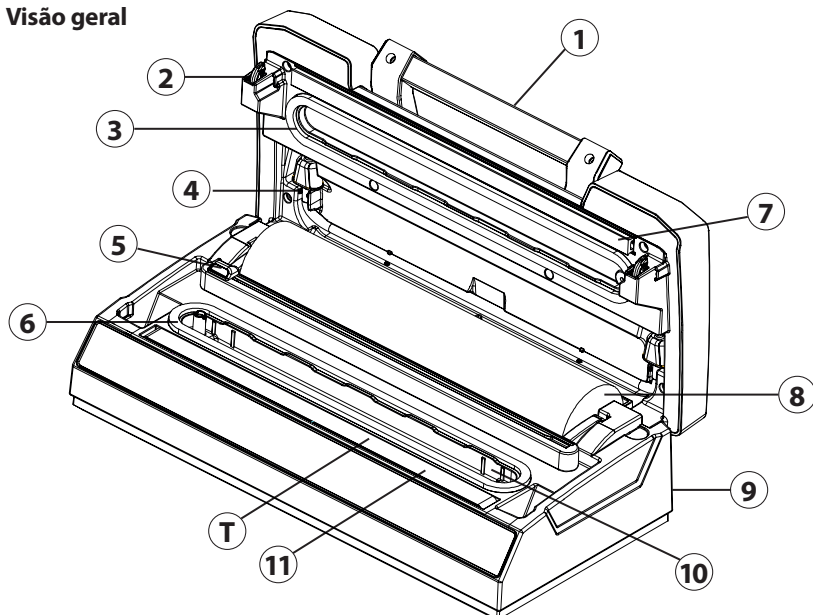
Para garantir o manuseio seguro do aparelho, observe as seguintes instruções gerais de segurança:

- ▶ Se alimentos perecíveis foram aquecidos, descongelados ou deixados sem refrigeração, devem ser consumidos imediatamente.
- ▶ Preste especial atenção a boas condições de higiene, lave as mãos antes de embalar a vácuo e mantenha todos os utensílios e o aparelho absolutamente limpos.
- ▶ Refrigere ou congele alimentos perecíveis imediatamente após embalá-los a vácuo. Não os mantenha à temperatura ambiente.
- ▶ Mantenha os alimentos ricos em gordura o mais frescos e escuros possível para que não fiquem rançosos.
- ▶ Descasque frutas e legumes, como maçãs, bananas, batatas e tubérculos, esta é a única maneira de a envasado a vácuo prolongar sua vida útil.
- ▶ Para evitar a formação de gases, escale vegetais como repolho e brócolis antes de selar a vácuo.

3 Design e funções

Este capítulo contém informações de segurança acerca do design e funções do aparelho.

3.1 Visão geral



- | | |
|--|--|
| ① Alça | ⑧ Bandeja de rolos |
| ② Gancho de travamento | ⑨ Armazenamento do cabo (lado traseiro) |
| ③ Vedação superior | ⑩ Câmara de vácuo removível |
| ④ Mangueira de vácuo | ⑪ Barra de vedação
(Contém um fio de aquecimento revestido de teflon; este permite que o saco seja selado sem que ele grude.) |
| ⑤ Cortador | |
| ⑥ Vedação inferior | |
| ⑦ Vedação da borracha (Pressiona o saco contra a barra de vedação) | |

⚠ AVISO

A barra de vedação do aparelho esquentará muito.

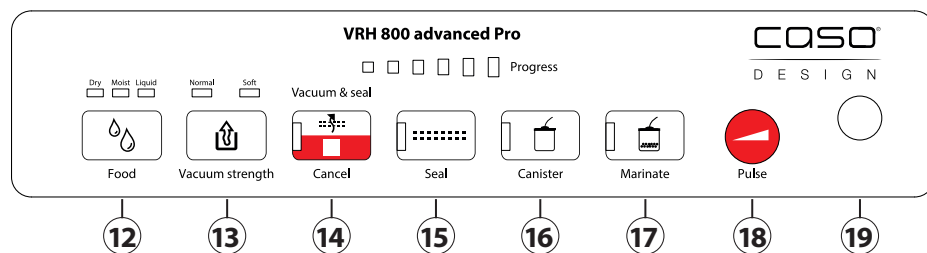
Observe as seguintes informações de segurança para evitar queimaduras em você e outras pessoas:

- ▶ Para evitar possíveis queimaduras, nunca toque na barra de vedação imediatamente após o processo de vedação.

NOTA

- ▶ Não remova a fita de Teflon (T)!

3.2 Elementos de controle



Progress - a iluminação LED indica o progresso da respetiva operação.

Botões - a função selecionada é indicada pela respetiva lâmpada de controle.

- 12** Botão Food (Dry, Moist & Liquid)
Três ajustes diferentes para a seleção do tempo de solda.
Dry: para produtos de vácuo secos ou produtos de vácuo sem líquido, com tempo de solda mais curto
Moist: para produtos de vácuo húmidos ou produtos de vácuo com líquido, com tempo de solda normal
Liquid: para sacos com conteúdo líquido, com tempo de solda extralongo (ver 6.5)
- 13** Tecla Vacuum strength (Normal & Soft)
Três ajustes diferentes para a seleção da intensidade de vácuo.
Normal: para produtos de vácuo normais
Soft: para produtos de vácuo moles e sensíveis. Selecione "Soft" se desejar uma intensidade de vácuo mais reduzida
- 14** Botão Vacuum & seal / Cancel
Para aspiração automática e selagem de uma bolsa.
Pressione o botão novamente para cancelar o processo. Você também pode usar este botão para cancelar as outras operações.
- 15** Botão Seal
Para selar uma bolsa sem um processo de aspiração adicional.
- 16** Botão Canister
Para colocar vácuo em recipientes
- 17** Botão Marinate
Para marinar em um recipiente ou em uma bolsa a vácuo
(Sem vedação automática após o processo de marinada)
- 18** Botão Pulse
Enquanto você pressiona o botão, o ar é retirado da bolsa.
Ao soltar o botão, esse processo termina. Você deve então selar a bolsa usando o botão Selar. Também aplicável para recipientes.
- 19** Conexão para mangueira de vácuo para envasamento a vácuo de recipientes

3.3 Placa de identificação

A placa de identificação com os dados de conexão e desempenho está localizada na parte inferior do aparelho.

4 Controle e operação

Este capítulo contém informações importantes sobre o controle do aparelho. Siga as instruções para evitar perigos e danos.

4.1 Comissionamento

Antes de cada utilização e após cada vedação, tanto o aparelho como todos os acessórios que entram em contato com os alimentos devem ser cuidadosamente limpos; para fazer isso, siga as instruções fornecidas na seção „Limpeza e cuidados“.

4.2 Utilização / adequação dos Bolsas e rolos e autocolantes do Food Manager

Por favor, utilizar apenas sacos e rolos expressamente destinados a aspirar. Os rolos e sacos de filme fornecidos são adequados para cozinhar SousVide (70 °C durante 2 horas e 100 °C durante 15 min) e para congelação. Quando utilizar folhas de outros fabricantes, certifique-se de que são também adequadas para o microondas e para cozinhar num saco (sous vide), bem como para congelar.

É favor notar que aspiradores de barras como este aparelho só podem ser utilizados com sacos de película estruturada. A CASO oferece uma vasta gama de rolos e sacos diferentes para este fim. Os autocolantes fornecidos são utilizados para organizar os alimentos. Com a aplicação Case Food Manager, pode ver quais os alimentos que estão disponíveis ou que necessitam de ser consumidos. Saiba mais em www.myfoodmanager.de.

4.3 Utilização / adequação dos VacuBoxxe

Ao encher os alimentos, deixe cerca de 0,5 cm livre até ao bordo superior do recipiente. Os frutos e legumes gasosos, como as cebolas ou as couves, devem ser escaldados antes da embalagem a vácuo, uma vez que libertam gases e o vácuo se perde em poucas horas.

4.3.1 Aquecimento e congelação dos recipientes

Os recipientes são adequados para aquecer alimentos no micro-ondas e no forno (até 350 °C) **sem tampa**. Deixe arrefecer os alimentos antes de os embalar a vácuo.



AVISO

Risco de queimaduras / ferimentos

- ▶ Manuseie os recipientes aquecidos e os alimentos neles contidos com cuidado, pois existe o risco de queimaduras. Se necessário, utilize pegas de cozinha ou algo semelhante.
- ▶ Os recipientes não podem ser aquecidos diretamente sobre uma fonte de fogo.

Os recipientes com tampa também podem ser utilizados para congelação (até -18 °C). Ao encher, tenha em atenção que os alimentos congelados podem expandir-se.



AVISO

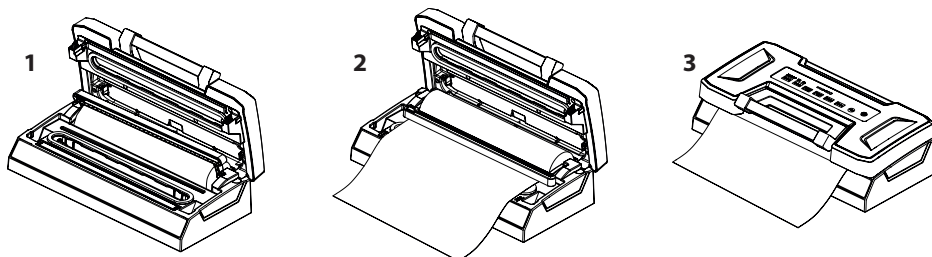
Risco de ferimentos

- ▶ Os recipientes congelados não podem ser reaquecidos diretamente no forno.

4.4 Utilização / adequação dos WineLock – Selo de sabor a vácuo

Adequado para gargalos de garrafas com um diâmetro interno de 16-19 mm. Pode selar a vácuo, por exemplo, garrafas de vinho, garrafas de óleo, garrafas de vinagre e garrafas de sumo com o vedante de sabor. Os líquidos não devem conter dióxido de carbono.

4.5 Produção de uma bolsa a partir de um rolo

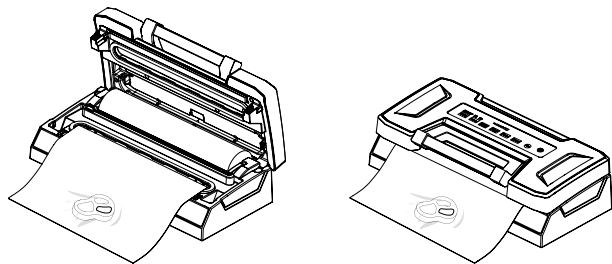


1. Coloque o aparelho em local seco.
2. Abra o aparelho usando a alça.
3. Dobre o trilho do cortador para desenrolar o filme no comprimento desejado sob o cortador. (Figura 1)
4. Fixe o filme dobrando o trilho do cortador. (Figura 2)
5. Mova o cortador completamente sobre o trilho para cortar o filme.
6. Coloque uma extremidade do filme sobre a barra de vedação.
7. Feche a tampa e empurre a alça para baixo. (Figura 3)
8. Pressione o botão Seal.
9. O LED correspondente acende e apaga quando o processo de selagem estiver concluído.
10. Vire a alça para abrir o aparelho e remova a bolsa.
11. A bolsa agora pode ser usada para envasar a vácuo.

NOTA

- Certifique-se de que o comprimento da bolsa a ser usada é ao menos **8 cm** maior do que o alimento a ser conservado e deixe **2 cm** adicionais caso a bolsa seja fechada novamente após o corte.

4.6 Envasamento a vácuo em uma bolsa



1. Coloque o aparelho em local seco.
2. Abra o aparelho usando a alça.
3. Coloque os alimentos na bolsa.
4. Coloque a extremidade aberta da bolsa na câmara de vácuo.
5. Feche a tampa e empurre a alça para baixo.
6. Selecione com a tecla "Food", entre "Dry, Moist & Liquid", o tempo de solda desejado e com a tecla "Vacuum strength", entre "Normal & Soft" a intensidade de vácuo desejada.
7. Agora pressione „Vacuum & seal / Cancel" e a bolsa será automaticamente aspirada e selada.
8. O LED correspondente acende e apaga quando o processo estiver concluído. Na iluminação Progress pode detetar o progresso da respetiva operação.
9. Se você quiser cancelar o processo, pressione o botão „Vacuum & seal / Cancel" novamente.
10. Vire a alça para abrir o aparelho e remova a bolsa.

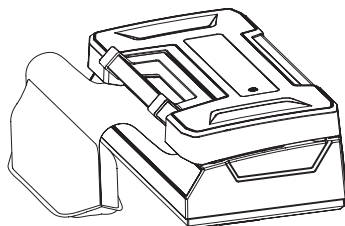
NOTA

- ▶ Você pode utilizar o aparelho até 200 vezes seguidas com o processo „Vacuum & seal" e até 200 vezes com o processo „seal" sem que haja um superaquecimento do aparelho.
- ▶ Não coloque muitos alimentos na bolsa, para que o lado aberto da bolsa possa ser facilmente colocada na seladora a vácuo.
- ▶ Limpe e alise a extremidade aberta da bolsa antes de selar. Remova resíduos de alimentos, umidade e vincos para obter um resultado de selagem impecável.
- ▶ Retire o ar da bolsa antes de aspirar para otimizar o processo de envasamento a vácuo.
- ▶ Se o alimento tiver bordas afiadas, como ossos, embrulhe-os em papel de cozinha; isso evitará que a bolsa seja danificada.
- ▶ Primeiro, congele os alimentos líquidos em um recipiente adequado e, em seguida, encha-os em uma bolsa para selá-los a vácuo.
- ▶ Como os alimentos podem expandir um pouco quando congelados, escolha uma bolsa aprox. 8 cm mais longa.
- ▶ Coloque a carne ou o peixe em papel de cozinha e sele a vácuo. O papel de cozinha tem a vantagem de poder absorver a umidade dos alimentos.
- ▶ Separe os alimentos macios que tendem a grudar com papel manteiga e, em seguida, sele a vácuo. Isso permite uma remoção mais fácil.

4.7 Utilização da função "Liquid"

Utilize a função Liquid para embalar a vácuo e selar sacos cheios de líquidos ou alimentos húmidos. É recomendável usar um saco plástico com fundo plano desdobrável para a embalagem a vácuo de líquidos.

1. Coloque o aparelho em local seco.
2. Coloque em pé o saco plástico com fundo plano. O saco deve ser enchido no máximo 1/3, de modo a poder ser virado para trás no sentido da câmara de vácuo.
3. Selecione o tempo de solda "Liquid" com a tecla "Food". Se for selecionado Liquid, a intensidade de vácuo "Soft" é sempre automaticamente ajustada e não é possível escolher "Normal".



4. Pressione a tecla "Vacuum & seal / Cancel" para iniciar o processo de vácuo.
5. O LED correspondente acende e apaga quando o processo estiver concluído. Na iluminação Progress pode detectar o progresso da respetiva operação.

NOTA

- ▶ Se algum líquido tiver sido sugado para a bandeja de recolha amovível, retire a bandeja do aparelho para limpar. Certifique-se também de limpar o interior do aparelho.

4.8 Utilização da função „Pulse“ (vácuo manual)

Como a pressão do envasamento a vácuo é muito grande para alguns alimentos e eles podem ser esmagados na bolsa, você pode usar a função „Pulse“ para regular a duração e, portanto, a intensidade do processo de selagem a vácuo. Isso permite que você ajuste a intensidade do vácuo à consistência de seus produtos a vácuo e também aspirar alimentos macios (por ex., frutas vermelhas) sem esmagá-los. A regulação de tempo e pressão evita que alimentos delicados sejam esmagados. Ao embalar alguns alimentos suculentos, você também pode usar esta função para evitar que o líquido seja sugado e derrame para fora.

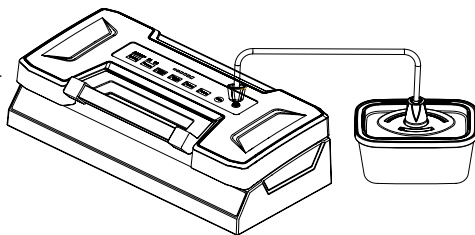
1. Coloque o aparelho em local seco.
2. Abra o aparelho usando a alça.
3. Coloque os alimentos na bolsa.
4. Certifique-se de que a extremidade aberta da bolsa esteja dentro da câmara de vácuo.
5. Feche a tampa e empurre a alça para baixo.
6. Pressione o botão "Pulse". Enquanto você mantiver o botão pressionado, o ar será extraído. O processo só para quando você solta o botão.
7. Mantenha o botão pressionado até atingir o vácuo desejado.
8. O LED do botão „Seal“ pisca.
9. Pressione o botão „Seal“ para selar a bolsa.

NOTA

- ▶ Se muito ar foi removido, você pode esperar um momento e o aparelho deixará o ar voltar para o saco. Você pode repetir o processo.

4.9 Selagem a vácuo de recipientes ou garrafas com o WineLock

1. Coloque o aparelho em local seco.
2. Abra o aparelho usando a alça.
3. Limpe o recipiente de vácuo e sua tampa para garantir que estejam limpos e secos.
4. Encha os produtos de vácuo no recipiente. Tenha cuidado para não encher demasiado os materiais a vácuo.
5. Fechar o recipiente com a tampa correspondente ou uma garrafa com o WineLock.
6. Retirar a mangueira de vácuo da tampa do aparelho, fechar a tampa e premir a pega.
7. Retire a ficha de ligação de uma das extremidades da mangueira de vácuo e ligue-lhe o adaptador fornecido.



8. Ligue uma extremidade da mangueira de vácuo à ligação do aparelho (19) e a outra extremidade à válvula da tampa do recipiente ou do WineLock.
9. Pressione o botão „Canister“.
10. No início do processo de vácuo, prima a tampa do recipiente ou o WineLock.
11. O processo de aspiração termina automaticamente assim que for gerado vácuo suficiente.
12. Você pode cancelar o processo a qualquer momento pressionando o botão „Vacuum & seal / Cancel“.
13. Alternativamente, você pode usar o botão „Pulse“ para regular a intensidade do processo de vácuo e finalizá-lo no momento desejado.
14. Retire primeiro a mangueira de vácuo da tampa do recipiente ou do WineLock e só depois da ligação do aparelho.

NOTA

- ▶ Você também pode usar bolsas ZIP a vácuo para envasar a vácuo.
- ▶ A válvula deve estar seca e isenta de resíduos alimentares.
- ▶ Não encha demasiado os recipientes. Certifique-se de que os alimentos no interior dos recipientes não entram em contacto com a válvula no interior.

4.9.1 Abrir os recipientes / WineLocks

Pressione a válvula de silicone para o lado para deixar o ar voltar a entrar.

4.10 Marinada

1. Siga os passos 1-5 conforme descrito em 4.6.
2. Pressione „Marinate“.
3. O ar é extraído e reinserido automaticamente após o processo de envasado a vácuo. O processo leva 5 ciclos de trabalho.
4. O processo „Marinate“ termina automaticamente.
5. Você pode cancelar o processo a qualquer momento pressionando o botão „Vacuum & seal / Cancel“.
6. Após o processo „Marinate“ não é selado automaticamente. Se necessário, você pode iniciar isso manualmente com o botão „Seal“.

NOTA

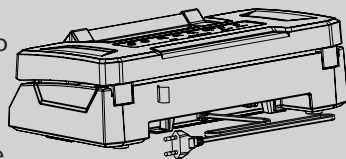
- ▶ Você também pode usar recipientes de marinada a vácuo para marinar. Para fazer isso, siga os passos 1-6 conforme descrito em 4.9 e pressione o botão „Marinate“. A válvula na tampa do recipiente deve estar aberta. Retire primeiro a mangueira de aspiração da tampa do recipiente, só depois a da conexão no aparelho.

4.11 Armazenamento da seladora a vácuo:

Guarde o seu aparelho em um local plano e seguro, fora do alcance das crianças.

NOTA

- ▶ Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, recomendamos que retire o conector da tomada.
- ▶ Para armazenamento, feche a tampa apenas levemente e dobre a alça para baixo, não trave, para que as vedações não se deformem.
- ▶ Arrume o cabo de alimentação no suporte do cabo na parte traseira do aparelho. Não enrole o cabo ao redor do aparelho.



5 Limpeza e manutenção

Neste capítulo encontrará informações importantes sobre a limpeza e manutenção deste aparelho. Respeitar estas indicações de modo a prevenir danos devida a uma limpeza incorreta do aparelho e de modo a garantir uma utilização segura.

5.1 Informação de segurança

⚠ ATENÇÃO

Ler estas indicações antes de proceder a limpeza do seu aparelho:

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire o conector da tomada.
- ▶ O aparelho deve ser limpo regularmente e os resíduos removidos para manter sua funcionalidade e segurança. Antes de limpar, retire o conector da tomada.
- ▶ A barra de vedação pode estar quente após o envasado a vácuo. Existe o risco de queimaduras! Aguarde o aparelho esfriar.
- ▶ Se possível, limpe o aparelho após cada utilização.
- ▶ Se a umidade penetrar no aparelho, os componentes eletrônicos podem ser danificados. Certifique-se de que nenhum líquido entre no interior do aparelho através da bomba de vácuo.
- ▶ Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos e não o coloque na máquina de lavar louça.
- ▶ Não use agentes de limpeza ou solventes agressivos ou abrasivos.
- ▶ Não tente raspar a sujeira difícil com objetos duros.
- ▶ Seque o aparelho cuidadosamente antes de reusá-lo.

5.2 Limpeza

◆ Parte externa do aparelho

Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido ou usando uma solução de sabão suave e não abrasiva.

◆ Parte interna do aparelho

Limpe a parte interna do aparelho com toalhas de papel para remover resíduos de alimentos e líquidos. Retire a bandeja de gotejamento da câmara de vácuo e lave-a em água morna com um pouco de detergente, seque-a cuidadosamente e recoloque-a.

◆ Bolsa de vácuo

Você pode usar as bolsas de vácuo várias vezes. Enxágue a bolsa em água morna com sabão e deixe-a secar completamente antes de reusá-la.

ATENÇÃO

- ▶ As bolsas que foram usadas para armazenar carne crua, peixe ou alimentos gordurosos não podem ser reutilizadas.

◆ Vedação de borracha (7)

Retire a vedação de borracha e limpe-a com água morna e sabão.

NOTA

- ▶ A vedação de borracha deve ser completamente seca antes de ser recolocada.
- ▶ Certifique-se de que a vedação esteja colocada corretamente para que o aparelho funcione corretamente.

◆ VacuBoxx

Limpe os seus recipientes VacuBoxx antes de os utilizar pela primeira vez e após cada utilização. Pode limpar os recipientes e as tampas em água quente com detergente ou na máquina de lavar louça. Enxague a mangueira de vácuo em água corrente. Pode retirar o vedante da tampa para limpar se entrar sujidade durante a utilização. Limpe o adaptador com um pano húmido. Seque bem as peças depois de lavar.

◆ WineLock – Selo de sabor a vácuo

Pode limpar as tampas de aromas em água morna da louça ou na máquina de lavar louça. Secar bem as tampas de aromas.

6 Resolução de avarias

Neste capítulo encontrará informações importantes sobre a utilização deste aparelho. Respeitar estas indicações de modo a evitar ferimentos e danos:

6.1 Avisos de segurança

ATENÇÃO

- ▶ Somente pessoal técnico autorizado com formação por parte do fabricante, deve proceder a quaisquer reparações que se revelem necessárias.
- ▶ Uma intervenção defeituosa pode representar um perigo considerável para o utilizador e provocar danos no aparelho.

6.2 Causas e possíveis soluções de avarias

Na tabela seguinte pode identificar as diferentes avarias e suas possíveis soluções:

Erro	Causa possível	Correção
A seladora a vácuo não funciona	Conector de rede não conectado	Conectar o conector de rede
	Cabo de alimentação ou conector com defeito	Entrar em contato com o atendimento ao cliente
	Tomada com defeito	Escolher outra tomada
A peça cortada do rolo não está soldada corretamente	Peça do rolo não posicionada corretamente	Siga os passos do capítulo "Produção de uma bolsa a partir de um rolo"
Não é criado um vácuo completo na bolsa	A extremidade aberta da bolsa não está totalmente dentro da câmara de vácuo	Posicione a bolsa corretamente
	A bolsa está com defeito	Escolha outra bolsa
	Existem impurezas nas vedações de selagem e/ou nas vedações normais	Limpe as vedações e reinsira-as corretamente após a secagem.
A bolsa não está devidamente selada	A barra de vedação superaqueceu, fazendo com que a bolsa derretesse	Abra a tampa do aparelho e deixe-o esfriar por alguns minutos
A bolsa não reterá o vácuo depois de selada	A bolsa está com defeito	Escolha uma bolsa diferente, se necessário embrulhe as bordas afiadas do conteúdo com papel de cozinha
	Há vazamentos devido a rugas, esfarelamento, graxa ou líquidos ao longo da selagem	Reabra a bolsa, limpe a parte interna superior e remova quaisquer detritos da barra de vedação antes de resselar a bolsa
	A selagem não está completamente realizada	Corte a selagem e reinicie o processo de vácuo e selagem
	Os alimentos na bolsa formaram gases	Escalde vegetais como repolho e brócolis antes de selar a vácuo
A barra de vedação veda antes do final do processo de vácuo	A barra de selagem esquentou muito devido a muitas passagens consecutivas e rápidas e sela as bolsas mesmo que todo o ar ainda não tenha sido removido	Abra a tampa do aparelho e deixe-o esfriar por alguns minutos

NOTA

- Se for incapaz de resolver o problema seguindo os passos descritos mais acima, por favor contactar um serviço de assistência técnica autorizada.

7 Eliminação do aparelho usado

Os produtos elétricos e eletrônicos usados contêm materiais reutilizáveis. No entanto, eles também contêm materiais nocivos necessários para sua operação e segurança. A sua colocação no lixo doméstico, ou manipulação imprópria, pode colocar em perigo a saúde humana e o meio ambiente. Pelo que nunca deve colocar o seu aparelho usado junto com o lixo doméstico.



NOTA

- ▶ Usar os pontos de recolha de aparelhos elétricos e eletrônicos – Eletrão. Contactar as autoridades locais ou o seu revendedor afim de saber quando e onde pode entregar o seu aparelho.
- ▶ Certifique-se que o seu aparelho fica guardado, fora do alcance de crianças até a sua remoção.

7.1 Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos causados pelo transporte. Os materiais da embalagem foram selecionados de acordo com uma filosofia ecologicamente sustentada, respeitando o meio ambiente e portanto são recicláveis.

O retorno do material de embalagem ao ciclo matéria-prima economiza e reduz a geração de resíduos. Portanto, deposite os materiais de embalagem que não necessita nos pontos de recolha, „ponto verde“

8 Garantia

No caso deste produto, concedemos uma garantia de 24 meses a partir da data de venda por defeitos que estejam relacionados com defeitos de produção ou de material. A nossa garantia é válida para a Alemanha, a Áustria e os Países Baixos. Por favor entre em contacto connosco para o caso de todos os outros países. As suas reclamações de garantia legal nos termos do § 437 e seguintes do Código Civil alemão não são afetadas por isso. A reivindicação dos seus direitos legais em matéria de defeitos é gratuita para si. Na garantia não estão englobados danos que tenham sido originados por um manuseio incorreto ou uma utilização incorreta, assim como por defeitos que apenas afetem ligeiramente a função ou o valor do aparelho. Além disso, excluídas da garantia estão peças de desgaste, danos de transporte, desde que não sejamos responsáveis por eles, e danos que tenham sido originados por reparações que não tenham sido realizadas por nós. Este aparelho foi construído para a utilização no âmbito privado (uso doméstico) e corresponde ao desempenho especificado. Uma eventual utilização no uso comercial só é coberta pela garantia se na sua extensão puder ser comparada com o desgaste de uma utilização privada. O aparelho não está determinado para um uso comercial mais extenso.

No caso de reclamações justificadas, iremos optar por reparar o aparelho defeituoso ou por substituir o aparelho defeituoso por um aparelho sem defeitos. Defeitos evidentes têm de ser participados dentro de 14 dias após o fornecimento. Outras reivindicações estão excluídas. Para reivindicar um direito de garantia, por favor entre em contacto connosco antes de enviar o aparelho (sempre com prova de compra!). Os nossos dados de contacto (“concessor de garantia”) podem ser consultados no início deste manual de instruções.

Innehållsförteckning användning

1	Allmänt	144
1.1	Information om denna bruksanvisning	144
1.2	Ansvarsbegränsning	144
1.3	Upphovsmannarättsskydd.....	144
1.4	Leveransomfattning	144
1.5	Uppackning.....	145
2	Säkerhetsanvisningar för förvaring av livsmedel	145
3	Konstruktion och funktion	146
3.1	Översikt.....	146
3.2	Kontroller.....	147
3.3	Typskylt.....	147
4	Manövrering och drift	148
4.1	Idrifttagning.....	148
4.2	Användning / lämplighet för Påsar, rullar och klistermärken för Food Manager.....	148
4.3	Användning/lämplighet av VacuBoxx	148
4.3.1	Uppvärmning och infrysning av behållaren	148
4.4	Användning/lämplighet av WineLock – Vakuumförsegling av smak	149
4.5	Tillverkning med en påse från rullen	149
4.6	Vakuumförpackning i en påse.....	149
4.7	Använda funktionen "Liquid"	150
4.8	Använda funktionen "Pulse" (manuellt vakuum)	151
4.9	Vakuumförsegla behållare eller flaskor med hjälp av WineLock.....	151
4.9.1	Öppna behållaren/WineLocks	152
4.10	Marinera.....	152
4.11	Förvaring av vakuumpackaren	152
5	Rengöring och skötsel	152
5.1	Rengöring.....	153
6	Åtgärdande av störningar	154
6.1	Säkerhetsanvisningar	154
6.2	Driftstörningar.....	154
7	Avfallshantering av uttjänt apparat.....	155
7.1	Avfallshantering av emballaget	155
8	Garanti	156

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:

- VRH 800 advanced Pro
- vakuumslang
- avtagbar droppbricka för vakuumkanalen
- 1 Folierulle 20 x 300 cm
- 5 Foliepåse med botten 20 x 30 cm
- 2 Foliepåse med botten 30 x 40 cm
- bruksanvisning
- 1 Folierulle 30 x 300 cm
- 3 Foliepåse med botten 25 x 35 cm
- Adapter för vakuumslang

- 4 Ark med etiketter för sortering av livsmedel
- 1x VacuBoxx Eco S (500 ml)
- 1x VacuBoxx Eco M (800 ml)
- 2x WineLock – Vakuumsförsegling av smak

1.5 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.

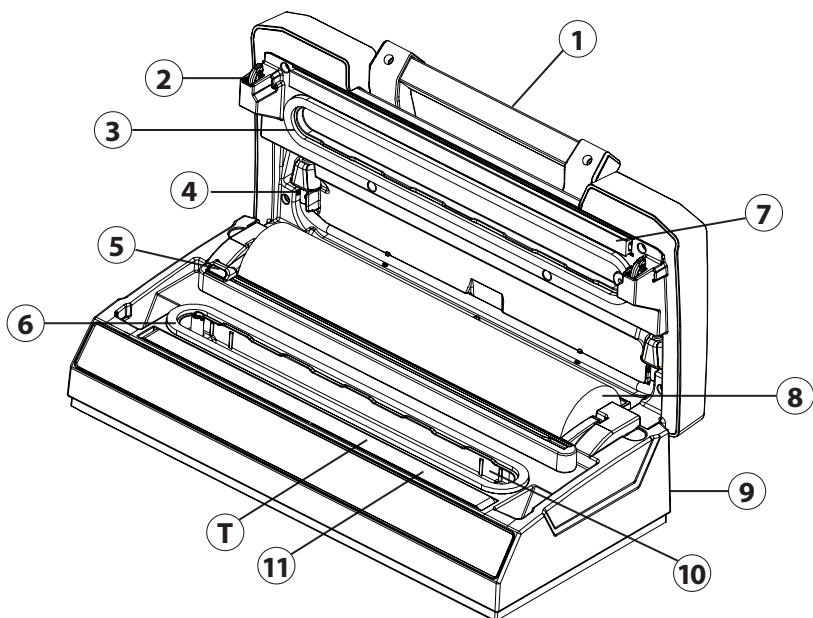
OBS

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 vakuumsförpackar 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

3.1 Översikt



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

⚠ VARNING

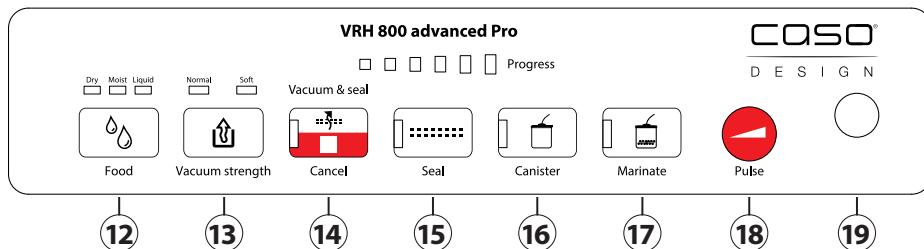
Apparatens svetsbalk blir mycket het. Vänligen beakta följande säkerhetsanvisning, för att ni inte skall åsamka er själv och andra brännskador:

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

OBS

- Avlägsna inte teflonbandet (T)!

3.2 Kontroller



Progress – LED-belysning som visar hur mycket av processen är genomförd.

Knappar – den utvalda funktionen visas med motsvarande kontrollampa.

- 12** Knappen Food (Dry, Moist & Liquid)
Tre olika inställningar för val av svetstid.
Dry: används för torrt vakuumbods eller vakuumbods utan vätska, med kortare svetstid
Moist: används för fuktigt vakuumbods eller vakuumbods med vätska, med normal svetstid
Liquid: för påsar med flytande innehåll, med extra lång svetstid (se 6.5)
- 13** Knappen Vacuum strength (Normal & Soft)
Två olika inställningar för val av vakuumbstyrka.
Normal: för normalt vakuumbods.
Soft: för mjukt och känsligt vakuumbods. Välj "Soft" om du vill ha en lägre vakuumbstyrka.
- 14** Knappen Vacuum & seal / Cancel
För automatisk vakuumbförpackning och svetsning av påsar.
Tryck en gång till på knappen för att avbryta processen. Du kan även avbryta andra processer med denna knapp.
- 15** Knappen Seal
För svetsning av en påse utan ytterligare vakuumbförpackning.
- 16** Knappen Canister
För vakuumbförpackning av behållare.
- 17** Knappen Marinate
För marinerings i en behållare eller i en vakuumbpåse.
(ingen automatisk svetsning efter marineringsprocessen).
- 18** Knappen Pulse
Så länge du trycker på knappen sugs luft ur påsen.
När du släpper knappen avslutas processen. Därefter ska du svetsförsegla påsen med knappen Seal. Kan även användas för behållare.
- 19** Anslutning för vakuumbslang för vakuumbugning av behållare.

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 Användning / lämplighet för 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 Användning/lämplighet av VacuBoxx

Lämna ca 0,5 cm fritt upp till behållarens övre kant vid påfyllning av livsmedel. Fukt och grönsaker som ger gas, t.ex. lök och kål, bör blancheras innan de vakuumeras, eftersom de släpper ut gaser och vakuumet går förlorat inom några timmar.

4.3.1 Uppvärmning och infrysning av behållaren

Behållare **utan lock** lämpar sig för uppvärmning av mat i mikrovågsugnen och i vanlig ugn (upp till 350 °C). Låt maten svalna först innan du vakuumförpackar den.

WARNING

Risk för brännskador/skador

- Var försiktig med de uppvärmda behållarna och livsmedlen i dessa, det finns risk för brännskador. Använd vid behov en grytlapp eller liknande.
- Behållarna får inte värmas direkt på en brandkälla.

Behållarna med lock kan även användas till infrysning (till - 18°C). Beakta vid fyllning, att frysta livsmedel kan expandera.

WARNING

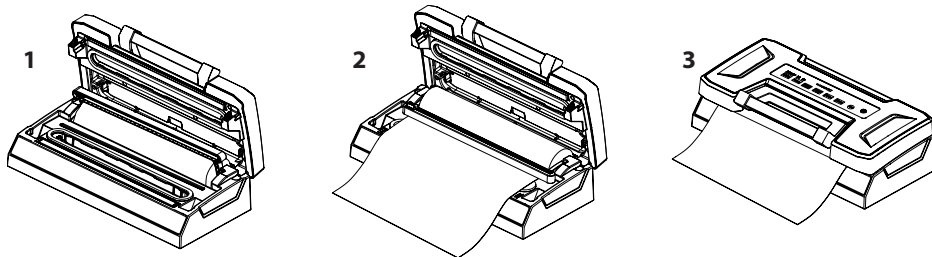
Risk för personskada

- Frusna behållare får inte värmas upp direkt i ugnen.

4.4 Användning/lämplighet av WineLock – Vakuumförsegling av smak

Lämplig för flaskhalsar med en innerdiameter på 16-19 mm. Du kan vakuumförsegla t.ex. vinflaskor, oljeflaskor, vinägerflaskor och juiceflaskor med flavour seal. Vätskorna får inte innehålla någon koldioxid.

4.5 Tillverkning med en påse från rullen

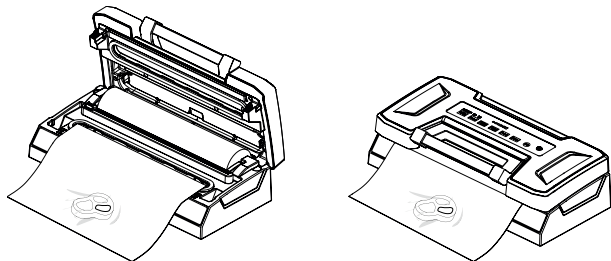


1. Placera enheten på en torr plats.
2. Öppna enheten med hjälp av handtaget.
3. Fäll upp knivskenan och rulla ut folien till önskad längd under skärkniven. (fig. 1)
4. Fixera folien genom att fälla ner knivskenan. (fig. 2)
5. För skärkniven nu över hela skenan för att skära av folien.
6. Placera foliens ena ände över svetsstangen.
7. Stäng locket och tryck ner handtaget. (fig. 3)
8. Tryck på knappen Seal.
9. Motsvarande lysdiod tänds och slocknar när svetsningen är avslutad.
10. Fäll sedan upp handtaget för att öppna enheten och ta bort påsen.
11. Påsen kan nu användas för vakuumförpackning.

OBS

- Förvissa dig om att 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.

4.6 Vakuumförpackning 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 vakuumkammaren.

5. Stäng locket och tryck ner handtaget.
6. Med knappen "Food" väljer du önskad svetsningstid bland "Dry, Moist & Liquid" och med knappen "Vacuum strength" väljer du önskad vakuumbstyrka mellan "Normal & Soft".
7. Tryck nu på „Vacuum & seal / Cancel“ så vakuumsugs och
8. förseglas påsen automatiskt.
9. Motsvarande lysdiod tänds och slocknar sedan när processen
10. är klar. På progress-belysningen kan du se hur långt processen har kommit.
11. Om du vill avbryta processen trycker du en gång till på knappen "Vacuum & seal / Cancel".
12. Fäll sedan upp handtaget för att öppna enheten och ta bort påsen.

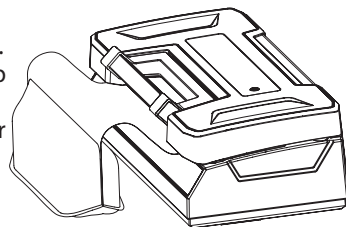
OBS

- ▶ Du kan använda enheten upp till 200 gånger i direkt följd med „Vacuum & 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 vakuumeringsresultat.
- ▶ 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 vakuumpföpackning.
- ▶ Eftersom livsmedel expanderar något under infrysningen krävs ca 8 cm extra påslängd.
- ▶ Lägg kött eller fisk på hushållspapper och vakuumpföpacka 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 vakuumpföpacka dem sedan. På så sätt kan de sedan lättare tas ut.

4.7 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 vakuumpföpacka 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 vakuumkammaren.
3. Välj svetstiden "Liquid" med knappen "Food". När du har valt Liquid får du automatiskt alltid inställningen "Soft" och det är inte möjligt att välja inställningen "Normal".
4. Tryck på knappen "Vacuum & seal / Cancel" för att starta vakuumsugning.
5. Motsvarande lysdiod tänds och slocknar sedan när processen är klar. På progress-belysningen kan du se 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.

4.8 Använda funktionen "Pulse" (manuellt vakuum)

Eftersom vakuumsugningstrycket är för högt för vissa livsmedel och dessa kan pressas i påsen, kan du använda funktionen "Manuelles Vakuum" (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 sugs in och dras ut.

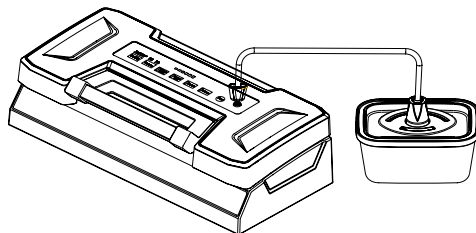
1. Ställ upp enheten på en torr plats.
2. Öppna den med hjälp av handtaget.
3. Lägg in livsmedel i påsen.
4. Se till att påsens öppna ände befinner sig inom vakuumkammaren.
5. Stäng locket och tryck ner handtaget.
6. Tryck på knappen „Pulse“. Så länge du trycker på knappen dras luft ut. Först när du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

OBS

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

4.9 Vakuumförsegla behållare eller flaskor med hjälp av WineLock

1. Ställ upp enheten på en torr plats.
2. Öppna enheten med handtaget.
3. Torka av vakuumbehållaren 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. Stäng behållaren med motsvarande lock eller en flaska med hjälp av WineLock.
6. Ta bort vakuumslangen från apparatens lock, stäng locket och tryck ned handtaget.
7. Ta bort stickkontakten från vakuumslangens ena ände och anslut den bifogade adaptern till den.
8. Anslut den ena änden av vakuumslangen till apparatens anslutning (19) och den andra änden till ventilen på behållarens lock eller WineLock.
9. Tryck på knappen "Canister".
10. Tryck på behållarens lock eller WineLock i början av vakuumprocessen.
11. Vakuumprocessen slutar automatiskt så snart det sugits tillräckligt mycket vakuum.
12. Du kan när som helst avsluta processen genom att trycka på knappen "Vacuum & seal / Cancel".
13. Alternativt kan du använda knappen "Pulse" för att själv reglera vakuumsugningsprocessens styrka och avsluta den vid önskad tidpunkt.
14. Ta först bort vakuumslangen från behållarens lock eller WineLock och först därefter från apparatens anslutning.



OBS

- ▶ Du kan även använda zip-påsar för vakuumpackning.
- ▶ Ventilen måste vara torr och fri från livsmedelrester.
- ▶ Behållaren får inte överfyllas. Se till att livsmedel inuti behållaren inte kommer i kontakt med ventilen på insidan.

4.9.1 Öppna behållaren/WineLocks

Tryck silikonventilen åt sidan för att åter släppa in luft.

4.10 Marinera

1. Följ stegen 1-5 så som beskrivs i 4.6.
2. Tryck på "Marinate".
3. Luft dras ut och släpps automatiskt in igen efter vakuumsugningsprocessen. Processen går över 5 arbetscykler.
4. "Marinate"-processen avslutas automatiskt.
5. Du kan när som helst avbryta processen genom att trycka på knappen "Vacuum & seal / Cancel".
6. Efter "Marinate" följer ingen automatisk svetsning. Om du vill starta svetsningen kan du göra det med knappen "Seal".

OBS

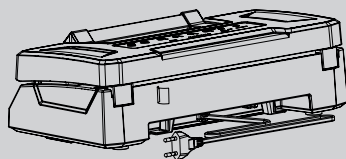
- ▶ För att marinera kan du också använda vakuum-marineringsbehållare. Gå då igenom stegen 1-6 så som beskrivs i 4.9 och tryck på knappen "Marinate". Ventilen i behållarlocket måste vara öppen. Ta då först bort vakuumslangen från locket på behållaren, därefter från anslutningen på enheten.

4.11 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.
- ▶ Förvara strömkabeln på kabelns plats på enhetens baksida. 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 vakuumkanalen och skölj den i varmt vatten med lite diskmedel, torka den försiktigt och sätt tillbaka den.

◆ Förvaringspåsar

Du kan använda dammsugarpåsar 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 (7)

Ta ut gummipackningen och rengör den i varmt tvålsvatten.

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.

◆ **VacuBoxx**

Rengör er VacuBoxx behållare före användning första gången och efter varje användning. Ni kan rengöra behållarna med lock i varmt sköljvatten eller i diskmaskinen. Spola av vakuumslangen under rinnande vatten. Du kan ta bort förseglingen i locket för rengöring om smuts hamnar under locket under användning. Torka av adaptern med en fuktig duk. Torka alla delar ordentligt efter avspolning.

◆ **WineLock – Vakuumförsegling av smak**

Smaklocken kan rengöras i varmt diskvatten eller i diskmaskin. Torka aromlocken ordentligt.

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.

ES

NL

IT

PT

SV

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.

DE

EN

FR

ES

NL

IT

PT

SV



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.
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.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link www.caso-design.de o scansionando il codice QR.
PT	Pode encontrar este manual de instruções noutras línguas em www.caso-design.de ou através da leitura do código QR.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på www.caso-design.de eller om du skannar QR-koden.

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