



# Original Brugermanual

## Vakuum tætningsystem (Vakuumpakker)

### FastVac 500



Varenummer: 1409



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](mailto:kundenservice@caso-germany.de)  
Internet: [www.caso-germany.de](http://www.caso-germany.de)

Dokument nr.: 1409 22-08-2017  
Print og typografiske fejl forbeholdt.  
© 2017 Braukmann GmbH

---

<b>1 Brugermanual</b>	<b>11</b>
<b>2 Generelt</b>	<b>11</b>
2.1 Oplysninger om denne vejledning	11
2.2 Advarsler	11
2.3 Begrænsning af ansvar	12
2.4 Ophavsret beskyttelse	12
<b>3 Sikkerhed</b>	<b>13</b>
3.1 Tiltænkt brug	13
3.2 Generelle sikkerhedsanvisninger	13
3.3 Kilder til fare	14
3.3.1 Risiko for forbrændinger	14
3.3.2 Brandfare	14
3.3.3 Fare på grund af elektrisk strøm	14
<b>4 Sikkerhedsinstruktioner til opbevaring af mad</b>	<b>15</b>
<b>5 Idriftsættelse</b>	<b>15</b>
5.1 Sikkerhedsanvisninger	16
5.2 Leveringsomfang og transportinspektion	16
5.3 Anvendelsesområde	16
5.4 Udpakning	17
5.5 Bortskaffelse af emballagen	17
5.6 Opsætning	17
5.6.1 Krav til installationsstedet	17

---

<b>5.7 Elektrisk tilslutning</b>	<b>18</b>
5.7.1 Forsinket kabel	18
<b>6 Struktur og funktion</b>	<b>19</b>
<b>6.1 Kontroller</b>	<b>19</b>
<b>6.2 Oversigt</b>	<b>20</b>
<b>6.3 Typeskilt</b>	<b>22</b>
<b>7 Betjening og drift</b>	<b>22</b>
7.1 Vakuumballage i en rulleafledt taske	22
7.2 Vakuumballage i en pose	23
7.3 Vakuumballage i en vakuumbeholder	25
7.4 Marinerer i en vakuumbeholder	25
7.5 Brug af funktionen "Manuel vakuum"	26
7.6 Tasker og ruller	26
7.7 Åbning af en forseglet taske	26
7.8 Opbevaring af Vacuum Sealer Fast VAC 500	27
<b>8 Rengøring og pleje</b>	<b>27</b>
8.1 Sikkerhedsanvisninger	27
8.2 Rengøring	28
<b>9 Fejlfinding</b>	<b>28</b>
9.1 Sikkerhedsanvisninger	28
9.2 Fejlfindingstabel	29
<b>10 Bortskaffelse af den gamle enhed</b>	<b>30</b>

---

<b>11 Garanti</b>	<b>30</b>
<b>12 Tekniske data</b>	<b>30</b>

---

# 1 Brugermanual

## 2 Generelt

Læs venligst oplysningerne her, så du kan blive fortrolig med din enhed hurtigt og drage fordel af alle dens funktioner.

Din enhed/vakuumpakker tjener dig i mange år, hvis du håndterer den og passer den godt. Vi ønsker dig en stor fornøjelse med at bruge den!

### 2.1 Oplysninger om denne vejledning

Denne vejledning er en del af vakuumpakkeren (fortsat betegnet som enhed) og giver dig vigtige oplysninger til idrifttagning, sikkerhed, tilsigtet brug og pleje af enheden.

Brugermanualen skal altid være tilgængelig på enheden. Den skal læses og anvendes af enhver person, der er instrueret til at arbejde med enheden:

- Idriftsættelse
- Operation
- Fejlfinding og / eller
- Rengøring

Opbevar brugermanualen på et sikkert sted og videresend den til den efterfølgende ejer med enheden.

### 2.2 Advarsler

Følgende advarselsmeddelelser bruges i denne vejledning.

#### **FARE!**

**En advarsel på dette niveau af fare indikerer en potentielt farlig situation.**

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan dette resultere i død eller alvorlig skade.

► Følg anvisningerne i denne advarselsmeddelelse for at undgå risiko for død eller alvorlig skade.

#### **ADVARSEL!**

**En advarsel på dette niveau af fare indikerer en potentielt farlig situation.**

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan dette medføre alvorlig skade.

► Følg vejledningen i denne advarselsmeddelelse for at undgå personskade.

---

## **OBS !**

**En advarsel på dette niveau af fare indikerer en potentielt farlig situation.**

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det medføre mindre eller moderate skader.

► Følg vejledningen i denne advarselsmeddelelse for at undgå personskade.

## **BEMÆRK**

En meddelelse af denne type angiver yderligere oplysninger, hvilket vil forenkle håndteringen af maskinen.

## **2.3 Ansvarsbegrænsning**

Alle tekniske oplysninger, data og meddelelser vedrørende installation, drift og pleje er fuldstændig opdateret på tidspunktet for trykning og udarbejdet til vores bedste viden og tro under hensyntagen til tidligere erfaringer og resultater.

Ingen udtalelser kan udledes af oplysningerne, illustrationerne eller beskrivelserne i denne vejledning.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader som følge af følgende:

- Manglende overholdelse af manualen
- Anvendelse til ikke-planlagte formål
- Forkert reparation
- Tekniske ændringer, ændringer i enheden
- Brug af uautoriserede reservedele

Modifikationer af enheden anbefales ikke og dækkes ikke af garantien.

Alle oversættelser er gjort med bedste evne. Vi accepterer intet ansvar for oversættelsesfejl, selvom oversættelsen blev udført af os eller af en anden part. Kun den originale tyske tekst er bindende.

## **2.4 Ophavsret beskyttelse**

Dette dokument er ophavsretligt beskyttet.

Braukmann GmbH forbeholder sig alle rettigheder, selv delvist, herunder dem til fotomekanisk reproduktion, duplikering og distribution ved hjælp af særlige processer (f.eks. databehandling, datamedium, datanetværk).

Under forbehold af indhold og tekniske ændringer.

---

## 3 Sikkerhed

Dette kapitel giver dig vigtige sikkerhedsanvisninger, når du håndterer enheden. Enheden overholder de sikkerhedskrav, der kræves. En ukorrekt brug kan resultere i personskade eller skade på ejendom.

### 3.1 Tiltænkt anvendelse

Denne enhed kun beregnet til brug i lukkede rum til vakuumpakning af poser og beholdere samt lukning af vakuumfilm.

Anvendes til et andet formål eller til et objekt, der overstiger denne beskrivelse anses for uforenelig med den tilsigtede eller udpegede anvendelse.

#### **ADVARSEL!**

#### **Fare på grund af forkert brug!**

Farer kan komme fra enheden, hvis den bruges til ukorrekt brug og / eller en anden type brug.

- ▶ Brug kun enheden til beregnet brug.
- ▶ Følg procedurerne beskrevet i denne vejledning.

Klager af alle typer på grund af skader forårsaget af ukorrekt brug er udelukket. Anvenderen bærer risiko alene.

### 3.2 Generelle sikkerhedsoplysninger

#### **BEMÆRK**

#### **Følgende generelle sikkerhedsinstruktioner for sikker håndtering af enheden.**

- ▶ Kontrollér enheden for eventuelle synlige ydre skader, inden du bruger den. Brug aldrig en beskadiget enhed .
- ▶ Hvis tilslutningskablet er beskadiget, skal du have et specielt tilslutningskabel installeret af en autoriseret elektriker for at undgå fare.
- ▶ Dette apparat kan bruges af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental evne eller manglende erfaring og viden om, hvorvidt de er under tilsyn eller instrueret at bruge enheden sikkert og forstå de farer og risici der er involveret.
- ▶ Børn skal ikke afspille med enheden.



---

## **BEMÆRK**

- ▶ Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn uden tilsyn.
- ▶ Kun kvalificerede elektrikere, der er uddannet af fabrikanten, kan udføre de nødvendige reparationer, der måtte være nødvendige. Forkert udførte operationer kan medføre væsentlig fare for brugeren.
- ▶ Kun kundeserviceafdelinger godkendt af producenten kan udføre reparationer på enheden i løbet af garantiperioden, hvilket ellers vil være ugyldigt i tilfælde af senere skader.

## **BEMÆRK**

- ▶ Defekte komponenter skal altid udskiftes med originale reservedele. Kun de dele sikrer, at sikkerhedskravene er opfyldt.
- ▶ Forlad ikke enheden uovervåget, når den er i brug.
- ▶ Afbryd stikket, tag stikket ud og ikke ledningen for at undgå beskadigelse.
- ▶ Sænk ikke apparatet i vand eller andre væsker.
- ▶ For korrekt opbevaring skal du forsigtigt lukke dækslet, låse det ikke, det vil deformere pakninger og påvirke maskinens funktion.

## **3.3 Farekilder**

### **3.3.1 Risiko for forbrændinger**

#### **ADVARSEL!**

Enhedens svejsestænger bliver meget varme, ikke rør ved dem.

- ▶ For at undgå at brænde, må du ikke røre svejsetsstænger, mens enheden er i brug.

### **3.3.2 Brandfare**

#### **ADVARSEL!**

**Der er risiko for brand, hvis at enheden ikke bruges korrekt.**

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå brandfare:

- ▶ Anbring ikke enheden i nærheden af brændbart materiale.
- ▶ Hold denne enhed væk fra varmekilder (gas, el, brænder, opvarmet ovn).

### **3.3.3 Fare som følge af elektricitet**

#### **FARE!**

**Dødbringende fare på grund af elektricitet!**

Der er dødelig fare ved kontakt med levende ledninger eller underenheder!

---

Følg nedenstående sikkerhedsinstruktioner for at undgå farer som følge af elektricitet:

- ▶ Hvis tilslutningskablet er beskadiget, skal du have et specielt tilslutningskabel installeret af en autoriseret elektriker for at undgå fare.
- ▶ Brug ikke enheden, hvis strømledningen eller stikket er beskadiget, hvis det ikke virker korrekt eller hvis det er beskadiget eller er blevet tabt. Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans servicevirksomhed eller lignende kvalificeret person for at undgå farer.

#### **FARE!**

- ▶ Åbn aldrig chassis på enheden under nogen omstændigheder. Der er fare for elektrisk stød, hvis de bevægelige forbindelser berøres og/eller den elektriske eller mekaniske opbygning ændres. Desuden kan funktionsfejl i enheden også forekomme.
- ▶ Ikke rør ved enheden med våde hænder.
- ▶ Indsæt ikke genstande i enhedens åbninger. Ved kontakt med spændingsledende forbindelser er der risiko for elektrisk stød.

## **4 Oplysninger om opbevaring af fødevarer**

Denne vakuumpakker FastVac 500 vil kunne ændre, hvordan du køber og opbevarer mad.

Når du er vant til at vakuumpakke, bliver det en uundværlig del af din madlavning. Følg visse procedurer, når du bruger enheden for at sikre fødevarer og sikkerhed.

#### **BEMÆRK**

- ▶ Hvis der er opvarmet, tøet eller afkølet mad, skal det forbruges med det samme.
- ▶ Før vakuumpakning af madvarer er det nødvendigt at rengøre hænderne og alle værktøjer og overflader, der anvendes til at skære og pakke mad.
- ▶ Køl eller frys straks de letfordærlige fødevarer, hvis du har vakuumpakket dem. Efterlad dem ikke ved stuetemperatur.
- ▶ Holdbarheden af tørre fødevarer som nødder, kokosnødder eller korn vil blive udvidet i en vakuumforsegling under opbevaring på et mørkt sted. Oxygen og varme temperaturer vil få olieholdige fødevarer til at blive harsk.
- ▶ Før vakuumpakning af frugt og grøntsager, f.eks. æbler, bananer, kartofler og rodfrugter, skal de skrælles; dette vil forlænge deres holdbarhed.
- ▶ Når du vakuumpakker friske grøntsager som broccoli, blomkål og kål absolut lufttæt, vil de udlede gasser, så det er nødvendigt at blanchere og fryse disse fødevarer før vakuumpakning.

## **5 Kom godt i gang**

Dette kapitel indeholder vigtige oplysninger om igangsætning af enheden.

Følg vejledningen for at undgå fare og skade.

---

## 5.1 Sikkerhedsanvisninger

### ADVARSEL!

**Emballagematerialer er ikke legetøj og bør bortskaffes korrekt.**

Når enheden tages i brug, kan der forekomme personskade og skade på ejendommen! Overhold følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farerne:

- ▶ Lad ikke børn lege med emballagematerialer på grund af risikoen for kvælning.

## 5.2 Hvad er inkluderet

Vakuumpakker FastVac 500 indeholder følgende komponenter:

- Vakuumpakker FastVac 500
- 2 ruller med poser
- Vakuumslange
- Brugermanual

### BEMÆRK

- ▶ Kontrollér forsendelsen for at sikre, at alt er inkluderet og inspicer enheden for mulig synlig skade.
- ▶ Informér speditøren og / eller leverandøren straks om ufuldstændig levering eller skade forårsaget af utilstrækkelig emballage eller funktionsfejl.

## 5.3 Anvendelsesområde

Denne enhed gør det muligt at opbevare en bred vifte af fødevarer for at bevare friskhed og smag. Vakuumpakning kan opretholde en friskhed mad i op til otte gange så længe som standard oplagringsmetoder. Denne vakuumforsegler bliver en uundværlig del i dit liv. Du sparer penge, fordi mindre mad fordærver.

- Lav mad på forhånd og vakuumpakke det absolut lufttæt og opbevar individuelle portioner eller hele måltider.
- Forbered mad på forhånd for picnics, camping og grill.
- Undgå frostbrand.
- Opbevar frossen mad sikkert til nedfrysning i fryseren eller køleskabet med pakket mad, som kød, fisk, fjerkræ, skaldyr og grøntsager til køleopbevaring.
- Hold friskheden i tørre fødevarer, såsom bønner, nødder og korn for at opbevare disse madvarer længere.

- 
- Der er mange andre anvendelser for vakuumpakning: Beskyt fugtfølsomme ting som campingudstyr, tændstikker, førstehjælpssække, tøj. Beskyt værdigenstande, samlingsgenstande, sølv fra støv og fugt.

## 5.4 Udpakning

Fjern forsigtigt emballagematerialet og enheden fra emballagematerialet.



## 5.5 Bortskaffelse af emballage

Emballagen beskytter enheden mod transportskader. Emballagen er valgt i henhold til miljøvenlige og bortskaffelsesrelaterede aspekter og derfor genanvendeligt.

Retur af emballagen i materialecyklus sparer råmaterialer og reducerer affaldsgenerering. Bortskaf emballagematerialer, der ikke længere er nødvendige til indsamlingssteder eller et genbrugsopsamlingssted.

### **BEMÆRK**

- Opbevar evt. emballagen i garantiperioden, hvis der er behov for retur.

## 5.6 Installation

### 5.6.1 Installationskrav

For at sikre en sikker og problemfri betjening af enheden skal opstillingsstedet opfylde følgende betingelser:

- Enheden skal placeres på en fast, plan, vandret og varmebestandig overflade med tilstrækkelig bærekraft og plads til enheden og den tungeste og største genstand, der skal vakuumeres.
- Bevæg ikke vakuumpakkeren under drift.
- Vælg et installationssted, hvor børn ikke kan nå enhedens svejsestænger (svejsetråd).
- Installér ikke enheden i et varmt eller fugtigt miljø eller i nærheden af brændbart materiale.
- For at enheden kan fungere korrekt kræver det fri luftstrøm. Efterlad mindst 10 centimeter (4 tommer) plads på alle sider, hvor du stiller enheden op.
- Stikkontakten skal være let tilgængelig, så kontakten hurtigt kan kobles fra i nødstilfælde.

- 
- Installation af denne enhed på ikke-stationære steder (f.eks. både, fly, motorhuse) skal udføres af en autoriseret elektriker, forudsat at de garanterer forudsætningerne for sikker brug af enheden.

## 5.7 Elektrisk tilslutning

For at sikre en sikker og problemfri betjening af enheden skal følgende instruktioner følges ved elektrisk forbindelse/når enheden tilsluttes strøm:

- Før du tilslutter enheden, skal du sammenligne spændings- og frekvensdataene på vakuummaskinens mærkeplade (placeret på bunden af enheden) med dit strømnetværk. Disse data skal være kompatible. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en autoriseret elektriker.
- Stikkontakten skal være beskyttet af en 16A sikring.
- Brug af multistik-adapter anbefales ikke på grund af brandfare.
- Tjek strømkablet for beskadigelse og sørg for, at det ikke er under enheden eller over varme eller skarpe overflader.
- Elektrisk sikkerhed garanteres kun, hvis den er korrekt tilsluttet et godkendt netværk.  
Brug af enheden uden beskyttelsesleder (jordforbindelse) er forbudt. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en autoriseret elektriker. Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skade på grund af manglende eller beskadiget sikkerhedsafskærmning.

### 5.7.1 Udvidelseskabler

**Hvis der anvendes en forlængerledning:**

- ▶ Elektrisk klassificering af forlængerledningen skal være mindst lige så stor som den elektriske ydelse hos enheden.
- ▶ Udvidelsesledningen skal placeres, så den ikke ligger langs en bordplade eller et bord, hvor den kan trækkes ned af børn.

---

## 6 Komplet oversigt

Dette kapitel giver dig et overblik over din enhed og forklaringer på nogle af dens nøglefunktioner.

### 6.1 Kontrolpanel



**1 Forseglingstid / forsegling (Schweißdauer / Schweißen):** Tre position for at vælge den bedste forseglingstid

**"Tør"** knap (normal) til tørposer og genstande uden fugt, med kortere varmeforseglingstid;

**"Damp"** -tilstand (feucht): Til våde poser eller mad med fugt, med normal varmeforseglingstid.

**"Extend"** -tilstand (extra lang): Til våde poser eller fugtige fødevarer med forlænget forseglingstid

Standardindstillingen er for "tørposer" (normal) og kortere lukketid.

LED-statusindikatoren viser, hvilken indstilling der er valgt.

**2 Vakuumtryk (Vakuumpstärke):** to tilstande til valg af forskellige vakuumtryk:

**"Tør" (normal)** tilstand: Til normal opbevaring i normalt vakuumtryk;

**"Mild" (schonend)** -knap: For lidt blød og knuselig genstandsopbevaring, hvor der ønskes mindre vakuumtryk.

Standardindstillingen er **"Tør" (normal)** og højt vakuumtryk.

LED-statusindikatoren viser, hvilken indstilling der er valgt.

**3 fremskridt LED'er: Numerisk skærm med 2 funktioner**

Viser fremskridt i vakuum fremskridt / forseglingsfremskridt.

Viser, at enheden er tændt, og låget er lukket. Når lampen blinker, skal du vente, indtil den er klar.

Når lampen lyser normalt, kan du starte den næste operation.

#### **4 Vakuum & forsegling / Annullér (Vakuum & Schweißen / Abbrechen):**

Denne knap har to funktioner afhængigt af maskinens status:

- I **standbytilstand** begynder den automatisk at vakuumpakke og forsegle posen, når det korrekte vakuumtryk er nået.
- **Under drift** (vakuumering og forsegling) stopper maskinen.

#### **5 Forsegling (Schweißen):** har 2 funktioner:

- At forsegle den åbne ende af en taske uden at suge luft.
- Når "vakuum & forsegling" (Vakuum & Schweißen) -funktionen er i brug, standser denne knap pumpemotoren og forseglers straks posen, så der opnås mindre vakuumtryk inde i posen. Dette kan benyttes for at undgå knusning / beskadigelse af følsomme genstande.

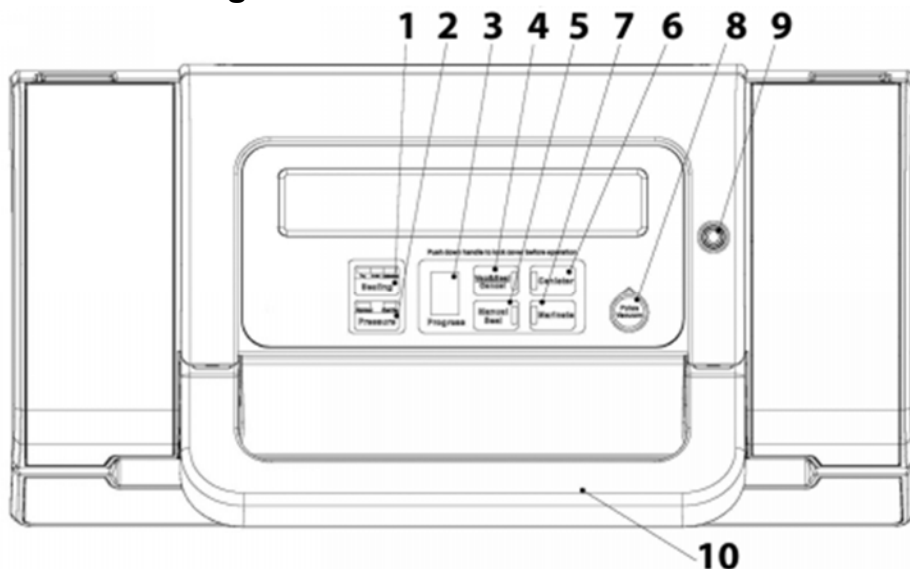
**6 Vakuumering:** For at starte vakuumsugning til dåser, vinpropper eller andet tilbehør gennem en slange.

**7 Marinering (Marinieren):** Tryk for at marinere mad i vakuumbeholderen.

**8 Manuelt Vakuum:** Så længe du trykker på knappen, trækkes luft ud af posen.

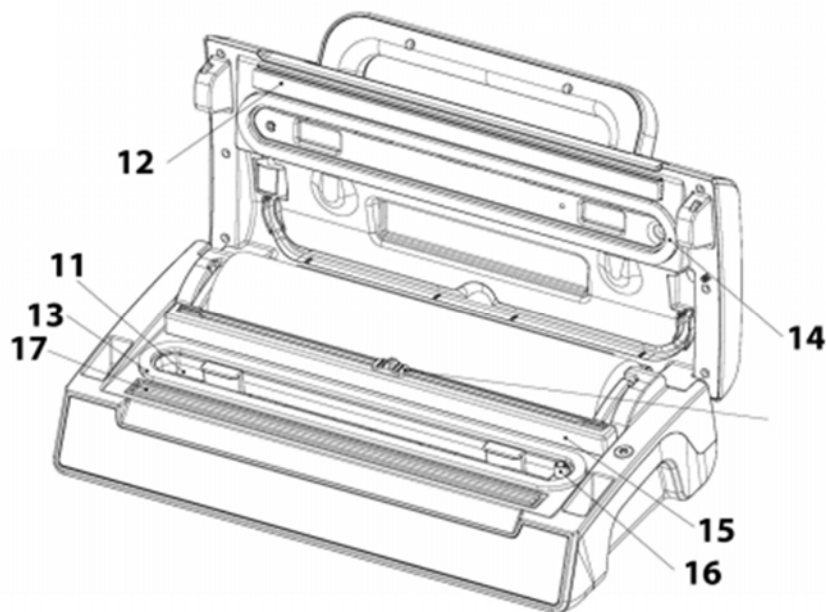
Hvis du slipper knappen, slutter denne proces. Du skal derefter forsegle posen ved hjælp af "**Forsegling**" (**Schweißen**) knappen.

## **6.2 Enhedsdiagram**



**9 Slangeport:** Til tilslutning af en vakuumslange til vakuumsugning af vakuumbeholdere eller vinstoppere.

**10 Håndtag:** Tryk ned for at låse låget. Og løft for at åbne låget.



**11 Vakuumkammer:** Placér den åbne ende af posen inde i kammeret.

**12 Forseglingsprofil:** Tryk posen fast på tætningsstangen (17).

**13 Nedre pakning + 14 Øvre pakning**

**15 Cutter/kniven:** At afskære poserne i den ønskede længde.

**16 Luftindtag:** Luftindtag er forbundet med vakuumkammer og pumpe. Dæk ikke dette luftindtag, når du sætter poser til vakuumsugning og forsegling.

**17 Tætnings-/svejestang:** Indeholder en kædetråd, der er dækket med teflon, som tillader posen at blive forseget, men ikke fast. Placér posen over dette forseglingselement.

#### **BEMÆRK**

► Fjern ikke Teflon tape.

#### **ADVARSEL!**

**Overhold følgende sikkerhedsmeddelelse for at reducere risikoen for forbrændinger.**

► Rør aldrig forseglingsbjælken, når enheden er i brug.



---

## 6.3 Mærkeplade

Typeskiltet med forbindelses- og ydeevnen er placeret på bunden af enheden.

## 7 Operation

Dette kapitel indeholder instruktioner om, hvordan man arbejder med enheden. Følg vejledningen for at undgå fare og skade.

### 7.1 Vakuumpakning med en pose med rulle

Anbring enheden på en tør overflade. Kontrollér arbejdsområdet foran enheden er uhindret og bred nok til at rumme posen.



Åbn dækslet på enheden.



Sørg for, at kniven er på den ene ende af skinnen og derefter fold knivbeslaget baglæns mod låget.



Rul plastmaterialet ud til den ønskede længde.

Sæt skinnen/knivbeslaget tilbage og sørg for at den er på det rigtige sted over filmen.



Skub kniven fra den ene ende til den anden ende for at skære posen.

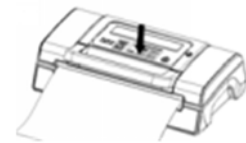
Placér den ene ende af posen på toppen af svejsestangen,



men ikke ind i vakuumkammer.



Luk låget og skub håndtaget. Tryk på knappen "Forsegling". Indikatorlampe "Forsegling" lyser op. Skærmen tælles ned til 0. Indikatorlampen slukkes,



når forseglingsprocessen er afsluttet.



Løft håndtaget for at åbne låget og fjern posen. Posen er nu klar til vakuumsugning.

#### **BEMÆRK**

► Sørg for, at længden af ved brug af posen mindst **8 cm længere** end den mad er og beregn **endnu 2 cm**, hvis posen skulle forsegles efter åbning endnu en anden gang.

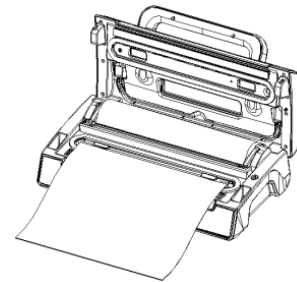
---

## 7.2 Vakuumpakning i pose

Anbring enheden på en tør overflade. Sørg for, at området foran enheden er ubegrænset og tilstrækkelig bred for at rumme fødevaretasken.

Placér maden, der skal opbevares inde i posen.

Rengør og ret den åbne ende af posen - sørg for, at der ikke er rynker eller krusninger. Placér den åbne ende af posen i vakuumkammeret. Dette garanterer at ingen vakuum undslipper.



Sørg for, at luftindtaget ikke er dækket af posen.  
Dækker ikke luftindtaget.

Luk låget og lås det forreste håndtag.

Kontrollér LED-status og vælg den ønskede "vakuumstyrke" og "forseglingstid".

Tryk på knappen "Vakuum & forsegling / Annullér" („Vakuum & Schweißen“ / „Abbrechen“). Displayet tæller ned og luften suges automatisk ud af posen.

Til slut forsegles posen og lampen "Forsegling / Schweißen" tændes og displayet tæller ned til 0.



Hvis du har brug for at annullere vakuumoperationen af en eller anden grund, skal du trykke på "Vakuum & forsegling / Annullér" („Vakuum & Schweißen“ / „Abbrechen“).

---

## BEMÆRK

- ▶ Undlad at overbelaste posen; efterlad tilstrækkelig tom længde i den åbne ende af posen (mindst et par centimeter), så posen kan placeres korrekt i vakuumkammeret.
- ▶ Fugt ikke den åbne ende af posen. Våde poser er ikke forsegleet ordentligt.
- ▶ Rengør og ret den åbne ende af posen inden forsegling. Madrester eller folder på posen kan resultere i en forkert forsegling. Fremmedlegemer eller en krøllet pose kan give problemer under svejsning.
- ▶ Efterlad ikke for meget luft i posen. Før du svejser posen lufttæt, tryk luften ud af posen på forhånd. Med for meget luft i posen, kan belastningen af vakuumpumpe være så meget, at motoren ikke har nok ydeevne til at trække al luft ud af posen.
- ▶ Hvis den mad, du pakker, har skarpe kanter (som ben, spaghetti eller krebsdyr) pak kanterne med køkkenpapir for at undgå beskadigelse af posen.
- ▶ Vi foreslår, at du venter et minut mellem færdigpaknings-sessioner for at lade svejseren køle ned.
- ▶ Når du pakker væskebaserede fødevarer, såsom supper eller gryderetter, frys dem først i en bageform eller en hærdet skål, før de vakuumsuges. Så forsegles det og fryses straks derefter.
- ▶ Blanch grøntsager ved at koge dem kort i kogende vand. Lad dem afkøle og distribuer dem i passende portioner.
- ▶ Ved vakuumsugning af ikke-frosne fødevarer skal mindst fem (5) ekstra centimeter i posens længde til ekspansion under frysning. Placér ikke-frosset kød eller fisk på et papirhåndklæde og vakuumpakke med papirhåndklædet i posen for at absorbere væske.
- ▶ Før du laver mad som tortillas, crepes eller brød, skal du bruge et vokspapir eller bagningspapir mellem dem for at stable stykkerne. Dette gør det lettere at fjerne et enkelt stykke, genbruge resten og fryse dem straks igen.

---

### 7.3 Vakuumpakning i en vakuumbeholder

Tør beholderen og dækslet, sørg for at de er rene og tør.



Sæt vakuum-produktet i beholderen og lad det ikke udfyldes helt. Luk låget.

Sæt den ene ende af slangen ind i slangeporten og en anden ende af slangen i centerhullet på lågdækslet.

Kontrollér LED-status for "Vakuumstyrke" (Vakuumstyrke) og kontrollér om den er i "Tør" (normal) tilstand.

Luk låget på vakuummaskinen og stram fronthåndtaget.

Tryk på "Vakuumbeholder" (Vakuumbehälter) knappen for at starte vakuumsugning. For at sikre, at der ikke kommer luft ud af låget og beholderen, skal du bruge din hånd til at trykke på låget i begyndelsen af processen. Maskinen stopper automatisk, når der opnås tilstrækkeligt vakuumtryk.

Fjern vakuumslangen fra forbindelsen på låget på beholderen og på enheden.

### 7.4 Marinering med en vakuumbeholder

Tør beholderen og dækslet ud, sørg for at de er rene og tørre.

Fyld vakuum-produktet i beholderen og sørg for ikke at fylde for meget i beholderen. Luk låget.



Sæt den ene ende af slangen ind i slangeporten på enheden og den anden ende af slangen i centerhullet på lågdækslet.



Kontrollér LED-status for "Vakuumtryk" (Vakuumstyrke) og kontrollér, hvis det er i "Tør" (normal) tilstand eller "mild" (schonend) afhængigt af typen af mad.

Luk låget på vakuummaskinen og skub håndtaget ned.

Tryk på "Marinering" (Marinieren) knappen for at starte proces. Indikatorlampen er tændt under processen. Luft bliver suget ud og efter vakuumeringsprocessen automatisk tilført igen. Processen fortsætter i 5 arbejds cykler (og ca. 6 minutter).

Når indikatorlampen slukker, er marineringsprocessen afsluttet. Træk slangen ud af maskinen og lågdækslet.

## 7.5 Brug af Manual Vakuum (Manuelles Vakuum) funktionen

Fordi trykket i vakuummaskinen kan blive for stærkt for nogle fødevarer og disse kan knuses i posen, kan du med funktionen "Manual Vakuum" (Manuelles Vakuum) justere tiden af vakuumsprocessen og dermed vakuumstyrken.

Derved kan du justere vakuumstyrken og tilpasse den til vakuum-produktets konsistens og også pakke bløde fødevarer (som frugt og bær) uden at bryde dem. Ved hjælp af tid og trykstyring kan knusning / mashing af følsomme fødevarer forhindres. Du kan også bruge denne funktion til at pakke saftige madvarer for at forhindre væsken i at blive suget ud.

1. Placér den mad, du ønsker at pakke i posen.
2. Rengør og glat den åbne ende af posen og sørg for, at der ikke er folder eller bølger på overfladerne i vakuummaskinen.
3. Sørg for at den åbne ende af posen er i vakuumkammeret. Dette forhindrer at der ikke er lækage under processen.
4. Luk låget og skub håndtaget.
5. Tryk på knappen **"Manual Vakuum"(Manuelles Vakuum)**. Så længe du trykker på knappen suges luften ud.  
Først når du slipper knappen, stopper processen. Således kan du præcist styre processen og forhindre væsken i at blive suget. Hold venligst knappen nede, indtil det ønskede vakuum er nået.
6. Tryk derefter på knappen **"Forsegling" (Schweißen)** og forsegl posen.  
\*\* Tryk på knappen **"Vakuum & forsegling / Annullér" („Vakuum & Schweißen“ / „Abbrechen“)** for at annullere proces.

---

## 7.6 poser og ruller

Brug kun bestemte poser og ruller beregnet til vakuumemballage. Brug ikke andet materiale som plastikfilm.

Alle vakuumruller og poser leveret af CASO er velegnet til madlavning under vakuum (Sous Vide). Derudover kan vakuumruller og poser bruges til optøning og opvarmning i mikrobølgeovnen op til 70° C.

Pas på når der anvendes vakuumruller og poser af andre producenter, om de også er egnede til mikroovn og til madlavning med vakuum-pose (Sous Vide).

Bemærk, at en vakuummaskine med svejsestang, som denne enhed, kun kan bruges sammen med strukturerede filmposer. Du kan købe en bred vifte af tasker og ruller fra CASO.

## 7.7 Åbning af en forseget pose

Skær posen lige med en saks, lige tæt på forseglingen.

## 7.8 Opbevaring af vakuummaskinen Fast VAC 500

Hold enheden i opretstående stilling uden for børns rækkevidde.

### **BEMÆRK**

- ▶ Sluk for enheden efter brug. Således undgår du unødvendigt energiforbrug og opretholder sikkerheden.
- ▶ Hvis enheden ikke bruges i længere tid, anbefaler vi at trække stikket ud.
- ▶ For korrekt opbevaring skal du forsigtigt lukke dækslet, lås det ikke, det vil deformere pakninger og påvirke enhedens funktion.
- ▶ Sæt netledningen i opbevaringsboksen på bagsiden af enheden. Træk ikke ledningen rundt om enheden.



---

## 8 Rengøring og vedligeholdelse

Dette kapitel indeholder vigtige oplysninger om korrekt rengøring og vedligeholdelse af dit vakuumforseglingsmiddel.

### 8.1 Sikkerhedsoplysninger

#### **OBS!**

Vær opmærksom på følgende sikkerhedsanvisninger, inden du rengør enheden:

- ▶ For at sikre optimal ydelse skal enheden rengøres regelmæssigt og madrester fjernes. Undladelse af at rengøre enheden regelmæssigt kan medføre funktionsfejl, sikkerheds- og sundhedsfare og formindske enhedens levetid.
- ▶ Sluk for og afbryd enheden inden rengøring og træk ledningen fra stikkontakten.
- ▶ Svejsestangen er stadig varm efter brug. Der er fare for forbrænding. Vent et par minutter før enheden er afkølet før rengøring.
- ▶ Rengør enheden efter hver brug, så snart den er afkølet. Hvis enheden ikke rengøres i længere tid, kan det gøre det meget svært at fjerne mad og snavs og kan endda beskadige enheden.
- ▶ Hvis fugt trænger ind i enheden, kan det beskadige de elektroniske komponenter. Sørg for, at der ikke kommer fugt i enheden gennem vakuumpumpen.
- ▶ Brug ikke hårde eller slibende rengøringsmidler.
- ▶ Forsøg ikke at kradse snavs af ved at ridse hårdt eller slibende med værktøj.

#### **OBS!**

- ▶ Tør forsigtigt alle dele inden brug efter rengøring.
- ▶ Sænk ikke apparatet i vand eller anden væske.

### 8.2 Rengøring

#### **Ydersiden af enheden**

- Tør ydersiden af enheden med en fugtig klud eller svamp og et mildt rengøringsmiddel.

#### **Indersiden af enheden**

- Tør indersiden af enheden med køkkenrulle for at fjerne madrester og væsker.

#### **Opbevaringsposer**

- Vask poserne i varmt vand med et mildt rengøringsmiddel og skyl dem godt og lad dem tørre helt, inden de genanvendes.



---

**FARE**

► Poser, der bruges til opbevaring af rå kød, fisk eller fedtholdige fødevarer, må aldrig genbruges på grund af risikoen for kontaminering.

- **Gummiforsegling (som skubber posen mod svejsestangen)**

Fjern gummipakningen og rengør den i varmt sæbevand.

**BEMÆRK**

► Gummitætningen skal tørres grundigt, inden du indsætter den igen.

► Når du geninstallerer, skal du være forsigtig med ikke at beskadige noget og indsæt gummitætningen, så enheden fungerer korrekt.

## 9 Fejlfinding

I dette kapitel finder du vigtige oplysninger om fejlplacering og fejlfinding. Følg vejledningen for at undgå farer og beskadigelser.

### 9.1 Sikkerhedsinstruktioner

**FARE**

► Kun kvalificerede elektrikere, som er uddannet af producenten, må udføre Mulige reparationer af elektrisk udstyr.

► Ukorrekt reparation kan medføre personskaade eller beskadigelse af enheden.

### 9.2 Fejlfindingstabel

Tabellen nedenfor hjælper med at lokalisere og løse mindre problemer.

<b>Fejl</b>	<b>Mulig årsag</b>	<b>Løsning</b>
Vakuumpakker virker ikke	Stikket er ikke indsat	Sæt stikket ind
	Strømledning eller stikket er defekt	Send enheden til kundeservice
	Stikkontakten er defekt	Vælg anden stikkontakt
Den første forsegling på skåret rullestykke er ikke gennemført	Rullestykke er ikke i rette position	Følg trinene i kapitlet "Vakuummembalage fra en pose fra rullen"

Et komplet vakuum er ikke dannet i posen.	Den åbne ende af posen er ikke helt inde i vakuumkammeret	Sæt posen korrekt
	Posen er defekt	Vælg en anden taske
	Der er urenheder på svejsningen og de normale tætninger	Rengør tætningerne og indsæt igen, når de er tørre
Posen er ikke forseget korrekt	Svejsestangen er overophedet, så posen smelter	Åbn dækslet på enheden og lad det køle af i nogle få minutter
Posen holder ikke vakuomet efter den er forseget	Posen er defekt	Vælg en anden pose; læg evt. papir/servietter omkring indhold med skarpe kanter.
	Der er lækager i svejsning som følge af krøller, krummer, fedt eller væsker langs svejsetråden.	Åbn posen igen og rengør den øvre inderside af posen. Fjern eventuelle fremmede stoffer som kan være på svejsetråden før posen atter lukkes.

### **BEMÆRK**

► Ved tekniske problemer, forkerte enheder eller manglende dele, kontakt venligst kundeservice.

## **10 Bortskaffelse af den gamle enhed**

Elektrisk og elektronisk affald indeholder ofte stadig værdifulde materialer. Men de indeholder også skadelige stoffer, der er vigtige for deres funktion og var nødvendig for sikkerhed. I det resterende affald eller med forkert behandling kan disse skade menneskers sundhed og miljøet. Bortskaf derfor under ingen omstændigheder din gamle enhed i restaffaldet.



---

## BEMÆRK

- ▶ Brug det samlingssted, der leveres af dit bopælssted til retur og genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Informer dig selv om nødvendigt i dit rådhus, din affaldsopsamler eller hos din forhandler.
- ▶ Før du bortskaffer korrekt, skal du holde din gamle enhed sikker fra børn.

## 11 Garanti

Vi giver 12 måneders garanti for dette produkt fra salgstidspunktet for fejl, der kan henføres til produktion eller materielle fejl.

Garantien dækker ikke skader forårsaget af funktionsfejl ved håndtering eller brug samt fejlfunktioner, der kun har en mindre indflydelse på enhedens funktion eller værdi. Forbrugsstoffer, erstatningsskader, da vi ikke er ansvarlige for disse og skader som følge af reparationer, der ikke udføres af os, er også fritaget for garantien. Denne enhed er designet til brug i kommercielle situationer og er egnet ydeevnen.

I tilfælde af en begrundet klage reparerer vi den forkerte enhed efter eget skøn eller erstatter den med en anden tilsvarende enhed. Eventuelle opdagede fejl skal rapporteres inden for 14 dage efter levering. Alle yderligere krav er udelukket.

For at opretholde et garantibevis skal du kontakte os, inden du returnerer enheden (købsbevis skal altid vises).

## 12 Tekniske data

Enhed	Vakuumsystem tætningssystem Vakuumpakker
Navn	FastVac 500
Model	VS5160
Varenummer:	1409
Aktuelle data	220V - 240V; 50 Hz
Strømforbrug	130 W
Eksterne målinger (B x H x D)	400 x 110 x 210 mm
Vægt	3,10 kg

---