CASO DESIGN

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual
Mode d´emploi | Istruzione d´uso | Manual del usuario
Gebruiksaanwijzing | Instrukcja obsługi | Bruksanvisning |
Kullanım kılavuzu | הוראות שימוש

Vakuumiersystem VR 290 advanced
Vacuum Sealer System VR 290 advanced
Appareil d'emballage sous vide VR 290 advanced
Sistema di sigillatura sottovuoto VR 290 advanced
Envasadora al vacío VR 290 advanced
Stofzuigsysteem VR 290 advanced
System próżniowy VR 290 Advanced
Vakuumsystem VR 290 Advanced
Vakumlama sistemi VR 290 Advanced
מערכת ואקום VR 290 Advanced



Artikel-Nr.: 1351



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

Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Dati tecnici / Datos técnicos / Technische gegevens / Dane techniczne/ Tekniska data / Teknik veriler / נתונים טכניים

Gerät / Device / Appareil /Apparecchio / Aparato / Aparaat / Urządzenie / Apparat / Cihaz / מכשיר	Vakuumiersystem / Vacuum Sealer System / Appareil d'emballage sous vide / Sistema di sigillatura sottovuoto / Envasadora al vacío / Stofzuigsysteem / System próżniowy / Vakuumsystem / Vakumlama sistemi / מערכת ואקום
Name / Name / Nom / Nome / Denominación / Name / Nazwa / Namn / Ad / שם	CASO VR 290 advanced
Artikel-Nr. / Item No. / N°. d'article / N. Articolo / Nº de art / Artikelnr. / Nr artykułu / Artikelnummer / Ürün No. / מספר פריט	01351
Anschlussdaten / Mains data / Données de raccordement / Dati connessione / Conexión / Aansluitgegevens / Dane przyłączeniowe / Anslutningsdata / Bağlantı verileri / נתוני חיבור	220 V – 240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance consommée / Potenza assorbita / Consumo de potencia / Vermogens / Pobór mocy / Effektförbrukning / Güç tüketimi / הספק	110 W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W x H x D) / Dimensions externes (l/h/p) / Misure esterne (L/H/P) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Afmetingen (BxHxD) / Wymiary zewnętrzne (S/W/G) / Yttermått (B/H/D) / Dış ölçüler (G/Y/D) / מידות חיצוניות (ר/ג/ע)	400 mm x 75 mm x 124 mm
Nettogewicht / Net weight / Poids net / Peso netto / Peso net / Nettogewicht / Masa netto / Nettovikt / Net ağırlık / משקל נטו	1,6 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.: 01351 07-04-2026
Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.
Druck – und Satzfehler vorbehalten. © 2026 CASO GmbH

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeines 5
1.1 Informationen zu dieser Anleitung 5
1.2 Warnhinweise 5
1.3 Haftungsbeschränkung 6
1.4 Urheberschutz 6
2 Sicherheit 6
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 6
2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 7
2.3 Gefahrenquellen 8
2.3.1 Verletzungsgefahr 8
2.3.2 Brandgefahr 8
2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom 9
3 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln 9
4 Inbetriebnahme 10
4.1 Sicherheitshinweise 10
4.2 Lieferumfang und Transportinspektion 10
4.3 Einsatzbereich 10
4.4 Auspacken 11
4.5 Anforderungen an den Aufstellort 11
4.6 Elektrischer Anschluss 11
5 Aufbau und Funktion 11
5.1 Gesamtübersicht 12
5.2 Bedienelemente 13
5.3 Typenschild 13
6 Bedienung und Betrieb 13
6.1 Inbetriebnahme 13
6.2 Beutel, Rollen und Food Manager Sticker 13
6.3 Herstellung eines von der Rolle stammenden Beutels 14
6.4 Vakuum-Verpacken in einem Beutel 14
6.5 Gebrauch der Funktion „Pulse“ (Manuelles Vakuum) 15
6.6 Vakuum-Verpacken in einem Behälter 16
6.7 Aufbewahrung des Vakuumierers 16
7 Reinigung und Pflege 17
7.1 Sicherheitshinweise 17
7.2 Reinigung 17
8 Störungsbehebung 18
8.1 Sicherheitshinweise 18
8.2 Störungsursachen und –behebung 18
9 Entsorgung des Altgerätes 19
9.1 Entsorgung der Verpackung 20
10 Garantie 20

1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.
Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen.
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des 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 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ GEFAHR

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

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

⚠ WARNUNG

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

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

⚠ VORSICHT

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

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

HINWEIS

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

1.3 Haftungsbeschränkung

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

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

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

1.4 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.

2 Sicherheit

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

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

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.
- 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.

HINWEIS

- 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.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 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.

2.3.2 Brandgefahr

⚠ WARNUNG

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

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Halten Sie das Gerät fern von jeglichen Wärmequellen (Gas, Strom, Brenner, beheizter Ofen).

2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!
Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

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

- 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.

3 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.

HINWEIS

▶ Um die Bildung von Gasen zu vermeiden, blanchieren Sie Gemüsearten wie Kohl und Brokkoli, bevor Sie sie vakuumieren.

4 Inbetriebnahme

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

4.1 Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

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

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

4.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- VRH 290 advanced
- Vakuumierschlauch mit Adapter
- Bedienungsanleitung
- Herausnehmbare Auffangschale für die Vakuumkammer
- 1 herausnehmbarer Cutter
- 10 Folienbeutel mit Standboden 20 x 30 cm
- 4 Bögen Aufkleber zur Lebensmittel-Organisation

HINWEIS

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

4.3 Einsatzbereich

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

- Verpacken Sie Lebensmittel, wie z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte und Gemüse zum Einfrieren oder für die Aufbewahrung im Kühlschrank.
- Verpacken Sie trockene Lebensmittel, wie z.B. Bohnen, Nüsse, Müsli usw. um diese Lebensmittel länger aufbewahren zu können.
- Setzen Sie Ihren Vakuumierer im Non-Food-Bereich ein: Eingeschweißter Campingbedarf, wie z.B. Streichhölzer, Sanitätskästen und Kleidung bleiben sauber und trocken, Silber und Sammlerstücke laufen nicht an.

4.4 Auspacken

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

HINWEIS

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

4.5 Anforderungen an den Aufstellort

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

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft und Platz für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste und größte zu vakuumierende Gut aufgestellt werden.
- 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.

4.6 Elektrischer Anschluss

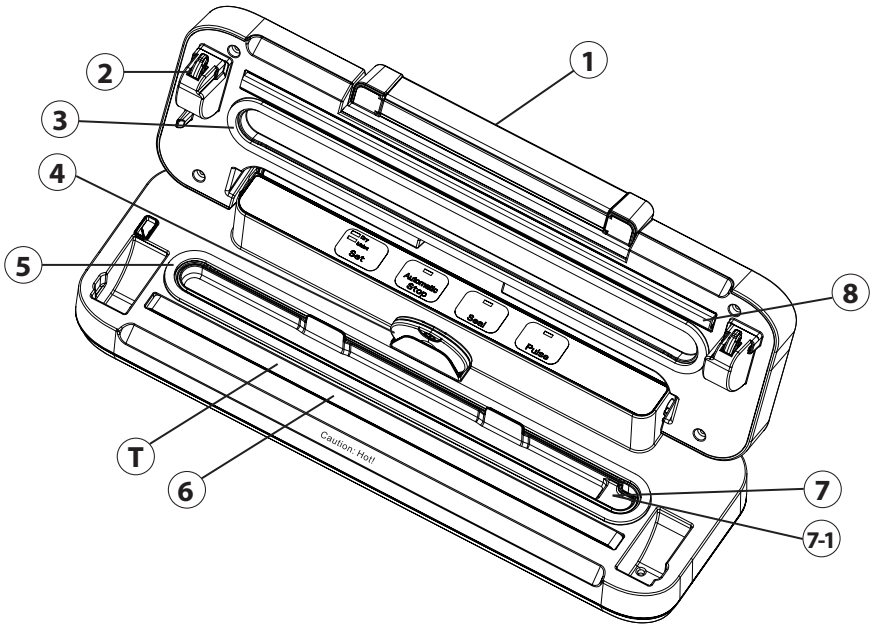
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- 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.

5 Aufbau und Funktion

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

5.1 Gesamtübersicht



1. Griff
2. Verriegelungshaken
3. obere Dichtung
4. Cutter
5. untere Dichtung
6. Schweißbalken (Enthält einen teflonbeschichteten Heizdraht; dieser ermöglicht es, den Beutel zu versiegeln, ohne dass er festklebt.)
7. Herausnehmbare Vakuumkammer
7-1. Anschluss für Vakuumierschlauch für das Vakuumieren von Behältern (siehe S. 15)
8. Gummidichtung (Drückt den Beutel gegen den Schweißbalken)

⚠ WARNUNG

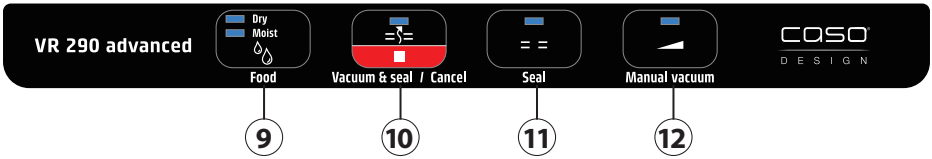
Der Schweißbalken des Gerätes wird sehr heiß. Beachten Sie bitte folgenden Sicherheitshinweis, um sich und andere nicht zu verbrennen:

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

HINWEIS

- ▶ Entfernen Sie nicht das Teflonband (T)!

5.2 Bedienelemente



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

(9) Taste Food (Dry & Moist)
Zwei unterschiedliche Einstellungen zur Auswahl der Schweißzeit.
Dry: für trockenes Vakuumiergut oder Vakuumiergut ohne Flüssigkeit, mit kürzerer Schweißzeit
Moist: für feuchtes Vakuumiergut oder Vakuumiergut mit Flüssigkeit, mit normaler Schweißzeit

(10) Taste Vacuum & seal / Cancel
Zum automatischen Vakuumieren und Verschweißen eines Beutels.
Taste erneut drücken, um den Vorgang abzubrechen. Sie können mit dieser Taste auch die anderen Vorgänge abbrechen.

(11) Taste Seal
Zum Verschweißen eines Beutels ohne zusätzlichen Vakuumiervorgang.

(12) 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.

5.3 Typenschild

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

6 Bedienung und Betrieb

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

6.1 Inbetriebnahme

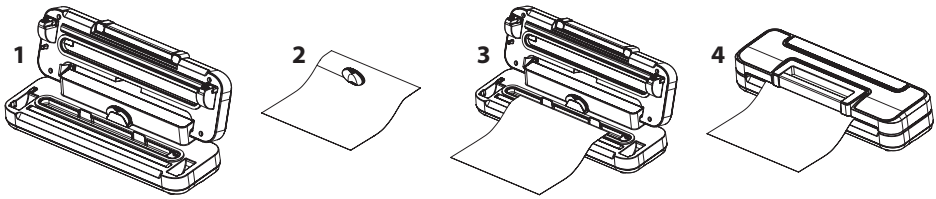
Vor jedem Gebrauch und nach jedem Versiegeln müssen sowohl das Gerät als auch sämtliche mit Lebensmitteln in Berührung kommende Zubehörteile sorgfältig gereinigt werden; Befolgen Sie dazu bitte die in dem Abschnitt „Reinigung und Pflege“ aufgeführten Anweisungen.

6.2 Beutel, Rollen und Food Manager Sticker

Bitte verwenden Sie nur ausdrücklich für das Vakuumieren vorgesehene Beutel und

Rollen. Die mitgelieferten Folienrollen und –beutel sind für das SousVide Garen (70 °C für 2 Stunden und 100 °C für 15 min) und für das Einfrieren geeignet. Bitte vergewissern Sie sich bei der Verwendung von Folien anderer Hersteller, ob diese ebenfalls für die Mikrowelle und für das Kochen-im-Beutel (Sous Vide), sowie das Einfrieren geeignet sind. Bitte beachten Sie, dass Balkenvakuumierer wie dieses Gerät grundsätzlich nur mit strukturierten Folienbeuteln betrieben werden können. Hierzu erhalten Sie von CASO ein breites Angebot verschiedener Rollen und Beutel. Die mitgelieferten Aufkleber dienen zur Lebensmittel-Organisation. Mit der Caso Food Manager App können Sie sehen, welche Lebensmittel verfügbar sind oder aufgebraucht werden müssen. Informieren Sie sich unter www.myfoodmanager.de.

6.3 Herstellung eines von der Rolle stammenden Beutels

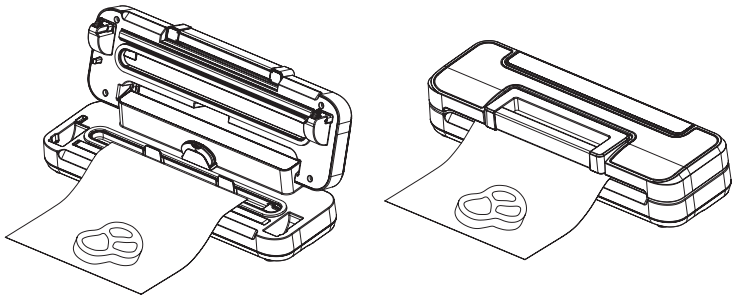


1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.
2. Öffnen Sie das Gerät mithilfe des Griffs.
3. Schneiden Sie mit Hilfe des Cutters die Folie auf die gewünschte Länge. (Abb. 2)
4. Legen Sie ein Ende der Folie über den Schweißbalken.
5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Griff runter. (Abb. 4)
6. Drücken Sie die Taste Seal.
7. Die entsprechende LED leuchtet auf und erlischt, wenn der Schweißvorgang abgeschlossen ist.
8. Klappen Sie den Griff hoch, um das Gerät zu öffnen und den Beutel zu entnehmen.
9. 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.

6.4 Vakuum-Verpacken in einem Beutel



1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.
2. Öffnen Sie das Gerät mithilfe des Griffs.
3. Geben Sie die Lebensmittel in den Beutel.
4. Platzieren Sie das offene Ende des Beutels in der Vakuumkammer.
5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Griff runter.
6. Wählen Sie mit der „Food-Taste“ zwischen „Dry & Moist“ den gewünschten Schweißzeit.
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.
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 50 Mal direkt hintereinander mit dem „Vacuum & seal“ Vorgang und bis zu 50 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 Lebensmittelrückstände, 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.
- Trennen Sie weiche Lebensmittel, die leicht aneinanderhaften mit Back- oder Pergamentpapier und vakuumieren Sie sie dann ein. Dies ermöglicht eine leichtere Entnahme.
- Falls etwas Flüssigkeit in die herausnehmbarer Auffangschale gesaugt wurde, entnehmen Sie die Schale zur Reinigung aus dem Gerät.

6.5 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.

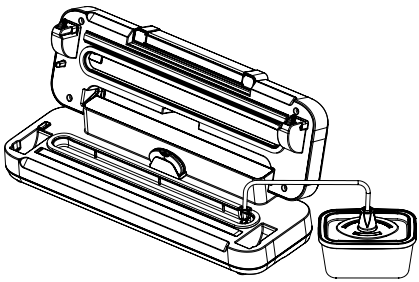
Durch die Zeit- und Druckregulierung wird das Zerdrücken empfindlicher Lebensmittel verhindert. Beim Verpacken einiger saftiger Lebensmittel können Sie diese Funktion auch nutzen, um zu verhindern, dass Flüssigkeit angesaugt und herausgezogen wird.

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.

6.6 Vakuum-Verpacken in einem Behälter



1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf.
2. Füllen Sie das Vakuumiergut in den Behälter. Achten Sie darauf, nicht zu viel Vakuumiergut einzufüllen.
3. Wischen Sie den Vakuum-Behälter und seinen Deckel ab, um sicher zu stellen, dass diese sauber und trocken sind.
4. Verschließen Sie den Behälter mit dem dazugehörigen Deckel.
5. Öffnen Sie das Gerät mithilfe des Griffs.
6. Entfernen sie die herausnehmbare Vakuumkammer, um an den darunterliegenden Behälteranschluss zu kommen. (7)
7. Befestigen Sie ein Ende des Vakuumierschlauches am Anschluss des Gerätes und das andere Ende mit dem Adapter auf dem Behälterdeckel.
8. Drücken Sie die Taste „Pulse“ um die Stärke des Vakuumiervorgangs selbst zu regulieren und zum gewünschten Zeitpunkt beenden.
9. Entfernen Sie zuerst den Vakuumierschlauch vom Deckel des Behälters, erst dann vom Anschluss am Gerät.

HINWEIS

▶ Sie können zum Vakuumieren ebenfalls Vakuum ZIP-Beutel benutzten.

6.7 Aufbewahrung des Vakuumierers:

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

HINWEIS

- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir, den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Bitte zur Aufbewahrung den Deckel nur locker schließen und den Griff runter klappen, nicht verriegeln, damit die Dichtungen sich nicht verformen.

7 Reinigung und Pflege

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

7.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

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

- Ziehen Sie den Stecker vor dem Reinigen des Gerätes aus der Steckdose.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Rückstände entfernt werden, um seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit zu erhalten. Ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- Der Schweißbalken kann nach dem Vakuumieren heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät möglichst nach jedem Gebrauch.
- Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Vakuumpumpe in das Geräteinnere gelangt.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab, bevor Sie es wieder benutzen.

7.2 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.

◆ Vakuumierbeutel

Sie können die Vakuumierbeutel 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 (8)**

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.

8 Störungsbehebung

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

8.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

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

8.2 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 setzten Sie diese nach dem Trocknen wieder korrekt ein

Der Beutel wird nicht korrekt verschweißt	Der Schweißbalken ist überhitzt, so dass der Beutel schmilzt	Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und lassen Sie es einige Minuten abkühlen
Der Beutel hält das Vakuum nicht, nachdem er verschweißt wurde	Der Beutel ist defekt	Wählen sie einen anderen Beutel, umwickeln Sie scharfe Kanten des Inhalts eventuell mit 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.

9 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

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

9.1 Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.
Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

10 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte.
Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.
Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.
Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

Table of contents

1 General 22
1.1 Information on this manual 22
1.2 Warning notices 22
1.3 Limitation of liability 23
1.4 Copyright protection 23
2 Safety 23
2.1 Intended use 23
2.2 General Safety information 24
2.3 Sources of danger 25
2.3.1 Danger of burns 25
2.3.2 Danger of fire 25
2.3.3 Dangers due to electrical power 26
3 Food storage safety information 26
4 Getting Started 27
4.1 Packaging safety information 27
4.2 Delivery scope and transport inspection 27
4.3 Functions 27
4.4 Unpacking 27
4.5 Setup location requirements 28
4.6 Electrical connection 28
5 Complete Overview 28
5.1 Appliance diagram 29
5.2 Control Panel 30
5.3 Rating plate 30
6 Operation 30
6.1 Basics of sealing 30
6.2 Bags, rolls and Food Manager Sticker 30
6.3 To make a bag from the roll 31
6.4 Vacuum packaging with a bag 31
6.5 Use of the function „pulse“ vacuum 32
6.6 Vacuum package in a Canister 33
6.7 Storage 33
7 Cleaning and Maintenance 33
7.1 Safety information 33
7.2 Cleaning 34
8 Troubleshooting 34
8.1 Safety notices 34
8.2 Troubleshooting table 35
9 Disposal of the Old Device 36
9.1 Disposal of the packaging 36
10 Guarantee 36

1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.
Your vacuum sealer system will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

1.1 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the vacuum sealer system (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.
The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning,
- 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 Warning notices

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

⚠ DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.
If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

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

⚠ WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.
If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

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

⚠ ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.
If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

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

PLEASE NOTE

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

1.3 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration. No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.
The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:
- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

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

1.4 Copyright protection

This document is copyright protected.
CASO GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.
Subject to content and technical changes.

2 Safety

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

2.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for vacuuming bags and canister, as well as sealing vacuum foils. In addition, this device can be used in the semi-professional sector (hunters, anglers, hobby cooks, etc.).
Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠ WARNING

Danger due to unintended use!

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

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

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

2.2 General Safety information

PLEASE NOTE

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.

2.3 Sources of danger

2.3.1 Danger of burns

⚠ WARNING

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

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

2.3.2 Danger of fire

⚠ WARNING

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

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

2.3.3 Dangers due to electrical power

⚠ DANGER

Mortal danger due to electrical power!

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

- 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.

3 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.

4 Getting Started

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

4.1 Packaging safety information

⚠ WARNING

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

4.2 Delivery scope and transport inspection

The vacuum sealer system VRH 290 advanced includes the following components:

- VRH 290 Advanced
- Vacuum hose with adapter
- Operating instructions
- Removable drip tray for the vacuum chamber
- 1 removable cutter
- 10 stand-up vacuum bags, 20 × 30 cm
- 4 sheets of stickers for food organization

PLEASE NOTE

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

4.3 Functions

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

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

4.4 Unpacking

Carefully remove the packaging material and unit from the carton.

PLEASE NOTE

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

4.5 Setup location requirements

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

- 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.

4.6 Electrical connection

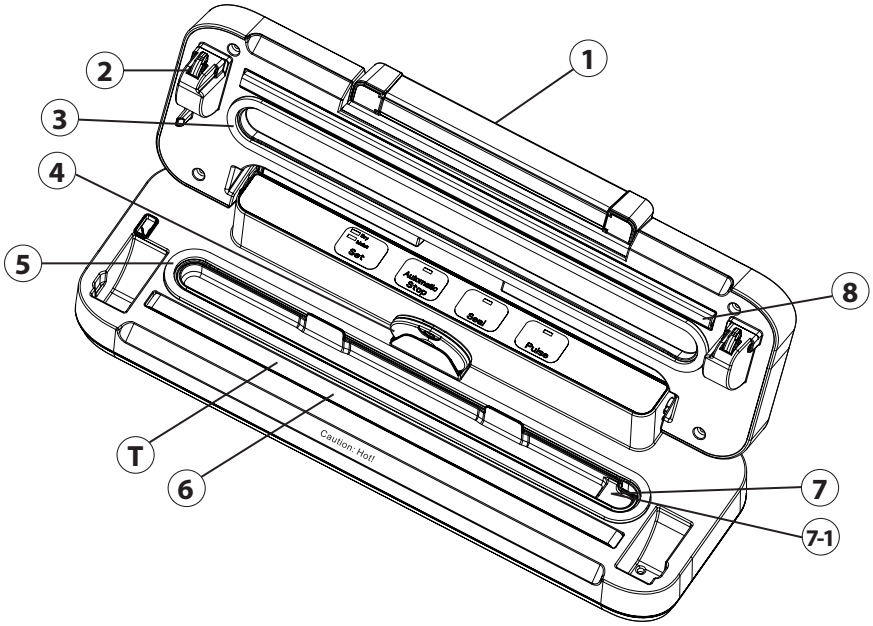
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before plugging in the unit, compare the voltage and frequency data on the vacuum sealer's rating plate (found on the bottom of the unit) with that of your electrical network. This data must be compatible. If in doubt consult a qualified electrician.
- 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.

5 Complete Overview

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

5.1 Appliance diagram



1. handle
2. hook for latching of cover
3. upper gasket
4. cutter
5. lower gasket
6. 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.)
7. Removable vacuum chamber
7-1. Connection for the vacuum hose for vacuuming containers (see p. 32)
8. sealing profile (Presses the bag against the heat-sealing bar)

⚠ WARNING

The sealing bar gets very hot.

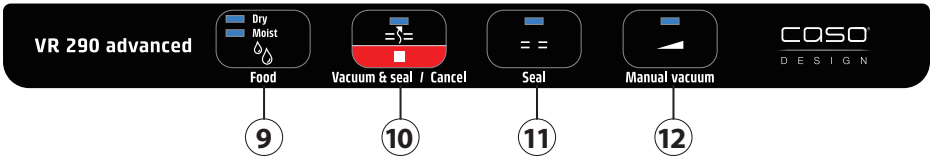
Please observe the following safety notice in order not to burn yourself or others.

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

PLEASE NOTE

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

5.2 Control Panel



Progress – LED light indicates progress of the relevant process.
Buttons - indicator light shows selected function

9 Button Food (Dry & Moist)
Two different settings for the sealing time.
Dry – For vacuum sealing of dry goods or goods without liquid; shorter sealing time
Moist – For vacuum sealing of moist goods or goods with liquid; normal sealing time

10 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.

11 Button Seal
For sealing of a bag without additional vacuum operatioin.

12 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 usuable for canisters.

5.3 Rating plate

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

6 Operation

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

6.1 Basics of sealing

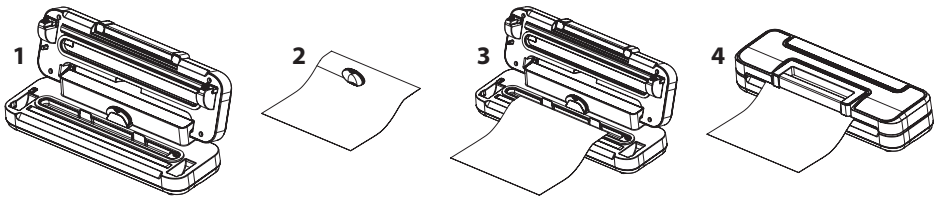
After each sealing session and before starting up, check to make sure the unit and all accessories are clean and free of leftover food. Follow the cleaning instructions on in Chapter Cleaning and Maintenance.

6.2 Bags, rolls and Food Manager Sticker

Please only use bags and rolls expressly intended for vacuuming. The film rolls and bags supplied are suitable for SousVide cooking (70 °C for 2 hours and 100 °C for 15 min) and for freezing. When using foils from other manufacturers, please make sure that they are also suitable for the microwave and for cooking-in-a-bag (sous vide), as well as for

freezing. Please note that a bar vacuumsealer as this device can only be used with structured bags. You can buy a wide range of different bags and rolls from CASO. The supplied stickers are for food organisation. With the Caso Food Manager app, you can see which food is available or needs to be used up. Find out more at www.myfoodmanager.de.

6.3 To make a bag from the roll

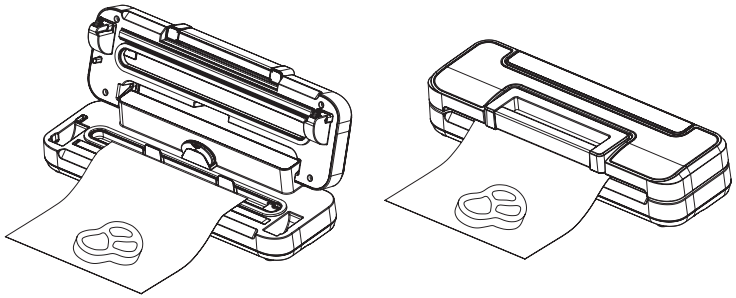


1. Place the device on a dry place.
2. Open the device using the handle.
3. Fold up the cutter rail to roll out the film to the desired length under the cutter. (fig. 2)
4. Place one end of the film over the heat-sealing bar.
5. Close the lid and push down the handle. (fig. 4)
6. Press seal button.
7. The corresponding LED lights up and goes out when the heat-sealing process is completed.
8. Lift the handle to open the device and remove the bag.
9. 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.

6.4 Vacuum packaging with a bag



1. Place the device on a dry place.
2. Open the device using the handle.
3. Place the food to be preserved inside the bag.
4. Place the open end of the bag into the vacuum chamber.
5. Close the lid and push down the handle.
6. Use the "Food" button to select the desired option for the sealing time (Dry & Moist).
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.
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 50 times in a row with the „Vacuum & seal" operation and up to 50 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.
- If any liquid has been drawn into the removable drip tray, remove the tray from the appliance for cleaning.

6.5 Use of the function „pulse" vacuum

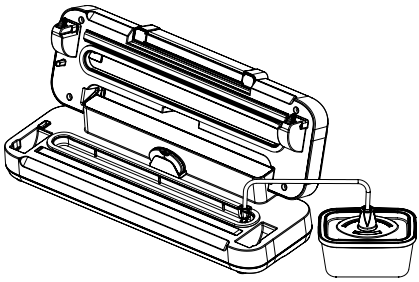
Since the pressure of vacuum sealing is too great for some foods and they could be crushed in the bag, you can use the „Pulse" function to regulate the duration and thus the strength of the vacuum sealing process. So you can adjust the vacuum strength to the consistency of your vacuum food and also seal 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.

6.6 Vacuum package in a Canister



1. Place the device on a dry place.
2. Fill the vacuum goods into the canister. Be careful not to fill in too much vacuum goods.
3. Wipe the vacuum container and its lid to make sure they are clean and dry.
4. Close the container with its lid.
5. Open the device using the handle.
6. Remove the vacuum hose from the cover of container first then from the connector at device. (7)
7. Attach one end of the vacuum hose to the connection of the device and the other end to the connection of the container lid or on the container lid with the adapter.
8. You can press button pulse vacuum to adjust the vacuum strength by yourself and stop at desired point of time.
9. Remove the vacuum hose from the cover of container first then from the connector at device.

PLEASE NOTE

- You can also use vacuum ZIP bags for vacuum sealing.

6.7 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.

7 Cleaning and Maintenance

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

7.1 Safety information

⚠ ATTENTION

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

- 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.

⚠ ATTENTION

- Clean the unit after every use as soon as it has cooled. Leaving the unit uncleaned for long periods can make it very difficult to remove leftover food and grime and may even damage the unit.
- If moisture penetrates the unit's housing, it can damage the electronic components. Please ensure that no moisture enters the device.
- Do not use any harsh or abrasive cleaning agents.
- Do not attempt to scrape off stubborn grime with hard or abrasive tools.
- Dry all parts thoroughly before using after cleaning.
- Never immerse the device in water or other liquids and do not place in the dishwasher.

7.2 Cleaning

◆ **Outside of the unit**

Wipe with a damp cloth or sponge and mild dish soap.

◆ **Inside of the unit**

Wipe away any food or liquids with a paper towel. 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 (8)**

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.

8 Troubleshooting

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

8.1 Safety notices

⚠ ATTENTION

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

8.2 Troubleshooting table

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.

9 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.

9.1 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.

10 Guarantee

We provide a 24-month guarantee for defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us.
Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us. This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use.
In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded.
When making a guarantee claim please contact us before you return the product (always with the purchase receipt!). Our contact details ("Guarantor") are provided at the beginning of this instruction manual.

Table des matières

1 Généralités 38
1.1 Informations relatives à ce manuel 38
1.2 Avertissements de danger 38
1.3 Limite de responsabilités 39
1.4 Protection intellectuelle 39
2 Sécurité 39
2.1 Utilisation conforme 39
2.2 Consignes de sécurités générales 40
2.3 Sources de danger 41
2.3.1 Danger de brulures 41
2.3.2 Danger d'incendie 41
2.3.3 Dangers du courant électriquem 42
3 Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments 42
4 Mise en service 43
4.1 Consignes de sécurité 43
4.2 Inventaire et contrôle de transport 43
4.3 Fonctions 43
4.4 Déballage 43
4.5 Exigences pour l'emplacement d'utilisation 44
4.6 Raccordement électrique 44
5 Structure et fonctionnement 44
5.1 Vue d'ensemble 45
5.2 Panneau de commande 46
5.3 Plaque signalétique 46
6 Commande et fonctionnement 46
6.1 Mise en service 46
6.2 Sachets et rouleaux et autocollant Food Manager 46
6.3 Production d'un sachet à partir d'un rouleau 47
6.4 Conservation dans un sachet 47
6.5 Utilisation de la fonction „Vide en mode manuel" (Pulse) 48
6.6 Conservation dans un récipient à vide 49
6.7 Rangement de votre appareil d'emballage sous vide: 49
7 Nettoyage et entretien 50
7.1 Consignes de sécurité 50
7.2 Nettoyage 50
8 Réparation des pannes 51
8.1 Consignes de sécurité 51
8.2 Origine et remède des incidents 51
9 Elimination des appareils usés 52
9.1 Elimination des emballages 53
10 Garantie 53

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´apparail 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 Avertissements de danger

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

⚠ DANGER

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.
Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

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

⚠ ATTENTION

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.
Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

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

⚠ PRUDENCE

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.
Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

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

REMARQUE

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

1.3 Limite de responsabilités

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

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

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

1.4 Protection intellectuelle

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

2 Sécurité

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

2.1 Utilisation conforme

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

⚠ ATTENTION

Danger en cas d'utilisation non conforme !

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

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

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

2.2 Consignes de sécurités générales

REMARQUE

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

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

REMARQUE

- N'apportez aucune modification à l'appareil ou au câble d'alimentation. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé, car les appareils qui ne sont pas réparés dans les règles de l'art mettent l'utilisateur en danger. Tenez également compte des conditions de garantie ci-jointes.
- N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- Veuillez stocker avec le couvercle légèrement fermé, pas vérrouiller, il se déforme les joints et affecter le fonctionnement de la machine.

2.3 Sources de danger

2.3.1 Danger de brulures

⚠ ATTENTION

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

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

2.3.2 Danger d'incendie

⚠ ATTENTION

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

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

2.3.3 Dangers du courant électriquem

⚠ DANGER

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

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur ou de le mettre sous tension, assurez-vous que vos mains sont parfaitement sèches.
- N'insérez pas d'objets dans les ouvertures de l'appareil.

3 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.

4 Mise en service

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

4.1 Consignes de sécurité

⚠ ATTENTION

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

4.2 Inventaire et contrôle de transport

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

- VRH 290 Advanced
- Tuyau de mise sous vide avec adaptateur
- Notice d'utilisation
- Bac de récupération amovible pour la chambre à vide
- 1 cutter amovible
- 10 sacs sous vide avec fond stable, 20 × 30 cm
- 4 feuilles d'autocollants pour l'organisation des aliments

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 avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

4.3 Fonctions

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

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

4.4 Déballage

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

REMARQUE

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

4.5 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

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

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

4.6 Raccordement électrique

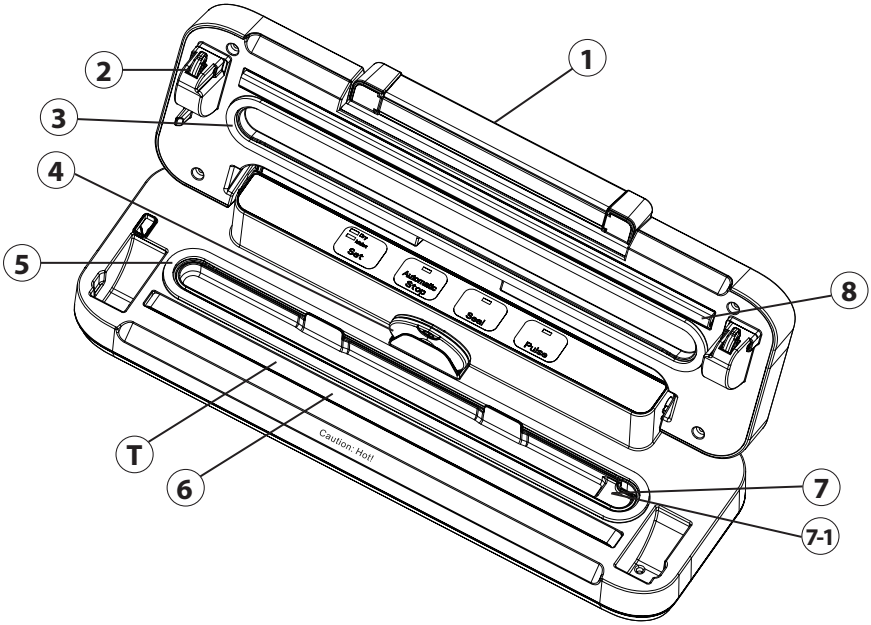
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- 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.

5 Structure et fonctionnement

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

5.1 Vue d'ensemble



1. Crochets de verrouillage pour le couvercle
2. Poignée
3. Sceau supérieure
4. Cutter
5. Sceau inférieure
6. La Bande de scellage (Comporte un fil chauffant recouvert de Téflon, permettant le scellage du sac sans qu'il colle à la bande.)
7. Chambre à vide amovible
7-1. Raccordement pour le tuyau de mise sous vide destiné à la mise sous vide des récipients (voir p. 48)
8. Joint en caoutchouc (Appuie le sachet contre les barres de soudage)

⚠ ATTENTION

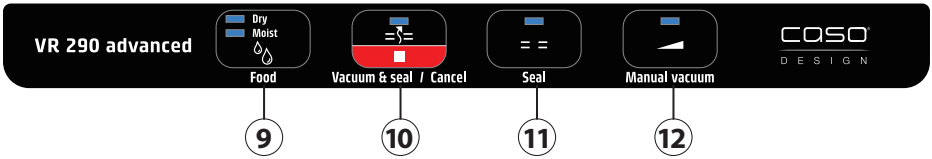
La bande de scellage peuvent devenir très chauds. Veuillez respecter la consigne de sécurité suivante pour éviter de vous brûler et de brûler d'autres personnes:

- ▶ 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).

5.2 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

(9) Nourriture sèche et humide et extra longue (Dry & Moist)
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

(10) 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.

(11) Bouton Soudure (Seal)
Pour sceller un sachet sans mise sous vide supplémentaire.

(12) 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 le sachet avec la fonction sceller Soudure (Seal). Peut également être utilisé pour les récipients.

5.3 Plaque signalétique

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

6 Commande et fonctionnement

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

6.1 Mise en service

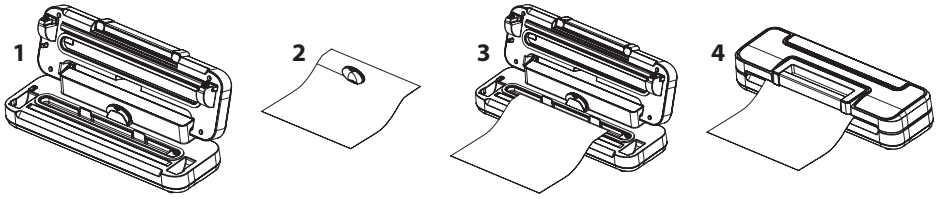
Avant d'utiliser l'appareil ou après chaque ensachage, vérifiez que l'appareil et tous les accessoires étant entrés en contact avec des aliments sont parfaitement propres. Pour ce faire, suivez les instructions de nettoyage.

6.2 Sachets et rouleaux et autocollant Food Manager

Veuillez n'utiliser que des sachets et des rouleaux expressément prévus pour la mise sous vide. Les rouleaux et sachets d'aluminium fournis sont adaptés à la cuisson sous vide (70 °C

pendant 2 heures et 100 °C pendant 15 min) et à la congélation. Si vous utilisez des films d'autres fabricants, veuillez vous assurer qu'ils sont également adaptés au micro-ondes et à la cuisson en sachet (sous vide), ainsi qu'à la congélation.
Veuillez noter que les machines à vide à barres comme cet appareil ne peuvent en principe être utilisées qu'avec des sachets en plastique structurés. CASO vous propose à cet effet une large gamme de rouleaux et de sachets. Les autocollants fournis permettent d'organiser les aliments. Avec l'application Caso Food Manager, vous pouvez voir quels aliments sont disponibles ou doivent être consommés. Informez-vous sur www.myfoodmanager.de.

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

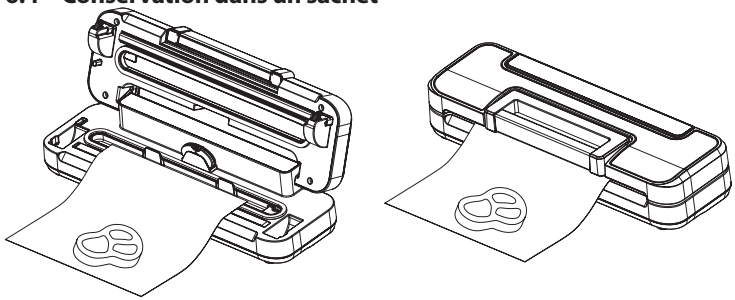


1. Placez l'appareil sur une surface sèche.
2. Ouvrez l'appareil à l'aide la poignée.
3. Déplacez le cutter complètement sur le rail pour couper le film. (ill. 2)
4. Placez une extrémité du film sur la barre de soudure.
5. Fermez le couvercle et appuyez sur la poignée. (ill. 4)
6. Pressez le bouton Soudure (Seal).
7. La LED correspondante s'allume et s'éteint lorsque la soudure est terminée.
8. Relevez la poignée pour ouvrir l'appareil et retirer le sachet.
9. 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.

6.4 Conservation dans un sachet



1. Placez l'appareil sur une surface sèche.
2. Ouvrez l'appareil à l'aide la poignée.
3. Placez les aliments dans le sachet.
4. Placez l'extrémité ouverte du sachet dans la chambre à vide.
5. Fermez le couvercle et appuyez sur la poignée.

6. Sélectionnez la durée de soudure souhaitée à l'aide du bouton « Food » entre « Dry » et « Moist ».
7. Appuyez sur la touche « Vacuum & seal / Cancel » ; le sachet est automatiquement mis sous vide et scellé.
8. La LED correspondante s'allume et s'éteint lorsque le processus est terminé.
9. Pour interrompre le processus, appuyez de nouveau sur la touche « Vacuum & seal / Cancel ».
10. Relevez la poignée pour ouvrir l'appareil et retirer le sachet.

REMARQUE

- Vous pouvez utiliser l'appareil jusqu'à 50 fois de suite avec le processus « Vacuum & seal » (vide & souder) et jusqu'à 50 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.
- Si du liquide a été aspiré dans le bac de récupération amovible, retirez le bac de l'appareil afin de le nettoyer.

6.5 Utilisation de la fonction „Vide en mode manuel" (Pulse)

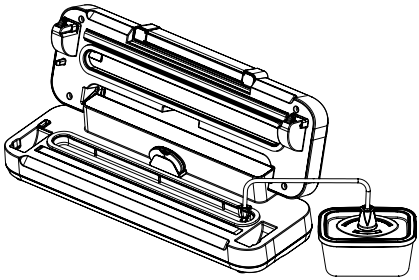
Comme la pression de la mise sous vide est trop forte pour certains aliments et qu'ils risquent d'être écrasés dans le sac, la fonction « Pulse » (pulsions) vous permet de régler la durée et donc la force du processus de mise sous vide. "Vide en mode manuel" (Pulse) afin d'adapter le dégré de vide à la consistence 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.

6.6 Conservation dans un récipient à vide



1. Placez l'appareil sur une surface sèche.
2. Essuyez le récipient sous vide et son couvercle afin de vous assurer qu'ils sont propres et secs.
3. Remplissez les produits à mettre sous vide dans le récipient. Veillez à ne pas trop le remplir.
4. Fermez le récipient avec le couvercle correspondant.
5. Ouvrez l'appareil à l'aide de la poignée.
6. Retirez la chambre à vide amovible afin d'accéder au raccord pour récipients situé en dessous.
7. Fixez une extrémité du tuyau de mise sous vide au raccord de l'appareil et l'autre extrémité, à l'aide de l'adaptateur, sur le couvercle du récipient.
8. Appuyez sur la touche « Pulse » afin de régler vous-même la puissance du processus de mise sous vide et de l'arrêter au moment souhaité.
9. Retirez d'abord le tuyau de mise sous vide du couvercle du récipient, puis du raccord de l'appareil.

REMARQUE

- Vous pouvez également utiliser des sachets ZIP de mise sous vide.

6.7 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 utilization.
- 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.

7 Nettoyage et entretien

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

7.1 Consignes de sécurité

⚠ PRUDENCE

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

- 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 brulures ! 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.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.
- Séchez parfaitement l'appareil avant de le réutiliser.

7.2 Nettoyage

◆ L´exterieur de l´appareil

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

◆ L´interieur de l´appareil

Nettoyez l'intérieur de l'appareil en essuyant tout reste d'aliment ou de liquide avec une serviette en papier. Retirer le bac de récupération de la chambre à vide et rincer 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 (8)**

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.

8 Réparation des pannes

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

8.1 Consignes de sécurité

⚠ PRUDENCE

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

8.2 Origine et remède des incidents

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

Erreur	Cause possible	Réparation
L'emballeuse sous vide ne fonctionne pas	Fiche secteur non encastrée	Enfoncer la fiche secteur
	Câble d'électricité ou prises de courant défectif	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 replacez 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.

9 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.
Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect.
Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

REMARQUE

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

9.1 Elimination des emballages



L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.
Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

10 Garantie

Pour ce produit, nous accordons une garantie de 24 mois, à compter de la date d'achat, pour les défauts provenant d'erreurs de fabrication ou de matériel. Notre garantie s'applique à l'Allemagne, l'Autriche et les Pays-Bas. Pour tous les autres pays, veuillez nous contacter.
Vos droits de garantie légaux selon §437 ss BGB (Code civil allemand) restent inchangés. En cas de défaut de produit, le recours à vos droits légaux est gratuit pour vous. La garantie n'inclut pas les dommages causés par une mauvaise manipulation ou utilisation ni les défauts qui n'affectent que légèrement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. De plus, les pièces d'usure, les dommages de transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages causés par des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont exclus de la garantie.
Cet appareil est destiné à un usage privé (usage domestique) et conçu pour un bon fonctionnement. Toute utilisation commerciale n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle peut être assimilée à une utilisation privée. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial plus intensif.
En cas de réclamations justifiées, nous réparerons, à notre discrétion, l'appareil défectueux ou l'échangerons contre un appareil exempt de défauts. Les défauts apparents doivent être signalés dans les 14 jours suivant la livraison. D'autres réclamations sont exclues.
Pour faire valoir une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de retourner l'appareil (toujours avec une preuve d'achat !). Vous trouverez nos coordonnées (« émetteurs de la garantie ») au début de ce mode d'emploi.

Tabella dei contenuti

1 In generale 55
1.1 Informazioni su queste istruzioni d'uso 55
1.2 Indicazioni d'avvertenza 55
1.3 Limitazione della responsabilità 56
1.4 Tutela dei diritti d'autore 56
2 Sicurezza 56
2.1 Utilizzo conforme alle disposizioni 56
2.2 Indicazioni generali di sicurezza 57
2.3 Fonti di pericolo 58
2.3.1 Pericolo di ustioni 58
2.3.2 Pericolo d'incendio 58
2.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica 59
3 Informazioni di sicurezza per la conservazione del cibo 59
4 Messa in funzione 60
4.1 Indicazioni di sicurezza 60
4.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto 60
4.3 Funzioni 60
4.4 Disimballaggio 60
4.5 Requisiti del luogo di posizionamento 61
4.6 Connessione elettrica 61
5 Costruzione e funzione 61
5.1 Panoramica complessiva 62
5.2 Elementi di comando 63
5.3 Targhetta di omologazione 63
6 Utilizzo e funzionamento 63
6.1 Messa in funzione 63
6.2 Sacchetti in rotoli e gli adesivi del Food Manager 64
6.3 Produzione di un sacchetto proveniente dal rotolo 64
6.4 Confezionamento sotto vuoto in un sacchetto 64
6.5 Uso della funzione „Vuoto manuale" (Pulse) 65
6.6 Confezionamento sotto vuoto in un contenitore del vuoto 66
6.7 Conservazione del sistema di sigillamento sottovuoto: 67
7 Pulizia e cura 67
7.1 Indicazioni di sicurezza 67
7.2 La pulizia 67
8 Eliminazione malfunzionamenti 68
8.1 Indicazioni di sicurezza 68
8.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione 68
9 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto 70
9.1 Smaltimento dell'involucro 70
10 Garanzia 70

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 790 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 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.

1.3 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo. Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

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

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

1.4 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.
La CASO GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.
Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

2 Sicurezza

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

2.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al aspira l'aria dal sacchetto e sigilla il sacchetto. Inoltre, questo apparecchio può essere utilizzato nel settore semi-professionale (cacciatori, pescatori, cuochi per hobby, ecc.).
Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠ 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.

2.2 Indicazioni generali di sicurezza

INDICAZIONE

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

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

INDICAZIONE

- Non modificare in alcun modo l'apparecchio o il cavo elettrico. Per le riparazioni rivolgersi a personale specializzato. Riparazioni non eseguite a regola d'arte potrebbero danneggiare l'utente. Prestare attenzione alle condizioni di garanzia.
- Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori originali.
- Una riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- Per la conservazione chiudere il coperchio solo leggermente, non bloccarlo con la chiave, si deformano le guarnizioni e alterare il funzionamento della macchina.

2.3 Fonti di pericolo

2.3.1 Pericolo di ustioni

⚠ AVVISO

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

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

2.3.2 Pericolo d'incendio

⚠ AVVISO

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

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

2.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠ PERICOLO

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

- 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.

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

4 Messa in funzione

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

4.1 Indicazioni di sicurezza

⚠ AVVISO

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

4.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

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

- VRH 290 Advanced
- Tubo per il sottovuoto con adattatore
- Istruzioni per l'uso
- Vaschetta di raccolta rimovibile per la camera del vuoto
- 1 cutter rimovibile
- 10 sacchetti in pellicola con fondo stabile, 20 × 30 cm
- 4 fogli di adesivi per l'organizzazione degli alimenti

INDICAZIONE

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

4.3 Funzioni

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

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

4.4 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:
Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

INDICAZIONE

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

4.5 Requisiti del luogo di posizionamento

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

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piatta, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per il forno ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non 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.

4.6 Connessione elettrica

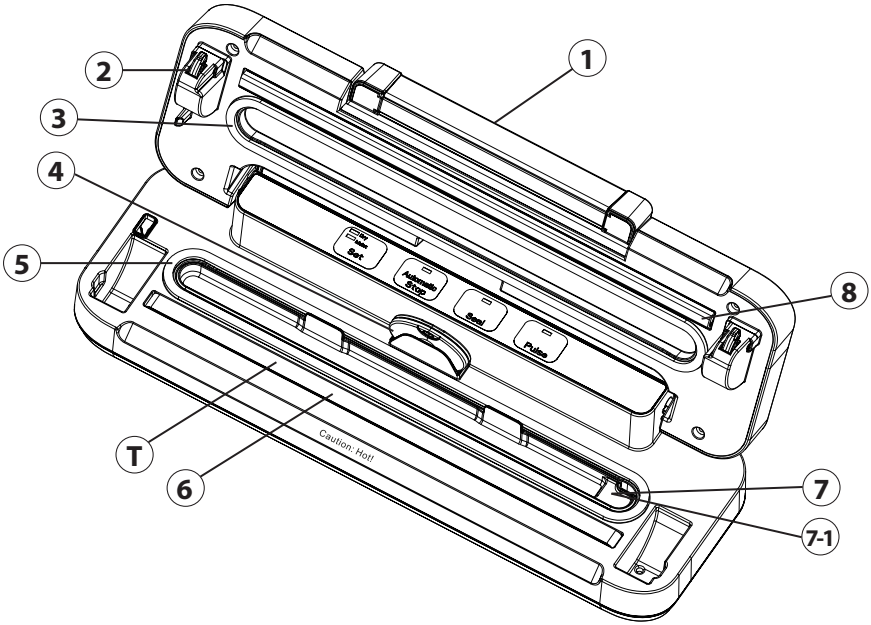
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chieda il suo 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.

5 Costruzione e funzione

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

5.1 Panoramica complessiva



1. Manico
2. Gancio di bloccaggio
3. Guarnizione superior
4. Lama
5. Guarnizione inferiore
6. Barra di saldatura (Contiene un cavo riscaldato ricoperto da Teflon che permette la sigillatura senza che il sacchetto aderisca alla barra.)
7. Camera a vuoto estraibile
7-1. Raccordo per il tubo di messa sottovuoto per il sottovuoto dei contenitori (vedere pag. 65)
8. Guarnizione di gomma (Prema il sacchetto contro la barra di saldatura)

⚠ AVVISO

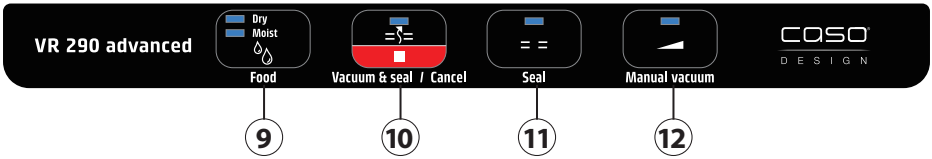
La barra saldatura dell'apparecchio diventa molto caldo. Osservare la seguente avvertenza di sicurezza, per non scottarsi se stessi o altri:

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

INDICAZIONE

- ▶ Non rimuovere il nastro di teflon (T)!

5.2 Elementi di comando



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

9 Tasto Generi alimentari asciutto & umido (Dry & Moist)
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

10 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.

11 Saldatura (Seal)
Per saldare un sacchetto senza operazione di messa sottovuoto aggiuntiva.

12 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.

5.3 Targhetta di omologazione

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

6 Utilizzo e funzionamento

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

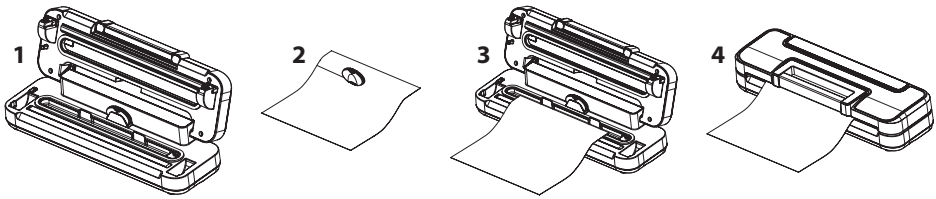
6.1 Messa in funzione

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".

6.2 Sacchetti in rotoli e gli adesivi del Food Manager

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

6.3 Produzione di un sacchetto proveniente dal rotolo

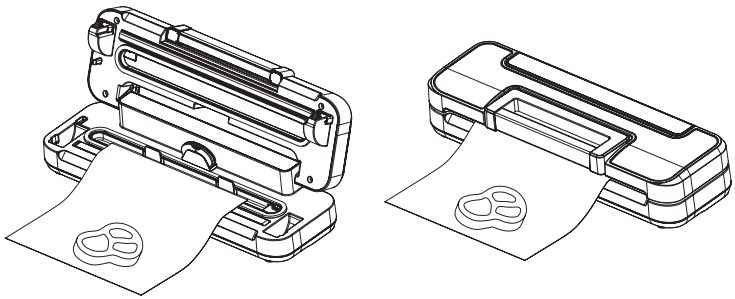


1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.
2. Aprire l'apparecchio servendosi della maniglia.
3. Tagliare la pellicola alla lunghezza desiderata utilizzando il cutter. (fig. 2)
4. Posizionare un'estremità della pellicola sopra la barra di saldatura.
5. Chiudere il coperchio e abbassare la maniglia. (fig. 4)
6. Premere il tasto Seal.
7. Il LED corrispondente si accende e si spegne al termine del processo di saldatura.
8. Sollevare la maniglia per aprire l'apparecchio e rimuovere il sacchetto.
9. Il sacchetto può ora essere utilizzato 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.

6.4 Confezionamento sotto vuoto in un sacchetto



1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.
2. Apra il dispositivo, servendosi della maniglia.
3. Inserire nel sacchetto i generi alimentari che volete conservare.
4. Assicurarsi che l'estremità aperta del sacchetto si trovi dentro la camera del vuoto.
5. Chiuda il coperchio ed abbassi dunque la maniglia.
6. Selezionare, tramite il tasto "Food", tra "Dry" e "Moist" il tempo di saldatura 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 LED corrispondente si accende e si spegne una volta completata l'operazione.
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 50 volte di seguito con la procedura „Vacuum & seal/ Mettere sotto vuoto e sigillare" e fino a 50 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. Assicurarsi che niente rimanga nella parte aperta del sacchetto, che non ci siano grinze o pieghe sulle estremità del lato aperto. Corpi estranei o grinze e pieghe possono compromettere il sigillo.
- Non lasciare troppa aria nel sacchetto. Premere sul sacchetto per fare uscire l'aria eccedente prima di creare il vuoto. Troppa aria nel sacchetto sovraccarica la pompa e può causare un calo di potenza del motore che non riesce ad eliminare tutta l'aria .
- Se gli alimenti da sigillare hanno dei bordi taglienti, come ossa, spaghetti o molluschi, è necessario coprire le punte con carta assorbente per evitare perforazioni o tagli del sacchetto.
- Congeli innanzitutto il cibo liquido in un contenitore adatto per poi inserirlo all'interno di un sacchetto per sigillarlo sottovuoto.
- Visto che il cibo durante il congelamento potrebbe subire un dilatamento, scelga un sacchetto che sia circa 8 cm più lungo.
- Separi gli alimenti morbidi che tendono ad attaccarsi con carta da forno o pergamena per poi metterli sottovuoto. Questo permette una rimozione più facile.
- Se del liquido è stato aspirato nella vaschetta di raccolta rimovibile, rimuovere la vaschetta dall'apparecchio per procedere alla pulizia.

6.5 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

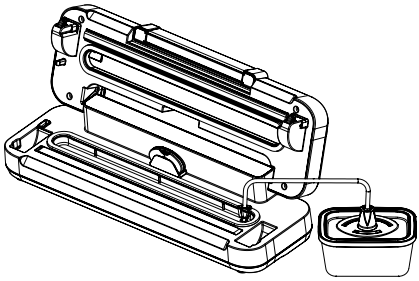
sotto vuoto e mettere sotto vuoto anche generi alimentari morbidi (p. es. frutti) di bosco senza schiacciarli. Grazie al controllo del tempo e della pressione si riesce ad evitare che i cibi più delicati vengano schiacciati. Quando si confezionano cibi succulenti, si può anche utilizzare questa funzione 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 sotto-vuoto.
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.

6.6 Confezionamento sotto vuoto in un contenitore del vuoto



1. Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto.
2. Pulisca il contenitore per sottovuoto e il relativo coperchio per assicurarsi che siano puliti e asciutti.
3. Riempire il prodotto da mettere sotto vuoto nel contenitore. Fare attenzione a non riempirlo eccessivamente.
4. Chiuda il contenitore con il coperchio corrispondente.
5. Aprire l'apparecchio servendosi della maniglia.
6. Rimuovere la camera a vuoto estraibile per accedere al raccordo per contenitori sottostante.
7. Collegare un'estremità del tubo per il sottovuoto al raccordo dell'apparecchio e l'altra estremità, mediante l'adattatore, al coperchio del contenitore.
8. Premere il tasto "Pulse" per regolare manualmente la potenza del processo di messa sottovuoto e interromperlo al momento desiderato.
9. Rimuovere prima il tubo per il sottovuoto dal coperchio del contenitore e solo successivamente dal raccordo dell'apparecchio.

INDICAZIONE

▶ Può anche utilizzare i sacchetti ZIP sottovuoto per la messa sottovuoto.

6.7 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.

7 Pulizia e cura

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

7.1 Indicazioni di sicurezza

⚠ ATTENZIONE

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

- Estragga la spina dalla presa a muro prima della pulizia.
- L'apparecchio dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il sistema di sigillatura sottovuoto non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- Il barra saldatura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Pulisca l'apparecchio dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.
- Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.
- Lasciare asciugare completamente prima di utilizzare di nuovo.

7.2 La pulizia

◆ **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 (8)**

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.

8 Eliminazione malfunzionamenti

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

8.1 Indicazioni di sicurezza

⚠ ATTENZIONE

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

8.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

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

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
La macchina sotto-vuoto non funziona	Non è stata inserita la spina	Inserire la spina
	Il cavo elettrico o la spina sono difettosi	Contatta il servizio clienti.
	La presa è difettosa	Scegliere un'altra presa

Non viene eseguita la prima saldatura sulla parte di rullo tagliata	Il rullo non è stato posizionato in modo corretto	Segua i passi nel capitolo "Imballare sottovuoto in un sacchetto che proviene dal rullo"
Nel sacchetto non viene generato un vuoto assoluto	La parte aperta del sacchetto non si trova completamente nella camera sottovuoto	Posizioni il sacchetto correttamente
	Il sacchetto è difettoso	Scelga un altro sacchetto
	Sulle guarnizioni di saldatura e su quelle normali sono presenti delle impurità	Pulisca le guarnizioni e le posizioni di nuovo correttamente dopo l'asciugatura.
Il sacchetto non viene saldato nel modo corretto	La barra di saldatura è troppo calda, quindi il sacchetto si scioglie	Apra il coperchio dell'apparecchio e lo faccia raffreddare per alcuni minuti
	Il sacchetto è difettoso	Selezioni un altro sacchetto, avvolga eventualmente i bordi taglienti del contenuto con dei tovaglioli di carta
Il sacchetto non resta sottovuoto, dopo essere stato saldato	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.

9 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza. Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

INDICAZIONE

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

9.1 Smaltimento dell'involucro



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

10 Garanzia

Per questo prodotto può contare su una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto per vizi relativi a errori di produzione o difetti del materiale. La nostra garanzia è valida per la Germania, l'Austria e l'Olanda. Per tutti gli altri Paesi la invitiamo a contattarci.
È fatto salvo il suo diritto di avvalersi della garanzia ai sensi del §437 e seguenti del codice civile (BGB). Per l'esercizio dei diritti di garanzia previsti per legge lei non dovrà sostenere alcun costo. La garanzia non copre i danni derivanti dal trattamento o dall'utilizzo non appropriato e vizi che influiscono in modo minimo sul funzionamento o sul valore dell'apparecchio. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia le parti soggette a usura, i danni dovuti al trasporto, nella misura in cui non siamo chiamati a risponderne, e i danni derivanti da riparazioni non da noi effettuate.
Questo apparecchio è costruito ed è idoneo, anche dal punto di vista delle prestazioni, all'uso privato (domestico). L'utilizzo a scopo commerciale è contemplato ai termini di garanzia, se per entità è paragonabile all'utilizzo a scopo privato. Non è altrimenti destinato all'uso commerciale.
Una volta accolto il reclamo, decideremo a nostra scelta se riparare l'apparecchio oppure sostituirlo. I vizi devono essere segnalati entro 14 giorni dalla consegna. Sono escluse ulteriori pretese.
Per far valere il suo diritto a usufruire della garanzia, la invitiamo a contattarci prima di rispedire l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

Índice de contenidos

1 Generalidades 72
1.1 Información acerca de este manual 72
1.2 Advertencias 72
1.3 Limitación de responsabilidad 72
1.4 Derechos de autor (copyright) 73
2 Seguridad 73
2.1 Uso previsto 73
2.2 Instrucciones generales de seguridad 74
2.3 Fuentes de peligro 75
2.3.1 Peligro de quemaduras 75
2.3.2 Peligro de fuego 75
2.3.3 Peligro de electrocución 76
3 Indicaciones de seguridad para la conservación de alimentos 76
4 Puesta en marcha 77
4.1 Instrucciones de seguridad 77
4.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte 77
4.3 Funciones 77
4.4 Desembalaje 78
4.5 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje 78
4.6 Conexión eléctrica 78
5 Estructura y funciones 78
5.1 Descripción general 79
5.2 Elementos de operación 80
5.3 Placa de especificaciones 80
6 Operación y funcionamiento 80
6.1 Puesta en servicio 80
6.2 Bolsas y rollos y pegatinas del gestor de alimentos 80
6.3 Creación de una bolsa procedente del rollo 81
6.4 Envasar al vacío en una bolsa 81
6.5 Uso de la función „Envasado al vacío manual„ (Pulse) 82
6.6 Envasar al vacío en un recipiente de vacío 83
6.7 Almacenamiento de la envasadora 83
7 Limpieza y conservación 84
7.1 Instrucciones de seguridad 84
7.2 Limpieza 84
8 Resolución de fallas 85
8.1 Instrucciones de seguridad 85
8.2 Problemas, causas y remedios 85
9 Eliminación del aparato usado 86
9.1 Eliminación del embalaje 86
10 Garantía 87

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 790 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,
- operación,
- resolución de fallas y/o
- limpieza

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

1.2 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

⚠ PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación peligrosa.
Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

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

⚠ ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.
Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

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

⚠ PRECAUCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.
Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

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

NOTA

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

1.3 Limitación de responsabilidad

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

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

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

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

1.4 Derechos de autor (copyright)

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

2 Seguridad

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

2.1 Uso previsto

Este aparato se ha concebido para hacer vacío en bolsas y recipientes así como el sellado de láminas de manera doméstica en salas cerradas.
Este aparato puede utilizartse también en el ámbito semiprofesional (caza, pesca, cocina aficionada, etc.).
Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

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

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

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

2.2 Instrucciones generales de seguridad

NOTA

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

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

NOTA

- No realice ninguna modificación en el dispositivo o en el cable de red. Permita únicamente a un taller profesional que se ocupe de las reparaciones, ya que los dispositivos que no se reparan debidamente ponen en peligro al usuario. Tenga también en cuenta las condiciones de la garantía adjunta.
- Utilice el dispositivo únicamente con accesorios originales.
- La reparación del aparato sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños. Las reparaciones incorrectas pueden causar riesgos significativos para el usuario.
- Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- Para almacenar el producto, coloque la tapa sin bloquearla, que las juntas se deformen y no perjudicar el funcionamiento del aparato.

2.3 Fuentes de peligro

2.3.1 Peligro de quemaduras

⚠ ADVERTENCIA

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

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

2.3.2 Peligro de fuego

⚠ ADVERTENCIA

El uso no adecuado del aparato puede provocar fuego.
Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad para evitar el peligro de fuego:

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

2.3.3 Peligro de electrocución

⚠ PELIGRO

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

- 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.

3 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.

4 Puesta en marcha

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

4.1 Instrucciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

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

4.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato se entrega con los siguientes componentes:

- VRH 290 Advanced
- Manguera de vacío con adaptador
- Manual de instrucciones
- Bandeja de recogida extraíble para la cámara de vacío
- 1 cuchilla (cutter) extraíble
- 10 bolsas de vacío con base estable, 20 × 30 cm
- 4 hojas de etiquetas para la organización de alimentos

NOTA

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

4.3 Funciones

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

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

4.4 Desembalaje

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

NOTA

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

4.5 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

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

- El aparato debe colocarse sobre una superficie 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.

4.6 Conexión eléctrica

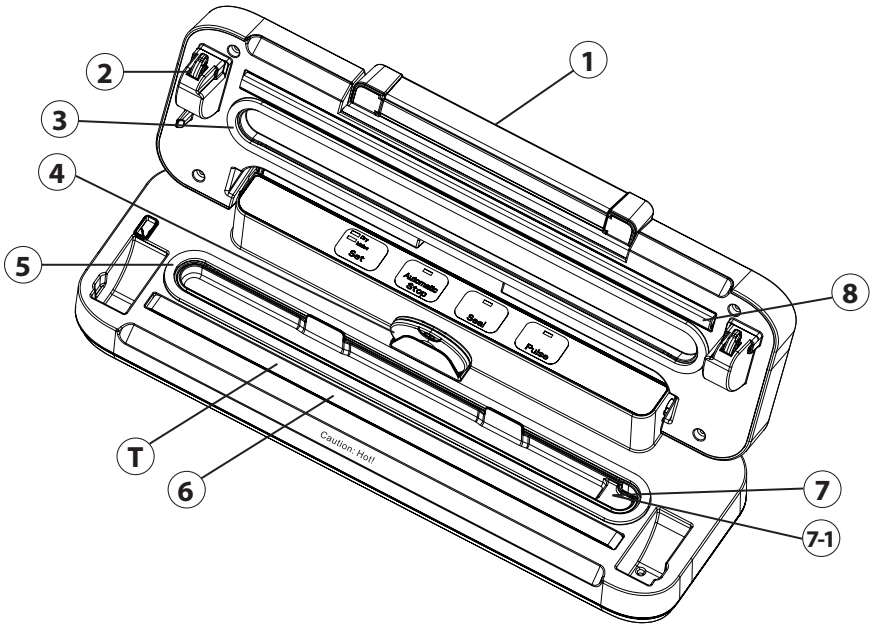
Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato. En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- 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.

5 Estructura y funciones

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

5.1 Descripción general



1. Mango
2. gancio di bloccaggio
3. junta superior
4. cuchilla
5. junta inferior
6. barras selladoras
   (Con los filamentos calentadores recubiertos de teflón. esto permite sellar las bolsas sin que se peguen a las barras.)
7. Cámara de vacío extraíble
7-1. Conexión para la manguera de vacío para el envasado al vacío de recipientes (véase pág. 82)
8. junta de goma (Presiona la bolsa contra la barra selladora)

⚠ ADVERTENCIA

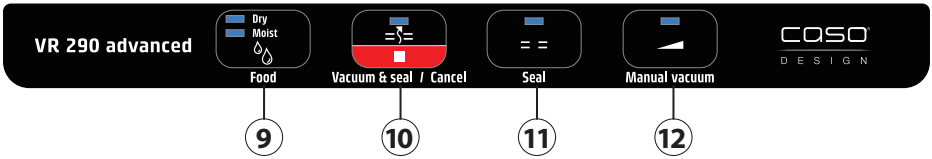
La barra selladora puede estar muy caliente. Tenga presente la siguiente indicación de seguridad para no quemarse a sí mismo ni quemar a otras personas:

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

NOTA

- ▶ No retire la cinta de teflón (T)!

5.2 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.

9 Botón Alimentos secos y húmedos Food (Dry & Moist)
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.

10 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.

11 Botón de sellado (Seal)
Para sellar una bolsa sin proceso de vacío adicional.

12 Manuelles Vakuum 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.

5.3 Placa de especificaciones

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

6 Operación y funcionamiento

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

6.1 Puesta en servicio

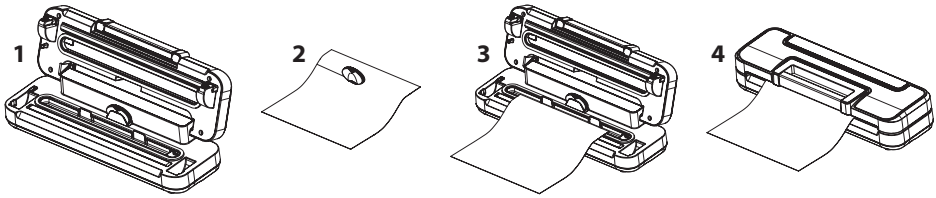
Limpie cuidadosamente el aparato y los accesorios que hayan estado en contacto con alimentos después de cada uso y de cada sellado. Por favor, siga las indicaciones expuestas en la sección "Limpieza y conservación".

6.2 Bolsas y rollos y pegatinas del gestor de alimentos

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

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

6.3 Creación de una bolsa procedente del rollo

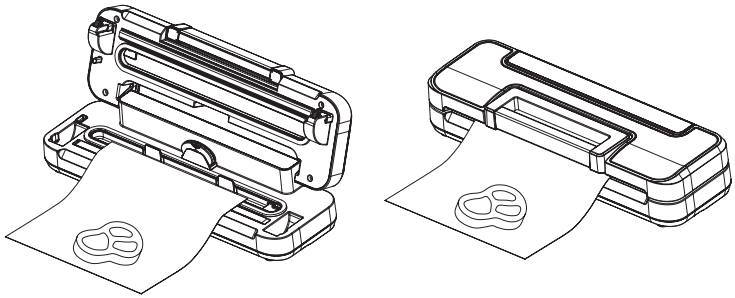


1. Coloque el aparato en un lugar seco.
2. Abra el aparato con el asa.
3. Corte la lámina a la longitud deseada con ayuda de la cuchilla. (fig. 2)
4. Coloque un extremo de la lámina sobre la barra de sellado.
5. Cierre la tapa y presione el asa hacia abajo. (fig. 4)
6. Pulse la tecla Seal.
7. El LED correspondiente se enciende y se apaga cuando el proceso de sellado ha finalizado.
8. Levante el asa para abrir el aparato y retirar la bolsa.
9. La bolsa ya puede utilizarse 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.

6.4 Envasar al vacío en una bolsa



1. Coloque el aparato en un lugar seco.
2. Abra el aparato con el asa.
3. Coloque en la bolsa los alimentos que desea guardar.
4. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa se encuentra dentro de la cámara de vacío.

5. Cierre la tapa y presione el asa hacia abajo.
6. Seleccione con la tecla "Food" entre "Dry" y "Moist" el tiempo de sellado deseado.
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 LED correspondiente se enciende y se apaga cuando el proceso ha finalizado.
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 50 veces consecutivas con el procedo «Vacuum & seal» y hasta 50 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.
- Si se ha aspirado líquido en la bandeja de recogida extraíble, retire la bandeja del aparato para su limpieza.

6.5 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.

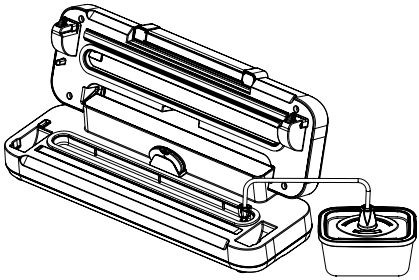
1. Coloque el aparato en un lugar seco.
2. Abra el aparato con el asa.
3. Coloque en la bolsa los alimentos que desea guardar.
4. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa se encuentre dentro de la cámara de vacío.
5. Cierre la tapa y presione el asa hacia abajo.

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.

6.6 Envasar al vacío en un recipiente de vacío



1. Coloque el aparato en un lugar seco.
2. Llene el alimento a envasar en el recipiente. Asegúrese de no llenarlo en exceso.
3. Pase un paño por el recipiente de vacío y su tapa para asegurarse de que estén limpios y secos.
4. Cierre el recipiente con la tapa correspondiente.
5. Abra el aparato con el asa.
6. Retire la cámara de vacío extraíble para acceder a la conexión de recipientes situada debajo.
7. Fije un extremo de la manguera de vacío a la conexión del aparato y el otro extremo, mediante el adaptador, a la tapa del recipiente.
8. Pulse la tecla "Pulse" para regular manualmente la potencia del proceso de vacío y finalizarlo en el momento deseado.
9. Retire primero la manguera de vacío de la tapa del recipiente y, a continuación, de la conexión del aparato.

NOTA

- También puede utilizar bolsas ZIP para el proceso de vacío.

6.7 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.

7 Limpieza y conservación

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

7.1 Instrucciones de seguridad

⚠ PRECAUCIÓN

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

- 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.

7.2 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 (8)**

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.

8 Resolución de fallas

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

8.1 Instrucciones de seguridad

⚠ PRECAUCIÓN

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

8.2 Problemas, causas y remedios

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

Problema	Posible causa	Remedio
La envasadora no funciona	Enchufe no conectado	Conectar el enchufe
	Cable o enchufe defectuoso	Contacte al Servicio al Cliente
	Toma de red defectuosa	Escoger otra toma de red
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 correctametne	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.

9 Eliminación del aparato usado



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

NOTA

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

9.1 Eliminación del embalaje



El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.
La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida „punto verde".

10 Garantía

Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 24 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos.
Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros. En términos de rendimiento, este dispositivo está diseñado y concebido para uso no profesional (uso doméstico). Cualquier uso profesional solo está cubierto por la garantía en la medida en que sea equiparable a un uso no profesional. No está destinado a un uso profesional más amplio.
En el caso de reclamaciones justificadas, a nuestra discreción, repararemos el dispositivo defectuoso o lo cambiaremos por uno nuevo. Los defectos evidentes deben comunicarse dentro de los 14 días posteriores a la entrega. Queda excluido cualquier otro tipo de reclamación.
Para hacer uso de su derecho de garantía, le rogamos que nos contacte antes de devolver el dispositivo (¡siempre con el comprobante de compra!). Encontrará nuestros datos de contacto („garantes“) al principio de estas instrucciones de uso.

Inhoudsopgave

1 Algemeen 89
1.1 Informatie over deze gebruiksaanwijzing 89
1.2 Waarschuwingsinstructies 89
1.3 Aansprakelijkheid 90
1.4 Auteurswet 90
2 Veiligheid 90
2.1 Gebruik volgens de voorschriften 90
2.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen 91
2.3 Bronnen van gevaar 92
2.3.1 Gevaar voor verwondingen 92
2.3.2 Brandgevaar 92
2.3.3 Gevaar door elektrische stroom 93
3 Veiligheidsinstructies voor het bewaren van levensmiddelen 93
4 Ingebruikname 94
4.1 Veiligheidsvoorschriften 94
4.2 Leveringsomvang en transportinspectie 94
4.3 Toepassingsgebied 94
4.4 Uitpakken 94
4.5 Plaatsen: Eisen aan de plek van plaatsing 95
4.6 Elektrische aansluiting 95
5 Opbouw en functie 95
5.1 Overzicht 96
5.2 Bedieningselementen 97
5.3 Typeplaatje 97
6 Bediening en werking 97
6.1 Ingebruikneming 97
6.2 Zakken en Rollen en Food Manager stickers 97
6.3 Maken van een van de rol komende zak 98
6.4 Vacuüm verpakken in een zak 98
6.5 Gebruik van de functie „Pulse“ (handmatige vacuüm) 99
6.6 Vacuüm verpakken in een pot 100
6.7 Opbergen van de vacumeerder: 100
7 Reiniging en onderhoud 101
7.1 Veiligheidsvoorschriften 101
7.2 Reiniging 101
8 Storingen verhelpen 102
8.1 Veiligheidsvoorschriften 102
8.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen 102
9 Afvoer van het oude apparaat 103
9.1 Verwijderen van de verpakking 104
10 Garantie 104

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 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.

⚠ VORZICHTIG

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

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

TIP

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

1.3 Aansprakelijkheid

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

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

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

1.4 Auteurswet

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

2 Veiligheid

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

2.1 Gebruik volgens de voorschriften

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

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

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

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

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

2.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen

TIP

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.

2.3 Bronnen van gevaar

2.3.1 Gevaar voor verwondingen

⚠ WAARSCHUWING

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

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

2.3.2 Brandgevaar

⚠ WAARSCHUWING

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

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

2.3.3 Gevaar door elektrische stroom

⚠ GEVAAR

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

- 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.

3 Veiligheidsinstructies voor het bewaren van levensmiddelen

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

TIP

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

- Als er bederfelijke levensmiddelen verwarmd of ontdooid werden of ongekoeld bewaard worden, moeten ze direct geconsumeerd worden.
- Besteed bijzondere aandacht aan goede hygiënische omstandigheden. Was uw handen voordat u gaat stofzuigen en houd alle keukengerei en het apparaat in perfect schone staat.
- Koel of bevries bederfelijke levensmiddelen onmiddellijk, nadat u ze vacuüm verpakt hebt. Bewaar deze niet bij kamertemperatuur.
- Bewaar vetvrije levensmiddelen zo koel mogelijk en donker, zodat ze niet ranzig worden.
- Schil vruchten en groente, zoals appels, bananen, aardappelen en knolgewassen, alleen zo verlengt het vacuüm verpakken hun houdbaarheid.
- Om de vorming van gassen te voorkomen, blancheert u groentesoorten zoals kool en broccoli, voordat u ze vacumeert.

4 Ingebruikname

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

4.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ WAARSCHUWING

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

4.2 Leveringsomvang en transportinspectie

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- VRH 290 Advanced
- Vacuümslang met adapter
- Gebruiksaanwijzing
- Uitneembare opvangbak voor de vacuümkamer
- 1 uitneembare cutter
- 10 vacuümfoliezakken met standbodem, 20 × 30 cm
- 4 vellen stickers voor voedselorganisatie

TIP

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

4.3 Toepassingsgebied

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

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

4.4 Uitpakken

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

TIP

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

4.5 Plaatsen: Eisen aan de plek van plaatsing

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

- Het apparaat moet 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.

4.6 Elektrische aansluiting

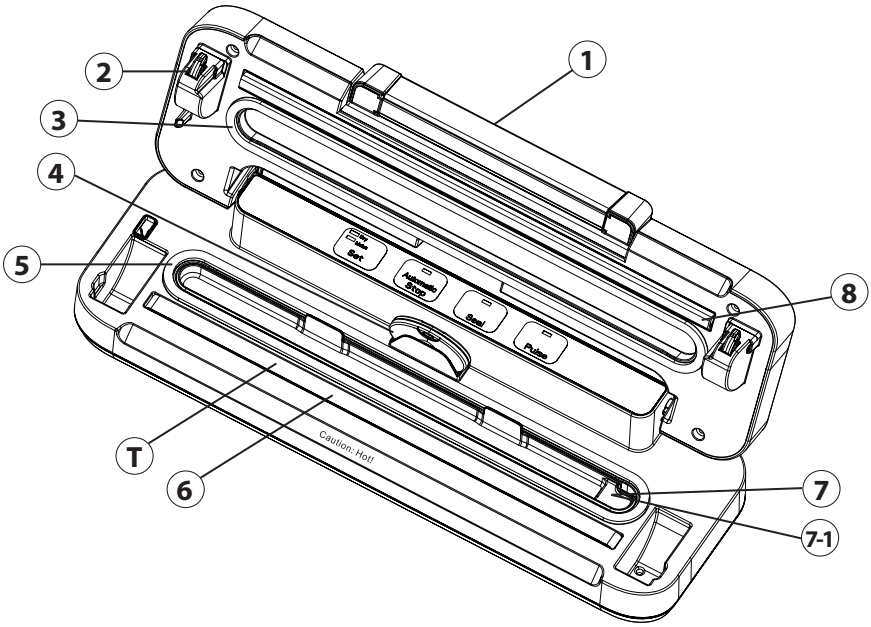
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- 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 schaden, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

5 Opbouw en functie

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

5.1 Overzicht



1. Handgreep
2. Vergrendelhaak
3. Bovenste dichting
4. Cutter
5. Onderste dichting
6. Sealbalk
   (heeft een met teflon beklede verwarmingsdraad; deze maakt het mogelijk om de zak te verzegelen, zonder dat hij vastplakt.)
7. Uitneembare vacuümkamer
7-1. Aansluiting voor de vacuümslang voor het vacumeren van containers (zie pag. 99)
8. Rubberen dichting (drukt de zak tegen de sealbalk)

⚠ WAARSCHUWING

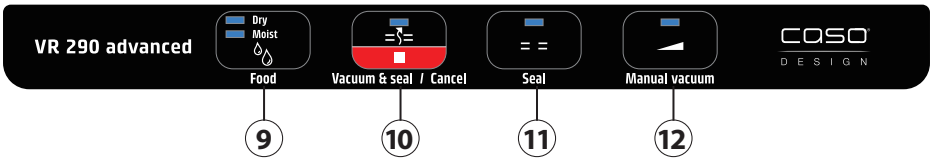
De sealbalk van het apparaat wordt heel heet.
Neem de volgende veiligheidsinstructie in acht om uzelf en anderen niet te verbranden:

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

TIP

- ▶ Verwijder de teflonband (T) niet!

5.2 Bedieningselementen



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

(9) Toets Food (Dry & Moist)
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

(10) 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.

(11) Toets Seal
Voor het sealen van een zak zonder extra vacumeerproces.

(12) 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.

5.3 Typeplaatje

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

6 Bediening en werking

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

6.1 Ingebruikneming

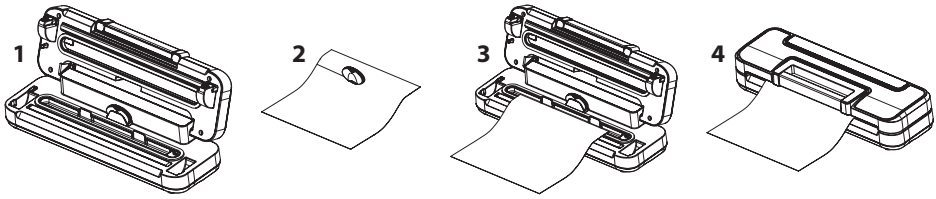
Voor elk gebruik en na elke verzegeling moeten zowel het apparaat als alle met levensmiddelen in contact komende accessoiredelen zorgvuldig gereinigd worden; volg hiervoor de in de paragraaf „Reiniging en verzorging“ genoemde aanwijzingen.

6.2 Zakken en Rollen en Food Manager stickers

Gebruik alleen zakken en rollen die uitdrukkelijk bedoeld zijn voor het vacumeren. De meegeleverde folierollen en zakken zijn geschikt voor SousVide koken (70 °C gedurende

2 uur en 100 °C gedurende 15 min) en voor invriezen. Als u folies van andere fabrikanten gebruikt, let er dan op dat deze ook geschikt zijn voor de magnetron en voor koken-in-een-zak (sous vide) en voor invriezen.
Let erop dat staafstofzuigers zoals dit apparaat alleen met gestructureerde foliezakken kunnen worden gebruikt. CASO biedt hiervoor een groot aantal verschillende rollen en zakken aan. De meegeleverde stickers worden gebruikt om de levensmiddelen te organiseren. Met de Caso Food Manager app kunt u zien welke levensmiddelen beschikbaar zijn of opgebruikt moeten worden. Lees meer op www.myfoodmanager.de.

6.3 Maken van een van de rol komende zak

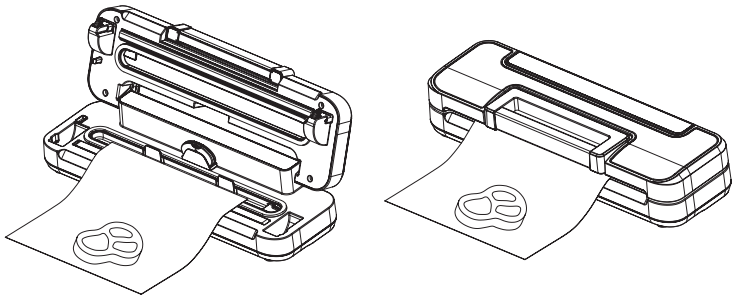


1. Plaats het apparaat op een droge plek.
2. Open het apparaat met behulp van de handgreep.
3. Snijd de folie met behulp van de cutter op de gewenste lengte. (afb. 2)
4. Leg een uiteinde van de folie over de sealbalk.
5. Sluit de deksel en druk de handgreep naar beneden. (afb. 4)
6. Druk op de toets Seal.
7. De bijbehorende LED gaat branden en dooft wanneer het sealproces is voltooid.
8. Klap de handgreep omhoog om het apparaat te openen en de zak te verwijderen.
9. De zak kan nu voor het vacumeren worden gebruikt.

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.

6.4 Vacuüm verpakken in een zak



1. Zet het apparaat op een droge plaats.
2. Open het apparaat met de handgreep.
3. Doe de levensmiddelen in de zak.
4. Leg het open uiteinde van de zak in de vacuümkamer.
5. Sluit de deksel en druk de handgreep naar beneden.
6. Gebruik de toets „Food/Voeding“ om de gewenste verzegeltijd te selecteren tussen „Dry & Moist“.
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.
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 50 keer direct achter elkaar gebruiken met het „Vacuum&Seal“ proces en tot 50 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.
- Als er vloeistof in de uitneembare opvangbak is gezogen, verwijder dan de bak uit het apparaat om deze te reinigen.
- Leg vlees of vis op keukenpapier en vacumeer ze samen. Het keukenpapier heeft als voordeel dat het vocht van de levensmiddelen kan opnemen.
- Scheid zachte levensmiddelen, die gemakkelijk aan elkaar plakken met pot- of perkamentpapier en vacumeer ze dan. Dat maakt het uithalen makkelijker.

6.5 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 zodoende de sterkte van het vacumeerproces regelen. Daarmee kunt u de vacumeersterkte aan de consistentie van uw vacumeerproduct aanpassen en ook zachte levensmiddelen (bijv. zacht fruit) vacumeren zonder ze plat te drukken.
Door de tijd- en drukregeling wordt het platdrukken van gevoelige levensmiddelen voorkomen. Bij het verpakken van sommige sappige levensmiddelen kunt u deze functie ook gebruiken om te voorkomen dat vloeistof opgezogen en er uitgetrokken wordt.

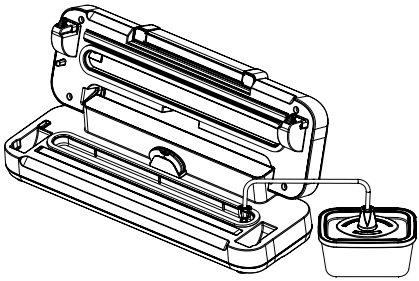
1. Zet het apparaat op een droge plaats.
2. Open het apparaat met de handgreep.

3. Doe de levensmiddelen in de zak.
4. 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.

6.6 Vacuüm verpakken in een pot



1. Zet het apparaat op een droge plaats.
2. Veeg de vacuümpot en zijn deksel af om zeker te zijn dat deze schoon en droog zijn.
3. Doe het vacumeerproduct in de pot. Let er op dat u er niet te veel vacumeerproducten in doet.
4. Sluit de pot met de bijbehorende deksel.
5. Open het apparaat met de handgreep.
6. Verwijder de uitneembare vacuümkamer om toegang te krijgen tot de onderliggende aansluiting voor de pot.
7. Bevestig een uiteinde van de vacumeerslang aan de aansluiting van het apparaat en het andere uiteinde met de adapter op de potdeksel.
8. Druk op de toets „Pulse" om de sterkte van het vacumeerproces zelf te regelen en voor het gewenste tijdstip beëindigen.
9. Verwijder eerst de vacumeerslang van de deksel van de pot, dan pas van de aansluiting aan het apparaat.

TIP

▶ U kunt voor het vacumeren ook vacuüm ZIP-zakken gebruikten.

6.7 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.

7 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

7.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ 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 afwasmachine.
- 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.

7.2 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 vettige levensmiddelen, kunnen niet meer gebruikt worden.

◆ **Rubberen dichting (8)**

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.

8 Storingen verhelpen

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

8.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ 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 schaden aan het apparaat.

8.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

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

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het vacumeerapparaat functioneert niet	De stekker zit niet in het stopcontact	Doe de stekker in het stopcontact
	Het snoer of de stekker is defect	Neem contact op met de klantenservice
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
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	De sealbalk is door te veel gebruik kort na elkaar te heet geworden en sealt de zakken terwijl de complete lucht er nog niet uitgezogen kon worden	Open de deksel van het apparaat en laat het enkele minuten afkoelen

TIP

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

9 Afvoer van het oude apparaat



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardvolle 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 teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

9.1 Verwijderen van de verpakking



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

10 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op. Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schaden, die ontstaan zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schaden, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie. Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huishoudelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties. Een eventueel gebruik in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik. Het is niet bestemd voor een verdergaand, commercieel gebruik.
Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken. Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere aanspraken zijn uitgesloten.
Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b. voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons op. Onze contactgegevens („garantiegever“) vindt u aan het begin van deze bedieningshandleiding.

Spis treści

1 Informacje ogólne 106
1.1 Informacje dotyczące niniejszej instrukcji 106
1.2 Wskazówki ostrzegawcze 106
1.3 Ograniczenie odpowiedzialności 107
1.4 Ochrona praw autorskich 107
2 Bezpieczeństwo 107
2.1 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 107
2.2 Ogólne wskazówki bezpieczeństwa 108
2.3 Źródła zagrożeń 109
2.3.1 Ryzyko obrażeń 109
2.3.2 Zagrożenie pożarowe 110
2.3.3 Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym 110
3 Informacje dotyczące bezpieczeństwa przy przechowywaniu żywności 110
4 4 Uruchomienie 111
4.1 Wskazówki bezpieczeństwa 111
4.2 Zakres dostawy i kontrola transportowa 111
4.3 Zakres zastosowania 112
4.4 Rozpakowywanie 112
4.5 Wymagania dotyczące miejsca ustawienia 112
4.6 Podłączenie elektryczne 112
5 Budowa i funkcje 113
5.1 Przegląd ogólny 113
5.2 Elementy obsługi 114
5.3 Tabliczka znamionowa 114
6 Obsługa i eksploatacja 115
6.1 Uruchomienie 115
6.2 Worki, rolki i etykiety Food Manager 115
6.3 Wykonanie worka z rolki 115
6.4 Pakowanie próżniowe w worku 116
6.5 Korzystanie z funkcji „Pulse" (ręczne próżniowanie) 117
6.6 Pakowanie próżniowe w pojemniku 117
6.7 Przechowywanie urządzenia do pakowania próżniowego 118
7 Czyszczenie i konserwacja 118
7.1 Wskazówki bezpieczeństwa 118
7.2 Czyszczenie 118
8 Usuwanie usterek 119
8.1 Wskazówki bezpieczeństwa 119
8.2 Przyczyny usterek i ich usuwanie 119
9 Utylizacja zużytego urządzenia 121
9.1 Utylizacja opakowania 121
10 Gwarancja 121

1 Informacje ogólne

Prosimy o zapoznanie się z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji, aby szybko zapoznać się z urządzeniem i móc w pełni korzystać z jego funkcji.
Urządzenie będzie służyć przez wiele lat, jeśli będzie użytkowane i konserwowane w sposób prawidłowy. Życzymy Państwu dużo satysfakcji z użytkowania.

1.1 Informacje dotyczące niniejszej instrukcji

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralną część urządzenia do pakowania próżniowego (dalej zwanego urządzeniem) i zawiera istotne informacje dotyczące uruchomienia, bezpieczeństwa, użytkowania zgodnego z przeznaczeniem oraz konserwacji urządzenia. Instrukcja obsługi musi być zawsze dostępna przy urządzeniu.
Powinna być przeczytana i stosowana przez każdą osobę odpowiedzialną za:

- uruchomienie
- obsługę
- usuwanie usterek i/lub
- czyszczenie urządzenia

Instrukcję obsługi należy zachować i przekazać wraz z urządzeniem kolejnemu użytkownikowi.

1.2 Wskazówki ostrzegawcze

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące wskazówki ostrzegawcze:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Wskazówka ostrzegawcza tego stopnia oznacza bezpośrednio zagrażającą niebezpieczną sytuację. Jeżeli niebezpieczna sytuacja nie zostanie uniknięta, prowadzi to do śmierci lub poważnych obrażeń ciała.

▶ Należy stosować się do zaleceń zawartych w tej wskazówce ostrzegawczej, aby uniknąć ryzyka śmierci lub ciężkich obrażeń.

⚠ OSTRZEŻENIE

Wskazówka ostrzegawcza tego stopnia oznacza możliwą niebezpieczną sytuację. Jeżeli niebezpieczna sytuacja nie zostanie uniknięta, może to prowadzić do poważnych obrażeń ciała.

▶ Należy stosować się do zaleceń zawartych w tej wskazówce ostrzegawczej, aby uniknąć obrażeń.

⚠ UWAGA

Wskazówka ostrzegawcza tego stopnia oznacza możliwą niebezpieczną sytuację. Jeżeli niebezpieczna sytuacja nie zostanie uniknięta, może to prowadzić do lekkich lub umiarkowanych obrażeń ciała.

▶ Należy stosować się do zaleceń zawartych w tej wskazówce ostrzegawczej, aby uniknąć obrażeń.

WSKAZÓWKA

Wskazówka zawiera dodatkowe informacje, które ułatwiają obsługę urządzenia.

1.3 Ograniczenie odpowiedzialności

Wszystkie informacje techniczne, dane oraz wskazówki dotyczące instalacji, obsługi i konserwacji zawarte w niniejszej instrukcji odpowiadają stanowi aktualnemu w momencie jej drukowania i zostały opracowane zgodnie z naszą najlepszą wiedzą, z uwzględnieniem dotychczasowych doświadczeń i ustaleń. Na podstawie danych, ilustracji oraz opisów zawartych w niniejszej instrukcji nie można wysuwać żadnych roszczeń. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z:

- nieprzestrzegania instrukcji,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- nieprawidłowo wykonanych napraw,
- zmian technicznych lub modyfikacji urządzenia,
- stosowania nieautoryzowanych części zamiennych,
- stosowania niezatwierdzonego wyposażenia dodatkowego

Modyfikacje urządzenia nie są zalecane i nie są objęte gwarancją.
Tłumaczenia wykonywane są zgodnie z najlepszą wiedzą. Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy w tłumaczeniu, nawet jeśli tłumaczenie zostało wykonane przez nas lub na nasze zlecenie. Wiążący pozostaje wyłącznie oryginalny tekst w języku niemieckim.

1.4 Prawa autorskie

Niniejsza dokumentacja jest chroniona prawem autorskim. Wszystkie prawa, w tym prawa do fotomechanicznego powielania, kopiowania oraz rozpowszechniania przy użyciu szczególnych metod (np. przetwarzania danych, nośników danych i sieci danych), również częściowo, zastrzega firma CASO GmbH. Zastrzega się prawo do zmian merytorycznych i technicznych.

2 Bezpieczeństwo

W niniejszym rozdziale znajdą Państwo ważne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia. Urządzenie odpowiada obowiązującym przepisom bezpieczeństwa. Niewłaściwe użytkowanie może jednak prowadzić do obrażeń ciała oraz szkód materialnych.

2.1 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego w zamkniętych pomieszczeniach w celu pakowania próżniowego worków i pojemników oraz zgrzewania folii. Ponadto urządzenie może być stosowane w zakresie półprofesjonalnym (np. przez myśliwych, wędkarzy, kucharzy-amatorów itp.). Każde inne lub wykraczające poza opisane zastosowanie uznawane jest za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE

Zagrożenie wynikające z użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem!
Urządzenie może stwarzać zagrożenia w przypadku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem i/lub w inny sposób niż opisany.

- ▶ Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać procedur opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Wszelkie roszczenia wynikające ze szkód spowodowanych użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem są wykluczone. Całe ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik urządzenia.

2.2 Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

WSKAZÓWKA

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, należy przestrzegać następujących ogólnych wskazówek bezpieczeństwa:

- Przed użyciem należy sprawdzić urządzenie pod kątem zewnętrznych, widocznych uszkodzeń. Nie należy uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi, aby uniknąć możliwych obrażeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie oraz przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenie należy eksploatować wyłącznie w suchych pomieszczeniach.
- Nie należy pozostawiać urządzenia pracującego bez nadzoru.
- Nie należy używać urządzenia:
  - jeśli samo urządzenie lub jego części są uszkodzone,
  - jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone,
  - jeśli urządzenie upadło.
- Przed każdym użyciem należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający. Należy przy tym zwrócić uwagę, aby przewód nie był uszkodzony przez ostre krawędzie ani gorące przedmioty.

WSKAZÓWKA

- ▶ Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka sieciowego:
  - gdy urządzenie nie jest używane,
  - po każdym użyciu,
  - przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia,
  - jeśli podczas pracy wystąpi widoczna usterka,
  - podczas burzy.
- ▶ Nie należy dokonywać żadnych zmian w urządzeniu ani w przewodzie zasilającym. Naprawy wolno zlecać wyłącznie wyspecjalizowanym warsztatom serwisowym, ponieważ nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika. Należy również przestrzegać dołączonych warunków gwarancji.
- ▶ Urządzenie należy stosować wyłącznie z oryginalnym wyposażeniem.
- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis producenta; w przeciwnym razie wszelkie roszczenia gwarancyjne w przypadku późniejszych uszkodzeń wygasają. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika.
- ▶ Uszkodzone elementy mogą być wymieniane wyłącznie na oryginalne części zamienne. Tylko w przypadku takich części zagwarantowane jest spełnienie wymagań bezpieczeństwa.
- ▶ Podczas przechowywania należy pozostawić pokrywę jedynie lekko zamkniętą, nie blokować jej, aby uszczelki nie uległy odkształceniu i aby nie doszło do pogorszenia funkcjonowania urządzenia.

2.3 Źródła zagrożeń

2.3.1 Ryzyko obrażeń

⚠ OSTRZEŻENIE

Belka zgrzewająca urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Aby uniknąć poparzeń własnych lub innych osób, należy przestrzegać następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- ▶ W celu zapobieżenia ewentualnym poparzeniom nigdy nie należy dotykać belki zgrzewającej bezpośrednio po zakończeniu procesu zgrzewania.

2.3.2 Zagrożenie pożarowe

⚠ OSTRZEŻENIE

W przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia istnieje ryzyko pożaru. Aby uniknąć zagrożenia pożarowego, należy przestrzegać następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Nie należy ustawiać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Należy trzymać urządzenie z dala od wszelkich źródeł ciepła (gaz, prąd, palniki, nagrzany piekarnik).

2.3.3 Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zagrożenie życia w wyniku porażenia prądem elektrycznym! Kontakt z przewodami lub elementami znajdującymi się pod napięciem stwarza zagrożenie życia!
Aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, należy przestrzegać następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego urządzenia musi on zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.
- Pod żadnym pozorem nie należy otwierać obudowy urządzenia. Dotknięcie elementów znajdujących się pod napięciem oraz zmiana konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej stwarzają ryzyko porażenia prądem. Ponadto mogą wystąpić zakłócenia w działaniu urządzenia.
- Nie należy dotykać urządzenia ani wtyczki sieciowej mokrymi rękami.
- Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do otworów urządzenia. Kontakt z elementami będącymi pod napięciem grozi porażeniem prądem elektrycznym.

3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące przechowywania żywności

Podczas pakowania próżniowego i zgrzewania należy przestrzegać określonych procedur; tylko w ten sposób można zagwarantować jakość oraz bezpieczeństwo zapakowanej próżniowo / zgrzewanej żywności.

WSKAZÓWKA

Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie urządzenia, należy przestrzegać następujących ogólnych wskazówek bezpieczeństwa:

- Jeżeli łatwo psujące się produkty spożywcze zostały podgrzane, rozmrożone lub były przechowywane bez chłodzenia, należy je niezwłocznie spożyć.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na zachowanie odpowiednich warunków higienicznych; przed pakowaniem próżniowym należy umyć ręce oraz utrzymywać w absolutnej czystości wszystkie narzędzia robocze i samo urządzenie.
- Po zapakowaniu próżniowym łatwo psujące się produkty spożywcze należy niezwłocznie schłodzić lub zamrozić. Nie należy przechowywać ich w temperaturze pokojowej.
- Produkty o wysokiej zawartości tłuszczu należy przechowywać w miarę możliwości w chłodnym i ciemnym miejscu, aby zapobiec ich jełczeniu.
- Owoce i warzywa, takie jak jabłka, banany, ziemniaki oraz warzywa korzeniowe, należy obrać przed pakowaniem próżniowym — tylko w ten sposób pakowanie próżniowe pozwala wydłużyć ich trwałość.
- Aby zapobiec powstawaniu gazów, warzywa takie jak kapusta czy brokuły należy blanszować przed zapakowaniem próżniowym.

4 Uruchomienie

W niniejszym rozdziale znajdą Państwo istotne informacje dotyczące uruchomienia urządzenia. Należy przestrzegać zawartych wskazówek, aby uniknąć zagrożeń oraz uszkodzeń.

4.1 Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE

Podczas uruchamiania urządzenia mogą wystąpić zagrożenia dla osób oraz mienia. Aby ich uniknąć, należy przestrzegać następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Materiały opakowaniowe nie mogą służyć do zabawy. Istnieje ryzyko uduszenia.

4.2 Zakres dostawy i kontrola transportowa

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- VRH 290 advanced
- Wąż próżniowy z adapterem
- Instrukcja obsługi
- Wyjmowana tacka zbierająca do komory próżniowej
- 1 wyjmowany nóż (cutter)
- 10 worków foliowych z dnem stojącym, 20 × 30 cm
- 4 arkusze naklejek do organizacji żywności

WSKAZÓWKA

- ▶ Należy sprawdzić dostawę pod kątem kompletności oraz widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy lub uszkodzeń wynikających z niewłaściwego opakowania bądź transportu należy niezwłocznie zgłosić je przewoźnikowi, ubezpieczycielowi oraz dostawcy.

4.3 Zakres zastosowania

Zachowaj smak i świeżość oraz zmniejsz koszty dzięki ograniczeniu strat żywności.

- Pakuj próżniowo żywność, taką jak mięso, ryby, drób, owoce morza oraz warzywa, przeznaczoną do zamrażania lub przechowywania w lodówce.
- Pakuj próżniowo produkty suche, takie jak fasola, orzechy, musli itp., aby móc je przechowywać przez dłuższy czas.
- Zastosuj urządzenie próżniujące również w obszarze non-food: zapakowany próżniowo sprzęt kempingowy, np. zapałki, apteczki czy odzież, pozostaje czysty i suchy, a srebro i przedmioty kolekcjonerskie nie ulegają matowieniu.

4.4 Rozpakowywanie

Aby rozpakować urządzenie, należy wyjąć je z kartonu i usunąć materiały opakowaniowe.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeżeli to możliwe, należy zachować oryginalne opakowanie przez okres obowiązywania gwarancji, aby w razie konieczności móc ponownie prawidłowo zapakować urządzenie.

4.5 Wymagania dotyczące miejsca ustawienia

Aby zapewnić bezpieczną i bezusterkową pracę urządzenia, miejsce ustawienia musi spełniać następujące wymagania:

- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, równej, poziomej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni o odpowiedniej nośności, zapewniającej wystarczającą ilość miejsca dla urządzenia oraz dla przewidywanie najcięższego i największego pakowanego produktu.
- Nie należy przemieszczać urządzenia próżniującego podczas jego pracy.
- Należy wybrać miejsce ustawienia w taki sposób, aby dzieci nie miały dostępu do gorącej belki zgrzewającej urządzenia.
- Nie należy ustawiać urządzenia w gorącym, mokrym lub bardzo wilgotnym otoczeniu ani w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- W celu zapewnienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza należy pozostawić ok. 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony urządzenia.
- Gniazdo sieciowe musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby możliwe było szybkie odłączenie przewodu zasilającego.
- Instalacja urządzenia w niestacjonarnych miejscach (np. na statkach) może być wykonywana wyłącznie przez wyspecjalizowane firmy lub fachowców, którzy zapewnią spełnienie warunków bezpiecznego użytkowania urządzenia.

4.6 Podłączenie elektryczne

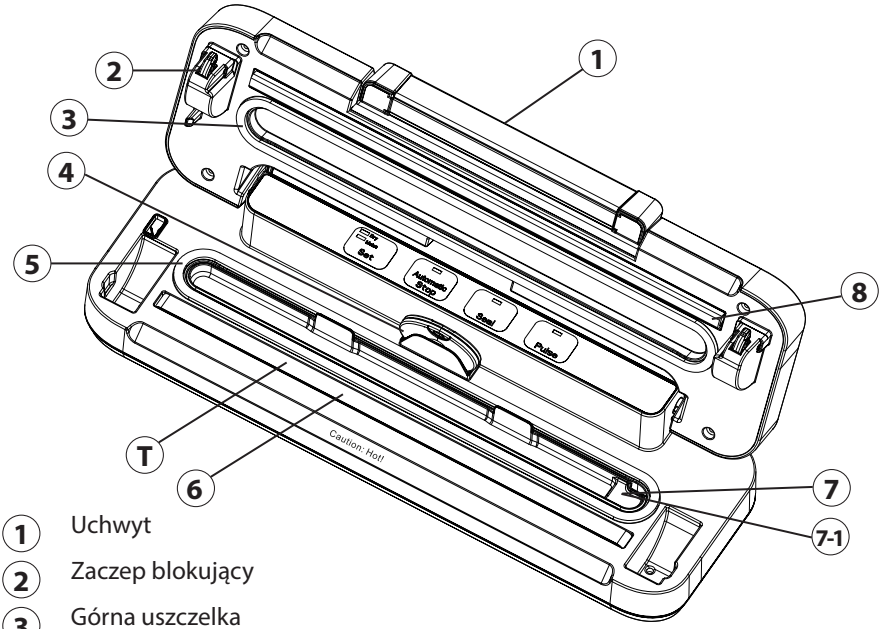
Aby zapewnić bezpieczną i bezusterkową pracę urządzenia, podczas podłączania elektrycznego należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed podłączeniem urządzenia należy porównać dane przyłączeniowe (napięcie i częstotliwość) podane na tabliczce znamionowej z parametrami instalacji elektrycznej. Dane te muszą być zgodne, aby nie doszło do uszkodzenia urządzenia. W razie wątpliwości należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Należy upewnić się, że przewód zasilający jest nieuszkodzony oraz nie przebiega nad ani pod urządzeniem ani po gorących i/lub ostrych powierzchniach.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zapewnione tylko wtedy, gdy jest ono podłączone do prawidłowo zainstalowanego systemu z przewodem ochronnym. Eksploatacja urządzenia podłączonego do gniazda bez przewodu ochronnego jest zabroniona. W razie wątpliwości instalację elektryczną należy sprawdzić przez wykwalifikowanego elektryka. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku braku lub przerwania przewodu ochronnego.

5 Budowa i funkcje

W niniejszym rozdziale znajdą Państwo istotne informacje dotyczące budowy oraz funkcjonowania urządzenia.

5.1 Przegląd ogólny



1. Uchwyt
2. Zaczep blokujący
3. Górna uszczelka
4. Nóż (cutter)
5. Dolna uszczelka
6. Belka zgrzewająca (Zawiera pokryty teflonem przewód grzewczy; umożliwia zgrzewanie worka bez jego przyklejania się)
7. Wyjmowana komora próżniowa
7-1. Przyłącze do węża próżniowego do pakowania próżniowego pojemników (zob. str. 116)
8. Uszczelka gumowa (Dociska worek do belki zgrzewającej)

⚠ OSTRZEŻENIE

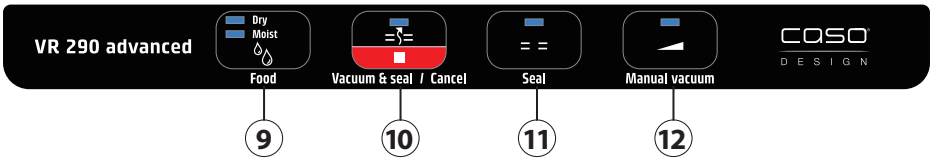
Belka zgrzewająca urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Aby uniknąć poparzeń własnych oraz innych osób, należy przestrzegać następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- ▶ W celu zapobieżenia ewentualnym poparzeniom nigdy nie należy dotykać belki zgrzewającej bezpośrednio po zakończeniu procesu zgrzewania.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie wolno usuwać taśmy teflonowej (T)!

5.2 Elementy obsługi



Progress – oświetlenie LED pokazuje postęp danego procesu.
Przyciski – wybrana funkcja jest sygnalizowana odpowiednią kontrolką.

9 Przycisk Food (Dry & Moist)
Dwie różne opcje ustawienia czasu zgrzewania.
Dry: do suchych produktów próżniowych lub produktów bez zawartości płynów – krótszy czas zgrzewania
Moist: do wilgotnych produktów próżniowych lub produktów zawierających płyny – normalny czas zgrzewania

10 Przycisk Vacuum & seal / Cancel
Służy do automatycznego próżniowania i zgrzewania worka.
Ponowne naciśnięcie przycisku przerywa proces.
Za pomocą tego przycisku można również przerwać inne procesy.

11 Przycisk Seal
Służy do zgrzewania worka bez dodatkowego procesu próżniowania.

12 Przycisk Pulse
Podczas przytrzymania przycisku powietrze jest odsysane z worka.
Po zwolnieniu przycisku proces ten zostaje zatrzymany.
Następnie worek należy zgrzać za pomocą przycisku Seal.
Funkcja ta może być również stosowana do pojemników.

5.3 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawierająca dane przyłączeniowe i znamionowe znajduje się na spodzie urządzenia.

6 Obsługa i eksploatacja

W niniejszym rozdziale znajdą Państwo istotne wskazówki dotyczące obsługi urządzenia. Należy przestrzegać tych informacji, aby uniknąć zagrożeń oraz uszkodzeń.

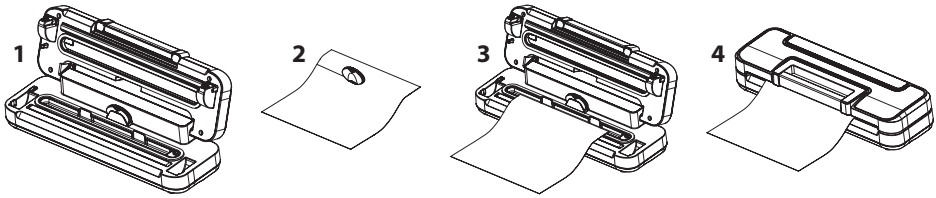
6.1 Uruchomienie

Przed każdym użyciem oraz po każdym procesie zgrzewania zarówno urządzenie, jak i wszystkie elementy wyposażenia mające kontakt z żywnością muszą zostać dokładnie oczyszczone. Należy w tym celu stosować się do wskazówek zawartych w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".

6.2 Worki, rolki i etykiety Food Manager

Należy stosować wyłącznie worki i rolki przeznaczone specjalnie do pakowania próżniowego. Dołączone rolki i worki foliowe nadają się do gotowania metodą Sous-Vide (70 °C przez 2 godziny oraz 100 °C przez 15 minut) oraz do zamrażania.
W przypadku stosowania folii innych producentów należy upewnić się, czy są one również przystosowane do użycia w kuchence mikrofalowej, do gotowania w worku (Sous-Vide) oraz do zamrażania. Należy pamiętać, że pakowarki listwowe, takie jak niniejsze urządzenie, mogą pracować wyłącznie z workami foliowymi strukturalnymi. Firma CASO oferuje szeroką gamę odpowiednich rolek i worków. Dołączone naklejki służą do organizacji żywności. Za pomocą aplikacji Caso Food Manager można sprawdzić, które produkty są dostępne lub powinny zostać zużyte. Więcej informacji można znaleźć na stronie www.myfoodmanager.de.

6.3 Wykonanie worka z rolki

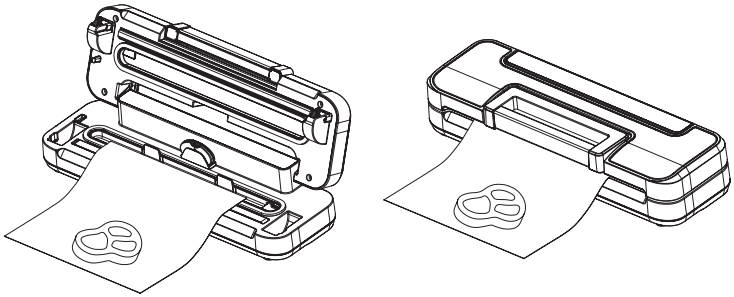


1. Ustawić urządzenie na suchym podłożu.
2. Otworzyć urządzenie za pomocą uchwytu.
3. Przy użyciu noża (cuttera) przyciąć folię na żądaną długość. (rys. 2)
4. Umieścić jeden koniec folii nad belką zgrzewającą.
5. Zamknąć pokrywę i opuścić uchwyt. (rys. 4)
6. Nacisnąć przycisk Seal.
7. Odpowiednia kontrolka LED zapala się i gaśnie po zakończeniu procesu zgrzewania.
8. Podnieść uchwyt, aby otworzyć urządzenie i wyjąć worek.
9. Worek jest teraz gotowy do pakowania próżniowego.

WSKAZÓWKA

▶ Należy upewnić się, że długość używanego worka jest co najmniej 8 cm dłuższa niż pakowany produkt oraz uwzględnić dodatkowe 2 cm, jeśli worek ma zostać ponownie zgrzany po rozcięciu.

6.4 Pakowanie próżniowe w worku



1. Ustawić urządzenie w suchym miejscu.
2. Otworzyć urządzenie za pomocą uchwytu.
3. Włożyć produkty spożywcze do worka.
4. Umieścić otwarty koniec worka w komorze próżniowej.
5. Zamknąć pokrywę i docisnąć uchwyt.
6. Wybrać żądany czas zgrzewania za pomocą przycisku „Food", wybierając pomiędzy „Dry" i „Moist".
7. Następnie nacisnąć „Vacuum & seal / Cancel" – worek zostanie automatycznie poddany próżniowaniu i zgrzaniu.
8. Odpowiednia dioda LED zapala się i gaśnie po zakończeniu procesu.
9. Aby przerwać proces, należy ponownie nacisnąć przycisk „Vacuum & seal / Cancel".
10. Podnieść uchwyt, aby otworzyć urządzenie i wyjąć worek.

WSKAZÓWKA

- Urządzenie można używać do 50 razy bezpośrednio jedna po drugiej w trybie „Vacuum & seal" oraz do 50 razy w trybie „Seal", bez ryzyka przegrzania.
- Nie należy wkładać zbyt dużej ilości żywności do worka, tak aby jego otwarty koniec mógł być łatwo umieszczony w urządzeniu próżniującym.
- Przed zgrzewaniem należy oczyścić i wygładzić otwarty koniec worka. Usunąć resztki żywności, wilgoć oraz fałdy, aby uzyskać prawidłowy efekt zgrzewania.
- Przed rozpoczęciem próżniowania warto ręcznie usunąć powietrze z worka, aby zoptymalizować proces.
- Jeżeli żywność posiada ostre krawędzie (np. kości), należy owinąć ją papierem kuchennym, aby zapobiec uszkodzeniu worka.
- Produkty płynne należy najpierw zamrozić w odpowiednim naczyniu, a dopiero potem przełożyć do worka w celu próżniowania.
- Ponieważ żywność podczas zamrażania może się nieznacznie rozszerzać, należy wybrać worek o długości ok. 8 cm większej.
- Mięso lub ryby należy położyć na papierze kuchennym i zapakować razem – papier wchłonie wilgoć z produktów.
- Miękkie produkty, które łatwo się sklejają, należy oddzielić papierem do pieczenia lub pergaminowym, a następnie zapakować próżniowo, co ułatwia ich wyjmowanie.
- Jeśli do wyjmowanej tacki zbierającej została zassana jakaś ciecz, należy wyjąć tackę z urządzenia w celu jej wyczyszczenia.

6.5 Korzystanie z funkcji „Pulse" (ręczne próżniowanie)

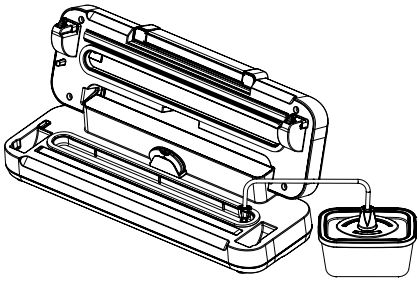
Ponieważ siła próżniowania może być dla niektórych produktów zbyt duża i mogłaby je zgnieść, funkcja „Pulse" umożliwia regulację czasu, a tym samym siły próżniowania. Dzięki temu można dostosować intensywność próżni do konsystencji pakowanej żywności i pakować również delikatne produkty (np. owoce jagodowe) bez ich uszkodzenia.
Regulacja czasu i ciśnienia zapobiega zgniataniu wrażliwych produktów.
Funkcja ta może być również używana przy pakowaniu soczystych produktów, aby zapobiec zasysaniu i usuwaniu płynów.

1. Ustawić urządzenie w suchym miejscu.
2. Otworzyć urządzenie za pomocą uchwytu.
3. Włożyć produkty spożywcze do worka.
4. Upewnić się, że otwarty koniec worka znajduje się w komorze próżniowej.
5. Zamknąć pokrywę i docisnąć uchwyt.
6. Nacisnąć przycisk „Pulse" – dopóki przycisk jest przytrzymany, powietrze będzie odsysane; po jego zwolnieniu proces zostanie zatrzymany.
7. Przytrzymywać przycisk, aż zostanie osiągnięty pożądany poziom próżni.
8. Dioda LED przycisku „Seal" zacznie migać.
9. Nacisnąć przycisk „Seal", aby zgrzać worek.

WSKAZÓWKA

▶ Jeżeli z worka zostało usunięte zbyt dużo powietrza, można chwilę odczekać – urządzenie dopuści ponownie powietrze do worka.Proces można następnie powtórzyć.

6.6 Pakowanie próżniowe w pojemniku



1. Ustawić urządzenie w suchym miejscu.
2. Włożyć produkty przeznaczone do próżniowania do pojemnika, uważając, aby go nie przepełnić.
3. Przetrzeć pojemnik próżniowy oraz jego pokrywę, aby upewnić się, że są czyste i suche.
4. Zamknąć pojemnik odpowiednią pokrywą.
5. Otworzyć urządzenie za pomocą uchwytu.
6. Wyjąć wyjmowaną komorę próżniową, aby uzyskać dostęp do znajdującego się pod nią przyłącza pojemnika (7).
7. Podłączyć jeden koniec węża próżniowego do przyłącza urządzenia, a drugi – za pomocą adaptera – do pokrywy pojemnika.
8. Nacisnąć przycisk „Pulse", aby samodzielnie regulować siłę próżniowania i zakończyć proces w wybranym momencie.
9. Najpierw odłączyć wąż próżniowy od pokrywy pojemnika, a dopiero potem od przyłącza w urządzeniu.

WSKAZÓWKA

- Można również używać worków próżniowych ZIP do pakowania próżniowego.

6.7 Przechowywanie urządzenia do pakowania próżniowego

Urządzenie należy przechowywać w bezpiecznym i równym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

WSKAZÓWKA

- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zaleca się wyjęcie wtyczki z gniazdka.
- Podczas przechowywania należy zamykać pokrywę jedynie lekko i opuścić uchwyt, nie blokując go, aby uszczelki nie uległy odkształceniu.

7 Czyszczenie i konserwacja

W niniejszym rozdziale znajdują się istotne informacje dotyczące czyszczenia i konserwacji urządzenia.

7.1 Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ UWAGA

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy przestrzegać następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Przed czyszczeniem urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Aby zachować sprawność i bezpieczeństwo urządzenia, należy regularnie je czyścić i usuwać wszelkie pozostałości. Przed czyszczeniem zawsze należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Po procesie próżniowania belka zgrzewająca może być gorąca. Istnieje ryzyko poparzenia! Należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Urządzenie należy w miarę możliwości czyścić po każdym użyciu.
- Wniknięcie wilgoci do wnętrza urządzenia może doprowadzić do uszkodzenia podzespołów elektronicznych. Należy uważać, aby żadne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia przez pompę próżniową.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innych cieczach oraz nie wolno myć go w zmywarce do naczyń.
- Nie należy stosować agresywnych, ściernych środków czyszczących ani rozpuszczalników.
- Zanieczyszczeń nie wolno usuwać przy użyciu twardych przedmiotów.
- Przed ponownym użyciem urządzenia należy je dokładnie osuszyć.

7.2 Czyszczenie

◆ **Zewnętrzna część urządzenia**

Zewnętrzną powierzchnię urządzenia należy przetrzeć wilgotną ściereczką lub użyć łagodnego, nieściernego roztworu myjącego.

◆ **Wewnętrzna część urządzenia**

Wnętrze urządzenia należy czyścić ręcznikiem papierowym w celu usunięcia resztek żywności i cieczy. Wyjąć tackę zbierającą z komory próżniowej, wypłukać ją w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, dokładnie osuszyć, a następnie zamontować z powrotem.

◆ **Worki próżniowe**

Worki próżniowe można używać wielokrotnie. Należy je umyć w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń i dokładnie wysuszyć przed ponownym użyciem.

⚠ UWAGA

▶ Worki używane do przechowywania surowego mięsa, ryb lub tłustych produktów nie nadają się do ponownego użycia.

◆ **Uszczelka gumowa (8)**

Uszczelkę gumową należy wyjąć i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

WSKAZÓWKA

▶ Przed ponownym montażem uszczelka powinna zostać dokładnie osuszona.
▶ Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ułożenie uszczelki, aby urządzenie mogło prawidłowo funkcjonować.

8 Usuwanie usterek

W niniejszym rozdziale znajdują się istotne informacje dotyczące lokalizacji i usuwania usterek. Należy przestrzegać zawartych wskazówek, aby uniknąć zagrożeń oraz uszkodzeń.

8.1 Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ UWAGA

▶ Naprawy urządzeń elektrycznych mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów przeszkolonych przez producenta.
▶ Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą prowadzić do poważnych zagrożeń dla użytkownika oraz uszkodzenia urządzenia.

8.2 Przyczyny usterek i ich usuwanie

Poniższa tabela służy pomocą przy lokalizacji oraz usuwaniu drobnych usterek.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Pakowarka próżniowa nie działa	Wtyczka sieciowa nie jest podłączona	Podłączyć wtyczkę sieciową
	Uszkodzony przewód zasilający lub wtyczka	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzone gniazdko	Wybrać inne gniazdko

Przycięty kawałek folii z rolki nie jest prawidłowo zgrzewany	Kawałek folii z rolki nie jest prawidłowo umieszczony	Postępować zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Wykonanie worka z rolki”
W worku nie wytwarza się pełna próżnia	Otwarty koniec worka nie znajduje się całkowicie w komorze próżniowej	Prawidłowo umieścić worek
	Worek jest uszkodzony	Wybrać inny worek
	Na uszczelkach zgrzewających i/lub zwykłych uszczelkach znajdują się zanieczyszczenia	Oczyścić uszczelki i po wyschnięciu ponownie prawidłowo je zamontować
Worek nie jest prawidłowo zgrzewany	Belka zgrzewająca jest przegrzana, w wyniku czego worek się topi	Otworzyć pokrywę urządzenia i pozostawić je do ostygnięcia na kilka minut
Worek nie utrzymuje próżni po zgrzaniu	Worek jest uszkodzony	Wybrać inny worek; w razie potrzeby owinąć ostre krawędzie zawartości papierem kuchennym
	Występują nieszczelności spowodowane fałdami, okruchami, tłuszczem lub cieczami wzdłuż linii zgrzewu	Ponownie otworzyć worek, oczyścić górną część wewnętrzną worka oraz usunąć ewentualne zanieczyszczenia z belki zgrzewającej, a następnie ponownie zgrzać worek
	Spoina zgrzewu nie jest całkowicie szczelna	Odciąć zgrzew i ponownie rozpocząć proces próżniowania oraz zgrzewania
	Produkty znajdujące się w worku wytworzyły gazy	Blanszować warzywa takie jak kapusta i brokuły przed ich zapakowaniem próżniowym
Belka zgrzewająca zgrzewa worek przed zakończeniem procesu próżniowania	Belka zgrzewająca nagrzała się zbyt mocno na skutek zbyt wielu cykli wykonywanych jeden po drugim i zgrzewa worek, zanim całe powietrze zostanie usunięte	Otworzyć pokrywę urządzenia i pozostawić je do ostygnięcia na kilka minut

WSKAZÓWKA

- Jeżeli powyższe kroki nie pozwolą rozwiązać problemu, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.

9 Utylizacja zużytego urządzenia



Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają często jeszcze cenne materiały. Zawierają one jednak również substancje szkodliwe, które były konieczne dla ich funkcjonowania i bezpieczeństwa. W przypadku wyrzucenia ich do odpadów komunalnych lub niewłaściwego postępowania mogą one stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzi i środowiska. Dlatego nigdy nie należy wyrzucać zużytego urządzenia do odpadów komunalnych.

WSKAZÓWKA

- Należy korzystać z punktów zbiórki przeznaczonych do zwrotu i recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, zorganizowanych przez gminę. W razie potrzeby można uzyskać informacje w urzędzie gminy, firmie odbierającej odpady lub u sprzedawcy.
- Do czasu odbioru należy przechowywać zużyte urządzenie w sposób bezpieczny, niedostępny dla dzieci.

9.1 Utylizacja opakowania



Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe zostały dobrane zgodnie z zasadami ochrony środowiska i gospodarki odpadami, dlatego nadają się do recyklingu. Ponowne wprowadzenie opakowania do obiegu materiałowego pozwala oszczędzać surowce i zmniejszać ilość odpadów. Niepotrzebne już materiały opakowaniowe należy oddać do punktów zbiórki systemu recyklingu „Zielony Punkt" (Grüner Punkt).

10 Gwarancja

Na niniejszy produkt udzielamy 24-miesięcznej gwarancji, licząc od daty sprzedaży, na wady wynikające z błędów produkcyjnych lub wad materiałowych. Gwarancja obowiązuje na terenie Niemiec, Austrii i Niderlandów. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt. Państwa ustawowe prawa z tytułu rękojmi zgodnie z § 437 i nast. niemieckiego kodeksu cywilnego (BGB) pozostają nienaruszone. Dochodzenie ustawowych praw z tytułu wad jest dla użytkownika bezpłatne. Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania lub eksploatacji urządzenia, a także wad, które jedynie w niewielkim stopniu wpływają na funkcjonowanie lub wartość urządzenia. Ponadto z gwarancji wyłączone są elementy ulegające zużyciu, szkody transportowe, o ile nie ponosimy za nie odpowiedzialności, oraz szkody powstałe w wyniku napraw nieprzeprowadzonych przez nas. Urządzenie zostało zaprojektowane i przystosowane do użytku prywatnego (domowego). Ewentualne zastosowanie w działalności gospodarczej objęte jest gwarancją jedynie w takim zakresie, w jakim można je porównać z użytkowaniem prywatnym. Urządzenie nie jest przeznaczone do intensywnego użytku komercyjnego. W przypadku uzasadnionej reklamacji, według naszego wyboru, urządzenie zostanie naprawione lub wymienione na wolne od wad. Jawne wady należy zgłosić w ciągu 14 dni od dostawy. Dalsze roszczenia są wykluczone. W celu skorzystania z gwarancji prosimy o kontakt z nami przed odesłaniem urządzenia (zawsze wraz z dowodem zakupu). Dane kontaktowe („Gwaranta") znajdują się na początku niniejszej instrukcji obsługi.

Innehållsförteckning

1 Allmänt 123
1.1 Information om denna bruksanvisning 123
1.2 Varningstexter 123
1.3 Ansvarsbegränsning 123
1.4 Upphovsmannarättsskydd 124
2 Säkerhet 124
2.1 Avsedd användning 124
2.2 Allmänna säkerhetsanvisningar 124
2.3 Riskkällor 126
2.3.1 Risk för brännskador 126
2.3.2 Brandfara 126
2.3.3 Fara genom elektrisk ström 126
3 Säkerhetsanvisningar för förvaring av livsmedel 127
4 Ibrugtagning 127
4.1 Säkerhetsanvisningar 127
4.2 Leveransomfattning och transportinspektion 127
4.3 Användningsområde 128
4.4 Uppackning 128
4.5 Krav på uppställningsplatsen 128
4.6 Elektrisk anslutning 129
5 Konstruktion och funktion 129
5.1 Översikt 129
5.2 Kontroller 130
5.3 Typskylt 130
6 Manövrering och drift 130
6.1 Idrifttagning 131
6.2 Påsar, rullar och klistermärken för Food Manager 131
6.3 Tillverkning med en påse från rullen 131
6.4 Vakuumförpackning i en påse 132
6.5 Använda funktionen ”Pulse” (manuellt vakuum) 132
6.6 Vakuumförpackning i en behållare 133
6.7 Förvaring av vakuumpackaren 133
7 Rengöring och skötsel 134
7.2 Rengöring 134
8 Åtgärdande av störningar 135
8.1 Säkerhetsanvisningar 135
8.2 Driftstörningar 135
9 Avfallshantering av uttjänt apparat 136
9.1 Avfallshantering av emballaget 136
10 Garanti 137

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 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.

1.3 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.

1.4 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.

2 Säkerhet

I detta avsnitt får du viktiga säkerhetsanvisningar för arbetet med apparaten.
Denna apparat svarar mot föreskrivna säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan emellertid leda till person- och egendomsskador.

2.1 Avsedd användning

Den här enheten är endast avsedd för hushållsbruk i slutna rum för vakuumförslutning av påsar och behållare samt för tätning av folier. 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.

⚠ 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.

2.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

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.

OBS

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

OBS

- 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.

2.3 Riskkällor

2.3.1 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.

2.3.2 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).

2.3.3 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.
- Apparatens 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.

⚠ FARA

- 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.

3 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 vakuumförpackar 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.

4 Ibrugtagning

I detta avsnitt finns viktiga anvisningar för idrifttagning av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

4.1 Säkerhetsanvisningar

⚠ VARNING

I samband med idrifttagning av apparaten kan person- och egendomsskador uppkomma! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker:

- Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

4.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- VRH 290 Advanced
- Vakuumslang med adapter
- Bruksanvisning
- Uttagbar uppsamlingsbricka för vakuumkammaren

- 1 uttagbar cutter
- 10 vakuumpåsar med ståbotten, 20 × 30 cm
- 4 ark klistermärken för organisering av livsmedel

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.

4.3 Användningsområde

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

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

4.4 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.

4.5 Krav på uppställningsplatsen

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

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

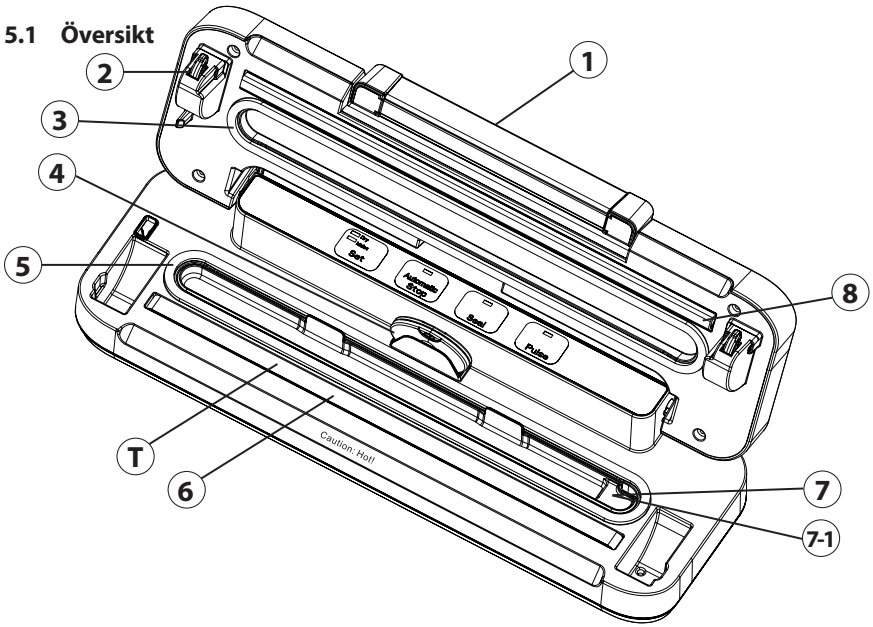
4.6 Elektrisk anslutning

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

5 Konstruktion och funktion

5.1 Översikt



1. Handtag
2. Låskrok
3. Övre tätning
4. Skärkniv
5. Nedre tätning
6. Svetsstång (innehåller en värmetråd med teflonbeläggning som gör det möjligt att försegla påsen utan att den klistrar fast.)
7. Uttagbar vakuumkammare
7-1. Anslutning för vakuumslang för vakuumering av behållare (se sid. 132)
8. Gummitätning (Trycker påsen mot svetsstången)

⚠ VARNING

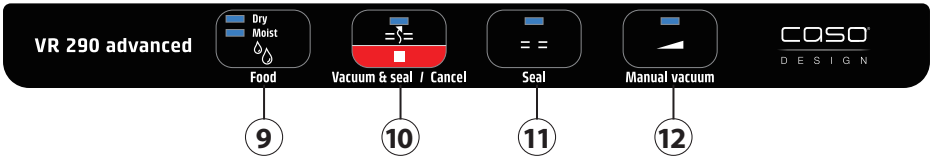
Apparatens svetsbalk blir mycket het. Vänligen beakta följande säkerhetsanvisning, för att ni inte skall åsamka er själv och andra brännskador:

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

OBS

- ▶ Avlägsna inte teflonbandet (T)!

5.2 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)
Tre olika inställningar för val av svetstid.
Dry: används för torrt vakuumgods eller vakuumgods utan vätska, med kortare svetstid
Moist: används för fuktigt vakuumgods eller vakuumgods med vätska, med normal svetstid

(14) Knappen Vacuum & seal / Cancel
För automatisk vakuumförpackning 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 vakuumförpackning.

(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.

5.3 Typskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

6 Manövrering och drift

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

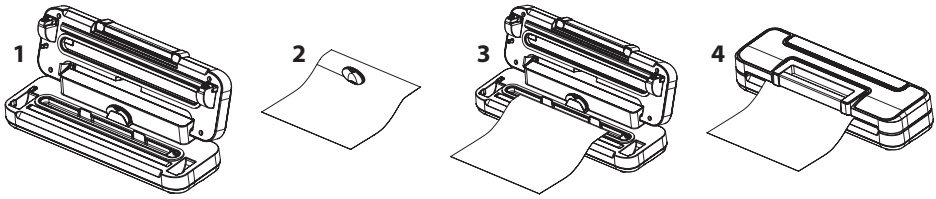
6.1 Idrifttagning

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".

6.2 Påsar, rullar och klistermärken för Food Manager

Använd endast påsar och rullar som uttryckligen är avsedda för dammsugning. De filmrullar och påsar som medföljer är lämpliga för SousVide-matlagning (70 °C i 2 timmar och 100 °C i 15 minuter) och för frysning. När du använder folier från andra tillverkare, kontrollera att de också är lämpliga för mikrovågsugn och för matlagning i påse (sous vide) samt för frysning.
Observera att stångdammsugare som den här apparaten endast kan användas med strukturerade foliepåsar. CASO erbjuder ett brett sortiment av olika rullar och påsar för detta ändamål. De medföljande klistermärkena används för att organisera maten. Med appen Caso Food Manager kan du se vilken mat som är tillgänglig eller behöver förbrukas. Ta reda på mer på www.myfoodmanager.de.

6.3 Tillverkning med en påse från rullen

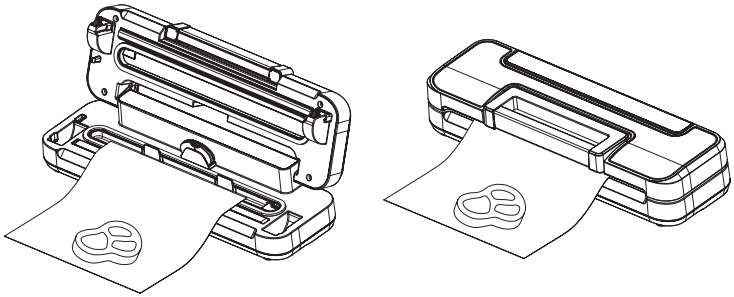


1. Placera enheten på en torr plats.
2. Öppna enheten med hjälp av handtaget.
3. För skärkniven nu över hela skenan för att skära av folien.
4. Placera foliens ena ände över svetsstången.
5. Stäng locket och tryck ner handtaget.
6. Tryck på knappen Seal.
7. Motsvarande lysdiod tänds och slocknar när svetsningen är avslutad.
8. Fäll sedan upp handtaget för att öppna enheten och ta bort påsen.
9. Påsen kan nu användas för vakuumförpackning.

OBS

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

6.4 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" och "Moist".
7. Tryck nu på „Vacuum & seal / Cancel" så vakuumsugs och förseglas påsen automatiskt.
8. Motsvarande lysdiod tänds och slocknar sedan när processen är klar.
9. Om du vill avbryta processen trycker du en gång till på knappen "Vacuum & seal / Cancel".
10. Fäll sedan upp handtaget för att öppna enheten och ta bort påsen.

OBS

- Du kan använda enheten upp till 50 gånger i direkt följd med „Vacuum & seal" och upp till 50 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 vakuumresultat.
- 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 vakuumförpackning.
- Eftersom livsmedel expanderar något under infrysningen krävs ca 8 cm extra påslängd.
- Lägg kött eller fisk på hushållspapper och vakuumförpacka 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 vakuumförpacka dem sedan. På så sätt kan de sedan lättare tas ut.
- Om vätska har sugits in i den uttagbara uppsamlingsbrickan ska brickan tas ut ur apparaten för rengöring.

6.5 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 vakuum-

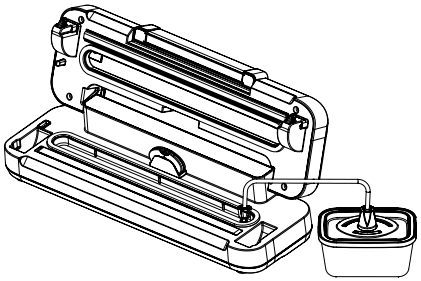
sugningens varaktighet och därmed styrkan. Detta gör att du kan anpassa vakuumstyrkan till livsmedlets konsistens samt vakuumbehandla mjuka livsmedel (t.ex. bär) utan att krossa dem. Tid- och tryckregleringen förhindrar att känslig mat pressas. När du packar lite saftigare mat kan du också använda den 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.

6.6 Vakuumförpackning i en behållare



1. Ställ upp enheten på en torr plats.
2. Torka av vakuumbehållaren och dess lock så att dessa är rena och torra.
3. Fyll behållaren med vakuumgodset. Var noga med att inte fylla på för mycket av vakuumgodset.
4. Tillslut behållaren med tillhörande lock.
5. Öppna enheten med handtaget.
6. Ta bort den uttagbara vakuumkammaren för att komma åt anslutningen för behållare under.
7. Fäst ena änden av vakuumslangen till anslutningen på enheten och den andra änden med adaptern på behållarlocket.
8. Använd knappen "Pulse" för att själv reglera vakuumsugningsprocessens styrka och avsluta den vid önskad tidpunkt.
9. Ta först bort vakuumslangen från behållarens lock, därefter från enhetens anslutning.

OBS

▶ Du kan även använda zip-påsar för vakuumförpackning.

6.7 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.

7 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.

7.2 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 vakuumkammaren och skölj den i varmt vatten med lite diskmedel, torka den försiktigt och sätt tillbaka den.

◆ Förvaringspåsar

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

⚠ FÖRSIKTIGHET

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

◆ **Gummipackning (8)**

Ta ut gummipackningen och rengör den i varmt tvålvatten.

OBS

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

8 Åtgärdande av störningar

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

8.1 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.

8.2 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
	Svetfogen 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.**

9 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.

9.1 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.

10 Garanti

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.

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

İçindekiler

1 Genel Bilgiler 139
1.1 Bu kılavuz hakkında bilgiler 139
1.2 Uyarı talimatları 139
1.3 Sorumluluğun sınırlandırılması 139
1.4 Telif hakkı 140
2 Güvenlik 140
2.1 Amacına uygun kullanım 140
2.2 Genel güvenlik talimatları 140
2.3 Tehlike kaynakları 142
2.3.1 Yaralanma tehlikesi 142
2.3.2 Yangın tehlikesi 142
2.3.3 Elektrik akımından kaynaklanan tehlike 142
3 Gıdaların saklanmasına yönelik güvenlik talimatları 143
4 Devreye alma 143
4.1 Güvenlik talimatları 143
4.2 Teslimat kapsamı ve taşıma kontrolü 144
4.3 Kullanım alanı 144
4.4 Ambalajdan çıkarma 144
4.5 Kurulum yeri için gereklilikler 144
4.6 Elektrik bağlantısı 145
5 Yapı ve fonksiyon 145
5.1 Genel bakış 145
5.2 Kumanda elemanları 146
5.3 Tip etiketi 147
6 Kullanım ve işletim 147
6.1 Devreye alma 147
6.2 Poşetler, rulolar ve Food Manager etiketleri 147
6.3 Rulodan poşet hazırlanması 147
6.4 Bir poşette vakumla ambalajlama 148
6.5 "Pulse" fonksiyonunun kullanımı (manuel vakum) 149
6.6 Bir kapta vakumla ambalajlama 149
6.7 Vakum cihazının saklanması 150
7 Temizlik ve bakım 150
7.1 Güvenlik talimatları 150
7.2 Temizlik 150
8 Arıza giderme 151
8.1 Güvenlik talimatları 151
8.2 Arıza nedenleri ve giderilmesi 151
9 Kullanım ömrü sona eren cihazın bertarafı 152
9.1 Ambalajın bertarafı 153
10 Garanti 153

1 Genel Bilgiler

Bu kılavuzda yer alan bilgileri okuyarak cihazınızı kısa sürede tanıyabilir ve tüm fonksiyonlarını eksiksiz şekilde kullanabilirsiniz. Cihaz doğru kullanılıp bakım yapıldığı takdirde uzun yıllar boyunca hizmet verecektir. Ürünü kullanırken keyif almanızı dileriz.

1.1 Bu kılavuz hakkında bilgiler

Bu kullanım kılavuzu vakum cihazının ayrılmaz bir parçasıdır (bundan sonra cihaz olarak anılacaktır) ve cihazın devreye alınması, güvenliği, amacına uygun kullanımı ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Kullanım kılavuzu her zaman cihazın yanında bulunmalıdır. Aşağıdaki işlemlerle görevlendirilen herkes tarafından okunmalı ve uygulanmalıdır:

- devreye alma
- kullanım
- arıza giderme ve/veya
- temizlik

Bu kullanım kılavuzunu saklayın ve cihazı devrettiğinizde yeni kullanıcıya teslim edin.

1.2 Uyarı talimatları

Bu kullanım kılavuzunda aşağıdaki uyarı seviyeleri kullanılmaktadır:

⚠ TEHLIKE

Bu tehlike düzeyindeki bir uyarı, yaklaşan tehlikeli bir durumu belirtir. Tehlikeli durum önlenmezse ölüme veya ağır yaralanmalara yol açabilir.

▶ Ölüm veya ağır yaralanma riskini önlemek için bu uyarıda verilen talimatlara mutlaka uyun.

⚠ UYARI

Bu tehlike düzeyindeki bir uyarı, olası tehlikeli bir durumu belirtir. Tehlikeli durum önlenmezse ciddi yaralanmalara neden olabilir.

▶ Yaralanmaları önlemek için bu uyarıda verilen talimatlara uyun.

⚠ DIKKAT

Bu tehlike düzeyindeki bir uyarı, olası tehlikeli bir durumu belirtir. Tehlikeli durum önlenmezse hafif veya orta dereceli yaralanmalara yol açabilir.

▶ Yaralanmaları önlemek için bu uyarıda verilen talimatlara uyun.

NOT

Bir not, cihazın kullanımını kolaylaştıran ek bilgileri belirtir.

1.3 Sorumluluğun sınırlandırılması

Bu kılavuzda yer alan tüm teknik bilgiler baskı anındaki bilgi seviyesini yansıtır. Bu bilgilerden herhangi bir hak talebinde bulunulamaz. Üretici aşağıdaki durumlarda oluşan hasarlardan sorumlu değildir:

- kullanım talimatlarına uyulmaması
- amacına uygun olmayan kullanım
- hatalı veya yetkisiz onarımlar
- teknik değişiklikler veya modifikasyonlar

- onaylanmamış yedek parça kullanımı
- onaylanmamış aksesuar kullanımı

Değişiklikler önerilmez ve garanti kapsamı dışındadır. Çeviriler en iyi bilgiye dayanarak hazırlanmıştır. Çeviri hatalarından sorumluluk kabul edilmez. Bağlayıcı olan tek metin Almanca orijinal metindir.

1.4 Telif hakkı

Bu dokümantasyon telif haklarıyla korunmaktadır. Tüm çoğaltma, kopyalama ve dağıtım hakları — kısmen dahi olsa — CASO GmbH'ye aittir. İçerik ve teknik değişiklikler saklıdır.

2 Güvenlik

Bu bölümde cihazın güvenli kullanımı için önemli uyarılar yer almaktadır. Yanlış kullanım yaralanmalara ve maddi hasarlara yol açabilir.

2.1 Amacına Uygun Kullanım

Bu cihaz, yalnızca kapalı alanlarda ev içi kullanım için; poşetlerin ve kapların vakumlanması ile folyo malzemelerin mühürlenmesi amacıyla tasarlanmıştır. Ayrıca bu cihaz, yarı profesyonel alanlarda da (avcılar, balıkçılar, hobi aşçıları vb.) kullanılabilir. Bunun dışında kalan veya belirtilen kullanım amacını aşan her türlü kullanım, amaca uygun olmayan kullanım olarak kabul edilir.

⚠ UYARI

Amacına Uygun Olmayan Kullanımdan Kaynaklanan Tehlike!
Cihazın amacına uygun olmayan ve/veya farklı bir şekilde kullanılması durumunda cihazdan tehlikeler doğabilir.

- ▶ Cihazı yalnızca amacına uygun şekilde kullanınız.
- ▶ Bu kullanım kılavuzunda açıklanan talimat ve prosedürlere mutlaka uyunuz.

Amacına uygun olmayan kullanımdan kaynaklanan her türlü hasar için talepler geçersizdir. Tüm risk kullanıcıya (işleticiye) aittir.

2.2 Genel Güvenlik Talimatları

NOT

Cihazın güvenli bir şekilde kullanılabilmesi için aşağıdaki genel güvenlik talimatlarına uyunuz:

- ▶ Cihazı kullanmadan önce dışarıdan görülebilen herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz. Hasarlı bir cihazı çalıştırmayınız.
- ▶ Olası yaralanmaları ve yanlış kullanım risklerini önlemek için cihazı yalnızca bu kullanım kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanınız.
- ▶ Bu cihaz; 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel yetileri kısıtlı olan ya da deneyim ve bilgi eksikliği bulunan kişiler

NOT

tarafından, cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmeleri ve ortaya çıkabilecek tehlikeleri anlamaları koşuluyla, gözetim altında kullanılabilir.

- Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 8 yaş ve üzeri olmaları ve gözetim altında bulunmaları şarttır.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyiniz.
- Cihazı ve bağlantı kablosunu 8 yaşından küçük çocuklardan uzak tutunuz.
- Cihazı yalnızca kuru ve kapalı alanlarda kullanınız.
- Cihazı gözetimsiz çalıştırmayınız.
- Cihazı aşağıdaki durumlarda kullanmayınız:
  • cihazın kendisi veya parçaları hasarlıysa,
  • elektrik kablosu veya fişi hasarlıysa,
  • cihaz yere düşmüşse.
- Her kullanımdan önce elektrik kablosunu tamamen açınız. Elektrik kablosunun keskin kenarlar veya sıcak nesneler nedeniyle zarar görmemesine dikkat ediniz.
- Aşağıdaki durumlarda cihazın fişini prizden çekiniz:
  • cihaz kullanılmadığında,
  • her kullanımdan sonra,
  • cihazı temizlemeden veya kaldırmadan önce,
  • çalışma sırasında açıkça bir arıza meydana gelirse,
  • fırtına sırasında.
- Cihazda veya elektrik kablosunda herhangi bir değişiklik yapmayınız. Onarımların yalnızca yetkili bir servis veya uzman bir atölye tarafından yapılmasını sağlayınız; usulüne uygun olmayan onarımlar kullanıcı için tehlike oluşturabilir. Lütfen birlikte verilen garanti koşullarını da dikkate alınız.
- Cihazı yalnızca orijinal aksesuarları ile kullanınız.
- Cihazın onarımı yalnızca üretici tarafından yetkilendirilmiş bir müşteri hizmetleri tarafından yapılmalıdır; aksi takdirde, sonradan oluşabilecek hasarlarda garanti hakkı geçerliliğini yitirir. Uygun olmayan onarımlar kullanıcı için ciddi tehlikeler doğurabilir.
- Arızalı parçalar yalnızca orijinal yedek parçalar ile değiştirilmelidir.

NOT

Yalnızca bu parçaların güvenlik gerekliliklerini karşıladığı garanti edilebilir.

- ▶ Saklama sırasında, contaların şeklinin bozulmaması ve cihazın işlevinin olumsuz etkilenmemesi için kapağı sadece gevşek bir şekilde kapatınız, kilitlemeyiniz.

2.3 Tehlike Kaynakları

2.3.1 Yaralanma Tehlikesi

⚠ UYARI

Cihazın kaynak (mühürleme) çubuğu çok yüksek sıcaklıklara ulaşır. Kendinizin ve başkalarının yanmasını önlemek için aşağıdaki güvenlik talimatına mutlaka uyunuz:

- ▶ Olası yanıkları önlemek için, kaynak işleminden hemen sonra kaynak çubuğuna kesinlikle dokunmayınız.

2.3.2 Yangın Tehlikesi

⚠ UYARI

Cihazın uygun olmayan şekilde kullanılması durumunda yangın tehlikesi mevcuttur. Yangın riskini önlemek için aşağıdaki güvenlik talimatlarına uyunuz:

- ▶ Cihazı yanıcı maddelerin yakınına yerleştirmeyiniz.
- ▶ Cihazı her türlü ısı kaynağından (gaz, elektrik, brülör, ısıtılmış fırın vb.) uzak tutunuz.

2.3.3 Elektrik Akımından Kaynaklanan Tehlike

⚠ TEHLIKE

Elektrik akımı nedeniyle hayati tehlike! Gerilim altındaki iletkenler veya bileşenlerle temas edilmesi halinde hayati tehlike söz konusudur.

Elektrik çarpması riskini önlemek için aşağıdaki güvenlik talimatlarına uyunuz:

- ▶ Bu cihazın elektrik bağlantı kablosu hasar görürse, tehlikeleri önlemek amacıyla üretici, yetkili servis veya benzer şekilde nitelikli bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

⚠ TEHLIKE

- Cihazın muhafazasını kesinlikle açmayınız. Gerilim altındaki bağlantılara dokunulması ve elektriksel veya mekanik yapının değiştirilmesi elektrik çarpması tehlikesi oluşturur. Ayrıca cihazda işlev bozuklukları meydana gelebilir.
- Cihaza ve fişe ıslak ellerle dokunmayınız.
- Cihazın açıklıklarına herhangi bir nesne sokmayınız. Gerilim taşıyan parçalara temas edilmesi durumunda elektrik çarpması tehlikesi vardır.

3 Gıdaların Saklanmasına İlişkin Güvenlik Talimatları

Vakumla mühürleme işlemi sırasında belirli uygulama kurallarına uyulması, vakumlanan / mühürlenen gıdaların kalite ve güvenliğinin korunmasını sağlar.

NOT

Cihazın güvenli bir şekilde kullanılması için aşağıdaki genel güvenlik talimatlarına mutlaka uyunuz:

- Bozulabilir gıdalar ısıtılmış, çözdürülmüş veya soğutmasız şekilde muhafaza edilmişse, derhal tüketilmelidir.
- Hijyen koşullarına özellikle dikkat ediniz; vakumlama işleminden önce ellerinizi yıkayınız ve tüm çalışma ekipmanları ile cihazı tamamen temiz tutunuz.
- Bozulabilir gıdaları vakumla ambalajladıktan hemen sonra soğutunuz veya dondurunuz.
- Vakumlanmış gıdaları oda sıcaklığında muhafaza etmeyiniz. Yağ oranı yüksek gıdaları acılaşmayı önlemek için mümkün olduğunca serin ve karanlık bir ortamda saklayınız.
- Elma, muz, patates ve kök sebzeler gibi meyve ve sebzeleri soyunuz; yalnızca bu şekilde vakum ambalajlama raf ömrünü uzatır.
- Gaz oluşumunu önlemek amacıyla, lahana ve brokoli gibi sebzeleri vakumlamadan önce kısa süreli haşlayınız (blanşlayınız).

4 Cihazın İlk Kullanıma Alınması

Bu bölüm, cihazın ilk kullanımı için önemli bilgiler içermektedir.
Tehlikeleri ve cihazda oluşabilecek hasarları önlemek için bu talimatlara mutlaka uyunuz.

4.1 Güvenlik Talimatları

⚠ UYARI

Cihazın İlk Kullanımı Sırasında Tehlike! Cihazın devreye alınması sırasında kişisel yaralanmalar ve maddi hasarlar meydana gelebilir. Bu risklerin önlenmesi için aşağıdaki güvenlik talimatlarına mutlaka uyunuz:

- Ambalaj malzemeleri oyun amaçlı kullanılmamalıdır. Boğulma tehlikesi vardır.

4.2 Teslimat Kapsamı ve Taşıma Kontrolü

Cihaz standart olarak aşağıdaki bileşenlerle birlikte teslim edilir:

- VRH 290 advanced
- Adaptörlü vakum hortumu
- Kullanım kılavuzu
- Vakum haznesi için çıkarılabilir sıvı toplama tepsisi
- 1 adet çıkarılabilir kesici (cutter)
- 10 adet ayaklı folyo poşet (20 × 30 cm)
- Gıda organizasyonu için 4 yaprak etiket

NOT

- ▶ Teslimatı eksiksiz olup olmadığını ve gözle görülebilir hasarlar açısından kontrol ediniz.
- ▶ Eksik teslimatları veya yetersiz ambalajlama ya da taşıma sırasında oluşmuş hasarları derhal taşıyıcı firmaya, sigorta şirketine ve satıcıya bildiriniz.

4.3 Kullanım Alanı

Lezzeti ve tazeliği koruyun, bozulmuş gıdaların azalması sayesinde maliyetlerinizi düşürün.

- Et, balık, kümes hayvanları, deniz ürünleri ve sebzeler gibi gıdaları dondurmak veya buzdolabında saklamak için ambalajlayınız.
- Fasulye, kuruyemiş, müsli vb. kuru gıdaları daha uzun süre muhafaza edebilmek için vakumlayınız.
- Vakum cihazınızı gıda dışı alanlarda da kullanabilirsiniz: Vakumla paketlenmiş kamp malzemeleri (ör. kibrit, ilk yardım setleri ve giysiler) temiz ve kuru kalır; gümüş eşyalar ve koleksiyon ürünleri kararma yapmaz.

4.4 Ambalajdan Çıkarma

Cihazı ambalajından çıkarmak için, cihazı kartondan çıkarınız ve tüm ambalaj malzemelerini temizleyiniz.

NOT

- ▶ Garanti süresi boyunca, olası bir garanti durumunda cihazın düzgün şekilde paketlenebilmesi için orijinal ambalajı saklamanız tavsiye edilir.

4.5 Kurulum Yeri İçin Gereklilikler

Cihazın güvenli ve hatasız çalışabilmesi için kurulum yeri aşağıdaki şartları karşılamalıdır:

- Cihaz; sağlam, düz, yatay, ısıya dayanıklı ve yeterli taşıma kapasitesine sahip bir yüzeye yerleştirilmelidir. Yüzey, hem cihaz hem de vakumlanacak en ağır ve en büyük ürün için yeterli alan sağlamalıdır.
- Vakum cihazını çalışma sırasında hareket ettirmeyiniz.
- Kurulum yerini, çocukların cihazın sıcak kaynak çubuğuna ulaşamayacağı şekilde seçiniz
- Cihazı sıcak, ıslak veya çok nemli ortamlarda ya da yanıcı maddelerin yakınında kullanmayınız.

- Yeterli hava sirkülasyonu için cihazın her tarafında yaklaşık 10 cm boşluk bırakınız.
- Priz kolay erişilebilir olmalı, acil durumlarda fiş rahatlıkla çekilebilmelidir.
- Cihazın sabit olmayan yerlerde (ör. gemilerde) kurulumu yalnızca, bu cihazın güvenli kullanım koşullarını sağlayabilecek yetkili uzman kişiler veya firmalar tarafından yapılmalıdır.

4.6 Elektrik Bağlantısı

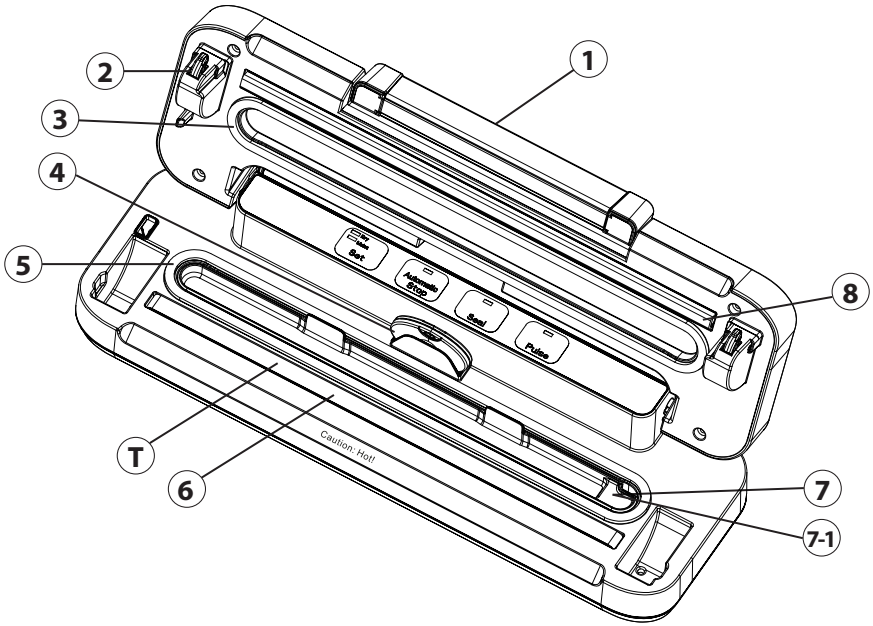
Cihazın güvenli ve sorunsuz bir şekilde çalışabilmesi için elektrik bağlantısı sırasında aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

- Cihazı bağlamadan önce, tip etiketinde belirtilen bağlantı değerlerini (gerilim ve frekans) elektrik şebekenizin değerleri ile karşılaştırınız. Cihazın zarar görmemesi için bu değerler birbiriyle uyumlu olmalıdır. Tereddüt halinde bir elektrik uzmanına danışınız.
- Elektrik kablosunun hasarsız olduğundan ve cihazın üzerinden veya altından ya da sıcak ve/veya keskin kenarlı yüzeylerin üzerinden geçirilmediğinden emin olunuz.
- Cihazın elektriksel güvenliği ancak, usulüne uygun şekilde kurulmuş bir topraklama hattı (koruyucu iletken) bulunan bir prize bağlandığında garanti altına alınır. Topraklamasız prizlerde cihazın çalıştırılması yasaktır. Şüphe durumunda, evinizdeki elektrik tesisatını bir elektrik uzmanına kontrol ettiriniz.

5 Yapı ve Fonksiyon

Bu bölümde, cihazın yapısı ve çalışma prensibi hakkında önemli bilgiler bulabilirsiniz.

5.1 Genel Görünüm



1. Tutamaç
2. Kilitleme kancası
3. Üst conta
4. Kesici (Cutter)
5. Alt conta
6. Kaynak çubuğu (Teflon kaplamalı bir ısıtma teli içerir; bu tel, poşetin yapışmadan mühürlenmesini sağlar.)
7. Çıkarılabilir vakum haznesi
7-1. Kapların vakumlanması için vakum hortumu bağlantısı (bkz. s. 148)
8. Kauçuk conta (Poşeti kaynak çubuğuna bastırır.)

⚠ UYARI

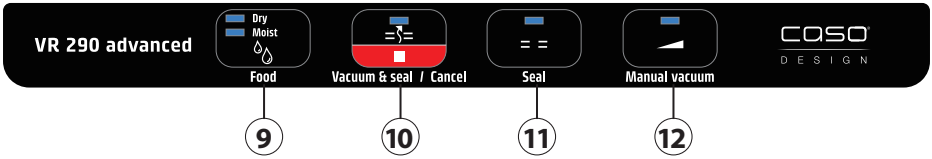
Dikkat – Yanma Tehlikesi! Cihazın kaynak (mühürleme) çubuğu çok yüksek sıcaklıklara ulaşır. Kendinizin ve başkalarının yanmasını önlemek için aşağıdaki güvenlik talimatına uyunuz:

- Olası yanıkları önlemek amacıyla, kaynak işleminden hemen sonra kaynak çubuğuna kesinlikle dokunmayınız.

NOT

- Teflon bandı (T) çıkarmayınız!

5.2 Kumanda Elemanları



Progress – LED Gösterge LED aydınlatma, ilgili işlemin ilerleme durumunu gösterir.
Tuşlar Seçilen fonksiyon, ilgili kontrol lambası (LED) ile gösterilir.

9. Food (Dry & Moist) Tuşu
Kaynak (mühürleme) süresi için iki farklı ayar seçeneği sunar:
Dry (Kuru): Sıvı içermeyen veya kuru vakumlanacak ürünler için; daha kısa kaynak süresi kullanılır.
Moist (Nemli): Nemli veya sıvı içeren vakumlanacak ürünler için; normal kaynak süresi kullanılır.

10. Vacuum & Seal / Cancel Tuşu
Bir poşetin otomatik olarak vakumlanması ve mühürlenmesi için kullanılır. İşlemi iptal etmek için tuşa tekrar basınız. Bu tuş ile diğer işlemleri de iptal edebilirsiniz.

11. Seal Tuşu
Ek bir vakumlama işlemi olmadan poşeti mühürlemek için kullanılır.

(12) Pulse Tuşu
Tuşa basılı tutulduğu sürece poşetten hava çekilir. Tuş bırakıldığında işlem sona erer. Daha sonra poşet Seal tuşu ile mühürlenmelidir. Bu fonksiyon kaplar için de kullanılabilir.

5.3 Tip Etiketi

Bağlantı ve performans bilgilerini içeren tip etiketi, cihazın alt kısmında bulunmaktadır.

6 Kullanım ve Çalıştırma

Bu bölümde, cihazın kullanımıyla ilgili önemli bilgiler yer almaktadır.
Tehlikeleri ve hasarları önlemek için bu talimatlara mutlaka uyunuz.

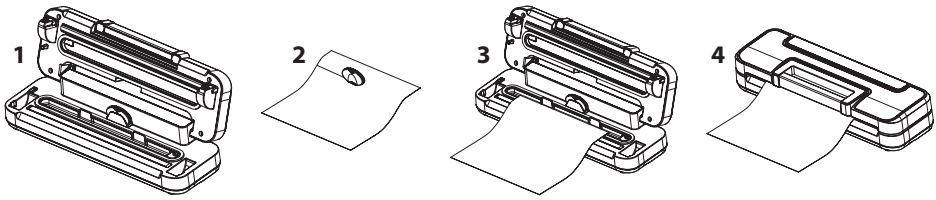
6.1 İlk Kullanıma Alma

Her kullanımdan önce ve her mühürleme işleminden sonra, cihaz ile gıdalarla temas eden tüm aksesuarların dikkatlice temizlenmesi gerekmektedir. Bunun için lütfen "Temizlik ve Bakım" bölümünde yer alan talimatlara uyunuz.

6.2 Poşetler, Rulolar ve Food Manager Etiketleri

Lütfen yalnızca vakumlama için özel olarak üretilmiş poşet ve ruloları kullanınız. Ürünle birlikte verilen folyo ruloları ve poşetler, Sous-Vide pişirme (70 °C'de 2 saat ve 100 °C'de 15 dakika) ile dondurma işlemleri için uygundur. Diğer üreticilere ait folyoları kullanmadan önce, bunların da mikrodalga fırın, poşet içinde pişirme (Sous-Vide) ve dondurma işlemleri için uygun olup olmadığını mutlaka kontrol ediniz. Lütfen bu cihaz gibi şerit (balk) tip vakum cihazlarının, prensip olarak yalnızca dokulu (kanallı) folyo poşetlerle çalıştırılabileceğini dikkate alınız. CASO, bu amaçla çok çeşitli rulo ve poşet seçenekleri sunmaktadır. Birlikte verilen etiketler, gıda organizasyonu için kullanılmaktadır. CASO Food Manager uygulaması ile hangi gıdaların mevcut olduğunu veya hangilerinin tüketilmesi gerektiğini takip edebilirsiniz. Daha fazla bilgi için: www.myfoodmanager.de

6.3 Rulodan Poşet Hazırlanması



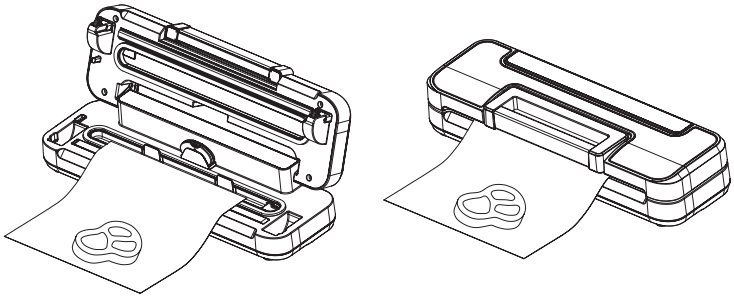
1. Cihazı kuru bir yere yerleştiriniz.
2. Tutma kolu yardımıyla cihazı açınız.
3. Kesici (cutter) yardımıyla folyoyu istediğiniz uzunlukta kesiniz. (Şekil 2)
4. Folyonun bir ucunu kaynak çubuğunun üzerine yerleştiriniz.
5. Kapağı kapatınız ve tutma kolunu aşağı bastırınız. (Şekil 4)
6. Seal tuşuna basınız.

7. İlgili LED yanar ve kaynak işlemi tamamlandığında söner.
8. Tutma kolunu yukarı kaldırarak cihazı açınız ve poşeti çıkarınız.
9. Poşet artık vakumlama işlemi için hazırdır.

NOT

- Kullanılacak poşetin uzunluğu, saklanacak gıdadan en az 8 cm daha uzun olmalıdır. Poşetin açıldıktan sonra tekrar mühürlenmesi planlanıyorsa, buna ek olarak 2 cm daha pay bırakılmalıdır.

6.4 Poşet İçinde Vakumla Ambalajlama



1. Cihazı kuru bir yere yerleştiriniz.
2. Tutma kolu yardımıyla cihazı açınız.
3. Gıdaları poşetin içine yerleştiriniz.
4. Poşetin açık ucunu vakum haznesine yerleştiriniz.
5. Kapağı kapatınız ve tutma kolunu aşağı bastırınız.
6. Food tuşu ile Dry veya Moist seçeneklerinden uygun kaynak (mühürleme) süresini seçiniz.
7. Ardından Vacuum & Seal / Cancel tuşuna basınız; poşet otomatik olarak vakumlanır ve mühürlenir.
8. İlgili LED yanar ve işlem tamamlandığında söner.
9. İşlemi iptal etmek isterseniz, Vacuum & Seal / Cancel tuşuna tekrar basınız.
10. Tutma kolunu yukarı kaldırarak cihazı açınız ve poşeti çıkarınız.

NOT

- Cihazı, aşırı ısınma olmadan "Vacuum & Seal" işlemi için arka arkaya 50 defaya kadar, "Seal" işlemi için de 50 defaya kadar kullanabilirsiniz.
- Poşete çok fazla gıda koymayınız; poşetin açık ucunun vakum haznesine kolayca yerleştirilebilmesi gerekmektedir.
- Poşeti mühürlemeden önce açık ucunu temizleyiniz ve düzleştiriniz. Kusursuz bir mühürleme sonucu elde etmek için gıda kalıntılarını, nemi ve kırışıklıkları gideriniz.
- Vakumlama işleminden önce poşetin içindeki havayı elle mümkün olduğunca dışarı sıvazlayarak çıkarınız; bu, vakumlama işlemini optimize eder.
- Gıdalar keskin kenarlara (örneğin kemikler) sahipse, poşetin zarar görmesini önlemek için bunları mutfak kâğıdına sarınız.
- Sıvı gıdaları önce uygun bir kapta dondurunuz, ardından vakumlamak için poşete aktarınız.
- Gıdalar donarken bir miktar genleşebileceğinden, kullanılacak poşeti yaklaşık 8 cm daha uzun seçiniz.

NOT

- Et veya balığı mutfak kâğıdı üzerine koyarak birlikte vakumlayınız. Mutfak kâğıdı, gıdalardaki nemi emme avantajı sağlar.
- Kolayca birbirine yapışan yumuşak gıdaları, pişirme kâğıdı veya parşömen kâğıdı ile ayırarak vakumlayınız; bu, daha sonra kolay çıkarılmalarını sağlar.
- Çıkarılabilir sıvı toplama tepsisine sıvı emilmişse, temizlik için tepsiyi cihazdan çıkarınız.

6.5 "Pulse" Fonksiyonunun Kullanımı (Manuel Vakumlama)

Vakumlama sırasında uygulanan basınç, bazı gıdalar için fazla gelebilir ve bu gıdalar poşet içinde ezilebilir. "Pulse" fonksiyonu ile vakumlama süresini ve dolayısıyla vakumlama gücünü kontrol edebilirsiniz. Bu sayede vakumlama gücünü gıdanın yapısına göre ayarlayabilir ve yumuşak gıdaları (örneğin orman meyveleri) ezmeden vakumlayabilirsiniz. Zaman ve basınç kontrolü, hassas gıdaların zarar görmesini önler. Ayrıca sulu gıdaların ambalajlanmasında bu fonksiyon, sıvının emilmesini önlemek için de kullanılabilir.

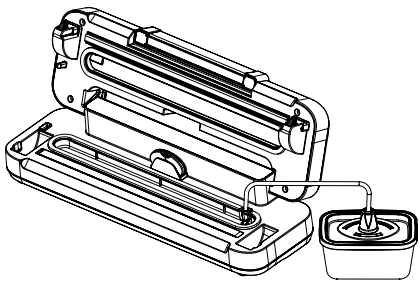
1. Cihazı kuru bir yere yerleştiriniz.
2. Tutma kolu yardımıyla cihazı açınız.
3. Gıdaları poşetin içine yerleştiriniz.
4. Poşetin açık ucunun vakum haznesinin içinde olduğundan emin olunuz.
5. Kapağı kapatınız ve tutma kolunu aşağı bastırınız.
6. Pulse tuşuna basınız. Tuşa basılı tutulduğu sürece poşetten hava çekilir.
7. Tuş bırakıldığında işlem durur.
8. İstediğiniz vakum seviyesine ulaşana kadar tuşa basılı tutunuz.
9. Seal tuşunun LED'i yanıp söner.
10. Seal tuşuna basarak poşeti mühürleyiniz.

NOT

- Eğer poşetten fazla hava çekilmişse, kısa bir süre bekleyiniz; cihaz poşetin içine tekrar bir miktar hava alacaktır. Ardından işlemi tekrar edebilirsiniz.

6.6 Kap İçinde Vakumla Ambalajlama

1. Cihazı kuru bir yere yerleştiriniz.
2. Vakumlanacak ürünü kaba doldurunuz. Kabı aşırı doldurmamaya dikkat ediniz.
3. Vakum kabını ve kapağını, temiz ve kuru olduklarından emin olmak için siliniz.
4. Kabı, kendisine ait kapak ile sıkıca kapatınız.
5. Tutma kolu yardımıyla cihazı açınız.
6. Altındaki kap bağlantısına erişmek için çıkarılabilir vakum haznesini çıkarınız. (Şekil 7)



7. Vakum hortumunun bir ucunu cihaz üzerindeki bağlantıya, diğer ucunu ise adaptör yardımıyla kapak üzerindeki bağlantıya takınız.

8. Vakumlama gücünü manuel olarak ayarlamak ve işlemi istediğiniz anda sonlandırmak için Pulse tuşuna basınız.
9. Önce vakum hortumunu kabın kapağından, ardından cihaz üzerindeki bağlantıdan çıkarınız.

NOT

- Ayrıca vakumlama işlemi için vakum ZIP poşetleri de kullanılabilir.

6.7 Vakum Cihazının Saklanması

Cihazınızı, çocukların erişemeyeceği, düz ve güvenli bir yerde muhafaza ediniz.

NOT

- Cihaz uzun süre kullanılmayacaksa, fişini prizden çekmeniz tavsiye edilir.
- Saklama sırasında contaların şeklinin bozulmaması için, kapağı yalnızca gevşek şekilde kapatınız ve tutma kolunu aşağı indiriniz; kilitlemeyiniz.

7 Temizlik ve Bakım

Bu bölümde, cihazın temizlik ve bakımıyla ilgili önemli bilgiler yer almaktadır.

7.1 Güvenlik Talimatları

⚠ DIKKAT

Cihazı temizlemeye başlamadan önce aşağıdaki güvenlik talimatlarına mutlaka uyunuz:

- Temizlik işleminden önce mutlaka fişi prizden çekiniz.
- Cihazın işlevselliğini ve güvenliğini korumak için düzenli olarak temizlenmeli ve kalıntılar giderilmelidir. Temizlikten önce daima fişi prizden çekiniz.
- Vakumlama işleminden sonra kaynak (mühürleme) çubuğu sıcak olabilir. Yanma tehlikesi vardır! Cihazın tamamen soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı mümkünse her kullanımdan sonra temizleyiniz.
- Cihazın içine nem girmesi elektronik bileşenlere zarar verebilir. Vakum pompası üzerinden cihazın içine sıvı girmemesine dikkat ediniz.
- Cihazı suya veya başka sıvılara daldırmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.
- Aşındırıcı, agresif temizlik maddeleri veya çözücüler kullanmayınız.
- İnatçı kirleri sert veya keskin cisimlerle kazımayınız.
- Cihazı tekrar kullanmadan önce iyice kurulayınız.

7.2 Temizlik

◆ **Cihazın Dış Yüzeyi**

Cihazın dış yüzeyini nemli bir bezle veya hafif, aşındırıcı olmayan bir sabunlu su çözeltisi kullanarak siliniz.

◆ **Cihazın İç Yüzeyi**

Cihazın iç kısmını, gıda kalıntılarını ve sıvıları gidermek için mutfak kâğıdı ile temizleyiniz. Vakum haznesindeki çıkarılabilir sıvı toplama tepsisini çıkarınız, ılık suda az miktarda bulaşık deterjanı ile yıkayınız, dikkatlice kurulayınız ve tekrar yerine takınız.

◆ **Vakum Poşetleri**

Vakum poşetleri birden fazla kez kullanılabilir. Poşeti ılık deterjanlı suda yıkayınız ve tekrar kullanmadan önce tamamen kurumasını sağlayınız.

⚠ DIKKAT

▶ Çiğ et, balık veya yağlı gıdaların saklanmasında kullanılmış poşetler tekrar kullanılamaz.

◆ **Kauçuk Conta (8)**

Kauçuk contayı yerinden çıkarınız ve ılık deterjanlı suda temizleyiniz.

NOT

▶ Kauçuk contayı tekrar takmadan önce dikkatlice kurulayınız.
▶ Cihazın düzgün çalışabilmesi için contanın doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

8 Arıza Giderme

Bu bölümde, arızaların tespiti ve giderilmesine yönelik önemli bilgiler yer almaktadır. Tehlikeleri ve cihazda hasar oluşmasını önlemek için aşağıdaki talimatlara uyunuz.

8.1 Güvenlik Talimatları

⚠ DIKKAT

▶ Elektrikli cihazlarda yapılacak onarımlar yalnızca üretici tarafından eğitilmiş yetkili uzmanlar tarafından gerçekleştirilmelidir.
▶ Uygun olmayan onarımlar, kullanıcı için ciddi tehlikelere ve cihazda hasara yol açabilir.

8.2 Arıza Nedenleri ve Giderilmesi

Aşağıdaki tablo, küçük arızaların tespit edilmesi ve giderilmesi konusunda yardımcı olur.

Arıza	Olası Neden	Çözüm
Vakum cihazı çalışmıyor	Elektrik fişi takılı değil	Elektrik fişini prize takınız
	Elektrik kablosu veya fiş arızalı	Yetkili servise başvurunuz
	Priz arızalı	Başka bir priz kullanınız
Kesilmiş rulo parçası doğru şekilde mühürlenmiyor	Rulo parçası doğru şekilde konumlandırılmamıştır	"Rulodan poşet hazırlanması" başlıklı bölümde açıklanan adımları uygulayınız

Poşet içerisinde tam bir vakum oluşturulmuyor	Poşetin açık ucu vakum haznesinin içinde tamamen yer almamaktadır	Poşeti doğru şekilde konumlandırınız
	Poşet hasarlıdır	Farklı / sağlam bir poşet kullanınız
	Kaynak contalarında ve/veya normal contalarda kirlenme bulunmaktadır	Contaları temizleyiniz, kuruduktan sonra doğru şekilde tekrar yerine takınız
Poşet doğru şekilde mühürlenmiyor	Kaynak çubuğu aşırı ısınmıştır, bu nedenle poşet erimektedir	Cihazın kapağını açınız ve birkaç dakika soğumasını bekleyiniz
Poşet mühürlendikten sonra vakumu tutmuyor	Poşet hasarlıdır	Farklı bir poşet seçiniz; içeriğin keskin kenarlarını gerekirse mutfak kâğıdı ile sarınız
	Kaynak dikişi boyunca kırışıklıklar, kırıntılar, yağ veya sıvılar nedeniyle sızdırmaz olmayan noktalar oluşmuştur	Poşeti yeniden açınız; poşetin üst iç kısmını temizleyiniz ve yeniden mühürlemeden önce kaynak çubuğu üzerindeki olası yabancı cisimleri temizleyiniz
	Kaynak dikişi kesintisiz ve tam olarak mühürlenmemiştir	Kaynak dikişini kesiniz ve vakumlama ile mühürleme işlemini yeniden başlatınız
	Poşetin içinde bulunan gıdalar gaz oluşumuna neden olmuştur	Lahana ve brokoli gibi sebzeleri vakumlamadan önce blanşlayınız
Kaynak (mühürleme) çubuğu, vakumlama işlemi tamamlanmadan önce mühürlemeye başlıyor	Kaynak çubuğu, arka arkaya çok fazla işlem yapılması nedeniyle aşırı ısınmış ve tüm hava henüz çekilmeden poşeti mühürlemiştir	Cihazın kapağını açınız ve birkaç dakika soğumasını bekleyiniz

NOT

- Yukarıda belirtilen adımlar sorunu çözmezse, lütfen yetkili müşteri hizmetleri ile iletişime geçiniz.

9 Kullanım Ömrü Sonunda Cihazın Bertaraf Edilmesi



Elektrikli ve elektronik atık cihazlar, çoğu zaman hâlâ değerli malzemeler içermektedir. Ancak bu cihazlar, işlev ve güvenlikleri için gerekli olan zararlı maddeleri de içerir. Bu maddeler, evsel atıklarla birlikte atıldığında veya hatalı şekilde bertaraf edildiğinde insan sağlığına ve çevreye zarar verebilir.
Bu nedenle eski cihazınızı kesinlikle evsel atıklar ile birlikte atmayınız.

NOT

- Elektrikli ve elektronik atık cihazların iadesi ve geri dönüşümü için, bulunduğunuz yerdeki yetkili toplama noktalarını kullanınız. Gerekirse belediyenizden, atık toplama hizmetinden veya satıcınızdan bilgi alabilirsiniz.
- Eski cihazınızın taşınana kadar çocukların erişemeyeceği güvenli bir yerde muhafaza edilmesini sağlayınız.

9.1 Ambalajın Bertaraf Edilmesi

Ambalaj, cihazı taşıma sırasında oluşabilecek hasarlardan korur. Ambalaj malzemeleri, çevreye duyarlı ve bertaraf tekniklerine uygun kriterlere göre seçilmiştir ve bu nedenle geri dönüştürülebilir niteliktedir. Ambalajın tekrar malzeme döngüsüne kazandırılması, hammaddeden tasarruf sağlar ve atık miktarını azaltır. Artık kullanılmayan ambalaj malzemelerini, "Yeşil Nokta (Grüner Punkt)" geri dönüşüm sistemi için belirlenmiş toplama noktalarına teslim ediniz.

10 Garanti

Bu ürün için, satış tarihinden itibaren geçerli olmak üzere, üretim veya malzeme hatalarından kaynaklanan kusurlar için 24 ay garanti verilmektedir. Garanti Almanya, Avusturya ve Hollanda için geçerlidir; diğer ülkeler için lütfen bizimle iletişime geçiniz. Alman Medeni Kanunu'nun (§437 ve devamı) hükümlerine göre sahip olduğunuz yasal ayıp haklarınız bu garantiden etkilenmez ve bu hakların kullanılması sizin için ücretsizdir. Garanti kapsamına, hatalı kullanım veya yanlış uygulama sonucu oluşan hasarlar ile cihazın işlevini veya değerini yalnızca önemsiz ölçüde etkileyen kusurlar dahil değildir. Ayrıca aşınmaya tabi parçalar, sorumluluğumuzda olmayan taşıma hasarları ve tarafımızca yetkilendirilmemiş kişiler tarafından yapılan onarımlar sonucu meydana gelen hasarlar garanti kapsamında değildir. Bu cihaz, evsel kullanım için tasarlanmış ve performans açısından buna göre yapılandırılmıştır; ticari kullanım yalnızca özel kullanım ile karşılaştırılabilir bir yüklenme söz konusu olduğu sürece garanti kapsamına girer ve daha ileri düzeyde ticari kullanım için tasarlanmamıştır. Haklı bir şikâyet durumunda, kusurlu cihaz tercihimize bağlı olarak onarılır veya ayıpsız bir cihaz ile değiştirilir. Açıkça görülebilen kusurlar teslimattan itibaren 14 gün içinde bildirilmelidir ve bunun dışındaki talepler hariç tutulmuştur. Garanti talebinde bulunmak için cihazı geri göndermeden önce her zaman satın alma belgesi ile birlikte bizimle iletişime geçilmesi gerekmektedir; iletişim bilgilerimiz bu kullanım kılavuzunun başında yer almaktadır.

תוכן העניינים

1 כללי **155**
1.1 מידע על מדריך זה **155**
1.2 הוראות אזהרה **155**
1.3 הגבלת אחריות **155**
1.4 זכויות יוצרים **156**
2 בטיחות **156**
2.1 שימוש בהתאם לייעוד **156**
2.2 הוראות בטיחות כלליות **156**
2.3 מקורות סכנה **157**
2.3.1 סכנת פציעה 157
2.3.2 סכנת שרֵפה 158
2.3.3 סכנה מפני זרם חשמלי 158
3 הוראות בטיחות לאחסון מזון **158**
4 הפעלה ראשונית **159**
4.1 הוראות בטיחות **159**
4.2 תכולת המשלוח ובדיקת הובלה **159**
4.3 תחום שימוש **159**
4.4 הוצאת המוצר מהאריזה **159**
4.5 דרישות למקום ההצבה **160**
4.6 חיבור לחשמל **160**
5 מבנה ותפקוד **160**
5.1 סקירה כללית **160**
5.2 רכיבי הפעלה **161**
5.3 לוחית נתונים **162**
6 הפעלה ותפעול **162**
6.1 הפעלה **162**
6.2 שקיות, גלילים ומדבקות **Food Manager** **162**
6.3 ייצור שקית מגליל **162**
6.4 אריזת ואקום בשקית **163**
6.5 שימוש בפונקציית **„Pulse"** (ואקום ידני) **164**
6.6 אריזת ואקום במכל **164**
6.7 אחסון מכשיר הוואקום **165**
7 ניקוי ותחזוקה **165**
7.1 הוראות בטיחות **165**
7.2 ניקוי **165**
8 טיפול בתקלות **166**
8.1 הוראות בטיחות **166**
8.2 גורמי תקלות ופתרונן **166**
9 סילוק מכשיר ישן **167**
9.1 סילוק האריזה **167**
10 אחריות **168**

1 כללי

אנא קראו את המידע הכלול כאן, כדי שתוכלו להכיר במהירות את המכשיר שלכם ולהשתמש בכל פונקציותיו במלואן. אם תשתמשו במכשיר ותתחזקו אותו כראוי, הוא ישרת אתכם במשך שנים רבות. אנו מאחלים לכם הנאה מרובה משימוש במכשיר.

1.1 הלא הלעפה תוארוה תודוא עדימ

עגונב בושח עדימ קפסמו ("רישכמה„ :ולהל) סוקאוה רישכממ דרפנ יתלב קלח הווהמ הז שומיש ך דימת וימז תויהל בייח שומישה ךירדמ. הנוכנ הקוחזחתו ידועיי שומיש, תוחיטב, רישכמה תלעפהל :לע דקפומה סדא לכ לע .רישכמל רומסב

- ולועפת
- רישכמה תלעפה
- רישכמה יוקינ
- וא/ו תולקת וקיתיו רותיא

.סיאבה סילעבל רישכמה סע דחי וריבעהלו הז שומיש ךירדמ רומשל שי .ויפל לועפלו הז ךירדמ אורקל

1.2 אזהרות בטיחות

:במדריך שימוש זה נעשה שימוש בסוגי האזהרות הבאים

⚠ סכנה

אזהרה ברמת סיכון זו מציינת מצב מסוכן העומד להתרחש. אי־הימנעות מהמצב המסוכן עלולה לגרום למוות או לפציעות חמורות.
.יש לפעול בהתאם להוראות אזהרה זו כדי למנוע סכנת מוות או פגיעות חמורות בבני אדם

⚠ אזהרה

אזהרה ברמת סיכון זו מציינת מצב מסוכן אפשרי. אי־הימנעות מהמצב עלולה לגרום לפציעות חמורות.
.יש לפעול בהתאם להוראות אזהרה זו כדי למנוע פגיעות בבני אדם

⚠ זהירות

אזהרה ברמת סיכון זו מציינת מצב מסוכן אפשרי. אי־הימנעות מהמצב עלולה לגרום לפציעות קלות או בינוניות.
.יש לפעול בהתאם להוראות אזהרה זו כדי למנוע פגיעות בבני אדם

הערה

.הערה מציינת מידע נוסף המסייע לשימוש נוח ויעיל במכשיר

1.3 הגבלת אחריות

כל המידע הטכני, הנתונים וההנחיות להתקנה, להפעלה ולתחזוקה הכלולים במדריך זה תואמים את מצב הידע העדכני במועד ההדפסה ומתבססים על ניסיוננו והבנתנו הקודמת, לפי מיטב ידיעתנו.
לא ניתן להסיק כל תביעה או דרישה מן המידע, האיורים והתיאורים המופיעים במדריך זה. היצרן אינו נושא באחריות לנזקים הנגרמים כתוצאה מ־

- אי־ציות להוראות מדריך זה
- שימוש שלא בהתאם לייעוד המכשיר
- תיקונים שבוצעו שלא כראוי
- שינויים טכניים או התאמות במכשיר
- שימוש בחלקי חילוף שאינם מאושרים
- שימוש באביזרים שאינם מאושרים

ביצוע שינויים במכשיר אינו מומלץ ואינו מכוסה במסגרת האחריות. תרגומים נעשים לפי מיטב ידיעתנו, אך איננו נושאים באחריות לשגיאות תרגום, גם אם התרגום בוצע על־ידינו או מטעמנו. הטקסט הגרמני המקורי בלבד הוא הקובע והמחייב.

הגנת זכויות יוצרים 1.4

תיעוד זה מוגן בזכויות יוצרים. כל הזכויות, לרבות זכויות השכפול הפוטו-מכני, ההעתקה וההפצה באמצעים מיוחדים (לדוגמה: עיבוד נתונים, אמצעי אחסון ורשתות נתונים), גם באופן חלקי, שמורות ל-CASO GmbH. שינויים תוכניים וטכניים שמורים.

בטיחות 2

בפרק זה תקבלו הנחיות בטיחות חשובות לשימוש במכשיר. מכשיר זה עומד בדרישות הבטיחות הקבועות בחוק. עם זאת, שימוש לא נכון עלול לגרום לפגיעות בגוף וברכוש.

שימוש ייעודי 2.1

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד, בחללים סגורים, לצורך ואקום של שקיות ומכלים וכן לאיטום יריעות פלסטיק. בנוסף, ניתן להשתמש במכשיר גם בתחום חצי-מקצועי (כגון ציידים, דייגים, טבחים חובבים וכדומה). כל שימוש אחר או שימוש החורג מהאמור נחשב לשימוש שאינו ייעודי.

⚠ אזהרה

סכנה עקב שימוש שאינו ייעודי! שימוש שאינו ייעודי ו/או שימוש מסוג אחר עלול לגרום לסכנות הנובעות מהמכשיר.

יש להשתמש במכשיר אך ורק בהתאם לייעודו.

יש לפעול בהתאם לשיטות העבודה המתוארות במדריך שימוש זה.

כל תביעה מכל סוג שהוא בגין נזקים הנובעים משימוש שאינו ייעודי—אינה תקפה. הסיכון מוטל במלואו על המפעיל.

הנחיות בטיחות כלליות 2.2

הערה

לשימוש בטוח במכשיר יש להקפיד על הנחיות הבטיחות הכלליות הבאות:

לפני השימוש יש לבדוק את המכשיר לאיתור נזקים חיצוניים נראים לעין. אין להפעיל מכשיר פגום.

יש להשתמש במכשיר אך ורק בהתאם לתיאור שבמדריך שימוש זה, כדי למנוע פציעות עקב שימוש שגוי.

מכשיר זה ניתן לשימוש על-ידי ילדים מגיל 8 ומעלה וכן על-ידי אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או שכליות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או הונחו לגבי השימוש הבטוח במכשיר ומבינים את הסכנות הכרוכות בכך.

פעולות ניקוי ותחזוקה על-ידי המשתמש אינן מותרות לילדים, אלא אם הם בני 8 ומעלה ונמצאים תחת השגחה.

הערה

.אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר
.יש להרחיק את המכשיר ואת כבל החשמל ממנו מילדים מתחת לגיל 8
.יש להפעיל את המכשיר אך ורק בחללים פנימיים יבשים
.אין להפעיל את המכשיר ללא השגחה
:אין להשתמש במכשיר
• אם המכשיר עצמו או חלקים ממנו פגומים
• אם כבל החשמל או התקע פגומים
• אם המכשיר נפל
לפני כל שימוש יש לפרוס את כבל החשמל במלואו. יש להקפיד שכבל החשמל .לא ייפגע מקצוות חדים או מחפצים חמים
:יש לנתק את התקע משקע החשמל
• כאשר המכשיר אינו בשימוש
• לאחר כל שימוש
• לפני ניקוי המכשיר או אחסונו
• אם במהלך ההפעלה מתרחשת תקלה ברורה
• בעת סופת רעמים
אין לבצע כל שינוי במכשיר או בכבל החשמל. יש לאפשר תיקונים רק במעבדה מקצועית, שכן תיקון שאינו מקצועי עלול לסכן את המשתמש. יש לעיין גם .בתנאי האחריות המצורפים
.יש להשתמש במכשיר אך ורק עם אביזרים מקוריים
תיקון המכשיר מותר רק באמצעות שירות לקוחות המורשה על-ידי היצרן; אחרת, לא תהיה זכאות לאחריות במקרה של נזקים עתידיים. תיקונים לא .מקצועיים עלולים לגרום לסכנות חמורות למשתמש
חלקים פגומים מותר להחליף רק בחלקי חילוף מקוריים. רק בחלקים אלו מובטח .עמידה בדרישות הבטיחות
לצורך אחסון, יש לסגור את המכסה באופן רפוי בלבד, ללא נעילה, כדי למנוע .עיוות של האטמים ופגיעה בתפקוד המכשיר

2.3 מקורות סכנה

2.3.1 סכנת פציעה

⚠ אזהרה

פס האיטום (הלחמה) של המכשיר מתחמם מאוד. אנא הקפידו על אזהרת :הבטיחות הבאה כדי למנוע כוויות לכם ולאחרים

כדי למנוע כוויות אפשריות, אין לגעת בפס האיטום מיד לאחר סיום פעולת .האיטום

2.3.2 סכנת שריפה

אזהרה

בשימוש שאינו תקין במכשיר קיימת סכנת שריפה. יש להקפיד על הוראות הבטיחות הבאות כדי למנוע סכנת שריפה:

.אין להציב את המכשיר בסמוך לחומרים דליקים

.(יש להרחיק את המכשיר מכל מקור חום שהוא (גז, חשמל, מבער, תנור מחומם

2.3.3 סכנה מהתחשמלות

סכנה

סכנת חיים מחשמל! מגע עם כבלים או רכיבים הנמצאים תחת מתח חשמלי מהווה סכנת חיים! יש להקפיד על הוראות הבטיחות הבאות כדי למנוע סכנת התחשמלות:

אם כבל החשמל של המכשיר נפגם, יש להחליפו באמצעות היצרן, שירות הלקוחות שלו או אדם מוסמך בעל הכשרה מתאימה, על מנת למנוע סכנות.

אין לפתוח בשום מקרה את מארז המכשיר. מגע עם חיבורים נושאי מתח ושינוי המבנה החשמלי או המכני עלולים לגרום להתחשמלות וכן לתקלות בתפקוד המכשיר.

.אין לגעת במכשיר או בתקע החשמלי בידיים רטובות

אין להחדיר חפצים לפתחים שבמכשיר. מגע עם חלקים נושאי מתח עלול לגרום להתחשמלות.

3 הוראות בטיחות לאחסון מזון

יש לפעול בהתאם להנחיות מסוימות בעת ואקום ואיטום המזון, כדי להבטיח את האיכות והבטיחות של המזון הוואקום / האטום.

הערה

:לשימוש בטוח במכשיר יש להקפיד על הוראות הבטיחות הכלליות הבאות

.מזון מתכלה שחומם, הופשר או אוחסן ללא קירור יש לצרוך מיד

יש להקפיד במיוחד על תנאי היגיינה נאותים; יש לרחוץ ידיים לפני פעולת הואקום ולשמור על ניקיון מוחלט של כל כלי העבודה והמכשיר.

.לאחר ואקום המזון המתכלה, יש לקררו או להקפיאו מיד

אין לאחסן מזון ואקום בטמפרטורת החדר. מזון עתיר שומן יש לאחסן ככל האפשר במקום קריר וחשוך, כדי למנוע התעפשות.

יש לקלף פירות וירקות כגון תפוחים, בננות, תפוחי אדמה וירקות שורש; רק כך מאריך הוואקום את חיי המדף שלהם.

.ירקות כגון כרוב וברוקולי לפני ואקום שלהם (blanch) כדי למנוע היווצרות גזים, יש לחלוט

4 הפעלה ראשונית

בפרק זה תקבלו הנחיות חשובות להפעלה הראשונית של המכשיר. יש להקפיד על ההוראות כדי למנוע סכנות ונזקים למכשיר.

4.1 הנחיות בטיחות

⚠ אזהרה

בעת הפעלת המכשיר לראשונה עלולים להיגרם נזקי גוף ורכוש יש להקפיד על הוראות הבטיחות הבאות כדי למנוע סכנות:
אין להשתמש בחומרי האריזה למשחקים. קיימת סכנת חנק.

4.2 תכולת המשלוח ובדיקת הובלה

המכשיר מסופק בסטנדרט עם הרכיבים הבאים:

- VRH 290 advanced
- צינור ואקום עם מתאם
- מדריך שימוש
- מגש איסוף נוזלים נשלף לתא הוואקום
- חותכן נשלף אחד
- ס"מ 20×30, שקיות ואקום עם בסיס עומד 10
- גיליונות מדבקות לארגון מזון ידית 4

הערה

יש לבדוק שהמשלוח שלם וללא נזקים חיצוניים נראים לעין.
יש לדווח מיידית לחברת ההובלה, לחברת הביטוח ולספק על משלוח חסר או על נזקים שנגרמו עקב אריזה לקויה או הובלה.

4.3 תחום שימוש

שמרו על טעם וטריות והפחיתו עלויות באמצעות צמצום מזון שהתקלקל.

- ארזו מזון כגון בשר, דגים, עוף, פירות ים וירקות לצורך הקפאה או אחסון במקרר
- ארזו מזון יבש כגון שעועית, אגוזים, מוזלי ובדומה, כדי להאריך את משך האחסון
- השתמשו במכשיר גם מחוץ לתחום המזון: ציוד קמפינג מולחם בוואקום כגון גפרורים, ערכות עזרה ראשונה וביגוד נשאר נקי ויבש; כלי כסף ופריטי אספנות אינם משחירים.

4.4 פתיחת האריזה

לפתיחת המכשיר מהאריזה, הוציאו את המכשיר מהקרטון והסירו את חומרי האריזה.

הערה

מומלץ לשמור את האריזה המקורית למשך תקופת האחריות, כדי לאפשר אריזה תקינה במקרה של מימוש האחריות.

דרישות למקום ההצבה 4.5

לצורך הפעלה בטוחה וללא תקלות, על מקום ההצבה לעמוד בדרישות הבאות:
• יש להציב את המכשיר על משטח יציב, אחיד, אופקי ועמיד לחום, בעל כושר נשיאה מספק
• ומקום למכשיר ולפריט הגדול והכבד ביותר הצפוי לעבור ואקום
• אין להזיז את מכשיר הוואקום בזמן פעולתו
• יש לבחור מקום הצבה כך שילדים לא יוכלו להגיע לפס האיטום החם של המכשי
• אין להציב את המכשיר בסביבה חמה, רטובה או לחה מאוד או בקרבת חומרים דליקים
• לשם זרימת אוויר מספקת, יש להשאיר מרווח של כ-10 ס"מ מכל צד
שקע החשמל חייב להיות נגיש בקלות, כך שניתן יהיה לנתק את כבל החשמל במהירות במקרה הצורך.
•הצבת המכשיר במקומות שאינם קבועים (כגון ספינות) מותרת רק באמצעות אנשי מקצוע מוסמכים את תנאי השימוש הבטוחים במכשיר.

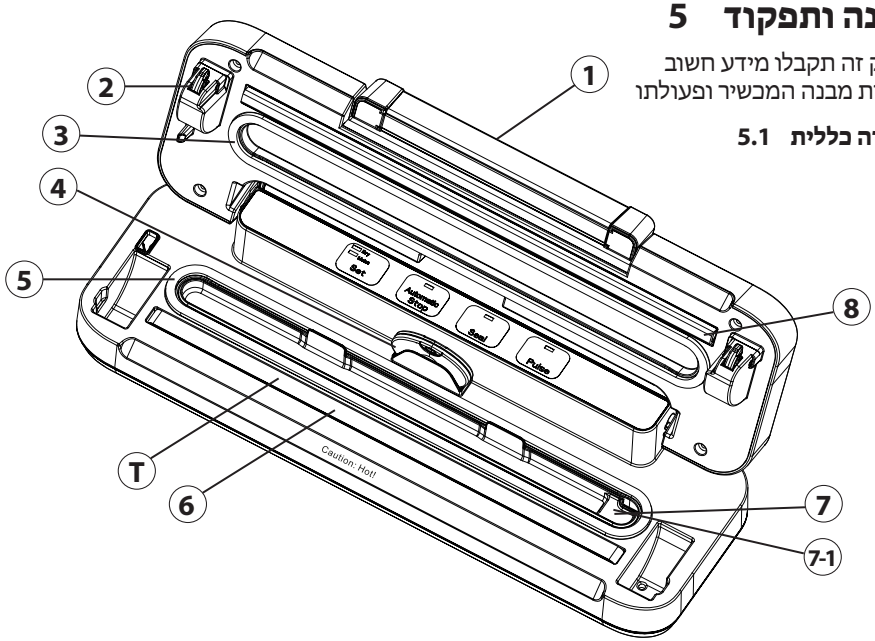
חיבור לחשמל 4.6

לצורך הפעלה בטוחה ותקינה של המכשיר, יש להקפיד על ההנחיות הבאות בעת החיבור לחשמל:
• לפני חיבור המכשיר, יש להשוות את נתוני החיבור (מתח ותדר) המופיעים על לוחית הזיהוי לנתוני רשת החשמל המקומית. הנתונים חייבים להיות זהים כדי למנוע נזק למכשיר. במקרה של ספק, יש להתייעץ עם חשמלאי מוסמך
יש לוודא שכבל החשמל שלם ואינו עובר מעל או מתחת למכשיר, וכן אינו מונח על משטחים חמים או
• בעלי
קצוות חדים
הבטיחות החשמלית של המכשיר מובטחת רק כאשר הוא מחובר לשקע עם מערכת הארקה מותקנת
• כראוי
הפעלת המכשיר בשקע ללא הארקה אסורה. במקרה של ספק, יש לבדוק את מערכת החשמל הביתית .על-ידי חשמלאי מוסמך

מבנה ותפקוד 5

בפרק זה תקבלו מידע חשוב .אודות מבנה המכשיר ופעולתו

סקירה כללית 5.1



1. ידית
2. וו נעילה
3. אטם עליון
4. חותכן
5. אטם תחתון
6. פס איטום (מכיל חוט חימום מצופה טפלון, המאפשר לאטום את השקית (.מבלי שתידבק

7. תא ואקום נשלף
7-1. חיבור לצינור ואקום לצורך ואקום מכלים ראה עמ' 163
8. אטם גומי (לוחץ את השקית כנגד פס האיטום)

⚠ אזהרה

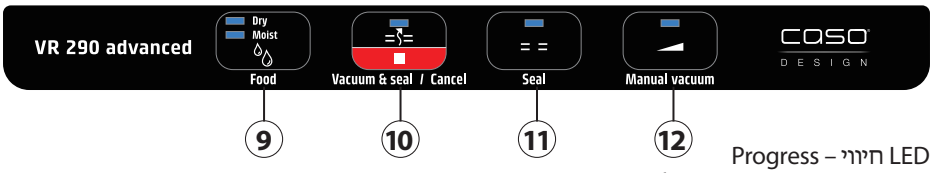
פס האיטום של המכשיר מתחמם מאוד. יש להקפיד על אזהרת הבטיחות הבאה כדי למנוע כוויות לכם ולאחרים

כדי למנוע כוויות אפשריות, אין לגעת בפס האיטום מיד לאחר סיום פעולת האיטום.

הערה

אין להסיר את סרט הטפלון (T)!

5.2 רכיבי הפעלה



LED חיווי – Progress
.מציגה את התקדמות הפעולה המתבצעת LED-תאורת ה
לחצנים
.הפונקציה שנבחרה מוצגת באמצעות נורת הבקרה המתאימה

9 לחצן Food (Dry & Moist)
שני מצבי הגדרה שו נים לבחירת זמן האיטום:
Dry (יבש): עבור מזון יבש או מזון ללא נוזלים, עם זמן איטום קצר יותר.
Moist (לח): עבור מזון לח או מזון המכיל נוזלים, עם זמן איטום רגיל.

10 לחצן Vacuum & Seal / Cancel
.מיועד לביצוע ואקום ואיטום אוטומטיים של שקית
.לחיצה נוספת על הלחצן מבטלת את הפעולה
.ניתן להשתמש בלחצן זה גם לביטול פעולות אחרות

11 לחצן Seal
.מיועד לאיטום שקית ללא ביצוע פעולת ואקום נוספת

12 לחצן Pulse
.כל עוד הלחצן לחוץ, נשאב אוויר מהשקית. עם שחרור הלחצן הפעולה נפסקת
.Seal לאחר מכן יש לאטום את השקית באמצעות לחצן
.פונקציה זו מתאימה גם לשימוש עם מכלים

5.3 לוחית זיהוי

.לוחית הזיהוי, הכוללת את נתוני החיבור והביצועים, נמצאת בתחתית המכשיר

6 תפעול והפעלה

.בפרק זה תקבלו הנחיות חשובות לתפעול המכשיר
.יש להקפיד על ההוראות כדי למנוע סכנות ונזקים למכשיר

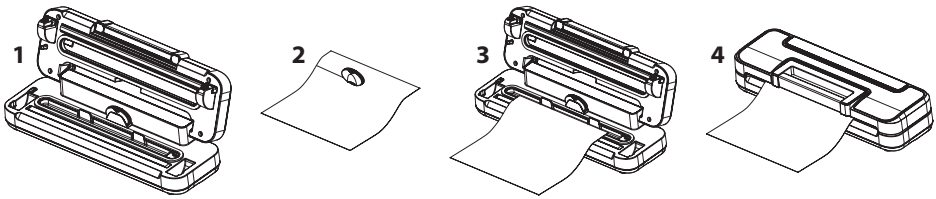
6.1 הפעלה ראשונית

לפני כל שימוש ולאחר כל פעולת איטום, יש לנקות בקפידה הן את המכשיר והן את כל האביזרים „ניקוי ותחזוקה" בפרק המפורטות הנחיות להתאם עם מזון. לשם כך, יש לפעול בהתאם".הבאים במגע

6.2 שקיות, גלילים ומדבקות Food Manager

יש להשתמש אך ורק בשקיות ובגלילים המיועדים במפורש לוואקום. גלילי ושקיות הפלסטיק למשך 15 דקות) וכן °C למשך שעתיים ו-100 °C 70) Sous-Vide המצורפים מתאימים לבישול להקפאה. בעת שימוש בגלילי פלסטיק של יצרנים אחרים, יש לוודא שהם מתאימים גם לשימוש ולהקפאה. יש לשים לב כי מכשירי ואקום עם פס איטום, כמו (Sous-Vide) במיקרוגל, לבישול בשקית ,מכשיר זה, ניתנים להפעלה אך ורק עם שקיות פלסטיק מובנות/מחורצות (מבנה תעלות). לשם כך מציעה מבחר רחב של גלילים ושקיות מתאימים. המדבקות המצורפות מיועדות לארגון המזון. CASO ניתן לראות אילו מזונות זמינים או אילו יש לצרוך. מידע Caso Food Manager באמצעות אפליקציית :www.myfoodmanager.de נוסף ניתן למצוא באתר

6.3 הכנת שקית מגליל

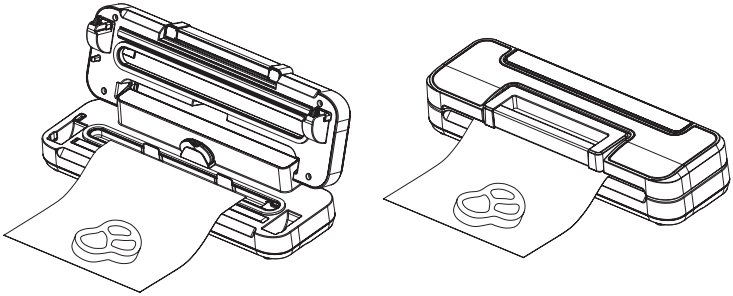


1. .מקמו את המכשיר במקום יבש
2. .פתחו את המכשיר באמצעות הידית
3. חתכו את היריעה לאורך הרצוי בעזרת החותכן. (איור 2)
4. .הניחו קצה אחד של היריעה מעל פס האיטום
5. סגרו את המכסה ולחצו את הידית כלפי מטה. (איור 4)
6. .לחצו על לחצן Seal
7. נורית ה-LED המתאימה תידלק ותכבה כאשר פעולת האיטום תושלם
8. .הרימו את הידית כדי לפתוח את המכשיר ולהוציא את השקית
9. .בעת ניתן להשתמש בשקית לביצוע ואקום

הערה

יש לוודא כי אורך השקית שבה משתמשים ארוך לפחות ב-8 ס"מ מהמזון המיועד לשימור, וכן לקחת בחשבון תוספת של 2 ס"מ נוספים אם מתוכנן לאטום את השקית פעם נוספת לאחר פתיחתה.

6.4 ואקום ואיטום בשקית



1. מקמו את המכשיר במקום יבש.
2. פתחו את המכשיר באמצעות הידית.
3. הכניסו את המזון לתוך השקית.
4. מקמו את הקצה הפתוח של השקית בתוך תא הוואקום.
5. סגרו את המכסה ולחצו את הידית כלפי מטה.
6. באמצעות לחצן Food, בחרו בין המצבים Moist-ו Dry את זמן האיטום הרצוי.
7. לחצו בעת על Vacuum & Seal / Cancel; השקית תעבור ואקום ואיטום באופן אוטומטי.
8. נורית ה-LED המתאימה תידלק ותכבה כאשר הפעולה תושלם.
9. אם ברצונכם לבטל את הפעולה, לחצו שוב על לחצן Vacuum & Seal / Cancel.
10. הרימו את הידית כדי לפתוח את המכשיר ולהוציא את השקית.

הערה

ועד 50 פעמים בפעולת „Vacuum & Seal" ניתן להשתמש במכשיר עד 50 פעמים רצופות בפעולת מבלי שהמכשיר יתחמם יתר על המידה „Seal".
אין להכניס כמות גדולה מדי של מזון לשקית, כך שהצד הפתוח של השקית יוכל להיות ממוקם בקלות בתוך מכשיר הוואקום.
לפני האיטום, יש לנקות ולהחליק את הקצה הפתוח של השקית. יש להסיר שאריות מזון, לחות וקמטים כדי להשיג תוצאת איטום מושלמת.
כבר לפני תחילת הוואקום, יש להחליק את האוויר מתוך השקית על-ידי סחיפה ידנית, כדי לייעל את תהליך הוואקום.
אם למזון יש קצוות חדים, כגון עצמות, יש לעטוף אותם בנייר סופג; כך ניתן למנוע פגיעה בשקית.
יש להקפיא תחילה מזון נוזלי בכלי מתאים, ולאחר מכן להעבירו לשקית לצורך ואקום.
מאחר שמזון עלול להתרחב מעט בעת הקפאה, יש לבחור שקית שאורכה ארוך בכ-8 ס"מ.
יש להניח בשר או דג על נייר סופג ולבצע ואקום לשניהם יחד. נייר הספוג סופג לחות מהמזון ומסייע לתהליך.
יש להפריד בין מזונות רכים הנוטים להידבק זה לזה באמצעות נייר אפייה או נייר פרגמנט, ולאחר מכן לבצע ואקום. פעולה זו מאפשרת הוצאה קלה יותר בהמשך.
אם נשאבה כמות נוזל כלשהי אל מגש האיסוף הנשלף, יש להוציא את המגש מהמכשיר לצורך ניקוי.

6.5 שימוש בפונקציית „Pulse“ (ואקום ידני)

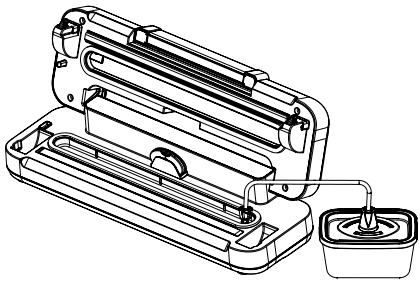
מאחר שעוצמת הוואקום עלולה להיות חזקה מדי עבור סוגי מזון מסוימים ולגרום למעיכתם בתוך כדי לווסת את משך הפעולה ובהתאם לכך את עוצמת „Pulse“, השקית, ניתן להשתמש בפונקציית הוואקום. באמצעות פונקציה זו ניתן להתאים את עוצמת הוואקום למרקם המזון, וכן לבצע ואקום גם למזונות רכים (לדוגמה: פירות יער) מבלי למעוך אותם. וויסות הזמן והלחץ מונע פגיעה במזונות רגישים. בעת אריזת מזונות מסוימים המכילים נוזלים רבים, ניתן להשתמש בפונקציה זו גם כדי למנוע שאיבת נוזלים החוצה.

1. מקמו את המכשיר במקום יבש.
2. פתחו את המכשיר באמצעות הידית.
3. הכניסו את המזון לתוך השקית.
4. ודאו שקצה השקית הפתוח ממוקם בתוך תא הוואקום.
5. סגרו את המכסה ולחצו את הידית כלפי מטה.
6. כל עוד הלחצן לחוץ, נשאב אוויר מהשקית. רק עם שחרור הלחצן נפסקת „Pulse“. לחצו על לחצן הפעולה.
7. המשיכו להחזיק את הלחצן לחוץ עד להגעה לרמת הוואקום הרצויה.
8. מהבהבת „Seal“ של לחצן LED-נורית ה.
9. כדי לאטום את השקית „Seal“ לחצו על לחצן.

הערה

אם נשאב יותר מדי אוויר, ניתן להמתין רגע והמכשיר יכניס מחדש מעט אוויר לשקית. לאחר מכן ניתן לחזור על התהליך.

6.6 מקמו את המכשיר במקום יבש.



1. מקמו את המכשיר במקום יבש.
2. מלאו את המוצר המיועד לוואקום לתוך המכל. הקפידו שלא למלא את המכל יתר על המידה.
3. נגבו את מכל הוואקום ואת מכסהו כדי לוודא שהם נקיים ויבשים.
4. סגרו את המכל באמצעות המכסה המתאים.
5. פתחו את המכשיר באמצעות הידית.
6. הסירו את תא הוואקום הנשלף כדי להגיע לחיבור המכל שמתחתיו. (איור 7)
7. חברו קצה אחד של צינור הוואקום לחיבור שבמכשיר, ואת הקצה השני באמצעות המתאם לחיבור שבמכסה המכל.
8. כדי לווסת בעצמכם את עוצמת הוואקום ולסיים את הפעולה בזמן „Pulse“ לחצו על לחצן הרצוי.
9. נתקו תחילה את צינור הוואקום ממכסה המכל, ורק לאחר מכן מהחיבור שבמכשיר.

הערה

.ZIP ניתן להשתמש לביצוע ואקום גם בשקיות ואקום מסוג

6.7 אחסון מכשיר הוואקום

.יש לאחסן את המכשיר במקום ישר ובטוח, מחוץ להישג ידם של ילדים

הערה

.אם אינכם משתמשים במכשיר במשך זמן ממושך, מומלץ לנתק את התקע משקע החשמל
לצורך אחסון, יש לסגור את המכסה באופן רפוי בלבד ולהוריד את הידית כלפי מטה, ללא נעילה, כדי .למנוע עיוות של האטמים

7 ניקוי ותחזוקה

.בפרק זה תקבלו הנחיות חשובות לניקוי ולתחזוקה של המכשיר

7.1 הוראות בטיחות

⚠ זהירות

:לפני תחילת ניקוי המכשיר, יש להקפיד על הוראות הבטיחות הבאות
.לפני ניקוי המכשיר יש לנתק את התקע משקע החשמל
יש לנקות את המכשיר באופן סדיר ולהסיר שאריות, על מנת לשמור על תקינותו ועל בטיחותו. לפני כל .ניקוי יש לנתק את התקע משקע החשמל
פס האיטום עלול להיות חם לאחר פעולת הוואקום. קיימת סכנת כוויה! יש להמתין עד שהמכשיר .יתקרר.מומלץ לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש
חדירת לחות לתוך המכשיר עלולה לפגוע ברכיבים אלקטרוניים. יש להקפיד שלא ייכנסו נוזלים אל .תוך המכשיר דרך משאבת הוואקום
.אין לטבול את המכשיר במים או בנוזלים אחרים ואין להכניסו למדיח כלים
.אין להשתמש בחומרי ניקוי אגרסיביים, שוחקים או בממסים
.אין לגרד לכלוך עיקש באמצעות חפצים קשים או חדים
.יש לייבש את המכשיר בקפידה לפני השימוש הבא

7.2 ניקוי

החלק החיצוני של המכשיר

יש לנגב את החלק החיצוני של המכשיר באמצעות מטלית לחה או בעזרת תמיסת סבון עדינה שאינה .שוחקת

החלק הפנימי של המכשיר

.יש לנקות את החלק הפנימי של המכשיר באמצעות נייר סופג, לצורך הסרת שאריות מזון ונוזלים

יש להוציא את מגש האיסוף מתוך תא הוואקום, לשטוף אותו במים חמים עם מעט חומר ניקוי, לייבש היטב .ולהחזירו למקומו

שקיות ואקום

.ניתן להשתמש בשקיות הוואקום מספר פעמים

.יש לשטוף את השקית במים חמים עם חומר ניקוי, ולאחר מכן לייבש אותה היטב לפני שימוש חוזר

זהירות

.שקיות ששימשו לאחסון בשר נא, דגים נאיים או מזון עתיר שומן אינן ניתנות לשימוש חוזר

אטם גומי (8)

.הוציאו את אטם הגומי ונקו אותו במים חמים עם חומר ניקוי

הערה

.יש לייבש את אטם הגומי בקפידה לפני התקנתו מחדש
.יש להקפיד על מיקום נכון של האטם, כדי להבטיח פעולה תקינה של המכשיר

8 איתור ותיקון תקלות

בפרק זה תקבלו מידע חשוב לצורך איתור תקלות ותיקונן. יש להקפיד על ההנחיות, כדי למנוע סכנות .ונזקים למכשיר

8.1 הוראות בטיחות

זהירות

.תיקונים במכשירים חשמליים רשאים להתבצע אך ורק על-ידי אנשי מקצוע שהוכשרו על-ידי היצרן
.תיקונים שאינם מבוצעים כראוי עלולים לגרום לסכנות חמורות למשתמש ולנזקים למכשיר

8.2 גורמי תקלות ודרכי תיקון

.הטבלה שלהלן מסייעת באיתור ובתיקון של תקלות קלות

פתרון / אופן תיקון	סיבה אפשרית	תקלה
חברו את התקע לשקע החשמל	תקע החשמל אינו מחובר לשקע	המכשיר לוואקום אינו פועל
פנו לשירות הלקוחות	כבל החשמל או התקע פגומים	
בחרו שקע חשמל אחר	שקע החשמל פגום	
פעלו בהתאם לשלבים המפורטים "בפרק „הכנת שקית מגליל	קטע הגליל אינו ממוקם כראוי	קטע הגליל החתוך אינו נאטם כראוי
מקמו את השקית כראוי	הקצה הפתוח של השקית אינו נמצא במלואו בתוך תא הוואקום	לא נוצר ואקום מלא בתוך השקית
בחרו שקית אחרת	השקית פגומה	
נקו את האטמים והתקינו אותם מחדש כראוי לאחר הייבוש	קיימים לכלובים על אטמי האיטום ו/או על האטמים הרגילים	
פתחו את מכסה המכשיר והניחו לו להתקרר במשך מספר דקות	פס האיטום התחמם יתר על המידה, כך שהשקית נמסה	השקית אינה נאטמת כראוי

בחרו שקית אחרת, ובמידת הצורך עטפו קצוות חדים של התבולה בנייר סופג	השקית פגומה	השקית אינה שומרת על הוואקום לאחר האיטום
פתחו את השקית מחדש, נקו את החלק הפנימי העליון של השקית והסירו גופים זרים אפשריים מפס האיטום לפני איטום חוזר	קיימים אזורים שאינם אטומים עקב קמטים, פירורים, שומן או נוזלים לאורך תפר האיטום	
חתכו את תפר האיטום והתחילו מחדש את תהליך הוואקום והאיטום	תפר האיטום אינו אטום באופן רציף	
חלוטו ירקות כגון כרוב וברוקולי לפני ביצוע ואקום	המזון הנמצא בתוך השקית יצר גזים	
פתחו את מכסה המכשיר והניחו לו להתקרר במשך מספר דקות	פס האיטום התחמם יתר על המידה עקב מספר רב של פעולות רצופות, ואוטם את השקיות אף שלא כל האוויר נשאב	פס האיטום מבצע איטום עוד לפני סיום תהליך הוואקום

הערה

אם אינכם מצליחים לפתור את הבעיה באמצעות השלבים המפורטים לעיל, אנא פנו לשירות הלקוחות.

9 סילוק המכשיר הישן



מכשירים חשמליים ואלקטרוניים ישנים מכילים לעיתים קרובות חומרים יקרי ערך. עם זאת, הם מכילים גם חומרים מזיקים שהיו נחוצים לתפקודם ולבטיחותם. כאשר הם מושלכים לפסולת ביתית או מטופלים בצורה שגויה, חומרים אלה עלולים להזיק לבריאות האדם ולסביבה. לפיכך, אין להשליך את המכשיר הישן לפסולת הביתית.

הערה

השתמשו בנקודת האיסוף המיועדת במקום מגוריכם להחזרה ולמחזור של מכשירים חשמליים ואלקטרוניים ישנים. במידת הצורך, ניתן לקבל מידע בעירייה, אצל שירות פינוי האשפה או אצל הספק ודאו שהמכשיר הישן מאוחסן בצורה בטוחה מפני ילדים עד לפינויו.

9.1 סילוק האריזה



האריזה מגנה על המכשיר מפני נזקים במהלך ההובלה. חומרי האריזה נבחרו על-פי שיקולים סביבתיים ודרישות סילוק מתאימות, ולכן הם ניתנים למחזור. החזרת חומרי האריזה למעגל המחזור חוסכת חומרי גלם ומפחיתה את כמות הפסולת. יש להשליך חומרי אריזה שאינם נחוצים עוד בנקודות האיסוף של מערכת המיחזור „הנקודה הירוקה“ (Grüner Punkt).

10 אחריות

למוצר זה אנו מעניקים אחריות למשך 24 חודשים החל ממועד המכירה, עבור פגמים הנובעים משגיאות ייצור או מחומרי גלם פגומים. האחריות תקפה בגרמניה, אוסטריה והולנד; עבור כל שאר ואילך של החוק 437§ המדינות יש ליצור עמנו קשר. זכויות האחריות החוקיות שלכם בהתאם לסעיף .האזרחי הגרמני אינן נפגעות מהאחריות האמורה, ומימוש זכויות אלו הינו ללא עלות עבורכם
האחריות אינה כוללת נזקים שנגרמו עקב טיפול או שימוש בלתי תקינים, וכן פגמים המשפיעים רק במידה מועטה על תפקוד המכשיר או על ערכו. בנוסף, חלקים מתבלים, נזקי הובלה שאינם .באחריותנו ונזקים שנגרמו עקב תיקונים שלא בוצעו על-ידינו אינם נכללים במסגרת האחריות
המכשיר תוכנן ומותאם מבחינת ביצועים לשימוש פרטי (שימוש ביתי). שימוש מסחרי ייכלל באחריות .רק במידה שהיקף העומס דומה לשימוש פרטי. המכשיר אינו מיועד לשימוש מסחרי נרחב
במקרה של תלונה מוצדקת, נתקן את המכשיר הפגום או נחליפו במכשיר תקין, לפי שיקול דעתנו. .פגמים גלויים יש לדווח בתוך 14 ימים ממועד האספקה. תביעות נוספות אינן מתקבלות
לצורך מימוש האחריות, יש ליצור עמנו קשר לפני החזרת המכשיר, ובכל מקרה בצירוף הוכחת רכישה. .פרטי ההתקשרות שלנו, כנותן האחריות, מופיעים בתחילת הוראות השימוש

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

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