
CASO[®]
D E S I G N

Original
Bedienungsanleitung
Kammervakuumierer
VacuChef SlimLine



AK

CE



Artikelnummer. 1419

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.: 1419 02-04-2020

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

© 2020 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung	7
2	Allgemeines	7
2.1	Informationen zu dieser Anleitung	7
2.2	Warnhinweise	7
2.3	Haftungsbeschränkung	8
2.4	Urheberschutz	8
3	Sicherheit	8
3.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	8
3.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	9
3.3	Gefahrenquellen	11
3.3.1	Verbrennungsgefahr.....	11
3.3.2	Brandgefahr.....	11
3.3.3	Gefahr durch elektrischen Strom.....	11
4	Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln	12
5	Inbetriebnahme	12

5.1 Sicherheitshinweise	13
5.2 Lieferumfang und Transportinspektion	13
5.3 Einsatzbereich	13
5.4 Auspacken	13
5.5 Entsorgung der Verpackung	13
5.6 Aufstellung	14
5.6.1 Anforderungen an den Aufstellort.....	14
5.7 Elektrischer Anschluss	14
5.7.1 Verlängerungskabel	15
6 Aufbau und Funktion	15
6.1 Gesamtübersicht	15
6.2 Bedienelemente	17
6.3 Typenschild	18
7 Bedienung und Betrieb	18
7.1 Einstellen der Vakuumierzeit.....	18
7.2 Einstellen der Schweißzeit	18
7.3 Vakuum-Verpacken in einem Beutel in der Vakuumkammer	18
7.4 Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel	19
7.5 Versiegeln eines Beutels ohne diesen zu vakuumieren	21
7.6 Vakuumieren eines Beutels außerhalb der Vakuumkammer.....	21
7.7 Beutel und Rollen	21
7.8 Vakuumieren von Behältern	22
7.9 Marinieren	22
7.10 Öffnen eines verschweißten Beutels.....	23
7.11 Aufbewahrung des Vakuumierers	23
8 Reinigung und Pflege	23
8.1 Sicherheitshinweise	23
8.2 Reinigung.....	24
9 Störungsbehebung	24
9.1 Sicherheitshinweise	24
9.2 Tabelle Störungsursachen und -behebung.....	24
10 Entsorgung des Altgerätes	25
11 Garantie	25
12 Technische Daten	26
13 Instruction Manual	28
13.1 General.....	28

13.2	Information on this manual	28
13.3	Warning notices	28
13.4	Limitation of liability	29
13.5	Copyright protection	29
14	Safety	29
14.1	Intended use	29
14.2	General Safety information	30
14.3	Sources of danger	31
14.3.1	Danger of burns.....	31
14.3.2	Danger of fire.....	31
14.3.3	Dangers due to electrical power	32
14.4	Food storage safety information	32
15	Getting Started	33
15.1	Packaging safety information	33
15.2	What's included	33
15.3	Uses and advantages of vacuum sealing	33
15.4	Unpacking	33
15.5	Disposal of the packaging	34
15.6	Setup	34
15.6.1	Setup location requirements:	34
15.7	Electrical connection	34
15.7.1	Extension cords	35
16	Complete Overview	35
16.1	Overview	35
16.2	Control Panel	37
16.3	Rating plate	37
17	Operation	38
17.1	Setting of vacuum time	38
17.2	Setting of sealing time	38
17.3	Vacuum packaging with a bag in the vacuum chamber	38
17.4	Vacuum with a bag of the bag roll	39
17.5	Sealing a bag without vacuuming it	40
17.6	Vacuums a bag outside the vacuum chamber	40
17.7	Bags and rolls	40
17.8	Vacuums of canisters	41
17.9	Marinate	41
17.10	Opening a sealed bag	41
17.11	Storage	42

18	Cleaning and Maintenance	42
18.1	Safety information	42
18.2	Cleaning	42
19	Troubleshooting	43
19.1	Safety notices	43
19.2	Troubleshooting table	43
20	Disposal of the Old Device	44
21	Guarantee	44
22	Technical Data	44
23	Original bruksanvisning	46
23.1	Allmänt	46
23.2	Information om denna bruksanvisning	46
23.3	Varningstexter	46
23.4	Ansvarsbegränsning	46
23.5	Upphovsmannarättsskydd	47
24	Säkerhet	47
24.1	Avsedd användning	47
24.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	48
24.3	Riskkällor	49
24.3.1	Risk för brännskador	49
24.3.2	Brandfara	50
24.3.3	Fara genom elektrisk ström	50
25	Säkerhetsanvisningar för förvaring av livsmedel	51
26	Idrifttagning	51
26.1	Säkerhetsanvisningar	51
26.2	Leveransomfattning och transportinspektion	51
26.3	Användningsområde	52
26.4	Uppackning	52
26.5	Avfallshantering av emballaget	52
26.6	Uppställning	52
26.6.1	Krav på uppställningsplatsen	52
26.7	Elektrisk anslutning	53
26.7.1	Skarvsladd	53
27	Konstruktion och funktion	53
27.1	Översikt	54
27.2	Kontrollpanel	55

27.3	Märkskylt	56
28	Vakuumering i drift.....	56
28.1	Ställa in vakuumeringstid.....	56
28.2	Ställa in svetstid.....	56
28.3	Vakuumpacka i en påse i kammaren.....	56
28.4	Vakuumpacka i en påse från rullen	57
28.5	Försegla en påse utan att vakuumera.....	59
28.6	Vakuumera en påse utanpå vakuumkammaren	59
28.7	Påsar och rullar	59
28.8	Vakuumförsegling av behållare	60
28.9	Marinera	60
28.10	Öppna ihopsvetsade påsar	61
28.11	Förvaring av vakuumpackaren	61
29	Rengöring och skötsel.....	61
29.1	Säkerhetsanvisningar.....	61
29.2	Rengöring.....	62
30	Åtgärdande av störningar	62
30.1	Säkerhetsanvisningar.....	62
30.2	Störningsorsaker och åtgärder.....	62
31	Avfallshantering av uttjänt apparat.....	63
32	Garanti.....	64
33	Tekniska data.....	64

1 Bedienungsanleitung

2 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.

2.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Vakuuierers (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.

2.2 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.

2.3 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.

2.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

3 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.

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen zum Vakuumieren von Beuteln & Vakuum-Behältern, sowie zum Verschweißen von Folien bestimmt.

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und nur vom Fachpersonal in Restaurants, Kantinen und ähnlichen gewerblichen Betrieben zu bedienen.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Verwendung 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.

3.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE: BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERE ZWECKE AUFHEBEN

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.
- ▶ Stellen Sie vor dem Einstecken oder Entfernen des Netzsteckers aus der Steckdose sicher, dass der Deckel des Gerätes entriegelt ist. Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, sowie vor jeder Reinigung.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber verwendet werden sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, wenn Sie eine ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes erhalten haben und entsprechend beaufsichtigt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 8 Jahren und unbeaufsichtigte Kinder darüber dürfen das Gerät nicht reinigen oder andere Arbeiten daran vornehmen.

HINWEIS

- ▶ Das Gerät und das dazugehörige Anschlusskabel müssen für Kinder unter 8 Jahren unerreichbar sein.
- ▶ Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste stets entfernt werden.
- ▶ Lagern oder benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden. Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Ziehen Sie zum Ausstecken am Netzstecker und 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.
- ▶ Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn das Gerät bewegt wird.
- ▶ Greifen Sie während des Vakuumier- und Schweißvorgangs nicht mit Ihrer Hand in das Gerät.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht während des Vakuumier- und Schweißvorgangs.
- ▶ **LESEN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE AUFMERKSAM UND HEBEN SIE SIE FÜR SPÄTERE ZWECKE AUF.**

3.3 Gefahrenquellen

3.3.1 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.

3.3.2 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).

3.3.3 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:

- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.

⚠ GEFAHR

- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

4 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Der Vakuumierer 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 Vakuumverschweißen; 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 vakuumverpacken 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 vakuumverschweißt haben. Bewahren Sie sie nicht bei Zimmertemperatur auf.
- ▶ Die Haltbarkeitsdauer von trockenen Lebensmitteln, wie z.B. Nüssen, Kokosnüssen oder Getreide verlängert sich bei vakuumverschweißter 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 vakuumverschweißen; 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.

5 Inbetriebnahme

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

5.1 Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

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

5.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Vakuumierer VacuChef SlimLine
- Bedienungsanleitung
- 1 Schweißbalken
- 30 Profi-Vakuumierbeutel (20 x 30 cm)
- Vakuumschlauch + Adapter

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.

5.3 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. 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.
- Verhindern 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.

5.4 Auspacken

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

5.5 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.

5.6 Aufstellung

5.6.1 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.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Bewegen Sie den Vakuumierer nicht, während er in Betrieb ist.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an den heißen Schweißbalken des Gerätes gelangen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe eines Gas- oder Elektrokochers oder eines Ofens aufgestellt werden.
- 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.

5.7 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 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 Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. 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.

5.7.1 Verlängerungskabel

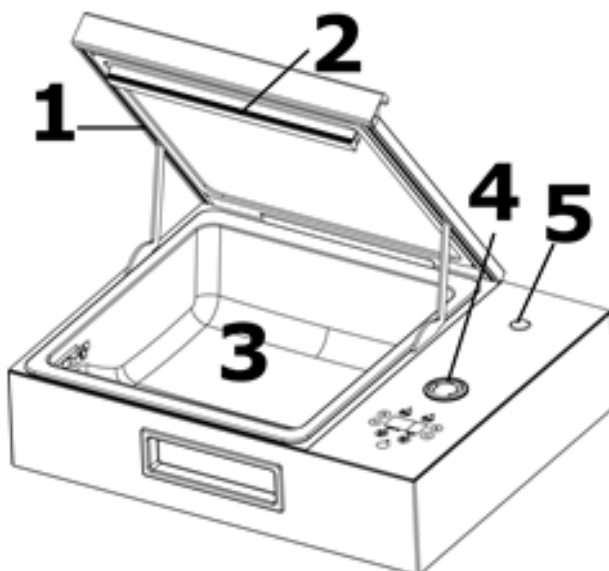
Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird:

- ▶ Die elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß wie die elektrische Leistung des Gerätes sein.
- ▶ Die Kabel sollten so angeordnet sein, dass sie nicht über eine Arbeitsplatte oder über einen Tisch drapiert werden. Verhindern Sie, dass die Kabel von Kindern gezogen werden können oder darüber gestolpert wird.

6 Aufbau und Funktion

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

6.1 Gesamtübersicht



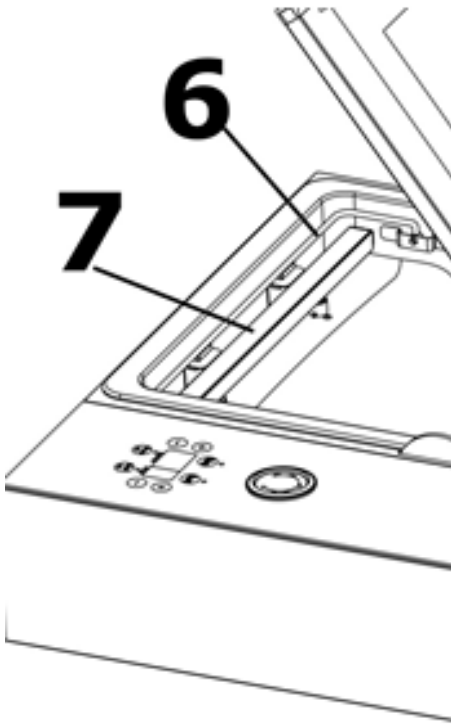
1 Dichtung

2 Gummidichtung: Drückt den Beutel gegen den Schweißbalken.

3 Vakuumkammer: Legen Sie den Beutel in die Kammer

4 Unterdruckanzeige: Zeigt das Unterdruckniveau in der Kammer an

5 An/Aus Schalter



6 Fixierung: Zur Fixierung der Beutel während Vakuum- und Schweißvorgang. Anheben und zur Fixierung den Beutel nach unten klappen.

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

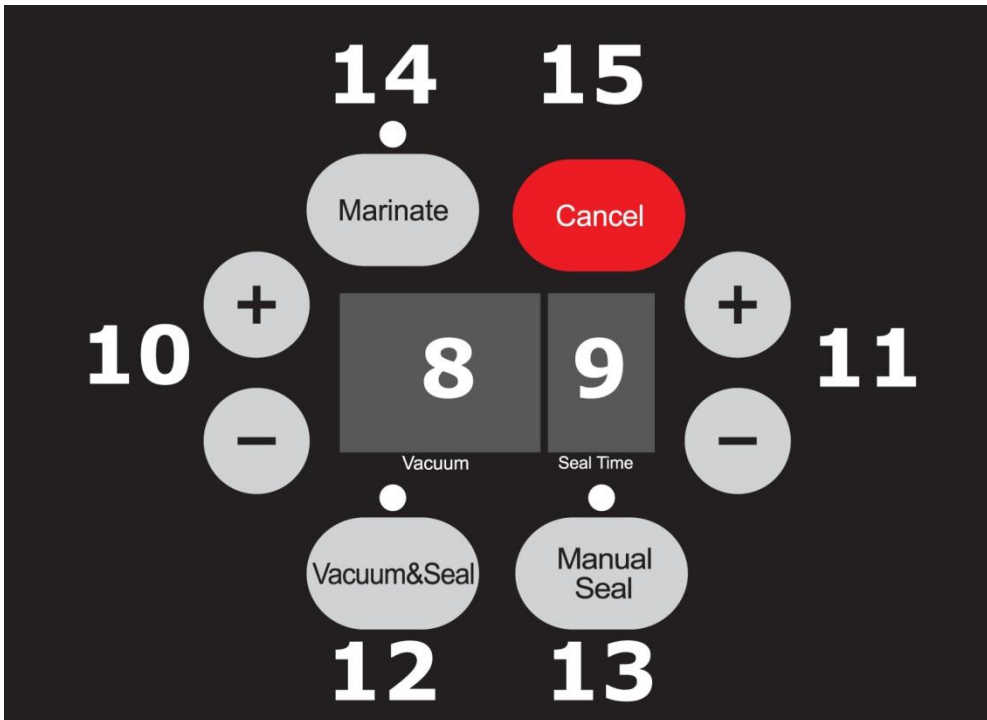
⚠️ WARNUNG

Der Schweißbalken des Gerätes wird sehr heiß.

Beachten Sie bitte folgenden Sicherheitshinweis, um sich und andere nicht zu verbrennen:

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

6.2 Bedienelemente



8 Anzeige Vakuumierzeit (Vacuum Time): numerische Anzeige mit zwei Funktionen

- Zeigt den Fortschritt des Vakuumierprozesses an
- Zeigt die eingestellte Vakuumierzeit an

9 Anzeige Schweißzeit (Seal Time): numerische Anzeige mit zwei Funktionen

- Zeigt den Fortschritt des Schweißvorgangs an
- Zeigt die eingestellte Schweißzeit an

10 + / - Zur Erhöhung/Verringerung der Vakuumierzeit

11 + / - Zur Erhöhung/Verringerung der Schweißzeit

12 Vakuum & Schweißen (Vacuum & Seal): Im Standby-Modus startet der Knopf das automatische Vakuumieren und Versiegeln eines Beutels

13 Schweißen (Manual Seal) Zwei unterschiedliche Funktionen

- Zum Verschweißen eines Beutels ohne Vakuumiervorgang, zum Beispiel wenn ein Beutel von der Folienrolle verschweißt werden soll.
- Wenn die Vakuum & Schweißen-Funktion in Betrieb ist, kann dieser Knopf gedrückt werden, um sofort den Vakuumprozess zu beenden und den Beutel damit unter geringerer Vakuumstärke zu verschließen.

14 Marinieren (Marinate): Für das Marinieren in einem Vakuumbehälter (ohne Deckel).

15 Abbrechen (Cancel): während Vakuumier/Schweißvorgang wird das Gerät gestoppt.

6.3 Typenschild

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

7 Bedienung und Betrieb

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

7.1 Einstellen der Vakuumierzeit

Sie können mit +/- (10) die Vakuumierzeit einstellen.

Unterschiedliche Lebensmittel und Beutelgrößen erfordern unterschiedliche Vakuumierzeiten.

Große, teilweise leere Beutel benötigen eine höhere Vakuumierzeit als kleine Beutel.

7.2 Einstellen der Schweißzeit

Sie können mit +/- (11) die Schweißzeit einstellen. Die Schweißzeit ist abhängig von Beutelmateriale und Größe, Umgebungstemperaturen sowie Art der Lebensmittel.

Bei kalten Umgebungstemperaturen sowie feuchten Beuteln die Schweißzeiten um 2 Sekunden erhöhen.

7.3 Vakuum-Verpacken in einem Beutel in der Vakuumkammer

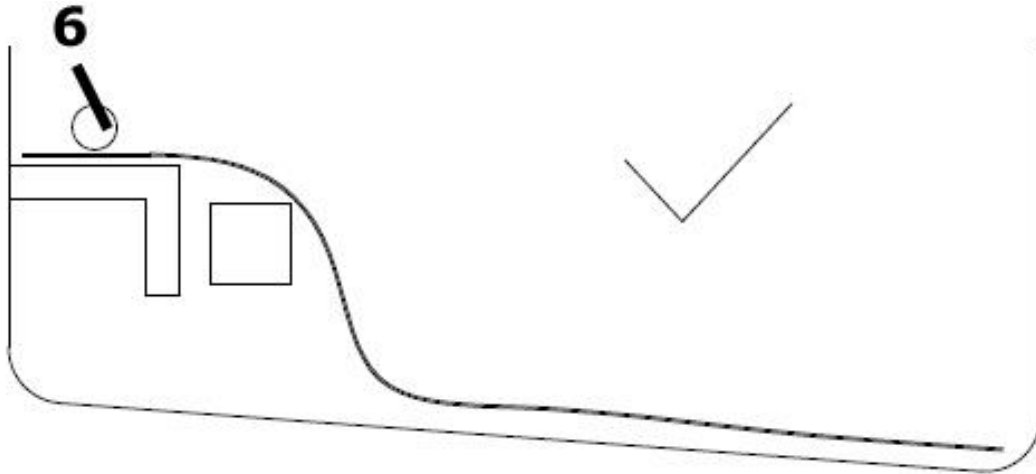
Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf und achten Sie dabei darauf, dass der Arbeitsbereich vor dem Gerät frei von anderen Gegenständen und groß genug ist, um die Beutel mit den zu verpackenden Lebensmitteln darauf legen zu können.

Stecken Sie die Lebensmittel, die Sie aufbewahren möchten, in den Beutel.

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.

HINWEIS

- ▶ Streichen Sie überschüssige Luft aus dem Beutel um ein optimales Vakuumierergebnis zu erzielen.



Siehe Abbildung: 6 Fixierung

Heben Sie den Griff an. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und legen Sie das offene Ende des Beutels über den Schweißbalken und fixieren Sie diesen. Das offene Ende des Beutels muss sich noch im Gerät befinden.

Stecken Sie den Netzstecker ein. Schalten Sie das Gerät ein. Im Display ist die eingestellte Vakuumier- und Schweißzeit zu sehen. Passen Sie die Vakuumier- und Schweißzeit wie gewünscht an.

Schließen Sie den Deckel und drücken Sie **Vakuumieren & Schweißen (Vacuum & Seal)**. Drücken Sie nach Starten des Vakuumiervorgangs den Deckel am Griff für 2 Sekunden nach unten.

Das Gerät vakuumiert und verschweißt den Beutel automatisch. Die Vakuumierzeit wird auf 0 herab gezählt, dann wird die Schweißzeit auf 0 herab gezählt, die entsprechenden Anzeigelampen blinken am Ende des Vorganges und erlöschen dann.

HINWEIS

- ▶ Das Gerät erzeugt einen sehr hohen Unterdruck. Behalten Sie die Speisen und die Unterdruckanzeige im Auge um zu verhindern, dass empfindliche Speisen zerdrückt werden, brechen Sie den Vorgang dann über **Schweißen (Manual Seal)** ab, der Beutel wird automatisch verschweißt.

Heben Sie den Griff an. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Beutel.

HINWEIS

- ▶ Überschüssige Flüssigkeit oder Lebensmittelreste nach jedem Vakuumiervorgang aus der Vakuumkammer entfernen.

7.4 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.

Stecken Sie den Netzstecker ein. Schalten Sie das Gerät ein. Im Display ist die eingestellte Vakuumier- und Schweißzeit zu sehen.

Passen Sie die Vakuumier- und Schweißzeit wie gewünscht an. 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 zu.

Heben Sie den Griff an. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und legen Sie eines der offenen Enden des Beutels über den Schweißbalken und fixieren Sie diesen. Das offene Ende des Beutels muss sich noch im Gerät befinden. Schließen Sie den Deckel des Gerätes. Drücken Sie **Schweißen (Manual Seal)**. Der Beutel wird verschweißt. Die Vakuumierzeit blinkt mit 0. Die Pumpe arbeitet einen kurzen Moment. Dann wird die Schweißzeit auf 0 herab gezählt und die entsprechende Anzeigelampe blinkt. Diese erlischt, wenn der Vorgang beendet ist.

Heben Sie den Griff an. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Beutel.

Dieser kann nun zum Vakuumieren benutzt werden.

HINWEIS

- ▶ Wir empfehlen nicht mehr als einen Beutel pro Minute luftdicht zu verschweißen, so kann das Gerät zwischendurch ausreichend abkühlen. Es ist aber auch möglich mehrere Beutel hintereinander zu verschweißen.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Sollten die Lebensmittel, die Sie luftdicht versiegeln möchten, scharfe Kanten haben, wie z.B. Knochen, Spaghettis oder Krebstiere, dann wickeln Sie die Lebensmittel in Küchenpapier ein; so verhindern Sie, dass der Beutel beschädigt wird.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

HINWEIS

- ▶ 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.

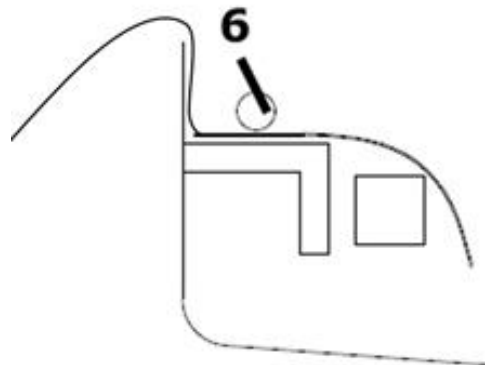
7.5 Versiegeln eines Beutels ohne diesen zu vakuumieren

Sie können einen Beutel versiegeln, ohne diesen zu vakuumieren. Dafür den Beutel wie gewohnt in die Vakuumkammer legen, **Vakuum & Schweißen (Vacuum&Seal) drücken** und anschließend sofort **Schweißen (Manual Seal)**.

Wenn hiermit kein zufriedenstellendes Ergebnis erreicht wird, dann alternativ den Beutel nach außen hängen lassen. Dafür wie auf der Grafik zu sehen den Beutel über den Schweißbalken legen und unter der Fixierung (6) festklemmen.

Dann den Deckel schließen und **Schweißen (Manual Seal)** drücken.

Dies funktioniert ausschließlich mit glatten Siegelrandbeuteln.



7.6 Vakuumieren eines Beutels außerhalb der Vakuumkammer

Sie können einen Beutel auch außerhalb der Vakuumkammer vakuumieren.

Dafür wie auf der oberen Grafik zu sehen den Beutel über den Schweißbalken legen und unter der Fixierung (6) festklemmen. Dann den Deckel schließen und vorgehen wie unter „**Vakuum-Verpacken in einem Beutel in der Vakuumkammer**“ beschrieben.

Dies funktioniert jedoch ausschließlich mit strukturierten Beuteln. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit beidseitig strukturierten Beuteln.

7.7 Beutel und Rollen

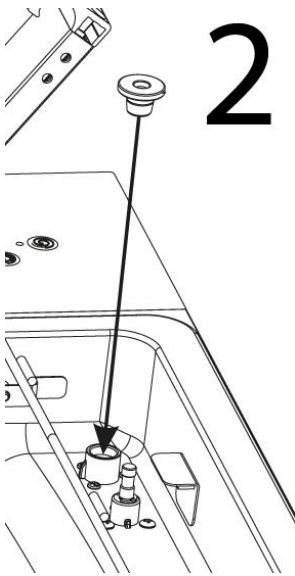
Bitte verwenden Sie nur ausdrücklich für das Vakuumieren vorgesehene Beutel und Rollen. Das Folienmaterial dieser speziellen Vakuumierfolien ist ein anderes als das von gewöhnlichen Frischhaltefolien.

Alle von CASO gelieferten Folienrollen und –beutel sind für das Kochen-im-Beutel (Sous Vide) geeignet.

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.

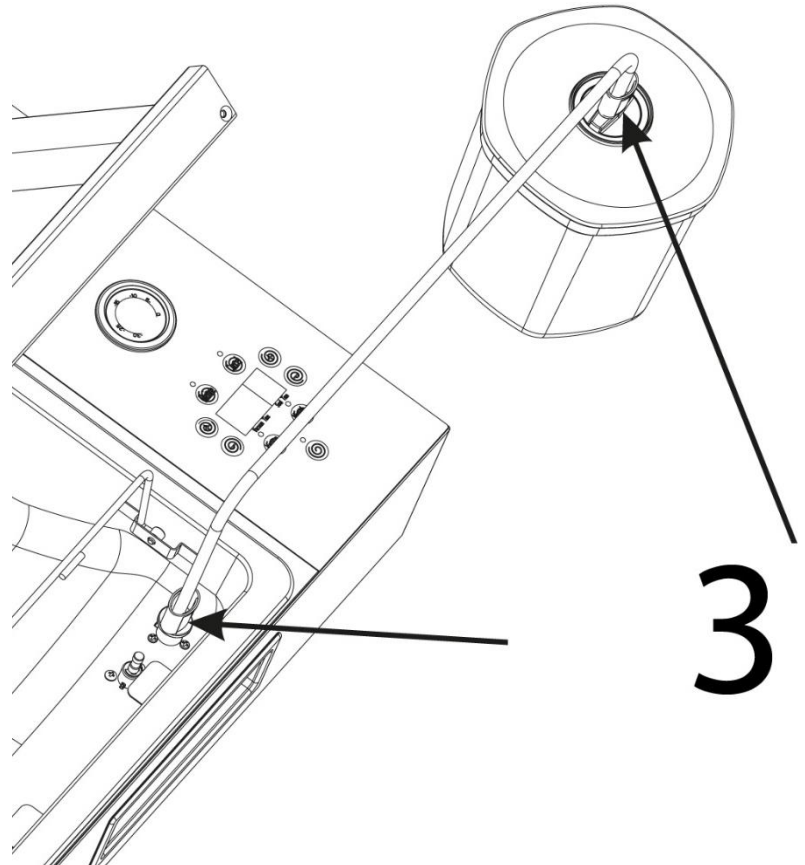
7.8 Vakuumieren von Behältern

1. Schweißbalken aus dem Gerät nehmen, indem Sie diesen nach oben ziehen.



2. Luftfilter über dem Anschluss für den Vakuumierschlauch abnehmen und Adapter aufsetzen.

3. Geben Sie die Speisen in den Vakuumbehälter. Behälterdeckel aufsetzen und Vakuumschlauch am Behälterdeckel anschließen und mit dem Adapter am Anschluss in der Vakuumkammer des Gerätes verbinden.

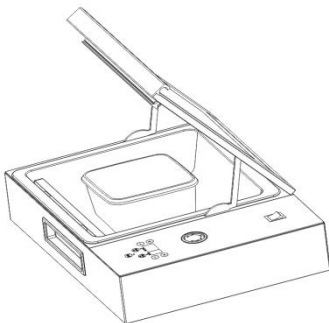


4. Für 3 Sekunden **Vacuum/Seal** drücken. Deckel des Behälters kurz andrücken. Der Behälter wird automatisch vakuumiert.

5. Das Gerät piept, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.

6. Danach den Adapter am Anschluss in der Vakuumkammer entfernen und Luftfilter wieder einsetzen. Schweißbalken wieder einsetzen.

7.9 Marinieren



Geben Sie die zu marinierenden Speisen in den Vakuumbehälter.

Heben Sie den Griff an. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und stellen Sie den Behälter ohne Deckel in die Vakuumkammer.

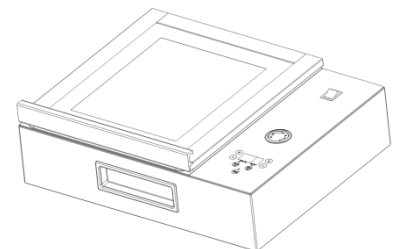
Schließen Sie den Deckel des Gerätes und drücken Sie Marinieren (Marinate).

Drücken Sie nach Starten des

Mariniervorgangs den Deckel am Griff für 2 Sekunden nach unten.

Die Vakuumierzeit wird auf 0 herab gezählt und die Anzeigelampen Vakuum & Schweißen (Vacuum & Seal) und Schweißen (Manual Seal) blinken für wenige Sekunden auf und erlöschen dann. Heben Sie den Griff an.

Für optimale Marinier-Ergebnisse den Vorgang 2-3 Mal wiederholen. Rühren Sie nach jedem Vorgang die Speisen mit einem Löffel um. Heben Sie den Griff an. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und entnehmen Sie den Vakuumbehälter.



7.10 Öffnen eines verschweißten Beutels

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

7.11 Aufbewahrung des Vakuuierers

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

HINWEIS

- ▶ 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.

8 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.

8.1 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.
- ▶ Ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Der Schweißbalken kann nach dem Vakuumieren heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät 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.

8.2 Reinigung

Außenseite des Gerätes: mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen. Innenseite des Gerätes: mit Küchenpapier reinigen, um Essensreste und Flüssigkeiten zu entfernen.

Falls Sie bei der Reinigung die Dichtung entfernen, diese anschließend gründlich abtrocknen und wieder korrekt einsetzen, da das Gerät ansonsten den Unterdruck nicht richtig erzeugen kann.

◆ 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.

9 Störungsbehebung

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

9.1 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.

9.2 Tabelle 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
Das abgeschnittene Rollenstück wird nicht korrekt verschweißt	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 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 Der Schweißbalken ist defekt.	Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und lassen Sie es einige Minuten abkühlen Lassen Sie den Schweißbalken austauschen.
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.
Der Beutel schmilzt	Der Beutel wurde zu lange verschweißt.	Prüfen Sie, ob eine zu lange Schweißzeit eingestellt wurde.

HINWEIS

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

10 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.

11 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 12 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 gewerblichen Einsatz konzipiert. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

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

12 Technische Daten

Gerät	Kammervakuumierer
Name	VacuChef SlimLine
Artikel-Nr.	1419
Anschlussdaten	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Leistungsaufnahme	400 W
Außenabmessungen (B/H/T)	502 x 170 x 415 mm
Gewicht	13,80 kg
Kapazität	4,2 m ³ /h (70 L/min)
Maximale Beutelbreite	Geeignet für 30 cm Beutel

Instruction Manual

Chamber Vacuum Sealer

VacuChef SlimLine



Item No. 1419

13 Instruction Manual

13.1 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!

13.2 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.

13.3 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.

▲WARNUNG 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.

13.4 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.

13.5 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.

14 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.

14.1 Intended use

This device is only intended for use in enclosed spaces for vacuuming bags & canisters as well as sealing vacuum foils. This device is designed and built only for commercial use and operation by professional staff in restaurants, canteens and similar commercial establishments. 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.

14.2 General Safety information

HINWEIS

Please note

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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 special connection lead installed by an authorized electrician to avoid any hazard.
- ▶ Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
- ▶ 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 device. Children under the age of 8 years or unsupervised children may not clean the appliance or carry out any other work on the appliance.
- ▶ Keep the appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8 years.
- ▶ The appliance should be cleaned regularly and all food residues removed after each use.
- ▶ Do not use or store the appliance outdoors.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.

HINWEIS

Please note

- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ When disconnect, please unplug by grasp the plug and not the cord, do not carry the device at the cord.
- ▶ 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.
- ▶ Do not lift up the lid while moving the device.
- ▶ Do not put your hand into the device during vacuuming or sealing process. Do not move the device during vacuuming or sealing process.
- ▶ PLEASE READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

14.3 Sources of danger

14.3.1 Danger of burns

▲WARNING 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.

14.3.2 Danger of fire

▲WARNING 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).

14.3.3 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:

- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ 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.

14.4 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.

HINWEIS

Please note

Please follow certain procedures when using this appliance to ensure food quality and safety.

- ▶ 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 life span.

HINWEIS**Please note**

- ▶ 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.

15 Getting Started

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

15.1 Packaging safety information

▲WARNING**WARNING**

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

15.2 What's included

The vacuum sealer system VacuChef SlimLine includes the following components:

- vacuum sealer system vacuchef slimline
- instruction manual
- 30 top-quality bags (20 x 30 cm)
- 1 sealing bar
- vacuum hose + adapter

HINWEIS**PLEASE NOTE**

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

15.3 Uses and advantages of vacuum sealing

Vacuum sealing foods prolongs shelf life while preserving food's freshness, flavor and nutrients . Vacuum sealing can maintain a food's freshness for up to eight times as long as standard storage methods. Below are just a few of the ways you can use your vacuum sealer:

- Cook in advance then vacuum seal and store individual portions or entire meals.
- Prepare foods in advance for picnics, camping trips and barbecues.
- Keep frozen food safe from freezer burn.
- Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables for refrigerated storage.
- Maintain the freshness of dry foods, such as beans, nuts, and cereals.
- Besides storing food, there are many other uses for vacuum sealing: Protect moisture-sensitive items such as camping supplies, matches, first aid kits, roadside flares and clothing. Protect prized collectibles from dust and moisture.

15.4 Unpacking

Carefully remove the packaging material and unit from the carton.

15.5 Disposal of the packaging

Caso believes in the importance of recycling and has selected packaging materials that not only protect your unit from damage during transit, but can be recycled to minimize any ecological impact.

Recycling the packaging materials preserves raw materials and reduces waste. Take any packaging materials that are no longer required to a recycling collection point for proper disposal.

HINWEIS

PLEASE NOTE



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

15.6 Setup

15.6.1 Setup location requirements:

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

- The device must be set up on a solid, even, horizontal surface capable of supporting the vacuum sealer and any items to be vacuum-sealed.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Select a setup location where children cannot reach the hot sealing strip of the device.
- Do not set up the unit in a hot or damp environment or near flammable material.
- Do not place the device near a gas or electric cooker or an oven
- To operate correctly, the unit requires sufficient air flow. Leave at least 10 centimeters (4 inches) of space on all sides when setting up the unit.
- Do not move the vacuum sealer when it is in operation.
- The electrical outlet must be easily accessible so that the plug can be quickly disconnected in the case of an emergency.
- The setup of this unit in non-stationary locations (e.g., boats, airplanes, motor homes) must be carried out by a qualified electrician, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of the unit.

15.7 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 plugging in the unit, compare the voltage and frequency data on the vacuum sealer's rating plate (found on the bottom of the unit) with that of your electrical network. This data must be compatible. If in doubt consult a qualified electrician.
- The use of a multi-plug outlet adapter is not recommended due to fire danger.
- Inspect the power cord for damage and ensure it doesn't run under the unit or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.

-
- The electrical safety of the unit is only guaranteed if it is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, consult a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages due to a missing or damaged protective conductor.

15.7.1 Extension cords

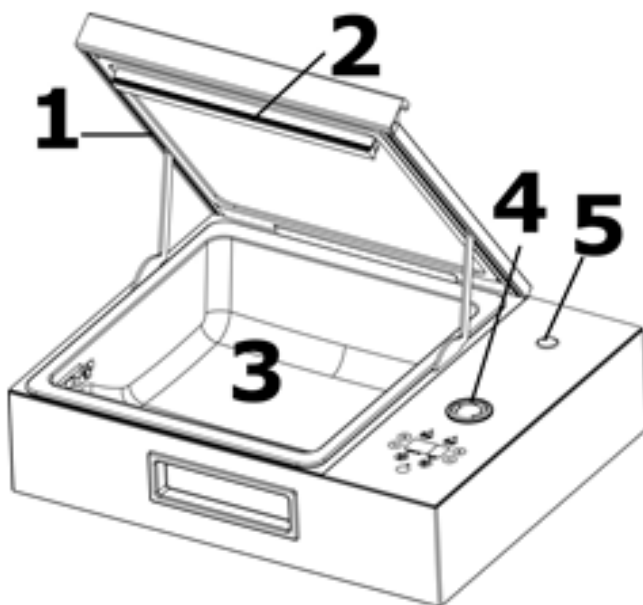
If an extension cord is used:

- ▶ The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the unit.
- ▶ The cord should be arranged so that it does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

16 Complete Overview

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

16.1 Overview



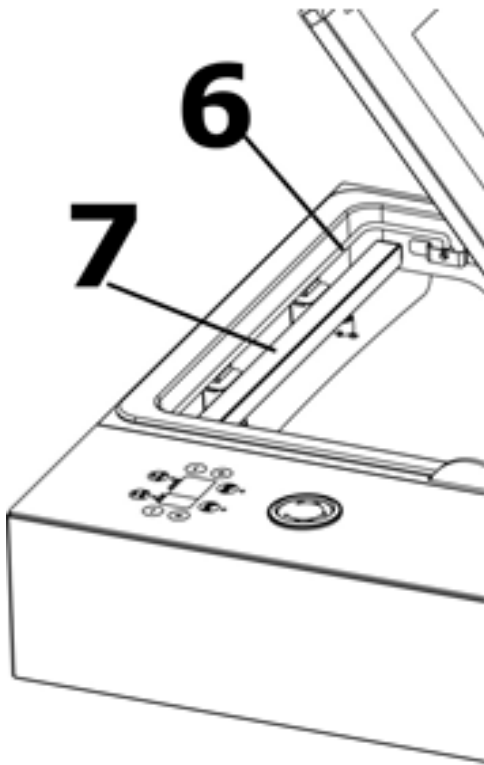
1 Gasket

2 Sealing profile: Presses the bag against the sealing bar.

3 Vacuum chamber: Place the bag into the chamber

4 Vacuum Gauge: Shows the vacuum level inside the chamber.

5 On/Off power switch



6 Fixation: Fix the bag during vacuum and sealing. Lift and clamp down to fix the bag.

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

▲WARNING

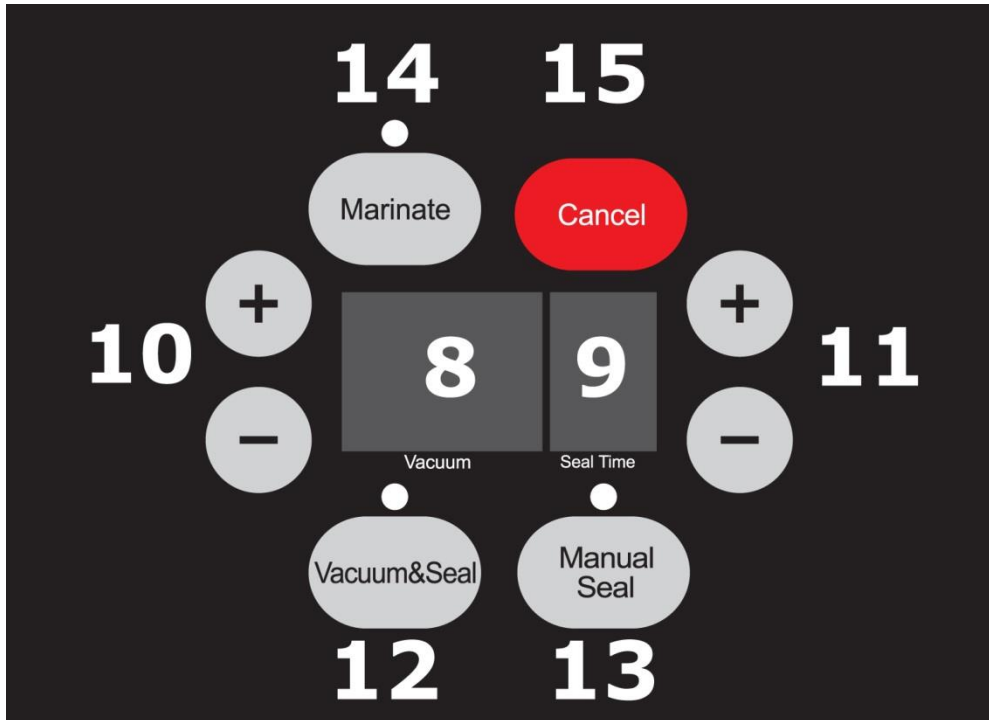
Warning

The sealing bar gets very hot.

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

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

16.2 Control Panel



8 display vacuum time: numeric display with 2 functions

- Shows the progress of vacuum process
- Shows the set vacuum time

9 display sealing time: numeric display with 2 functions

- Shows the progress of sealing process
- Shows the set sealing time

10 + / - For increasing/decreasing of vacuum time

11 + / - For increasing/decreasing of sealing time

12 Vacuum & Seal button: In Standby-Mode automatic vacuuming and sealing of bag is started

13 Manual Seal: 2 different functions

To seal the open end of a bag without vacuuming air function

When the "Vacuum & Seal" function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator to avoid crushing for delicate items.

14 Marinate: For marination of vacuum canister (without lid).

15 Cancel: Stops the device during vacuum/sealing process

16.3 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be found on back of the unit.

17 Operation

This chapter provides instructions on the proper operation of your vacuum sealer. Please follow the hints to prevent dangers and damages.

17.1 Setting of vacuum time

You can set the vacuum time with + / - (10).

Different food and bag sizes require different vacuum time.

Large, partially empty bags require longer vacuum time as small bags.

17.2 Setting of sealing time

You can set the sealing time with + / - (11).

Sealing time depends on size and material of the bag, ambient temperature and type of food. Increase sealing time by 2 seconds in cold ambient temperatures and when you use wet bags.

17.3 Vacuum packaging with a bag in the vacuum chamber

Place the device on a dry surface. Take care that the working area in front of the device is free from other objects and large enough to place the bags with food inside.

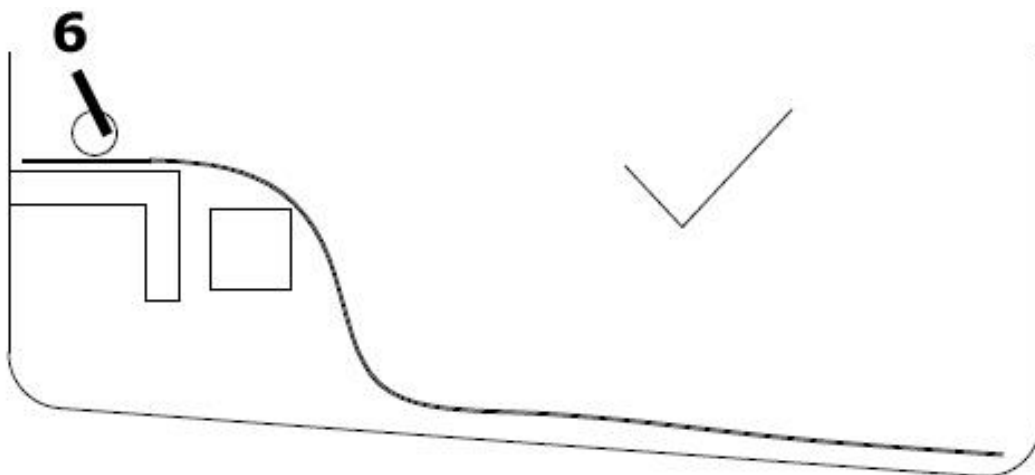
Place the food to be preserved inside the bag.

Clean and straighten the open end of the bag--ensure there are no wrinkles or ripples.

HINWEIS

Please note

► Strike excessive air out of the bag for best vacuum result.



See drawing: 6 fixation

Lift up the handle. Open the lid of the device and place the open end of the bag over the sealing bar and fixate it. The open end of the bag has to be inside the device.

Plug in the power plug.

Switch the device on. The display shows the set vacuum and sealing time. Adjust the vacuum and sealing time as desired.

Close the lid and press Vacuum & Seal. After starting of the vacuum process press down the lid at the handle for 2 seconds. The device automatically vacuums and seals the bag.

The vacuum time is counted down to 0, after this the sealing time is counted down to 0, the corresponding indicator lamps are flashing at the end of the process and then turn off.

HINWEIS

Please note

- ▶ The device creates a very high vacuum. Keep an eye on the food and the vacuum gauge to prevent sensitive food to be crushed. Stop the process by pressing **Manual Seal**, the bag will be sealed automatically.

Lift up the handle. Open the lid of the device and take out the bag.

HINWEIS

Please note

- ▶ Remove excessive liquid or food residues from vacuum chamber after each vacuum process.

17.4 Vacuum with a bag of the bag roll

Place the device on a dry surface. Take care that the working area in front of the device is free from other objects and large enough to place the bags with food inside.

Plug in the power plug. Switch the device on. The display shows the set vacuum and sealing time. Adjust the vacuum and sealing time as desired.

Roll the film at desired length and cut it with a clean cut.

Lift up the handle. Open the lid of the device and place one of the open ends of the bag over the sealing bar and fixate it. The open end of the bag has to be inside the device.

Close the lid of the device. Press **Manual Seal** button. The bag will be sealed. The vacuum time flashes with 0. The pump is working for a short moment, then the sealing time is counted down to 0 and the corresponding indicator lamp is flashing. It turns off when the process is finished.

Lift up the handle. Open the lid and take out the bag. Now you can use bag for vacuuming.

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ We suggest to vacuum seal one bag within 1 minute to let the appliance cool down enough. But it is also possible to seal several bags consecutively.
- ▶ Cut the bag at least **8 cm** longer than needed. The sealed ends will take up the extra space.
- ▶ Do not overstuff the bag; leave enough empty length in the open end of the bag (at least a few inches) so that the bag can be properly placed in the vacuum chamber.
- ▶ Do not wet the open end of the bag. Wet bags may not seal properly.
- ▶ Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Foreign matter or creases on the bag may result in a faulty seal.
- ▶ If the food you're sealing has sharp edges (such as bones or shells) pack the edges with kitchen paper to avoid tearing the bag

Please note

- ▶ When vacuum sealing liquid-based foods (such as soups or stew) freeze them first in a baking pan or tempered dish before bagging and vacuum sealing them.
- ▶ Blanch vegetables by cooking them briefly in boiling water. Allow them to cool then vacuum seal them in convenient portions.
- ▶ When vacuum sealing unfrozen food, allow at least two additional inches of bag length for expansion while freezing. Place unfrozen meat or fish on a paper towel and vacuum seal with the paper towel in the bag to absorb any extra moisture.
- ▶ Before storing foods such as tortillas, crepes or bread, use wax or parchment paper between them to stack the pieces. This will make it easier to remove an individual piece, reseal the rest and immediately replace them in the freezer.

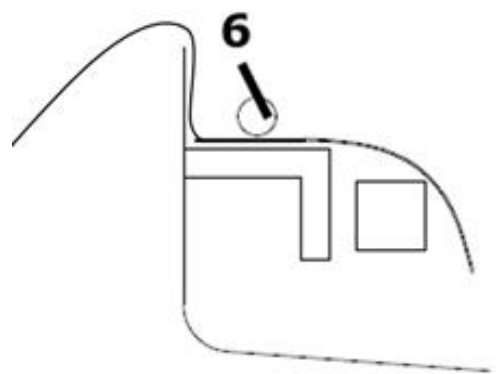
17.5 Sealing a bag without vacuuming it

You can seal a bag without vacuuming it. Place the bag in the vacuum chamber as usual, press **Vacuum & Seal** and then immediately **Manual Seal**.

If this does not provide a satisfactory result, then hang the bag outwards. To do this, place the bag over the sealing bar as shown on the drawing and clamp it under the fixation (6).

Then close the lid and press **Manual Seal**.

This works only with smooth sealed edge bags.



17.6 Vacuuming a bag outside the vacuum chamber

You can also vacuum a bag outside the vacuum chamber. . To do this, place the bag over the sealing bar as shown on the drawing and clamp it under the fixation (6). Then close the lid and proceed as described under "**Vacuum packaging with a bag in the vacuum chamber**". However, this works only with structured bags. For best results, use double-sided bags.

17.7 Bags and rolls

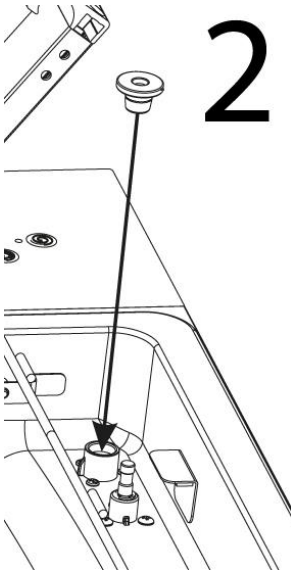
Please only use specified bags and rolls designed for vacuum sealing. Do not use other materials such as plastic wrap.

All vacuum rolls and bags delivered by CASO are appropriate for cooking under vacuum (sous vide).

Please make sure when vacuum rolls and bags of other producers are used, whether they are also microwaveable and suitable for cooking under vacuum.

17.8 Vacuuming of canisters

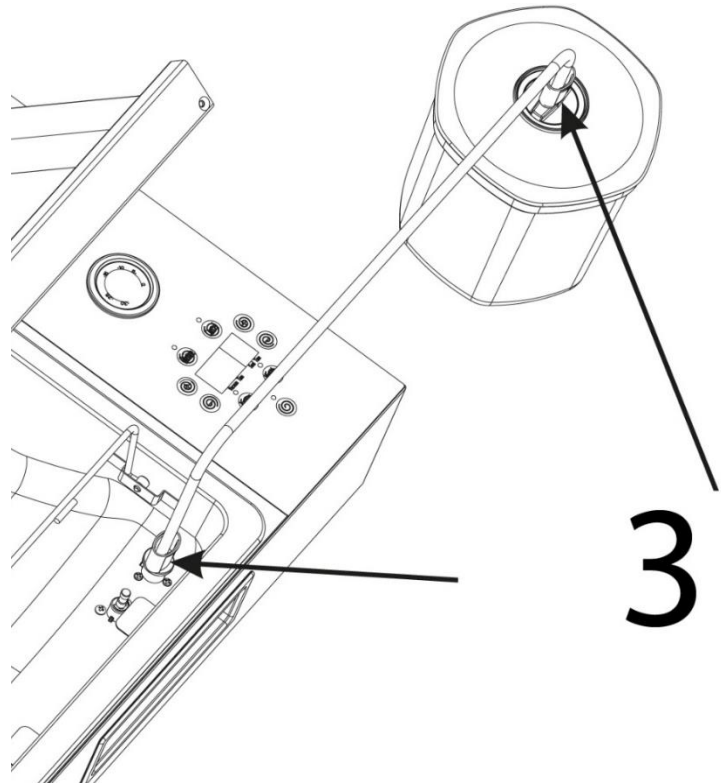
1. Remove the sealing bar from the device by pulling it upwards.



2. Remove the air filter above the connector for the vacuum hose and place the adapter.

3. Place the food into the canister. Place the lid of canister. Connect the vacuum hose at lid of canister and with adapter at the connector at the vacuum chamber of the device.

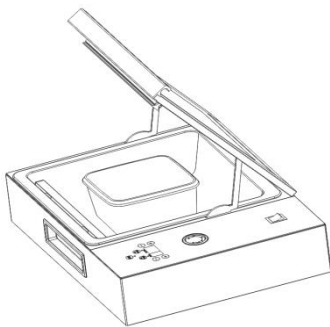
4. Press **Vacuum/Seal** for 3 seconds. Briefly press down the lid of canister. The canister will automatically be vacuumed.



5. The device beeps when the operation is completed.

6. Then remove the adapter from the connector at the vacuum chamber and replace the air filter. Replace the sealing bar.

17.9 Marinate

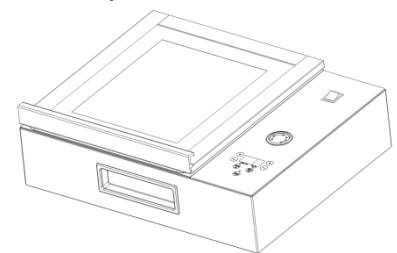


Place the food that you want to marinate into the vacuum canister. Lift up the handle.

Open the lid of the device and place the canister without lid into the vacuum chamber. Close the lid of the device and press marinate.

After starting of marinate process press down the lid at the handle for 2 seconds.

The vacuum time is counted down to 0 and the indicator lamp Vacuum & Seal and Seal are flashing for a few seconds then they turn off. Lift up the handle. Open the lid.



For best marinate results repeat this process 2-3 times. After each operation stir the food with a spoon. Lift up the handle. Open the lid and take out the canister.

17.10 Opening a sealed bag

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

17.11 Storage

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

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ Unplug the device after using. So you reduce the unnecessary energy consumption and ensure your safety.
- ▶ Always unplug the appliance from its outlet immediately after using and before cleaning.

18 Cleaning and Maintenance

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

18.1 Safety information

▲VORSICHT

ATTENTION

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

- ▶ To ensure optimum performance, the unit must be cleaned regularly. Failure to clean the unit regularly can lead to potential malfunctions, as well as safety and health risks.
- ▶ Unplug the device before to cleaning. The sealing strip remains hot after use. Wait a few minutes until the strip has cooled before cleaning.
- ▶ Clean the unit after every use as soon as it has cooled. Leaving the unit uncleaned for long periods can make it very difficult to remove leftover food and grime and may even damage the unit.
- ▶ If moisture penetrates the unit's housing, it can damage the electronic components. Please ensure that no moisture enters the device.
- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaning agents.
- ▶ Do not attempt to scrape off stubborn grime with hard or abrasive tools.
- ▶ Dry all parts thoroughly before using after cleaning.
- ▶ Never immerse the device in water or other liquids and do not place in the dishwasher.

18.2 Cleaning

- Outside of the unit: Wipe with a damp cloth or sponge and mild dish soap.
- Inside of the unit: Wipe away any food or liquids with a paper towel.
- If you remove the gasket during cleaning, then dry it thoroughly and reinsert it correctly, otherwise the device cannot properly produce the vacuum.

◆ Cleaning bags for reuse

- Wash the bags in warm water with a mild dishwashing soap, then rinse them well and allow them to dry completely before reusing.

▲VORSICHT

ATTENTION

- ▶ Bags used to store raw meats, fish or greasy foods should never be reused due to risk of contamination.

19 Troubleshooting

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

19.1 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 may result in personal injury or damage to the device.

19.2 Troubleshooting table

Fault	Possible Cause	To Rectify
Device does not turn on	Power plug is not plugged in.	Plug in the power plug.
	Defective power cord	Send device to Customer Service
	Defect socket outlet	Select other outlet
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 residue on the welding and the seal	Clean the welding / seals and retry once they are dry
The bag is not being sealed correctly	The sealing bar is overheating so that the bag melts	Open the cover on the unit and let it cool down for a few minutes. Sealing bar needs to be replaced.
	Defect sealing bar.	
The bag does not hold the vacuum after it has been sealed	The bag is defective	Select another bag; wrap paper around any sharp edges within the bag.
	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. Remove any foreign matter that might be on the welding bar before sealing.
Bag is melting	The bag was sealed too long	Check if the sealing time is too long.

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ In the event of technical troubles, faulty devices or missing parts, please contact Customer Service.

20 Disposal of the Old Device



To protect the environment, it's important to dispose of old electronic devices properly. Do not place your old unit in the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ Please take your old unit to the nearest recycling center for safe disposal.
- ▶ Until it can be disposed of properly, store your old unit away from children.

21 Guarantee

We provide a 12 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 commercial situations and has the appropriate performance levels. 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).

22 Technical Data

Device	Chamber Vacuum Sealer
Name	VacuChef SlimLine
Item No.:	1419
Mains data	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Power consumption	400 W
External measurements (W x H x D):	502 x 170 x 415 mm
Net weight	13,80 kg
Capacity	4,2 m ³ /h (70 L/min)
Maximum bag width	Suitable for 30 cm bags

Original bruksanvisning
Vakuumeringsmaskin
med kammer
VacuChef SlimLine



CE



Artikelnr. 1419

23 Original bruksanvisning

23.1 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.

23.2 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.

23.3 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.

23.4 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
- användning av otillåtna reservdelar
- tekniska förändringar, modifieringar av apparaten

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

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

23.5 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.

24 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.

24.1 Avsedd användning

Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk och inomhus för vakuumering av påsar och vakuumbehållaren, såsom för svetsning av folierullar.

Apparaten är konstruerad och byggd för kommersiella bruk och kan endast användas av utbildad restaurangpersonal, i matsaler och liknande verksamheter.

All annan användning anses vara olämplig.

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.

24.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

HINWEIS

OBS

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR: LÄS NOGGRANT OCH BEVARA FÖR FRAMTID ANVÄNDNING.

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.
- ▶ Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Kontrollera innan anslutning och urkoppling att locket inte är last. Koppla alltid ur apparaten när den inte används och före varje rengöring.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn äldre än 8 år, såväl som personer med nedsatt psykisk, sensorisk eller fysisk förmåga, endast efter att de har fått instruktioner om säker drift och har förstått vilka risker som kan uppstå vid användning av eldrivna apparater.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten. Barn som är under 8 år får inte rengöra eller utföra annat på apparaten utan uppsikt.
- ▶ Apparaten ska rengöras regelbundet och eventuella matrester ska tas bort.
- ▶ Användning av delar och tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan medföra skador.
- ▶ Använd inte utomhus.
- ▶ En reparation av apparaten får enbart utföras hos av tillverkaren auktoriserad kundservice, annars föreligger inte längre något garantiåtagande för efterföljande skador. Allvarliga risker för användaren kan uppkomma genom icke fackmässiga reparationer.

- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- ▶ 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.
- ▶ Öppna inte locket så länge apparaten är i rörelse.
- ▶ Ta inte tag i apparaten under vakuumeringsprocessen och svetsningen.
- ▶ Flytta inte på apparaten under vakuumeringsprocessen och svetsningen.
- ▶ Använd apparaten endast för den avsedda användningen.
- ▶ LÄS DESSA SÄKERHETSANVISNINGAR NOGGRANT OCH BEVARA FÖR FRAMTID ANVÄNDNING.

24.3 Riskkällor

24.3.1 Risk för brännskador

Apparatens svetsbalk blir mycket het.

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

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

24.3.2 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).

24.3.3 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:

- ▶ Kör inte denna apparat, om dess elkabel eller väggkontakt är skadad, om den inte fungerar på föreskrivet sätt eller om den har tappats eller skadats. Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Apparatsens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ Vidrör aldrig apparaten eller nätanslutningen med våta händer.

25 Säkerhetsanvisningar för förvaring av livsmedel

Vakuumpackare 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 oumbärlig 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.

26 Idrifttagning

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

26.1 Säkerhetsanvisningar

▲ WARNUNG

VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

26.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- VacuChef SlimLine
- Vakuumsrör + adapter
- 30 Proffs Vakuumeringspåsar (20 x 30 cm)
- 1 Svetsbalken
- 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.

26.3 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 campingturerna 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.

26.4 Uppackning

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

26.5 Avfallshandling av emballaget



Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshandlingstekniska 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.

26.6 Uppställning

26.6.1 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 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.

26.7 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 överensstämma, för att apparaten inte ska skadas. Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.
- 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.
- Eluttaget måste vara säkrat med en 16A säkring.
- Apparatsens elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam. Tillverkaren ansvarar inte för skador, förorsakade genom saknad eller trasig jordledare.

26.7.1 Skarvsladd

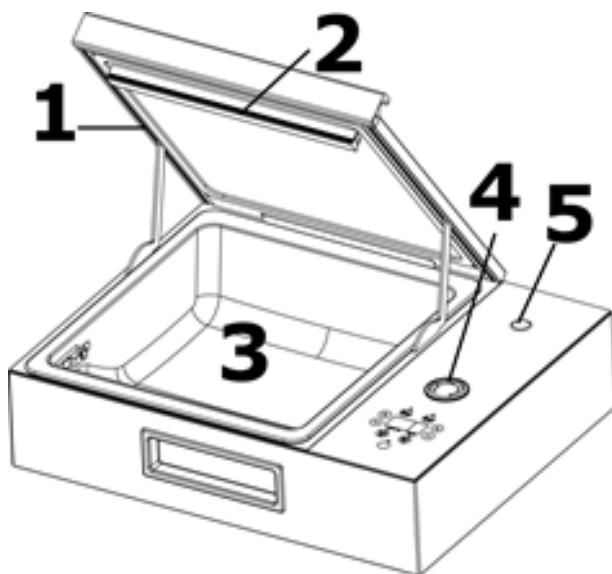
Om skarvsladd används:

- ▶ Skarvsladdens elektriska märkeffekt måste vara minst lika stor som apparatens elektriska effekt.
- ▶ Sladdarna ska dras på sådant sätt att de inte hänger över en arbetsskiva eller ett bord, där barn kan dra i dem eller det går att snubbla på dem.

27 Konstruktion och funktion

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

27.1 Översikt



1 Tätning

2 Gummitätning: Pressar påsen mot svetsbalken

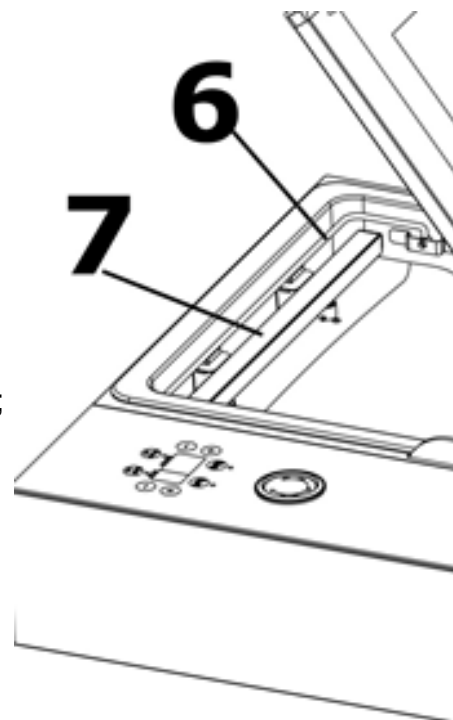
3 Vakuumering kammare: Lägg påsen i kammaren

4 Vakuummätare: Visar vakuumnivån i kammaren

5 On/Off Knapp

6 Fixering: För fixering av påsarna under vacuum-och svetsprocessen. Lyft och fall ned påsen för fixering.

7 Förseglingsstång: Innehåller en teflonbelagd värmetråd; detta gör att påsen kan vakuumeras utan att klibba fast.

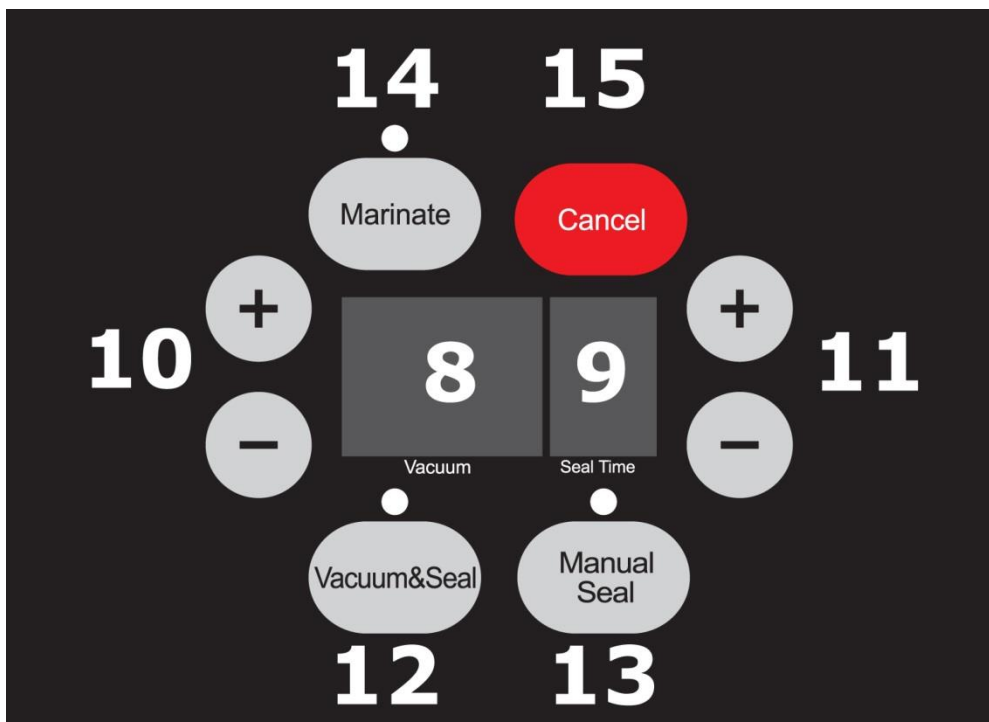


▲WARNUNG VARNING

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

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

27.2 Kontrollpanel



8 Vakuumeringstid (Vacuum Time): numerisk display med två funktioner

- Visar framstegen i vakuumprocessen
- Visar den inställda vakuumeringstiden

9 Förseglingstid (Seal Time): numerisk display med två funktioner

- Visar framstegen i förseglingsprocessen
- Visar den inställda förseglingstiden

10 + / - Ökning/Minskning av vakuumeringstiden

11 + / - Ökning/Minskning av förseglingstiden

12 Vakuumering och försegling (Vacuum & Seal): I standby-läge startar knappen automatisk vakuumering och försegling av påsen/rullen

13 Försegling (Manual Seal) två olika funktioner

- För att försegla en påse utan vacuum, till exempel om man vill försegla en påse från rullen
- När vacuum och förseglingsfunktioner är igång kan denna knapp tryckas in för att omedelbart avsluta vakuumeringsprocessen och därmed försegla påsen med lägre vakuumstyrka

14 Marinera (Marinate): För marinering i vakuumbehållare (utan lock).

15 Avbryt (Cancel): vakuumering/förseglingsprocessen kan avbrytas.

27.3 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

28 Vakuumering i drift

Detta avsnitt innehåller viktig information om hur man använder vakuumeringsmaskinen. Följ anvisningarna för att undvika faror och skador.

28.1 Ställa in vakuumeringstid

Vakuumeringstiden kan ställas in med följande knappar +/- (10).

Olika livsmedel och påsstorlekar kräver olika vakuumeringstider.

Stor, delvis tom påse kräver en längre vakuumeringstid än en liten påse.

28.2 Ställa in svetstid

Svetstiden kan ställas in med följande knappar +/- (11).

Svetstiden beror på påsmaterial och storlek, omgivningstemperaturer samt typ av livsmedel. Öka svetstiden med 2 sekunder vid kalla omgivningstemperaturer samt fuktiga påsar.

28.3 Vakuumpacka i en påse i kammaren

Ställ upp apparaten på en torr plats och se till att arbetsutrymmet framför apparaten är fritt från andra föremål och tillräckligt stort för att kunna lägga upp påsen med det livsmedel som ska förpackas.

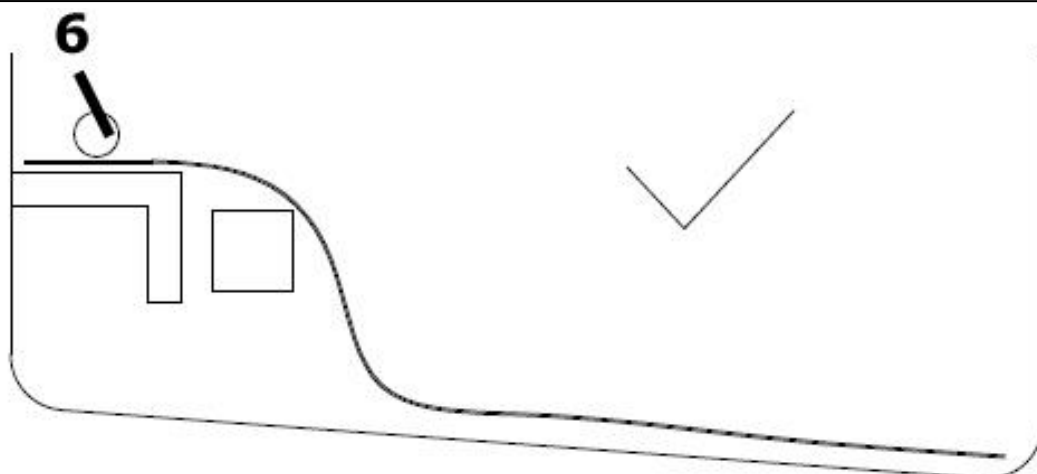
Lägg in det livsmedel som ska förvaras i påsen.

Rengör och släta till påsens öppna ände och se till att inga veck eller krusningar finns på den öppna ändens ytor.

HINWEIS

OBS

► Tryck ut överflödigt luft från påsen för att uppnå ett optimalt vakuumeringsresultat..



Se bild: 6 Fixering

Öppna locket på apparaten och lägg den öppna änden på påsen över svetsbalken och fixera denna. Påsens öppna ände måste fortfarande vara i apparaten.

Anslut apparaten i elkontakten. Koppla in apparaten. Inställd vakuum- och svetstid visas på displayen. Anpassa vakuum- och svetstiden efter önskemål.

Stäng locket och tryck på Vakuumering och svetsning (Vacuum and Seal). Tryck locket nedåt i 2 sekunder efter vakuumeringsprocessen har startat.

Apparaten vakuumerar och svetsar påsen automatiskt. Vakuumeringstiden räknar ner till 0, sedan räknas svetstiden ner till 0, motsvarande indikeringslampor blinkar i slutet av processen och slocknar sedan.

HINWEIS

OBS

- ▶ Apparaten genererar ett mycket högt undertryck. Håll koll på maten och undertrycksindikeringen för att förhindra att känslig mat mosas, avbryt sedan processen via Svetsning (Manual Seal), påsen förseglas automatiskt.

Öppna locket och ta ut påsen.

HINWEIS

OBS

- ▶ Ta bort överflödiga vätska eller livsmedelsrester från vakuumkammaren efter varje vakuumprocess.

28.4 Vakuumpacka i en påse från rullen

Placera apparaten på en torr plats och se till att arbetsplatsen runt apparaten är fri från andra föremål men även stor nog för att kunna placera påsarna med maten som ska förpackas och vakuumeras.

Anslut apparaten i elkontakten. Koppla in apparaten. Starta apparaten. Inställd vakuum- och svetstid visas på displayen.

Anpassa vakuum- och svetstiden efter önskemål.

Rulla av folie till önskad längd och skär av den med ett exakt och rent snitt till önskad längd. Öppna locket på apparaten och lägg en av de öppna ändarna på påsen över svetsbalken och fixera denna. Påsens öppna ände måste fortfarande vara i apparaten. Stäng locket på apparaten.

Stäng locket och tryck på svetsning (Manual Seal). Påsen förseglas. Vakuumtiden blinkar med 0. Pumpen arbetar en kort stund. Då räknas svetsstiden ner till 0 och motsvarande indikeringslampa blinkar. Denna slocknar när processen är avslutad.

Öppna locket och ta ut påsen.

Nu kan den användas för vakuumering.

HINWEIS

OBS

- ▶ Vi rekommenderar att inte försegla mer än en påse per minut lufttätt, för att apparaten under mellantiden ska kunna svalna tillräckligt. Men det är också möjligt att svetsa flera påsar efter varandra.
- ▶ 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 sedan den har öppnats, ska förseglas ytterligare en gång
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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 vakuomtätt i praktiska portioner.
- ▶ För att svetsförsluta icke frysta livsmedel vakuomtätt, 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.

28.5 Försegla en påse utan att vakuamera

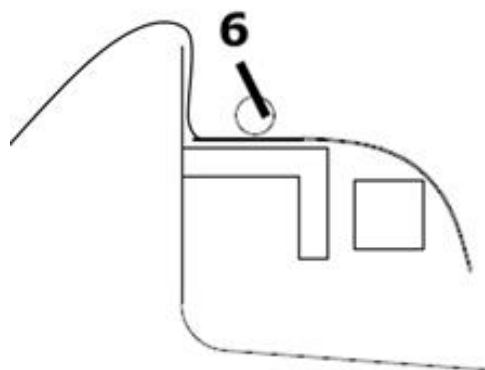
Man kan försegla en påse utan att vakuamera den.
Placera påsen som vanligt i vakuumkammaren,
Tryck på Vakuumering

& Svetsning (Vacuum&Seal) och avsluta med att trycka direct på Svetsning (Manual Seal).

Ifall man inte uppnår tillfredställande resultat på detta sätt, placera påsen hängande utanpå. Precis som bilden visar, ska man placera påsen över svetsbalken och klämma fast den under fixering (6).

Därefter ska man stänga locket och trycka på Svetsning (Manual Seal).

Detta fungerar bara med släta kantpåsar.



28.6 Vakuamera en påse utanpå vakuumkammaren

Man kan också vakuamera påsar utanpå vakuumeringskammaren.

Precis som bilden visar, ska man placera påsen över svetsbalken och klämma fast den under fixering (6). Stäng locket och följ instruktionerna för „Vakuamera in en påse i vakuumkammaren“.

Detta fungerar dock endast med stukturerade påsar. Det bästa resultatet uppnås med påsar som är strukturerade på båda sidor.

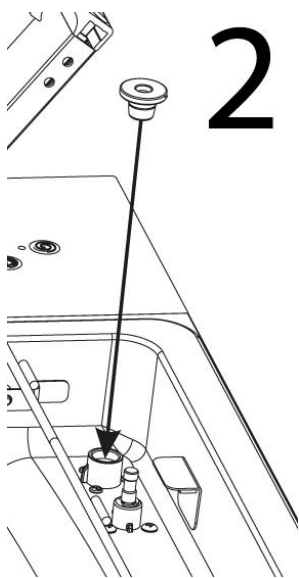
28.7 Påsar och rullar

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).

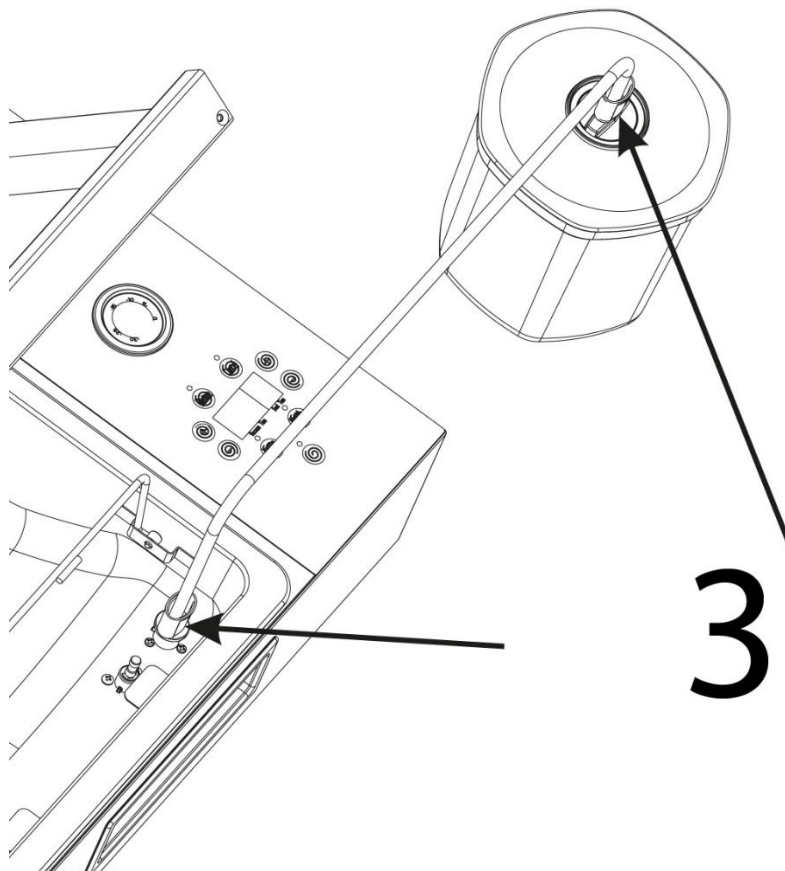
Se till, om du använder folier från andra tillverkare, att dessa är avsedda för mikrovågsugn och för tillagning-i-påse (Sous Vide).

28.8 Vakuumförsegling av behållare

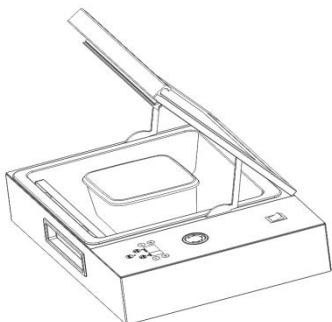
1. Ta ut svetsbalken från enheten genom att dra de uppåt.



2. Ta bort luftfiltret ovanför anslutningen till vakuumslangen och fäst adaptern.



3. Placera maten i vakuumbhållaren. Sätt på locket till behållaren och anslut vakuumslangen till locket på behållaren och anslut den till adaptern vid anslutningen i vakuumkammaren på enheten.
4. Tryck på **Auto/Cancel (automatisk vakuumförsegling)** i 3 sekunder. Tryck kort på behållarens lock. Behållaren kommer automatiskt att vakuumförseglas.
5. Enheten piper när processen är klar. Upprepa processen valfritt antal gånger beroende på önskad vakuumstyrka.
6. Ta sedan bort adaptern vid anslutningen i vakuumkammaren och sätt i luftfiltret igen. Sätt tillbaka svetsbalken igen.



28.9 Marinera

Lägg maten som ska marineras i vakuumbhållaren.

Öppna locket på apparaten och ställ in behållaren utan lock i vakuumkammaren.

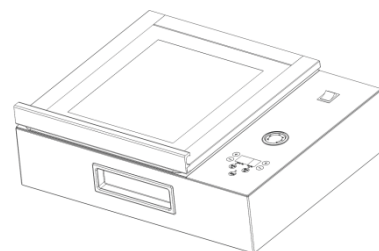
Stäng locket på apparaten och tryck på Marinera (Marinate).

Efter att man har startat marineringsprocessen ska man trycka på locket på handtaget i två sekunder.

Vakuumeringstiden räknar ner till 0 och indikatorlamporna Vakuum och svetsning (Vacuum and Seal) och Svetsning (Seal) blinkar i några sekunder och slocknar sedan

Upprepa förloppet 2-3 gånger för optimalt marineringsresultat. Rör om maten med en gaffel efter varje process.

Lyft handtaget. Öppna locket på apparaten och ta ut vakuumbehållaren.



28.10 Öppna ihopsvetsade påsar

Skär klipp upp påsen med en sax längs svetsfogen.

28.11 Förvaring av vakuumpackaren

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

29 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.

29.1 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.
- ▶ Dra kontakten ur vägguttaget före rengöringen.
- ▶ 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.

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

- ▶ 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.

29.2 Rengöring

Apparatens utsida: torka av med en fuktig trasa eller använd en mild, icke-slipande tvållösning. Apparaten insida: rengör med hushållspapper för att ta bort matrester och vätskor.

Om du tar bort tätningen vid rengöringen ska denna torkas ordentligt och sättas tillbaka korrekt eftersom apparaten annars inte kommer att kunna generera korrekt undertryck.

◆ 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.

30 Åtgärdande av störningar

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

30.1 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.

30.2 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 vakuumkammaren	Placera påsen korrekt.
	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. Svetsbalken är defekt.	Öppna locket till apparaten och låt den svalna några minuter. Låt svetsbalken bytas ut.
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.
Påsen smälter	Påsen har svetsats för länge.	Kontrollera om en för lång svetstid har ställts in.

HINWEIS

OBS

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

31 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.

32Garanti

För denna produkt lämnar vi från och med försäljningsdatum 12 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 sliddelar, 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 för 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).

33Tekniska data

Apparat	Kammarvakuumerare
Benämning	VacuChef SlimLine
Artikel-nr.	1419
Anslutningsdata	220 V - 240 V; 50 Hz / 60 Hz
Effektbehov	400 W
Yttermått B/H/D)	502 x 170 x 415 mm
Vikt	13,80 kg
Kapacitet	4,2 m ³ /h (72 L/min)
Maximal påsbredd	Lämplig för påsar på 30 cm