

COSO®
D E S I G N

Original- Bedienungsanleitung

**Vakuumierer
VC10 silber**



AK



Artikel-Nr. 1340

Braukmann 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-germany.de

Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr. 1340 05-10-2018

Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

© 2018 Braukmann GmbH

1	Allgemeines	8
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	8
1.2	Warnhinweise	8
1.3	Haftungsbeschränkung	9
1.4	Urheberschutz	9
2	Sicherheit	10
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	10
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	10
2.3	Gefahrenquellen	11
2.3.1	Verbrennungsgefahr	11
2.3.2	Brandgefahr	11
2.3.3	Gefahr durch elektrischen Strom	11
3	Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln	12
4	Inbetriebnahme	13
4.1	Sicherheitshinweise	13
4.2	Lieferumfang und Transportinspektion	13
4.3	Einsatzbereich	13
4.4	Auspacken	14
4.5	Entsorgung der Verpackung	14
4.6	Aufstellung	14
4.6.1	Anforderungen an den Aufstellort	14
4.7	Elektrischer Anschluss	15
5	Aufbau und Funktion	15
5.1	Gesamtübersicht	15
5.2	Typenschild	16
6	Bedienung und Betrieb	16
6.1	Inbetriebnahme	16
6.2	Beutel und Rollen	17
6.3	Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel	17
6.4	Vakuum-Verpacken in einem Beutel	17
6.5	Öffnen eines verschweißten Beutels	19
6.6	Aufbewahrung des Vakuumierers VC10:	19
7	Reinigung und Pflege	19
7.1	Sicherheitshinweise	20
7.2	Reinigung	20

8	Störungsbehebung	21
8.1	Sicherheitshinweise	21
8.2	Störungsursachen und -behebung	21
9	Entsorgung des Altgerätes	22
10	Garantie	23
11	Technische Daten	23
12	Operating Manual	25
12.1	General	25
12.2	Information on this manual	25
12.3	Warning notices	25
12.4	Limitation of liability	26
12.5	Copyright protection	26
13	Safety	27
13.1	Intended use	27
13.2	General Safety information	27
13.3	Sources of danger	28
13.3.1	Danger of burns	28
13.3.2	Danger of fire	28
13.3.3	Dangers due to electrical power	28
13.4	Food storage safety information	29
14	Commissioning	29
14.1	Safety information	29
14.2	Delivery scope and transport inspection	29
14.3	Functions	30
14.4	Unpacking	30
14.5	Disposal of the packaging	30
14.6	Setup	31
14.6.1	Setup location requirements:	31
14.7	Electrical connection	31
15	Design and Function	32
15.1	Complete overview	32
15.2	Rating plate	32
16	Operation and Handling	33
16.1	Operating Instructions	33
16.2	Bags and rolls	33
16.3	Making a bag using the bag roll	34

16.4	Preserve food with vacuum:	34
16.5	Open a sealed bag	35
16.6	Storing your vacuum sealing system	35
17	Cleaning and Maintenance	36
17.1	Safety information	36
17.2	Cleaning	36
18	Troubleshooting	37
18.1	Safety notices	37
18.2	Cause and Action	37
19	Disposal of the Old Device	38
20	Guarantee	39
21	Technical Data	39
22	Original bruksanvisning	41
22.1	Allmänt	41
22.2	Information om denna bruksanvisning	41
22.3	Varningstexter	41
22.4	Ansvarsbegränsning	42
22.5	Upphovsmannarättsskydd	42
23	Säkerhet	43
23.1	Avsedd användning	43
23.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	43
23.3	Riskkällor	44
23.3.1	Risk för brännskador	44
23.3.2	Brandfara	44
23.3.3	Fara genom elektrisk ström	44
24	Säkerhetsanvisningar för förvaring av livsmedel	45
25	Idrifttagning	45
25.1	Säkerhetsanvisningar	45
25.2	Leveransomfattning och transportinspektion	46
25.3	Användningsområde	46
25.4	Uppackning	46
25.5	Avfallshantering av emballaget	46
25.6	Uppställning	47
25.6.1	Krav på uppställningsplatsen	47
25.7	Elektrisk anslutning	47

26	Konstruktion og funktion	48
26.1	Översikt.....	48
26.2	Märkskylt	48
27	Manövrering og drift	48
27.1	Idrifttagning	49
27.2	Påsar og rullar	49
27.3	Vakuumpackning i en påse som kommer från rullen.....	49
27.4	Vakuumpackning i en påse	50
27.5	Öppning av en hopsvetsad påse	51
27.6	Förvaring av vakuumpackaren VC10:	51
28	Rengöring og skötsel	51
28.1	Säkerhetsanvisningar.....	52
28.2	Rengöring	52
29	Åtgärdande av störningar	53
29.1	Säkerhetsanvisningar.....	53
29.2	Störningsorsaker og åtgärder.....	53
30	Avfallshandtering av uttjänt apparat	54
31	Garanti	54
32	Tekniska data	55
33	Original-betjeningsvejledning	57
33.1	Generelt	57
33.2	Informationer om denne vejledning	57
33.3	Advarselshenvisninger.....	57
33.4	Ansvarsbegrænsning	58
33.5	Ophavsretlig beskyttelse.....	58
34	Sikkerhed	58
34.1	Formålsbestemt anvendelse.....	58
34.2	Generelle sikkerhedshenvisninger.....	59
34.3	Risici ved brug af apparatet	59
34.3.1	Fare for forbrænding	59
34.3.2	Brandfare	59
34.3.3	Fare som følge af elektrisk strøm.....	60
35	Sikkerhedsanvisninger for opbevaring af madvarer	60
36	Ibrugtagning	61
36.1	Sikkerhedshenvisninger.....	61

36.2	Leveringsomfang og transportinspektion	61
36.3	Anvendelsesområde	61
36.4	Udpakning	62
36.5	Bortskaffelse af emballagen	62
36.6	Krav til opstillingsstedet	62
36.7	Elektrisk tilslutning	62
37	Konstruktion og funktion.....	63
37.1	Samlet oversigt	63
37.2	Typeskilt	64
38	Betjening og drift	64
38.1	Idriftsættelse	64
38.1	Poser og ruller.....	64
38.2	Vakuumpakning i en pose, der stammer fra rullen	64
38.3	Vakuummemballering i en pose.....	65
38.4	Åbning af en tilsvejset pose.....	66
38.5	Opbevaring af Vakuumpakker VC10.....	66
39	Rengøring og pleje	67
39.1	Sikkerhedshenvisninger.....	67
39.2	Rengøring	67
40	Fejlafhjælpning	68
40.1	Sikkerhedshenvisninger.....	68
40.2	Fejlårsager og afhjælpning	68
41	Bortskaffelse af det gamle apparat	69
42	Garanti	69
43	Tekniske data	70

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 Vakuumpierers (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

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt.

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.4 Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann 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 und Verschweißen von Beuteln bestimmt.

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.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern, die älter als 8 Jahre sind, sowie von Personen mit einer geistigen, sensorischen oder körperlichen Behinderung benutzt werden, wenn sie über den sicheren Betrieb unterrichtet worden sind und die möglichen Gefahren verstehen.
- ▶ Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- ▶ Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ▶ Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

HINWEIS

- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung und tragen Sie das Gerät nicht an der Anschlussleitung.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Bitte zur Aufbewahrung den Deckel nur locker schließen, nicht verriegeln, damit die Dichtungen sich nicht verformen und die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigt wird.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Verbrennungsgefahr

⚠ WARNUNG

- ▶ Der Schweißbalken des Gerätes wird sehr heiß, fassen Sie diesen nicht an.
- ▶ Um eventuellen Verbrennungen vorzubeugen, berühren Sie den Schweißbalken niemals, während das Gerät in Betrieb ist.

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:

- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

⚠ GEFAHR

- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und/oder 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 Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.

3 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Der Vakuumierer VC10 wird Ihren Einkauf und Ihre Art und Weise der Lebensmittelaufbewahrung grundlegend verändern. Sie werden sich so an das Vakuumverpacken gewöhnen, das es zu einem unentbehrlichen Teil Ihrer Essenszubereitung werden wird. Befolgen Sie bitte bestimmte Vorgehensweisen beim Vakuum verschweißen; so können Sie die Qualität und die Sicherheit Ihrer Lebensmittel garantieren.

HINWEIS

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

- ▶ Wenn verderbliche Lebensmittel erhitzt oder aufgetaut wurden oder ungekühlt aufbewahrt werden, müssen Sie umgehend verzehrt werden.
- ▶ Bevor Sie Lebensmittel vakuum-verpacken ist es wichtig, dass Sie sich vorher Ihre Hände waschen und sämtliche Utensilien und Oberflächen reinigen.
- ▶ Kühlen oder gefrieren Sie verderbliche Lebensmittel umgehend nachdem Sie sie vakuum-verschweißt haben. Lassen Sie sie nicht bei Zimmertemperatur liegen.
- ▶ Die Haltbarkeitsdauer von trockenen Lebensmitteln, wie z.B. Nüssen, Kokosnüssen oder Getreide verlängert sich bei vakuum- verschweißter Verpackung, wenn Sie sie an einem dunklen Ort aufbewahren. Sauerstoff und Wärme verursachen bei besonders fettreichen Lebensmitteln, dass das Fett ranzig wird.
- ▶ Schälen Sie Früchte und Gemüse, wie z.B. Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse, bevor Sie sie vakuum-verschweißen; dies verlängert ihre Haltbarkeitsdauer.
- ▶ Wenn Sie einige Gemüsearten, wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und Kohl absolut luftdicht verschweißen möchten, dann müssen Sie sie vorher kurz blanchieren und einfrieren, da sie ansonsten Gase ausstoßen.

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:

- Vakuumierer VC10 silber
- 10 Profi-Vakuumierbeuteln
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

4.3 Einsatzbereich

Dieses Gerät ermöglicht die Lagerung einer Vielzahl von Lebensmitteln, zum Erhalt der Frische und des Geschmacks. Im Allgemeinen hält eine vakuum- verschweißte Verpackung Lebensmittel bis zu achtmal länger frisch als bei der herkömmlichen Aufbewahrungsmethode. Dieser Vakuumierer wird zu einem unentbehrlichen Bestandteil in Ihrem Leben. Sie sparen Geld, da weniger Lebensmittel verderben.

- Kochen Sie im Voraus und verpacken Sie die Lebensmittel absolut luftdicht. Lagern Sie individuelle Portionen oder komplette Mahlzeiten.
- Bereiten Sie Lebensmittel für Picknicks und Camping Trips oder Barbecues vor.
- Beseitigen Sie Gefrierbrand.
- Verpacken Sie Lebensmittel, wie z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte und Gemüse zum Einfrieren oder für die Aufbewahrung im Kühlschrank.
- Verpacken Sie trockene Lebensmittel, wie z.B. Bohnen, Nüsse, Müsli usw. um diese Lebensmittel länger aufbewahren zu können.

-
- Der Vakuumierer ist ebenfalls vielseitig im Non-Food-Bereich einsetzbar. Er hält Campingbedarf, wie z.B. Streichhölzer, Sanitätskästen und Kleidung 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.

4.5 Entsorgung der Verpackung

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



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

»Grüner Punkt«.

HINWEIS

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

4.6 Aufstellung

4.6.1 Anforderungen an den Aufstellort

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

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft und Platz für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste und größte zu vakuumierende Gut aufgestellt werden.
- Bewegen Sie den Vakuumierer VC10 nicht, während er in Betrieb ist.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an den heißen Schweißbalken des Gerätes gelangen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie bei der Aufstellung an allen Seiten 10 cm Freiraum.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

4.7 Elektrischer Anschluss

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von mindestens 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über oder unter dem Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die 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 zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

5.1 Gesamtübersicht

A Schweißen Versiegeln des Beutels ohne Vakuum

B Anzeigelampe (Versiegeln) Zeigt den Versiegelungsbetrieb an.

C Stopp Abbruch des Vakuum- und des Versiegelungsvorgangs zu jedem beliebigen Zeitpunkt.

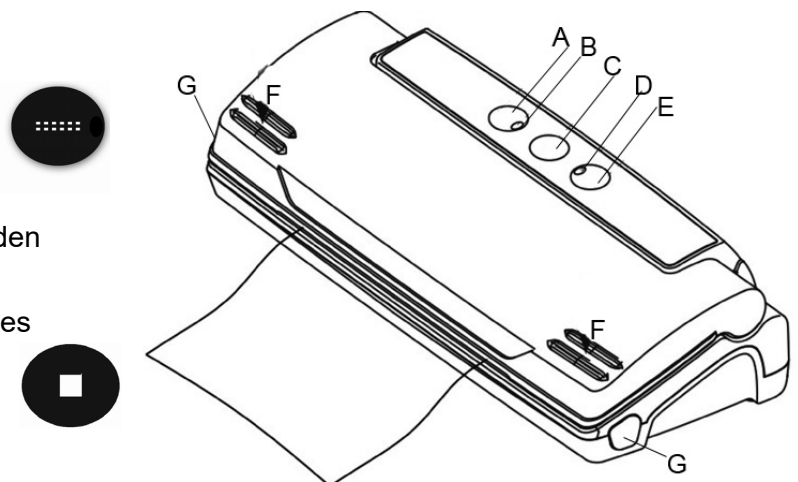
D Anzeigelampe (Vakuum) Zeigt den Vakuumierbetrieb an.



E Vakuum&Schweißen Zieht Luft aus dem Beutel (Vakuumieren), im direkten Anschluss an diesen Vorgang wird der Beutel verschweißt.

F Deckel-Verschluss Verschließen des Deckels. Gerät vorne leicht anheben. Fest auf die rechte und linke Seite des Deckels drücken, bis dieser hörbar einrastet.

G Entriegelungstasten Entriegeln die Deckelverriegelung.

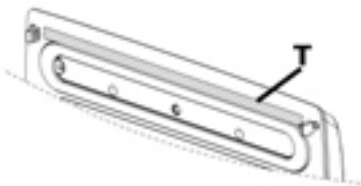


Wenn Sie das Gerät öffnen, sehen Sie den

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

⚠️ WARNUNG

- ▶ Der Schweißbalken des Gerätes wird sehr heiß, fassen Sie diesen nicht an.
- ▶ Um eventuellen Verbrennungen vorzubeugen, berühren Sie den Schweißbalken niemals, während das Gerät in Betrieb ist.



HINWEIS

- ▶ Entfernen Sie nicht das Teflonband (T)!

5.2 Typenschild

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

6 Bedienung und Betrieb

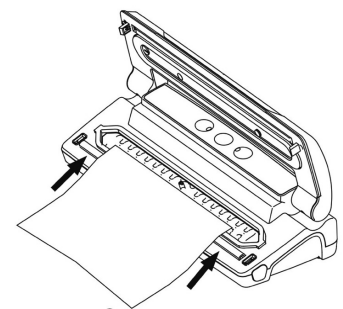
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

6.1 Inbetriebnahme

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

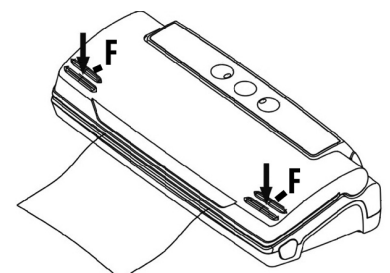
Schritt 1:

Heben Sie den Deckel an und platzieren Sie eine geöffnete Seite des Beutels in der Vakuum-Kammer.



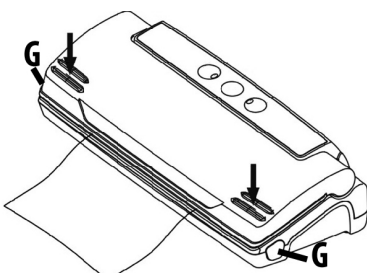
Schritt 2:

Gerät vorne leicht anheben. Fest auf die rechte und linke Seite des Deckels (F) drücken, bis dieser hörbar einrastet.



Schritt 3:

Nach Beendigung des Schweißvorganges auf die Entriegelungstasten (G) drücken.



6.2 Beutel und Rollen

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

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

Bitte vergewissern Sie sich bei der Verwendung von Folien anderer Hersteller, ob diese ebenfalls für die Mikrowelle und für das Kochen-im-Beutel (Sous Vide) geeignet sind.

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.

6.3 Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel

Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf und achten Sie dabei darauf, dass der Arbeitsbereich vor dem Gerät frei von anderen Gegenständen und groß genug ist, um die Beutel mit den zu verpackenden Lebensmitteln darauf legen zu können.

1. Rollen Sie die Folie auf die von Ihnen gewünschte Länge aus und schneiden Sie sie, mit einem genauen und sauberen Schnitt, auf die gewünschte Länge ab.
2. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie ein Ende des Beutels auf die schwarze Gummidichtung, schließen Sie dann den Deckel (siehe **Schritt 1**).
3. Gerät vorne leicht anheben. Fest auf die rechte und linke Seite des Deckels drücken, bis dieser hörbar einrastet. Benutzen Sie dafür beide Hände. (siehe **Schritt 2**).
4. Drücken Sie die "Schweißen"- Taste, die rote Kontrolllampe leuchtet dann auf.
5. Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist der Beutel verschweißt.
6. Nun haben Sie einen maßgeschneiderten Beutel.

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. Stecken Sie die Lebensmittel, die Sie aufbewahren möchten, in den Beutel.
2. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels und vergewissern Sie sich, dass keine Falten und keine Wellen auf den Flächen des offenen Endes sind.

3. Legen Sie den Beutel wie auf der Abbildung zu sehen in das Gerät. Der Beutel darf nicht über den Ansaugstutzen (A) gelegt werden, da sonst das Vakuum nicht korrekt erzeugt werden kann.

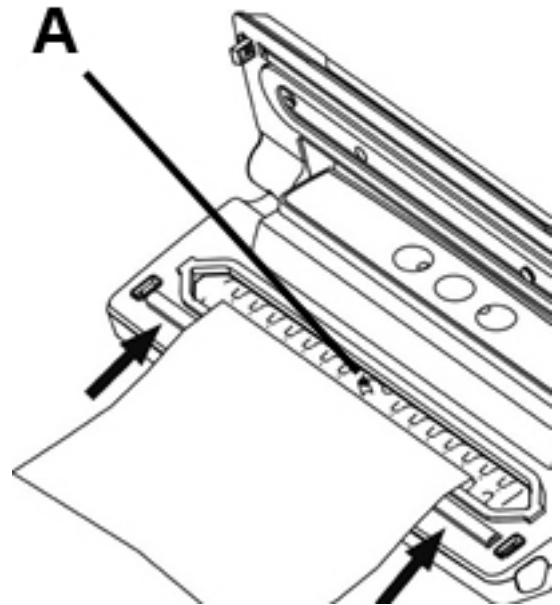
4. Gerät vorne leicht anheben. Fest auf die rechte und linke Seite des Deckels drücken, bis dieser hörbar einrastet. Benutzen Sie dafür beide Hände.

5. Drücken Sie die Vakuum&Schweißen-Taste und der Beutel wird nach dem Vakuumieren automatisch absolut dicht versiegelt.

6. Drücken Sie nach diesem Vorgang die beiden Entriegelungs-Tasten und der Vorgang ist beendet (siehe **Schritt 3**).

7. Prüfen Sie den verschweißten Beutel; er sollte einen Streifen entlang der Schweißnaht haben und keine Falten aufweisen, andernfalls ist die Verschlussnaht nicht luftdicht.

8. Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten (z.B. weil der Beutel nicht ordnungsgemäß positioniert ist), drücken Sie zuerst die Stopp-Taste und dann die beiden Entriegelungs-Tasten.



HINWEIS

- ▶ Stecken Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Beutel; lassen Sie genügend Platz, so dass die geöffnete Seite des Beutels leicht im Vakuumierer platziert werden kann.
- ▶ Befeuchten Sie die offene Seite des Beutels nicht. Nasse Beutel sind schwierig zu versiegeln.
- ▶ Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels bevor Sie ihn verschweißen. Vergewissern Sie sich, dass keine Essensrückstände und keine Falten an der Beutelöffnung sind. Fremdkörper oder ein zerknitterter Beutel können Schwierigkeiten beim Verschweißen verursachen.
- ▶ Lassen Sie nicht zu viel Luft im Beutel. Bevor Sie den Beutel luftdicht verschweißen, drücken Sie schon vorher die Luft aus dem Beutel. Bei zu viel Luft im Beutel kann die Belastung der Vakuum-Pumpe so stark zunehmen, dass der Motor nicht genügend Leistung hat, um die gesamte Luft aus dem Beutel zu ziehen.
- ▶ Sollten die Lebensmittel, die Sie luftdicht versiegeln möchten, scharfe Kanten haben, wie z.B. Knochen, Spaghetti oder Krebstiere, dann wickeln Sie die Lebensmittel in Küchenpapier ein; so verhindern Sie, dass der Beutel beschädigt wird.
- ▶ Wir empfehlen nicht mehr als einen Beutel pro Minute luftdicht zu verschweißen, so kann das Gerät zwischendurch ausreichend abkühlen.
- ▶ Um wasserhaltige Lebensmittel, wie z.B. Suppen, Aufläufe oder Eintöpfe, absolut luftdicht zu verschweißen, frieren Sie sie zuerst in einer Backform oder in einer gehärteten Schüssel ein. Verschweißen Sie sie anschließend luftdicht und frieren Sie sie dann umgehend wieder ein.

HINWEIS

- ▶ Blanchieren Sie das Gemüse kurz in kochendem Wasser oder in der Mikrowelle, kühlen Sie das Gemüse ab und verpacken Sie es dann vakuumdicht in praktischen Portionen.
- ▶ Um nicht gefrorene Lebensmittel vakuumdicht zu verschweißen, benötigen Sie zusätzlich ca. 5 cm mehr Beutellänge, damit sich die Lebensmittel während des Gefrierens ausbreiten können. Legen Sie Fleisch oder Fisch auf Küchenpapier und vakuumieren Sie beides zusammen. Das Küchenpapier hat den Vorteil, dass es Feuchtigkeit von den Lebensmitteln aufnehmen kann.
- ▶ Bevor Sie Lebensmittel, wie z.B. Tortillas, Crepes, Hamburger oder Pastetchen aufbewahren möchten, legen Sie Wachs- oder Pergamentpapier zwischen die Lebensmittel, so kann man sie besser stapeln. Später ist es dann leichter einen Teil der eingefrorenen Lebensmittel herauszunehmen, sie wieder zu verschweißen und einzufrieren.
- ▶ Der Vakuumierer VC10 kann nicht benutzt werden, um Kanister, Konservendosen oder Gläser luftdicht zu verschließen.

6.5 Öffnen eines verschweißten Beutels

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

6.6 Aufbewahrung des Vakuumierers VC10:

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

HINWEIS

- ▶ Bitte zur Aufbewahrung den Deckel nur locker schließen, nicht verriegeln, damit die Dichtungen sich nicht verformen und die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigt wird.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.
- ▶ Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

7 Reinigung und Pflege

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

7.1 Sicherheitshinweise

▲VORSICHT

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

- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Rückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Der Schweißbalken kann nach dem Vakuumieren heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ▶ Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Vakuumpumpe in das Geräteinnere gelangt.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- ▶ Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab, bevor Sie es wieder benutzen.

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.

◆ Aufbewahrungsbeutel

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

▲VORSICHT

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

◆ Gummidichtung (die den Beutel gegen den Schweißbalken drückt)

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

HINWEIS

- ▶ Die Gummidichtung sollte sorgfältig getrocknet werden, bevor Sie sie wieder einbauen.
- ▶ Seien Sie beim Wieder - Einbau vorsichtig, dass Sie nichts beschädigen und die Gummidichtung so einsetzen, dass 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 Vakuuierer funktioniert nicht	Netzstecker nicht eingesteckt	Netzstecker einstecken
	Stromkabel oder Stecker defekt	Das Gerät an den Kundendienst senden
	Steckdose defekt	Andere Steckdose wählen
Die erste Schweißung auf dem abgeschnittenen Rollenstück wird nicht durchgeführt	Rollenstück nicht korrekt positioniert	Befolgen Sie die Schritte im Kapitel „Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel“
Es wird kein vollständiges Vakuum im Beutel erzeugt	Das offene Ende des Beutels befindet sich nicht vollständig in der Vakuumkammer	Positionieren Sie den Beutel korrekt
	Der Beutel ist defekt	Wählen sie einen anderen Beutel
	Es befinden sich Unreinheiten auf den Schweiß- und den normalen Dichtungen	Säubern Sie die Dichtungen und setzen Sie diese nach dem Trocknen wieder korrekt ein.

Der Beutel wird nicht korrekt verschweißt	Der Schweißbalken ist überhitzt, so dass der Beutel schmilzt	Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und lassen Sie es einige Minuten abkühlen
Der Beutel hält das Vakuum nicht, nachdem er verschweißt wurde	Der Beutel ist defekt	Wählen sie einen anderen Beutel, umwickeln Sie scharfe Kanten des Inhalts eventuell mit Papierservietten
	Es befinden sich Lecke, aufgrund von Falten, Krümeln, Fett oder Flüssigkeiten entlang der Schweißnaht	Öffnen Sie den Beutel wieder, reinigen Sie den oberen inneren Teil des Beutels und entfernen Sie eventuell vorhandene Fremdkörper vom Schweißbalken, bevor Sie den Beutel erneut zuschweißen.

HINWEIS

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

9 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.

10 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

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.

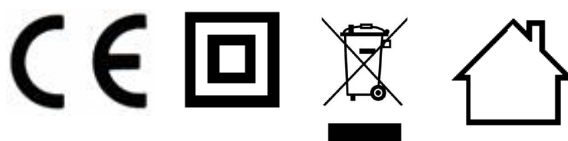
Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

11 Technische Daten

Gerät	Vakuumierer
Name	VC10 silber
Artikel-Nr.	1340
Anschlussdaten	220 - 240 V; 50 Hz
Leistungsaufnahme	110 W
Außenabmessungen (B/H/T)	355 x 90 x 150 mm
Gewicht	1,3 kg

Original Operating Manual

Vacuum Sealer System VC10 - silver



Item No. 1340

12 Operating Manual

12.1 General

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

Your vacuum sealer system will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

12.2 Information on this manual

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

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

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

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

12.3 Warning notices

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

▲GEFAHR DANGER

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

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

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

▲WARNING WARNING

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

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

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

▲VORSICHT ATTENTION

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

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

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

HINWEIS PLEASE NOTE

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

12.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

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

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

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

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

12.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann 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.

13 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.

13.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- vacuuming and sealing

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

▲WARNING 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.

13.2 General Safety information

HINWEIS 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.
- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.

HINWEIS

Please note

- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ When disconnect, please unplug by grasp the plug and not the cord, to avoid any injury.
- ▶ Do not immerse in water or any other liquids.
- ▶ For the correct storage, please slightly close the cover, do not lock, it will deform the gaskets and affect the machine function.

13.3 Sources of danger

13.3.1 Danger of burns

⚠️ **WARNUNG** Warning

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

- ▶ To avoid getting burned, never touch the sealing bar while the unit is operating.

13.3.2 Danger of fire

⚠️ **WARNUNG** Warning

There is a danger of fire due to the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

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

13.3.3 Dangers due to electrical power

⚠️ **GEFAHR** Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry.

13.4 Food storage safety information

This vacuum preservation system will change the way you purchase and store foods. Once you are accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. Please follow certain procedures when using this appliance to ensure food quality and safety.

HINWEIS

Please note

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

14 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

14.1 Safety information

⚠️ WARNUNG

Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

14.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the vakuu sealer system is delivered with the following components:

- Vacuum sealer system VC10 silver
- 10 top-quality bags
- Operating Instructions

HINWEIS

Please note

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

14.3 Functions

The main function of this appliance is to store a wide kind of foods for freshness, longer shelf life, flavor and convenience. In general, vacuum packaging keeps food fresh up to eight times as long as other traditional food storage methods. Once this appliance will be an indispensable part of your life, you will have less food spoilage and it will save your money.

- Cook in advance to vacuum seal and store individual portions or entire meals.
- Prepare foods in advance for picnics and camping trips or barbecues.
- Eliminate freezer burn.
- Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables to freeze or refrigerate.
- Package dry foods, such as beans, nuts, and cereals to store longer.
- There are many non-food uses for vacuum packing. Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles untarnished.

14.4 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.

14.5 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.

HINWEIS

Please note

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

14.6 Setup

14.6.1 Setup location requirements:

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

- The device must be set up on a firm, flat and horizontal surface with sufficient load-bearing capacity for the vacuum sealer system and the maximum weight of the food that should be vacuum-sealed.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach the hot sealing strip of the device.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 10 cm around the device.
- Do not move the vacuum sealer system when it is in operation.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

14.7 Electrical connection

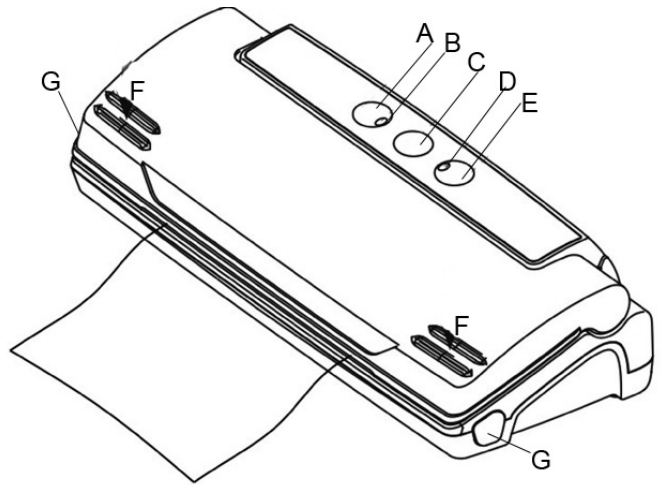
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device.
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

15 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

15.1 Complete overview



A Seal only To seal the bag without vacuum.

B Indicator lamp (for seal) indicates the seal process.

C Cancel (Stop) to switch off the vacuuming and sealing action whenever the operator wants to stop the operation.

D Indicator lamp (for vacuum) indicates the vacuum process.

E Vacuum/Seal To draw air out of the bag and automatically change operation to seal the bag after vacuum is completed.

F Cover-lock To lock the cover. Lift the front of the device slightly. Press firmly on the right and left sides of the lid until the lid hearable latches.

G Cover unlock buttons Press to unlock the cover.

If you open the cover, you see the

Sealing strip: Contains a heating wire covered with Teflon which allows the bag to seal but not to stick to the strip.

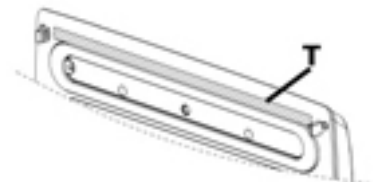
⚠️ WARNUNG Warning

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

- ▶ To avoid getting burned, never touch the sealing bar while the unit is operating.

HINWEIS Please note

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



15.2 Rating plate

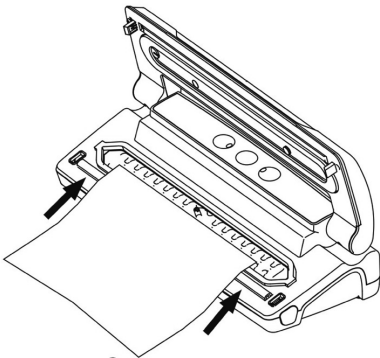
The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

16 Operation and Handling

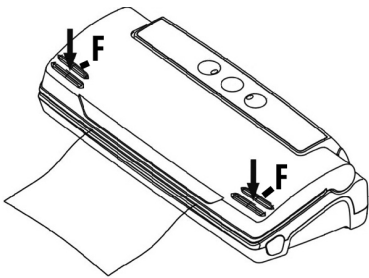
This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

16.1 Operating Instructions

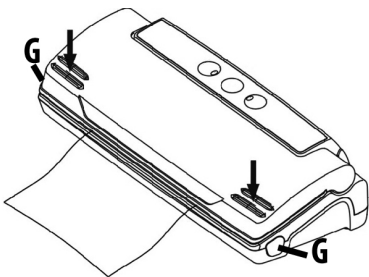
After each sealing session and before starting up, check to make sure the unit and all accessories that come in contact with the foodstuff are thoroughly clean. Follow the cleaning instructions on the description page.



Step 1: Open the lid and place an open side of the bag in the chamber.



Step 2: Lift the front of the device slightly. Press firmly on the right and left sides of the lid until the lid hearable latches.



Step 3: After completing the sealing process press the cover-unlock buttons (G).

16.2 Bags and rolls

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

All vacuum rolls and bags delivered by CASO are appropriate for cooking under vacuum (sous vide). Furthermore the vacuum rolls and bags can be used for defrosting and heating in the microwave at up to 70° C.

Please make sure when vacuum rolls and bags of other producers are used, whether they are also microwaveable and suitable for cooking under vacuum. Please note that a bar vacuum sealer as this device can only be used with structured bags. You can buy a wide range of different bags and rolls from CASO.

16.3 Making a bag using the bag roll

Place the unit on a dry place. Make sure the working area in front of the unit is free of obstacles and wide enough to accommodate the food bags.

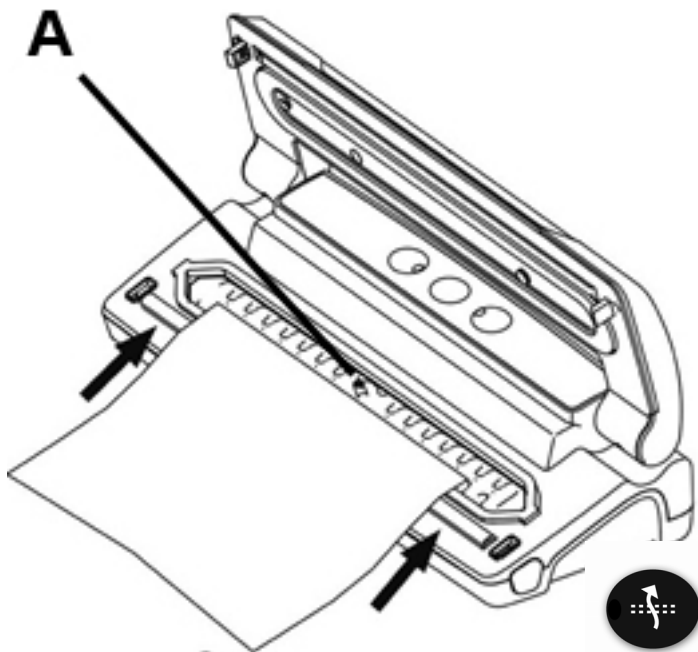
1. Unroll the bag to the desired length and cut the bag to the appropriate length with precise and clear cut.
2. Open the lid and put one end of the bag on top of the black rubber strip, then close the cover (see **Step 1**).
3. Lift the front of the device slightly. Press firmly on the right and left sides of the lid until the lid hearable latches. Use both hands. (see **Step 2**).
4. Press the “Schweißen”-Button and the red LED control light starts flashing.
5. When the LED light turns off, the bag is sealed.
6. Now you have a custom-sized bag.

HINWEIS

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.** each time the bag is re-used.

16.4 Preserve food with vacuum:



1. Put the food that you want to preserve inside the bag.
2. Clean and straighten the open end of the bag, make sure that there are no wrinkles or ripples on the panels of the open ends.
3. Place the bag as shown on the picture in the device. Do not place the bag over the intake (A), otherwise the vacuum can not be generated correctly.
4. Lift the front of the device slightly. Press firmly on the right and left sides of the lid until the lid hearable latches. Use both hands.
5. Press the “Vakuum”-button then the bag will be automatically vacuumed and sealed.
6. After that press the two cover-unlock buttons and the process is completed (see **Step3**).
7. Check the appearance of the sealed bag; it should have a stripe across the seal and no wrinkles otherwise the seal may not be complete.
8. If you need to interrupt the vacuum operation (e.g. the bag is incorrectly positioned) first presses the “Stop” button and then the cover-unlock buttons.

HINWEIS**Please note**

- ▶ Do not put too much food inside the bag; leave enough empty length in the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuuming plate more positively.
- ▶ Do not wet the open end of the bag. Wet bags may be difficult to seal tightly.
- ▶ Clean and straighten the open end of the bag before sealing the bag. Make sure nothing is leaving on the open area of the bag. Foreign objects or creased bags may cause difficulty to seal tightly.
- ▶ Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause that the motor works insufficient to draw away all the air out of the bag.
- ▶ If the foods you're sealing have sharp edges, such as bones, spaghetti or shellfish, pack the edges with kitchen paper to avoid tearing the bag
- ▶ Suggest to vacuum seal one bag within 1 minute to let the appliance cool down enough.
- ▶ In order to vacuum seal liquid-based foods, such as soups, casseroles or stew, freeze them first in a baking pan or tempered dish, vacuum seal them, label and stack them in your freezer as soon as they are in frozen solid.
- ▶ Blanch the vegetables by cooking briefly in boiling water or microwave oven, cool them down , then vacuum seal them in convenient portions.
- ▶ To vacuum seal the foods not frozen, two extra inches are required for bag length to allow for expansion while freezing. Place the meat or fish on a paper towel and vacuum seal with the paper towel in the bag, this way will help to absorb moisture from the foods.
- ▶ Before storing the foods such as tortillas, crepes or hamburger, use wax or parchment paper between them to stack the pieces, this will be easier to remove some of the food, reseal the rest and immediately replace in the freezer.
- ▶ The vacuum preservation system can't be directly used for the vacuum sealing of canisters or canning jars.

16.5 Open a sealed bag

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

16.6 Storing your vacuum sealing system

Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.

HINWEIS**Please note**

- ▶ For the correct storage, please slightly close the cover, do not lock, it will deform the gaskets and affect the machine function.
- ▶ To disconnect remove the plug from the outlet.
- ▶ Always unplug this appliance from the electrical outlet immediately after using and before cleaning.

17 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

17.1 Safety information

▲VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ▶ The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ▶ Switch the vacuum-sealer off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ▶ The sealing strip is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- ▶ Clean the device after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ▶ Never immerse the unit into water or the dishwasher.
- ▶ If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.
- ▶ Dry thoroughly before using again.

17.2 Cleaning

◆ Outside of the unit

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

◆ Inside of the device

To clean the inside of the unit wipe away any food or liquids with a paper towel.

◆ Preservation bags

Washing the bagging material in warm water with a mild dishwashing soap, then rinse the bags well and allow drying thoroughly before reusing.

▲VORSICHT Attention

- ▶ Bags used to store raw meats, fish or greasy foods can't be reused.

◆ Sealing profile (which presses the bag against the sealing bar)

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

HINWEIS

Please note

- ▶ The sealing profile should be cleaned thoroughly before installing it again.
- ▶ Be careful during re-installation, so that nothing will be damaged and sealing profile is placed well so that the device can work properly.

18 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

18.1 Safety notices

▲VORSICHT Attention

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

18.2 Cause and Action

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

Error	Possible cause	Rectification
Vacuum unit is not functioning	Power plug is not plugged in	Plug in mains plug!
	Defective power cable or plug	Send device to 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 "Vacuum packaging in a bag originating on the 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.

HINWEIS

Please note

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

19 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.

HINWEIS

Please note

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

20 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

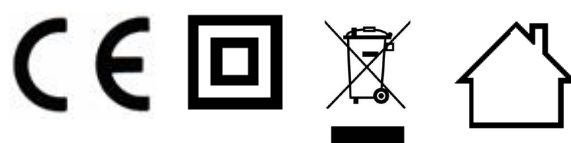
To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

21 Technical Data

Device	Vacuum sealer system
Name	VC10 silver
Item No.:	1340
Mains data	220 - 240 V; 50 Hz
Power consumption	110 W
External measurements (W x H x D):	355 x 90 x 150 mm
Net weight	1,3 kg

Original bruksanvisning

Vakuumpackare VC10 - silver



N°. d'art. 1340

22Original bruksanvisning

22.1 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.

22.2 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.

22.3 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

▲GEFAHR 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.

▲WARNING 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.

▲VORSICHT 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.

HINWEIS OBS

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

22.4 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
- tekniska förändringar, modifieringar av apparaten
- användning av otillåtna reservdelar

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.

22.5 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 Braukmann GmbH.

Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

23 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.

23.1 Avsedd användning

Denna apparat är enbart avsedd för användning inomhus i hushållet för vakuumsörsegling av påsar och behållare, samt för svetsning av folie.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

▲WARNING 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.

23.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

HINWEIS 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.
- ▶ Vid skador på anslutningskabeln måste en ny anslutningskabel monteras av en behörig elektriker.
- ▶ Denna apparat kan användas av såväl barn från 8 år och uppåt, som personer med mentalt, sensoriskt eller fysiskt handikapp, om de erhållit instruktioner om säker drift och förstår de möjliga riskerna.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Rengörings- och underhållsarbeten får inte utföras av barn utan tillsyn.
- ▶ Reparationer får enbart utföras av kompetent fackpersonal, som utbildats av tillverkaren. Allvarliga risker för användaren kan uppkomma genom icke fackmässiga reparationer.
- ▶ En reparation av apparaten under garantitiden får enbart utföras hos av tillverkaren auktoriserad kundservice, annars föreligger inte längre något garantiåtagande för efterföljande skador.
- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar.

HINWEIS**OBS**

- ▶ Apparaten får inte lämnas utan tillsyn under drift.
- ▶ Dra inte i anslutningskabeln och bär inte apparaten i anslutningskabeln.
- ▶ Apparaten får inte doppas ned i vatten eller andra vätskor och inte sättas in i diskmaskinen.
- ▶ För förvaring ska locket enbart stängas löst och inte låsas, för att packningarna inte ska deformeras och apparatens funktion påverkas negativt.

23.3 Riskkällor

23.3.1 Risk för brännskador

⚠️ WARNUNG **VARNING**

Apparatens svetsbalk blir mycket het, grip inte tag i denna.

- ▶ För att förebygga eventuella brännskador, ska svetsbalken aldrig vidröras medan apparaten är i drift.

23.3.2 Brandfara

⚠️ WARNUNG **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).

23.3.3 Fara genom elektrisk ström

⚠️ GEFAHR **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:

- ▶ I samband med skador på anslutningskabeln måste en särskild anslutningskabel monteras genom en av tillverkaren auktoriserad fackman.
- ▶ Kör inte denna apparat, om dess elkabel eller –kontakt är skadad, om den inte fungerar på föreskrivet sätt eller om den är skadad eller har tappats. Om strömkabeln har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud eller en liknande kompetent person, för att undvika faror.
- ▶ Apparaten får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och/eller den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ Vidrör aldrig apparaten eller nätanslutningen med våta händer.

⚠GEFAHR**FARA**

- ▶ För inte in några föremål i apparatens öppningar. Vid kontakt med spänningsförande anslutningar, föreligger risk för elstötar.

24 Säkerhetsanvisningar för förvaring av livsmedel

Vakuumpackare VC10 kommer att i grunden förändra dina inköp och ditt sätt att förvara livsmedel. Du kommer att vänja dig så vid vakuumpackningen, att den blir till en oundgänglig del av din matberedning. Följ vissa tillvägagångssätt i samband med vakuumsvetsning; på så vis kan du garantera kvalitet och säkerhet hos dina livsmedel.

HINWEIS**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.
- ▶ Innan du vakuumpackar dina livsmedel, är det viktigt, att du tvättar händerna och rengör samtliga utensilier och ytor.
- ▶ 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.

25 Idrifttagning

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

25.1 Säkerhetsanvisningar

⚠WARNING**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.

25.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- vakuumpackare VC10
- 10 proffspåsar för vakuumpackning
- bruksanvisning

HINWEIS

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.

25.3 Användningsområde

Denna apparat möjliggör lagring av en mängd livsmedel, för att bibehålla fräschör och smak. Generellt håller sig livsmedel i en vakuumsvetsad förpackning fräscha upp till åtta gånger längre än med traditionella förvaringsmetoder. Denna vakuumpackare blir outhärlig i vardagslivet och sparar pengar, eftersom färre livsmedel fördärvas.

- Laga till i förväg och förpacka livsmedlen absolut lufttätt. Spara individuella portioner eller kompletta måltider.
- Förbered livsmedel för picknick- och campingturer eller grillning.
- Eliminera frysbränna.
- Förpacka livsmedel, t.ex. kött, fågel, fisk och skaldjur och grönsaker, för infrysning eller för förvaring i kylskåp.
- Förpacka torra livsmedel, t.ex. bönor, nötter, müsli osv., för att kunna förvara dessa livsmedel längre.
- Vakuumpackaren kan likaså användas på många sätt inom non-food-sektorn. Den håller campingutrustning, t.ex. tändstickor, hygienartiklar och kläder rena och torra. Silver och samlarobjekt oxiderar inte.

25.4 Uppackning

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

25.5 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.

HINWEIS

OBS

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

25.6 Uppställning

25.6.1 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 VC10 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.

25.7 Elektrisk anslutning

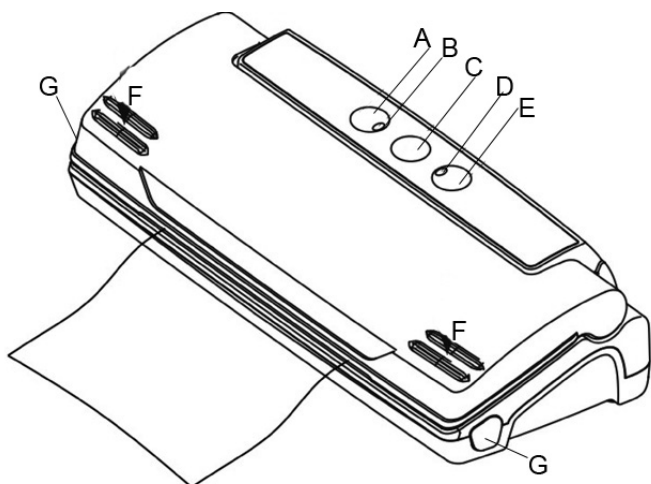
För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste överensstämja, för att apparaten inte ska skadas.
Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.
- Eluttaget måste vara säkrat med en 16A säkring.
- Anslutning av apparaten till elnätet, får maximalt ske via en 3 meter lång, utrullad skarvsladd med en area om minst 1,5 mm². Användning av grenuttag eller –dosor är förbjudet på grund av den därmed förknippade brandfaran.
- Försäkra dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under apparaten eller över ytor som är heta och/eller har vassa kanter.
- Apparatsens elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Det är förbjudet att använda apparaten via ett ojordat uttag. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam.
Tillverkaren ansvarar inte för skador, förorsakade genom saknad eller trasig jordledare.

26 Konstruktion och funktion

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om apparatens konstruktion och funktion.

26.1 Översikt



- A Svetsning:** försegling av påsen utan vakuum
- B Signallampa (förslutning):** indikerar förslutningsdrift.
- C Stopp:** avbrott av vakuum- och förslutningsförlopp vid varje valfri tidpunkt.
- D Signallampa (vakuum):** indikerar vakuumpackningsdrift.
- E Vakuum/Schweißen:** suger ut luft ur påsen (vakuumpackning) och i direkt anslutning till detta svetsas påsen ihop.



F Lockåsning: stängning av locket. Lyft apparaten något framtills. Tryck hårt mot locket högra och vänstra sida (F) tills locket hakar i hörbart.

G Upplåsningknappar: lossar locklåsningsen.

När du öppnar apparaten, ser du:

Svetsbalken: innehåller en teflonbelagd värmatråd, som gör det möjligt att försegla påsen, utan att den klibbar fast.

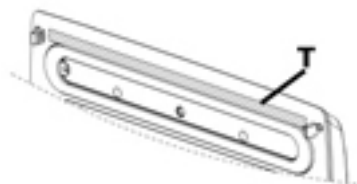
⚠️ WARNUNG VARNING

Apparatens svetsbalk blir mycket het, grip inte tag i denna.

- För att förebygga eventuella brännskador, ska du aldrig vidröra svetsbalken, när apparaten är i drift.

HINWEIS OBS

- Avlägsna inte teflonbandet (T)!



26.2 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

27 Manövrering och drift

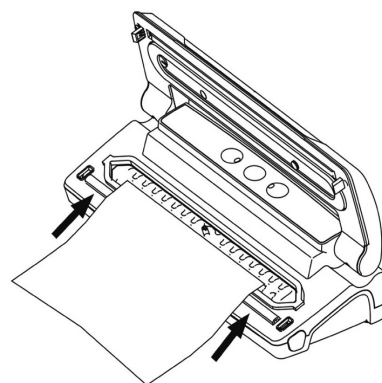
I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

27.1 Idrifttagning

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

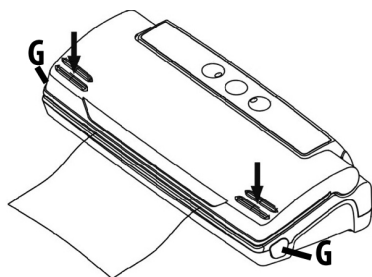
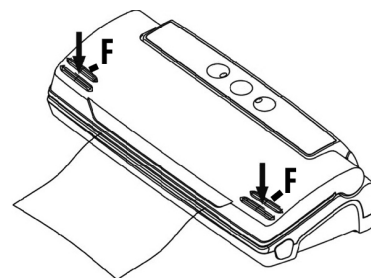
Steg 1:

Lyft upp locket och placera en öppnad sida av påsen i vakuumkammaren – med den släta sidan uppåt.



Steg 2:

Lyft apparaten något framtills. Tryck hårt mot lockets högra och vänstra sida (F) tills locket hakar i hörbart.



Steg 3:

Tryck på upplåsningsknapparna (G) efter svetsningen.

27.2 Påsar och rullar

Använd enbart uttryckligen för vakuumpackning avsedda påsar och rullar. Materialet i dessa speciella vakuumpackningsfolier är av annat slag än vanlig plastfolie, som används för att hålla varor fräscha.

Alla av CASO levererade folierullar och –påsar passar för tillagning-i-påse (Sous Vide). Dessutom kan folierullarna och –påsar sätts in i mikrovågsugn för upptining och värming upp till maximalt 70 grader.

Se till, om du använder folier från andra tillverkare, att dessa är avsedda för mikrovågsugn och för tillagning-i-påse (Sous Vide). Vänligen observera, att balkvakuumpackare som denna apparat i princip enbart går att köra med strukturpräglade foliepåsar. För detta ändamål erbjuder CASO ett brett sortiment av olika rullar och påsar.

27.3 Vakuumförpackning i en påse som kommer från rullen

Ställ upp apparaten på en torr plats och se därvid till att arbetsytan framför apparaten är fri från andra föremål och att utrymmet är tillräckligt för att det ska gå att där lägga upp påsen och de livsmedel som ska förpackas.

1. Rulla av folien till passande längd och skär av den med ett exakt och rent snitt till önskad längd.
2. Öppna locket och lägg en ände av påsen på den svarta gummipackningen samt stäng sedan igen locket (se Steg 1).

3. Lyft apparaten något framtills. Tryck hårt mot lockets högra och vänstra sida (F) tills locket hakar i hörbart. Använd båda händerna. (se Steg 2).
4. Tryck på knappen för "Svetsning", så tänds den röda kontrollampan.
5. När kontrollampan slocknar, är påsen hopsvetsad.
6. Nu har du en måttriktig påse.

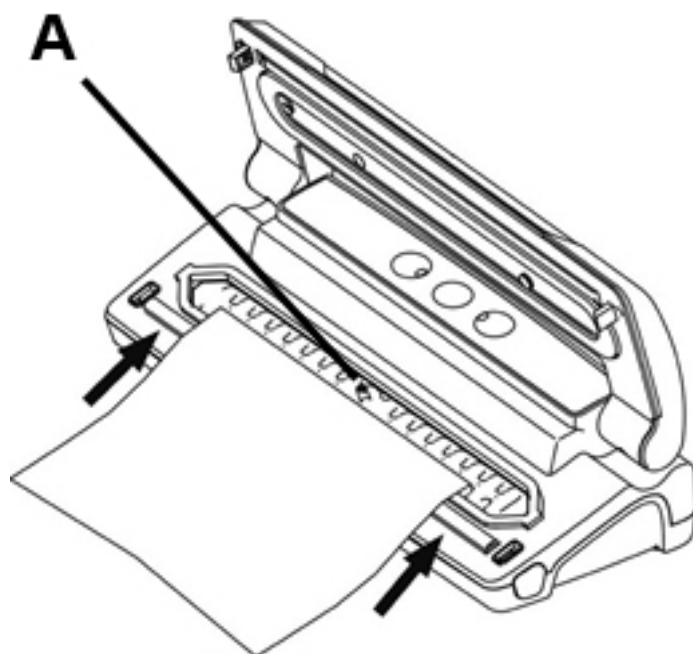
HINWEIS

OBS

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

27.4 Vakuumpörpackning i en påse

1. Lägg in de livsmedel, som ska förvaras, i påsen.
2. Rengör och släta till påsens öppna ände och försäkra dig om att det inte finns några veck och krusningar på ytorna i den öppna änden.
3. Lägg in påsen i apparaten såsom visas på bilden. Påsen får inte läggas över insugsöppningen (A), eftersom det då inte går att åstadkomma riktigt vakuum.
4. Lyft apparaten något framtills. Tryck hårt mot lockets högra och vänstra sida (F) tills locket hakar i hörbart. Använd båda händerna. Tryck på Vakuumpör/Schweißen knappen, så försluts påsen automatiskt absolut tätt efter vakuumpackningen.
5. Tryck efter denna process på de båda upplåsningknapparna, så avslutas förloppet (se **Steg 3**).
6. Kontrollera den hopsvetsade påsen; den ska uppvisa en remsa längs svetsfogen och inte ha några veck, annars är förslutningsfogen inte lufttät.
7. Om du vill avbryta processen (t.ex. eftersom påsen inte ligger ordentligt i läge), ska du först trycka på stoppknappen och sedan på de båda upplåsningknapparna till locket.



HINWEIS

OBS

- Lägg inte in för mycket livsmedel i påsen; lämna tillräckligt mycket utrymme, så att det går lätt att placera påsens öppna sida i vakuumpackaren.
- Fukta inte påsens öppna sida. Våta påsar är svåra att försegla.
- Rengör och släta ut påsens öppna ände innan den svetsas samman. Försäkra dig om att inga matrester eller veck finns i påsöppningen. Främmande föremål eller en skrynklig påse kan leda till svårigheter vid hopsvetsningen.

HINWEIS**OBS**

- ▶ Låt inte för mycket luft finnas kvar i påsen. Innan du svetsar ihop påsen lufttätt, ska du i förväg trycka ut luft ur påsen. Om det finns för mycket luft i påsen kan belastningen på vakuumpumpen öka så kraftigt, att motorn inte har tillräcklig effekt för att suga ut all luft ur påsen.
- ▶ Om de livsmedel, som ska förslutas lufttätt, har vassa kanter, t.ex. ben, spaghetti eller skaldjur, ska du linda in livsmedlen i hushållspapper. På detta sätt förhindras att påsen skadas.
- ▶ Vi rekommenderar att inte försegla mer än en påse per minut lufttätt, för att apparaten under mellantiden ska kunna svalna tillräckligt.
- ▶ För att försluta vätskehaltiga livsmedel, t.ex. soppor, puddingar eller grytor, absolut lufttätt, ska de först frysas in i en bakform eller härdad skål. Svetsa sedan ihop lufttätt och frys in på nytt.
- ▶ Förväll grönsaker kort i kokande vatten eller i mikrovågsugn, kyl sedan ned grönsakerna och förpacka dem vakuamtätt i praktiska portioner.
- ▶ För att svetsförsluta icke frysta livsmedel vakuamtätt, krävs ca 5 cm extra påslängd, för att livsmedlen ska kunna expandera under infrysningen. Lägg kött eller fisk på hushållspapper och vakuumpacka tillsammans med papperet, som har fördelen att ta upp fukt från livsmedlen.
- ▶ Innan du förvarar livsmedel som t.ex. tortillas, crêpes, hamburgare eller pastejer, ska du lägga bakplåts- eller smörpapper mellan livsmedlen, för att bättre kunna stapla dem. Senare är det då lättare att ta ut en del av de frysta livsmedlen och återförsluta förpackningen och frysa in igen.

27.5 Öppning av en hopsvetsad påse

Skär eller klipp upp påsen med en sax eller med skärmekanismen längs svetsfogen.

27.6 Förvaring av vakuumpackaren VC10:

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

HINWEIS**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.
- ▶ Om apparaten inte används under längre tid, rekommenderar vi att du drar kontakten ur nätuttaget.

28 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.

28.1 Säkerhetsanvisningar

▲VORSICHT 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.

28.2 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 avlägsna matrester och vätskor.

◆ **Vakuumkammare**

Vakuumpackaren innehåller en uttagbar vakuumkammare (se avsnittet om uttagning av vakuumkammaren), som kan rengöras under rinnande vatten eller också i diskmaskinen.

◆ **Förvaringspåsar**

Tvätta påsen under rinnande varmt vatten och låt den därefter torka noggrant innan den används på nytt.

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

- ▶ Påsar, som använts till förvaring av rått kött, fisk eller fetthaltiga livsmedel, kan inte återanvändas.
- ### ◆ **Gummipackning (som trycker påsen mot svetsbalken)**

Ta ut gummipackningen och rengör den i varmt tvålvatten.

HINWEIS**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.

29 Åtgärdande av störningar

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

29.1 Säkerhetsanvisningar

▲VORSICHT**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.

29.2 Störningsorsaker och åtgärder

Nedanstående uppställning är ett hjälpmedel vid lokalisering och åtgärdande av mindre störningar.

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 vakuumkanmaren	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.

HINWEIS

OBS

- ▶ Om du inte kan lösa problemet genom ovanstående steg, ber vi dig ta kontakt med vår kundtjänst.

30 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.

HINWEIS

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.

31 Garanti

För denna produkt lämnar vi från och med försäljningsdatum 24 månaders garanti med avseende på bristfälligheter, vilka kan härledas till tillverknings- eller materialfel.

Dina garantiåtagandanspråk enligt gällande lagstiftning – i Tyskland §439 ff. BGB-E – påverkas inte av detta.

Garantin omfattar inte skador, vilka uppkommit genom felaktig hantering eller användning, inte heller bristfälligheter vilka enbart i ringa grad påverkar apparatens funktion eller värde. Vidare är slitdelar, transportskador, såvida vi inte ska bära ansvaret för dessa, samt skador, vilka uppkommit genom reparationer som vi inte utfört, uteslutna från garantianspråk.

Denna apparat är konstruerad och kapacitetsmässigt beräknad för privat användning (i hushållet).

Ett eventuellt nyttjande för yrkesmässigt bruk omfattas enbart av garantin, i den mån detta till sin omfattning kan jämföras med påkänningarna vid privat nyttjande. Apparaten är inte avsedd för mer omfattande, yrkesmässigt bruk.

I samband med berättigade reklamationer kommer vi att i eget val reparera den defekta apparaten eller byta ut den mot en felfri apparat.

Uppenbara brister ska anmälas inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna.

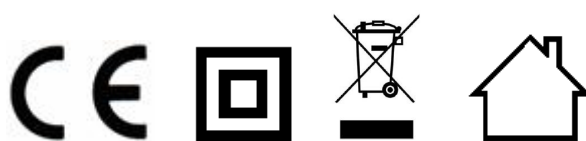
För att hävda ett garantianspråk, ska ni kontakta oss innan apparaten skickas tillbaka (alltid med inköpskvitto).

32Tekniska data

Apparat	Vakuumpackare
Benämning	VC10 silber
Artikel-nr.	1340
Anslutningsdata	220-240V~ 50 Hz
Effektbehov	110 W
Yttermått (B/H/D)	355 x 90 x 150 mm
Vikt	1,3 kg

Original-betjeningsvejledning

Vakuumpakker VC10 sølv



Artikel-nr. 1340

33 Original-betjeningsvejledning

33.1 Generelt

Læs de heri indeholdte informationer, så du hurtigt bliver fortrolig med dit apparat og kan udnytte dets funktioner i fuldt omfang. Din VC10 vil tjene dig i mange år, hvis du behandler og plejer den korrekt. Vi ønsker dig god fornøjelse ved brugen!

33.2 Informationer om denne vejledning

Denne betjeningsvejledning er del af VC10 (efterfølgende kaldt apparat) og giver dig vigtige henvisninger om ibrugtagning, sikkerhed, formålsbestemt anvendelse og pleje af apparatet.

Betjeningsvejledningen skal altid være tilgængelig ved apparatet. Den skal læses og anvendes af enhver person, som er betroet med:

- ibrugtagning, • betjening, • fejlfhjælpning og/eller
- rengøring af apparatet. Opbevar denne betjeningsvejledning og giv den videre til nye ejere af apparatet.

33.3 Advarselshenvisninger

Der anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:

▲GEFAHR

FARE

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en overhængende farlig situation.

Hvis denne farlige situation ikke undgås, kan dette medføre død eller alvorlige kvæstelser.

- Følg anvisningerne i denne advarselshenvisning for at undgå faren for død eller alvorlige personskader.

▲WARNUNG

ADVARSEL

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en muligvis farlig situation.

Hvis denne farlige situation ikke undgås, kan dette medføre alvorlige kvæstelser.

- Følg anvisningerne i denne advarselshenvisning for at undgå faren for personskader.

▲VORSICHT

FORSIGTIG

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en muligvis farlig situation.

Hvis denne farlige situation ikke undgås, kan dette medføre lette eller moderate kvæstelser.

- Følg anvisningerne i denne advarselshenvisning for at undgå faren for personskader.

HINWEIS

HENVISNING

En henvisning kendetegner ekstrainformationer, som letter håndteringen af maskinen.

33.4 Ansvarsbegrænsning

Alle i denne vejledning indeholdte tekniske informationer, data og henvisninger om installation, drift og pleje svarer til det aktuelle niveau ved trykningen og sker i god tro under hensyntagen til vores hidtidige erfaringer og viden.

Der kan ikke afledes nogle krav af angivelser, afbildninger og beskrivelser i denne vejledning. Producenten overtager intet ansvar for skader som følge af:

- Manglende overholdelse af vejledningen
- Ikke-formålsbestemt anvendelse
- Forkert udførte reparationer
- Tekniske ændringer, modifikationer af apparatet
- Anvendelse af ikke godkendte reservedele

Modifikationer af apparatet anbefales ikke og er ikke dækket af garantien.

Oversættelser er lavet i god tro. Vi overtager intet ansvar for oversættelsesfejl, heller ikke, hvis oversættelsen er bestilt af os eller på vores vegne. Bindende er kun den oprindelige tyske tekst.

33.5 Ophavsretlig beskyttelse

Er ophavsretslig beskyttet.

Alle rettigheder, også fotomekanisk gengivelse, reproduktion og udbredelse via særlige metoder (f.eks. databehandling, datamedier og datanetværk), også delvist, er forbeholdt Braukmann GmbH. Indholdsmæssige og tekniske ændringer forbeholdt.

34 Sikkerhed

I dette kapitel får du vigtige sikkerhedshenvisninger om håndtering af apparatet.

Dette apparat svarer til de relevante sikkerhedsbestemmelser. Forkert brug kan dog føre til person- og tingskader.

34.1 Formålsbestemt anvendelse

Dette apparat må kun anvendes til husholdningsbrug indendørs til vakuumpakning og svejsning af plastposer.

En anden eller derudover gående anvendelse anses som ikke-formålsbestemt.

▲WARNING ADVARSEL

Fare på grund af ikke-formålsbestemt anvendelse!

Der kan ved ikke-formålsbestemt anvendelse og/eller anderledes anvendelse udgå fare fra dette apparat.

- ▶ Anvend kun apparatet formålsbestemt.
- ▶ Overhold de i denne betjeningsvejledning beskrevne fremgangsmåder.

Krav af enhver art på grund af ikke-formålsbestemt anvendelse er udelukket.

Risikoen bæres alene af ejeren.

34.2 Generelle sikkerhedshenvisninger

HINWEIS

HENVISNING

Til en sikker håndtering af apparatet skal du overholde de følgende generelle sikkerhedshenvisninger:

- ▶ Kontrollér apparatet for ydre synlige skader inden brug. Brug ikke et beskadiget apparat.
- ▶ Ved beskadigelse af tilslutningsledningen skal en autoriseret fagmand installere en ny tilslutningsledning.
- ▶ Dette apparat kan benyttes af børn, som er ældre end 8 år, og af personer med et psykisk, sensorisk eller fysisk handicap, hvis disse er blevet undervist i en sikker brug og forstår mulige farer.
- ▶ Børn må ikke lege med apparatet.
- ▶ Rengøring og vedligeholdelsesarbejder må ikke udføres af børn uden opsyn.
- ▶ Reparationer må kun udføres af kvalificeret fagpersonale, som er blevet undervist af producenten. Der kan som følge af forkert udførte reparationer opstå betydelig fare for brugeren!
- ▶ En reparation af apparatet inden for garantiperioden må kun udføres af en af producenten autoriseret kundeservice, ellers bortfalder garantien ved følgeskader.
- ▶ Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Kun ved sådanne dele er det garanteret, at disse opfylder sikkerhedskravene.
- ▶ Lad ikke apparatet være uden opsyn under brugen.
- ▶ Træk ikke i netledningen, og løft ikke apparatet i netledningen.
- ▶ Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker, og det må heller ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- ▶ Ved opbevaring af apparatet må dets låg ikke låses, men det skal blot lukkes, så pakningerne ikke deformeres, og apparatets funktion ikke forringes.

34.3 Risici ved brug af apparatet

34.3.1 Fare for forbrænding

⚠️ WARNUNG ADVARSEL

- ▶ Apparatets svejseliste bliver meget varm, så rør ikke ved den.
- ▶ For at undgå risikoen for forbrændinger må svejselisten aldrig berøres, når apparatet er i brug.

34.3.2 Brandfare

⚠️ WARNUNG ADVARSEL

Ved forkert brug af apparatet er der brandfare på grund af antændelse af indholdet.

Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for at undgå brandfare:

- ▶ Brug aldrig apparatet til opbevaring eller tørring af brandfarlige materialer.

▲WARNING**ADVARSEL**

- ▶ Apparatet må ikke komme i nærheden af eventuelle varmekilder (gasovne, kogeplader, brændere, varmeovne).

34.3.3 Fare som følge af elektrisk strøm**▲GEFAHR****FARE****Livsfare på grund af elektrisk strøm!**

Ved kontakt med strømførende ledninger eller komponenter er der livsfare.

Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for at undgå fare på grund af elektrisk strøm:

- ▶ Ved beskadigelse af tilslutningsledningen skal der installeres en ny speciel tilslutningsledning af en fagmand, der er autoriseret af producenten.
- ▶ Apparatet må ikke tages i brug, hvis ledning eller stik er beskadiget, hvis det ikke fungerer rigtigt, er blevet tabt eller er beskadiget. Hvis ledning eller stik er beskadiget, skal disse udskiftes af producenten eller dennes kundeservice for at forebygge farer.
- ▶ Åbn under ingen omstændigheder apparatets hus. Berøres strømførende tilslutninger eller ændres den elektriske og mekaniske konstruktion er der fare på grund af elektrisk strøm. Desuden kan der opstå funktionsfejl på apparatet
- ▶ Berør aldrig apparatet eller netstikket med våde hænder.
- ▶ Der må ikke stikkes genstande ind i apparatets åbninger. Ved berøring af spændingsførende tilslutninger er der fare for elektrisk stød.

35 Sikkerhedsanvisninger for opbevaring af madvarer

Vakuumpakkeren VC10 vil grundlæggende komme til at ændre dine indkøb, og måden du opbevarer madvarer på. Du vil komme til at vænne dig i den grad til at vakuumpakke, at apparatet bliver en uundværlig del af madtilberedningen. Følg blot nogle bestemte fremgangsmåder ved vakuumpakning, så kan du sikre dine levnedsmidlers kvalitet og sikkerhed.

HINWEIS**HENVISNING****Vær opmærksom på følgende almindelige sikkerhedsanvisninger for sikker brug af apparatet:**

- ▶ Når letfordærlige madvarer bliver ophedet eller optøet eller ikke opbevares på køl, skal de omgående anvendes.
- ▶ Inden du vakuumpakker dine madvarer, er det vigtigt, at du vasker dine hænder og rengør alle køkkenredskaber og bordflader.
- ▶ Køl eller nedfrys straks fordærlige madvarer efter, at de er blevet vakuumpakket. De må ikke blive liggende ved almindelig stuetemperatur.
- ▶ Holdbarheden for tørrede madvarer, som f.eks. nødder, kokosnødder eller forskellige kornprodukter forlænges ved opbevaring i vakuumpakkede poser, når de opbevares på et mørkt sted. Ilt og varme medfører ved særligt fedtholdige madvarer, at fedtet bliver harsk.

HINWEIS**HENVISNING**

- ▶ Skræller man frugt og grøntsager, som f.eks. æbler, bananer, kartofler og rodfrugter, inden de vakuumpakkes, forlænger dette deres holdbarhed.
- ▶ Når visse grøntsagstyper som f.eks. broccoli, blomkål og kål skal pakkes absolut lufttæt, skal de inden dette blanches og fryses ned, da de ellers kan afgive gasser.

36 Ibrugtagning

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om ibrugtagning af apparatet. Overhold disse henvisninger for at undgå farer og beskadigelser!

36.1 Sikkerhedshenvisninger

⚠ WARNUNG**ADVARSEL**

Ved ibrugtagningen af apparatet kan der opstå person- og tingskader!

Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for at undgå disse farer:

- ▶ Der må ikke leges med emballeringsmaterialer. Der er fare for kvælning.

36.2 Leveringsomfang og transportinspektion

Som standard leveres apparatet med følgende komponenter:

- Vakuumpakker VC10 sølv
- 10 professionelle folieposer
- Betjeningsvejledning

HINWEIS**HENVISNING**

- ▶ Kontrollér leveringen for fuldstændighed og synlige skader.
- ▶ Meld straks en ufuldstændig levering eller skader som følge af dårlig emballering eller transport til speditøren, forsikringen og leverandøren.

36.3 Anvendelsesområde

Dette apparat muliggør opbevaring af en række forskellige madvarer for at bevare deres friskhed og smag. I almindelighed holder en vakuumsvejst indpakning madvarerne friske op til otte gange længere end med de sædvanlige opbevaringsmetoder. Denne vakuumpakker bliver hurtigt et uundværligt stykke køkkenudstyr. Du sparer penge, da færre madvarer bliver fordærvede.

- Lav maden på forhånd og pak madvarerne absolut lufttæt. Opbevar enkeltportioner eller komplette måltider.
- Forbered måltider til picnic- og campingture eller barbecues på forhånd.
- Eliminér muligheden for frostforbrændinger.
- Pak madvarer som f.eks. kød, fisk, fjerkræ, 'alt godt fra havet' og grøntsager til nedfrysning eller til opbevaring i køleskab.
- Pak tørrede madvarer som f.eks. bønner, nødder, müsli osv., så disse madvarer kan opbevares længere.
- Vakuumpakkeren kan endvidere på mange områder også anvendes til non-food-produkter. Det holder ting til campingferien som f.eks. tændstikker, medicin og forbindsstoffer og tøj rent og tørt. Sølvgenstande og samlere objekter løber ikke an.

36.4 Udpakning

Udpakning af apparatet sker ved, at det tages ud af emballagen, og emballagematerialerne fjernes.

36.5 Bortskaffelse af emballagen



Emballagen beskytter apparatet mod transportskader. emballeringsmaterialerne er valgt i henhold til miljøvenlige og bortskaffelsestekniske synspunkter og er derfor genanvendelige. Tilbageførsel af emballeringsmaterialer til materialekredsløbet sparer råstoffer og nedsætter affaldsmængden. I Tyskland bortskaffes udtjente emballeringsmaterialer på indsamlingsstederne til genanvendelsessystemet »Grønne punkt«.

HINWEIS

HENVISNING

- ▶ Opbevar om muligt den originale emballage i apparatets garantiperiode for at kunne pakke apparatet korrekt ind ved et garantitilfælde.

36.6 Krav til opstillingsstedet

For at apparatet kan fungere sikkert og fejlfrit skal opstillingsstedet opfylde følgende forudsætninger:

- Apparatet skal placeres på et fast, jævnt, vandret og varmebestandigt underlag med tilstrækkelig bæreevne og plads til apparatet og det forventet tungeste og største, der skal vakuumpakkes.
- Flyt ikke Vakuumpakker VC10, når den er i brug.
- Vælg stedet, hvor apparatet skal stå, så børn ikke kan nå den varme svejseliste.
- Placér ikke apparat i varme, våde eller meget fugtige omgivelser eller i nærheden af brændbare materialer.
- For at kunne fungere korrekt behøver apparatet en tilstrækkelig luftcirkulation. Der skal være et frit rum på alle sider af apparatet på 10 cm.
- Stikkontakten skal være let tilgængelig, så netledningen om nødvendigt let kan trækkes ud.
- Indbygning og montering af dette apparat på ikke-stationære opstillingssteder (f.eks. skibe) må kun udføres af specialfirmaer/fagfolk, hvis disse sikrer forudsætningerne for en sikker anvendelse af dette apparat.

36.7 Elektrisk tilslutning

For at apparatet kan fungere sikkert og fejlfrit skal følgende henvisninger overholdes ved den elektriske tilslutning:

- Sammenlign inden tilslutning af apparatet tilslutningsdataene (spænding og frekvens) på typeskiltet med dit strømnet. Disse data skal stemme overens, så apparatet ikke tager skade. Hvis du er i tvivl, så spørg din elektriker.
- Stikkontakten skal være beskyttet med en 16 A sikring.
- Apparatets tilslutning til strømnettet må højst foregå med et 3 meter langt, afviklet forlænger-kabel med et tværsnit på 1,5 mm². Brugen af dobbelt- eller multistikdåser er på grund af brandfaren forbudt.

- Kontrollér, at strømkablet er ubeskadiget og ikke ligger under ovnen eller på varme eller skarpkantede flader.
- Dette apparats elektriske sikkerhed kan kun garanteres, hvis det bliver tilsluttet til et forskriftsmæssigt installeret beskyttelsesledersystem. Brug af en stikkontakt uden beskyttelsesleder er forbudt. Få i et tvivlstilfælde husets elektriske ledningsnet kontrolleret af en elektriker. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, som er forårsaget af en manglende eller afbrudt beskyttelsesleder.

37 Konstruktion og funktion

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om apparatets konstruktion og funktion.

37.1 Samlet oversigt



A Svejsning: Forsegler en pose uden at vakuumere den først.

B Indikatorlampe for svejsning

Angiver posens forseglingsdrift uden vakuumdriфт



C Stoptast

Afbryder vakuum- og forseglingsprocessen på et vilkårligt tidspunkt

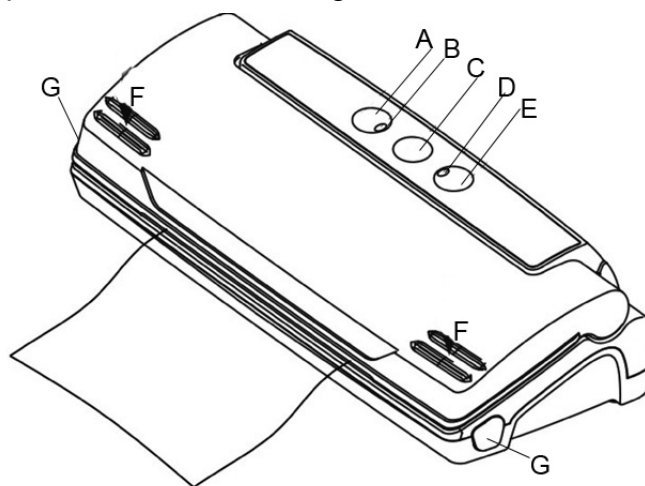


D Indikatorlampe for vakuumintensitet: Angiver vakuumdriфт.

E Vakuum/Schweißen Trækker luften ud af posen (vakuumerer den), og posen svejses i direkte tilknytning til denne proces

F Låg-lås Låsning af låget. Løft forsiden af enheden lidt. Tryk fast på højre og venstre side af dækslet (F), indtil det klikker på plads.

G Oplåsningstaster Frigør låg-låsen.



Den ses, når apparatet åbnes

Svejselisten: Består af en teflonbelagt varmetråd. Denne gør det muligt at forsegle posen, uden at denne klæber fast.

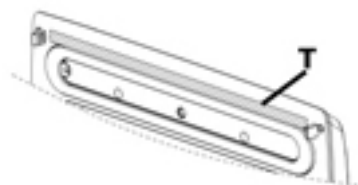
⚠️ WARNUNG ADVARSEL

Vær opmærksom på følgende advarsel, for at du selv eller andre ikke skal blive skoldet eller forbrændt.

- ▶ Apparatets svejseliste bliver meget varm, så rør ikke ved den.
- ▶ For at undgå risikoen for forbrændinger må svejselisten aldrig berøres, når apparatet er i brug.

HINWEIS HENVISNING

- ▶ Fjern ikke Teflon tapen (T)!



37.2 Typeskilt

Typeskiltet med tilslutnings- og effektdata befinder sig på undersiden af apparatet.

38 Betjening og drift

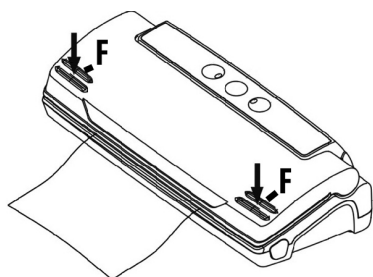
I dette kapitel får du vigtige henvisninger om betjening af apparatet. Overhold disse henvisninger for at undgå farer og beskadigelser!

38.1 Idriftsættelse

Inden brug og efter hver forsegling skal både apparatet og samtlige dele, der kommer i berøring med fødevarer, omhyggeligt rengøres. Følg de relevante anvisninger i afsnittet „Rengøring og vedligeholdelse“.

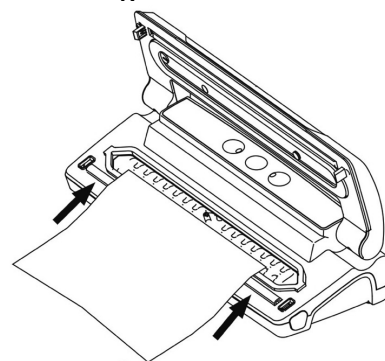
Trin 1:

Hæv dækslet, og placer en åben side af posen i vakuumkammeret.



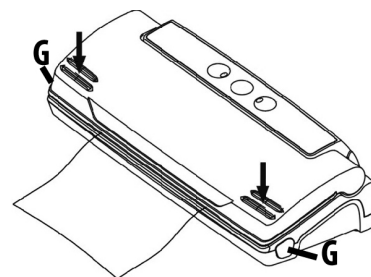
Trin 2:

Løft forsiden af enheden lidt. Tryk fast på højre og venstre side af dækslet (F), indtil det klikker på plads.



Trin 3:

Efter afslutning af svejseprocessen skal du trykke på oplåsningstasterne (G).



38.1 Poser og ruller

Brug altid kun de poser og ruller, der er beregnet til vakuumprocessen. Foliematerialerne i disse specielle vakuumfolier er af anden type end de sædvanlige indpakningsfolier.

Alle de folieruller og -poser, der fås i CASO, er egnet som kogeposer (Sous Vide). Endvidere kan folieruller og -poser til optøning og opvarmning i mikroovn kun klare maks. 70 °C. Forvis dig om, ved anvendelse af folier fra andre producenter, at disse også er egnet til brug i mikroovn og som kogeposer (Sous Vide). Bemærk, at bjælkevakuumpakkere som dette apparat principielt kun kan anvendes sammen med strukturerede folieposer. Til dette formål fører CASO et bredt udvalg af forskellige ruller og

38.2 Vakuumpakning i en pose, der stammer fra rullen

Placér apparatet på et tørt sted og vær opmærksom på, at arbejdsområdet foran apparatet skal være frit for andre genstande samt stort nok til, at posen med madvarerne, der skal vakuumpakkes, kan ligge der.

1. Rul folien ud til den ønskede længde, og udkær den til den ønskede længde med et præcist og rent snit.
2. Åbn låget og læg den ene ende af posen på den sorte gummipakning, luk derefter låget (se **Trin 1**).
3. Løft forsiden af enheden lidt. Tryk fast på højre og venstre side af dækslet (F), indtil det klikker på plads. Brug begge hænder til dette. (se **Trin 2**).
4. Tryk på tasten „**Svejsning**“, derefter lyser den tilhørende kontrollampe.
5. Når kontrollampen slukkes, er posen svejset sammen.
6. Nu har du en skræddersyet pose.



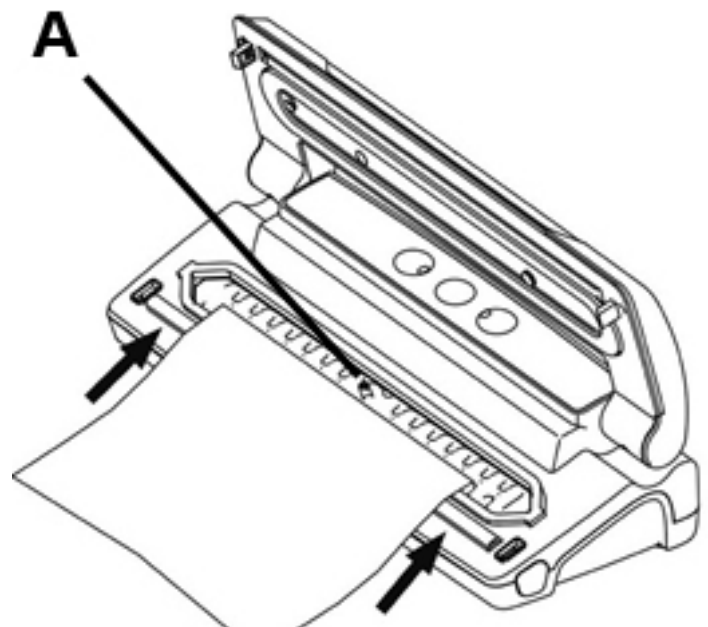
HINWEIS

HENVISNING

- Kontrollér, at længden på den nyafklippede pose er mindst 8 cm længere end den madvare, der skal konserveres og tag i betragtning, at der skal være yderligere 2 cm, når posen efter afskæringen skal forsegles.

38.3 Vakuumballering i en pose

1. Læg de madvarer, der skal vakuumpakkes, i posen.
2. Rengør og udglat den åbne ende af posen og kontrollér, at der ikke er nogen folder eller 'bølger' i den åbne ende af posen.
3. Læg posen i apparatet som vist på billedet. Posen må ikke lægges hen over sugestudsene (A), da der så ikke kan dannes korrekt vakuum.
4. Løft forsiden af enheden lidt. Tryk fast på højre og venstre side af dækslet (F), indtil det klikker på plads. Brug begge hænder til dette.
5. Tryk nu på Vakuum/Schweißen knappen, så forsegles posen automatisk tæt efter vakuumeringen.
6. Tryk herefter på begge oplåsningstaster, så er processen afsluttet (se **Trin 3**).
7. Se efter om svejsningen af posen er OK. Der skal være en stribe langs med svejsesømmen, og der må ikke være nogen folder. Er det ikke tilfældet, er posen ikke lufttæt lukket.
8. Hvis processen skal afbrydes (fx fordi posen ikke er korrekt placeret), trykker man først på stopknappen og dernæst på de to oplåsningstaster.



HINWEIS

HENVISNING

- Læg ikke for mange madvarer i posen; der skal være plads tilovers, så den åbne ende af posen let kan placeres i vakuumkammeret.
- Fugt ikke den åbne ende af posen. Våde poser er vanskelige at forsegle.

- ▶ Rengør og udglat den åbne ende af posen, inden den skal tilsvejses. Kontrollér, at der ikke er evt. madvarestykker eller folder i poseåbningen. Fremmedlegemer eller en krøllet pose kan give besvær ved sammensvejsningen af posen.
- ▶ Der må ikke være for meget luft i posen. Inden posen skal svejdes lufttæt til, skal der presses så meget luft ud af posen som muligt. Er der for meget luft i posen, kan det blive en for stor belastning for vakuumpumpen, så motoren ikke har tilstrækkeligt stor effekt til at suge al luften ud af posen.
- ▶ Skulle de madvarer, der skal forsegles lufttæt, have skarpe kanter, som f.eks. ben, ukogt spaghetti eller krebsdyr, skal de rulles ind i køkkenrulle for at forhindre, at de punkterer posen.
- ▶ Vi anbefaler, at der ikke foretages lufttæt tilsvejsning af mere end en pose i minuttet, så apparatet får mulighed for at køle ned.
- ▶ Skal vandholdige madvarer, som f.eks. supper, souffléer eller gryderetter, absolut lufttæt tilsvejses, skal de først nedfryses i en bageform eller i en hærdet skål. Svejs dem herefter lufttæt til og nedfrys dem omgående igen.
- ▶ Grøntsager blancheres ganske kort i kogende vand eller i mikroovnen, køles herefter ned og pakkes vakuomtæt i praktiske portioner.
- ▶ For at svejse frosne madvarer vakuomtæt til, skal der anvendes en ca. 5 cm længere pose, så madvarerne under nedfrysningen har mulighed for at udvide sig. Læg kød eller fisk på et stykke køkkenrulle og vakuumpak begge dele sammen (ikke kød og fisk sammen). Et stykke køkkenrulle har den fordel, at det kan opsuge fugt fra madvarerne.
- ▶ Inden madvarer, som f.eks. tortillas, crêpes, hamburgere eller krustader, skal vakuumpakkes, skal der lægges voks- eller pergamentpapir mellem dem, så det er muligt at stable dem bedre. På et senere tidspunkt er det så nemmere at udtage enkelte af disse nedfrosne madvarer og derefter tilsvejsen posen igen og nedfryse den.
- ▶ Vakuumpakker VC10 kan ikke benyttes til at lukke beholdere, konservesdåser eller glas lufttæt til.

38.4 Åbning af en tilsvejset pose

Klip posen op med en saks langs svejsesømmen.

38.5 Opbevaring af Vakuumpakker VC10

Apparatet skal opbevares på et plant og sikkert sted uden for børns rækkevidde.

- ▶ Ved opbevaring af apparatet må dets låg ikke låses, men det skal blot lukkes, så pakningerne ikke deformeres, og apparatets funktion ikke forringes.
- ▶ Sluk for apparatet efter brug. Så undgår man et unødigt energiforbrug og sørger for den personlige sikkerhed.
- ▶ Skal apparatet ikke anvendes i et længere stykke tid, anbefaler vi, at stikket tages ud af stikkontakten.

39 Rengøring og pleje

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om apparatets **rengøring og pleje**. Overhold disse henvisninger for at undgå skader på grund af forkert rengøring af apparatet og for at sikre en fejlfri drift.

39.1 Sikkerhedshenvisninger

▲VORSICHT FORSIGTIG

Vær opmærksom på følgende sikkerhedshenvisninger inden du gør apparatet rent:

- ▶ Apparatet skal rengøres med regelmæssige mellemrum, og tilbageværende rester fjernes. Et apparat, der ikke er rengjort, fungerer dårligere, og dets levetid nedsættes, og det kan endvidere medføre, at det kan blive farligt at arbejde med.
- ▶ Sluk for apparatet og træk stikket ud af stikkontakten, før det rengøres.
- ▶ Svejselisten kan være varm efter vakuumprocessen. Fare for forbrændinger! Vent til apparatet er kølet ned.
- ▶ Rengør apparatet efter anvendelse, når det er kølet ned. Ventes der for længe, kan det besværliggøre rengøringen unødigt, og under særlige omstændigheder kan rengøringen umuliggøres. For stærk tilsnævning kan alt efter omstændighederne beskadige apparatet.
- ▶ Hvis der trænger fugt ind i apparatet, kan de elektroniske komponenter tage skade. Vær opmærksom på, at der under ingen omstændigheder må komme væske gennem vakuumpumpen og ind i apparatets indre.
- ▶ Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker, og det må heller ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- ▶ Brug ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler og ikke opløsningsmidler.
- ▶ Krads ikke fastsiddende smuds af med hårde genstande.
- ▶ Tør apparatet omhyggeligt af inden det anvendes igen.

39.2 Rengøring

◆ **Apparatets yderside**

Apparatets yderside aftørres med en fugtig klud eventuelt under anvendelse af en mild, ikke slibende sæbeopløsning.

◆ **Apparatets inderside**

Rengør apparatets inderside med køkkenrulle for at fjerne madrester og væskerester.

◆ **Opbevaringspose**

Vask posen i varmt hanevand og lad den tørre omhyggeligt inden den igen skal benyttes.

▲VORSICHT FORSIGTIG

- ▶ Poser, der har været anvendt til opbevaring af rå kød, fisk eller fedtrige levnedsmidler, kan ikke genanvendes.

◆ Gummitætningsliste (trykker posen mod svejsebælken)

Tag gummitætningslisten ud, og rengør den i varmt sæbevand.

HINWEIS

HENVISNING

- ▶ Gummitætningslisten skal tørres omhyggeligt, inden du monterer den igen.
- ▶ Vær forsigtig, når du kommer gummitætningslisten på plads igen. Den må ikke blive beskadiget og skal sidde korrekt. Dette er en forudsætning for at apparatet kan fungere fejlfrit.

40 Fejlafhjælpning

I dette kapitel får du vigtige henvisninger om fejlfinding og fejlafhjælpning. Overhold disse henvisninger for at undgå farer og beskadigelser!

40.1 Sikkerhedshenvisninger

▲ VORSICHT

FORSIGTIG

- ▶ Reparationer på elektriske apparater må kun udføres af fagfolk, som er undervist af producenten.
- ▶ Ved forkert udførte reparationer kan der opstå betydelig fare for brugeren og skader på apparatet.

40.2 Fejlårsager og afhjælpning

Følgende tabel hjælper ved lokalisering og afhjælpning af mindre fejl.

Vakuumpakkeren fungerer ikke	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Sæt stikket i en stikkontakt
Den første svejsning på det afskårne rullestykke bliver ikke gennemført	Ledning eller stik defekt	Send apparatet ind til Kundeservice
	Stikkontakt defekt	Brug en anden stikkontakt
	Rullestykket ikke korrekt placeret	Følg trinnene i kapitlet "Vakuumpakning i en pose fra en rulle"
Der opnås ikke fuldstændigt vakuum i posen	Den åbne ende af posen sidder ikke helt korrekt i vakuumkammeret	Placér posen korrekt
Posen blev ikke korrekt svejst	Posen er defekt	Brug en anden pose
	Der sidder urenheder på svejsetætninger og normale tætninger	Rens tætningerne og sæt dem korrekt på plads, når de er helt tørre.
	Svejselisten er for varm, så posen smelter	Åben apparatets låg og lad det køle i nogle minutter

Posen kan ikke holde vakuum, efter at den er blevet svejst	Posen er defekt	Brug en anden pose – rul eventuelt køkkenrulle om indholdets skarpe kanter
Posen smelter.	Der findes en læk, der skyldes folder, krummer, fedt eller væske langs svejsesømmen	Åbn posen igen, rengør den øverste indvendige del af posen og fjern eventuelle fremmedlegemer fra svejselisten, inden posen igen svejses til
	Svejselisten er for varm og smelter posen	Åben apparatets låg og lad svejselisten køle i nogle minutter.
Vakuumpakkeren fungerer ikke	Stikket er ikke sat i stikkontakten	Sæt stikket i en stikkontakt

HINWEIS

HENVISNING

- Hvis du ikke kan løse problemet med de ovennævnte skridt, bedes du henvende dig til kundeservicen.

41 Bortskaffelse af det gamle apparat

Gamle elektriske og elektroniske apparater indeholder mange værdifulde materialer. De indeholder dog også skadelige stoffer, som var nødvendige for deres funktion og sikkerhed.



Som restaffald eller ved forkert håndtering kan disse stoffer skade menneskers sundhed og miljøet. Bortskaf derfor under ingen omstændigheder dit gamle apparat som restaffald.

HINWEIS

HENVISNING

- Benyt det lokale samlested til aflevering og genbrug af gamle elektriske og elektroniske apparater. Informér dig om nødvendigt hos din kommune, renovationselskab eller hos din forhandler.
- Sørg for, at dit gamle apparat er børnesikkert opbevaret indtil du bringer det væk.

42 Garanti

På dette produkt yder vi 24 måneders garanti fra købsdatoen for mangler, som stammer fra produktions- eller materialefejl. Dine lovpligtige garantikrav i henhold til § 439 ff BGB-E er ikke påvirket af dette. Garantien dækker ikke skader, som er opstået på grund af forkert håndtering eller brug, samt mangler, som kun ubetydelig påvirker apparatets funktion eller værdi. Desuden er sliddele, transportskader, såfremt vi ikke er ansvarlig for disse, samt skader, som er opstået på grund af reparationer, som ikke er udført af os udelukket fra garantien. Dette apparat er konstrueret og dimensioneret til brug i den private husholdning.

En eventuel erhvervsmæssig brug er kun dækket af garantien i det omfang som kan sammenlignes med belastningen ved privat brug. Det er ikke beregnet til videregående, erhvervsmæssig brug. Ved berettigede reklamationer reparerer eller ombytter vi det defekte apparat med et fejlfrit apparat efter vores skøn.

Åbenlyse mangler skal meldes senest 14 dage efter levering.

Yderligere krav er udelukket. Ved fremsættelse af et garantikrav bedes du henvende dig til os inden indsendelse af apparatet (altid med købsbevis).

43 Tekniske data

enhed	Vakuumpakker
navn	VC10 sølv
artikel-Nr.	1340
tilslutningsdata	220-240V~ 50 Hz
strømforbrug	110 W
ydermål (b/h/d)	355 x 90 x 150 mm
vægt	1,3 kg