
COSO[®]
D E S I G N

Original
Bedienungsanleitung
Vakuumiersystem
VC300 Pro



Artikelnummer. 1392

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.: 1392 07-03-2017

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

© 2017 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung	9
2	Allgemeines	9
2.1	Informationen zu dieser Anleitung	9
2.2	Warnhinweise	9
2.3	Haftungsbeschränkung	10
2.4	Urheberschutz	10
3	Sicherheit	11
3.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	11
3.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	11
3.3	Gefahrenquellen	12
3.3.1	Verbrennungsgefahr	12
3.3.2	Brandgefahr	12
3.3.3	Gefahr durch elektrischen Strom	12
4	Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln	13
5	Inbetriebnahme	13
5.1	Sicherheitshinweise	14
5.2	Lieferumfang und Transportinspektion	14
5.3	Einsatzbereich	14
5.4	Auspacken	15
5.5	Entsorgung der Verpackung	15
5.6	Aufstellung	15
5.6.1	Anforderungen an den Aufstellort	15
5.7	Elektrischer Anschluss	16
5.7.1	Verlängerungskabel	16
6	Aufbau und Funktion	16
6.1	Gesamtübersicht	17
6.2	Bedienelemente	18
6.3	Typenschild	19
7	Bedienung und Betrieb	19
7.1	Inbetriebnahme	19
7.2	Anleitung zum Herausnehmen der Vakuüm-Kammer	19
7.3	Beutel und Rollen	19
7.4	Vakuüm-Verpacken in einem Beutel	20
7.5	Vakuüm-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel	21
7.6	Gebrauch der Funktion „Regulierbare Vakuümierstärke“	21
7.7	Gebrauch der Funktion „Wählbare Schweißzeit“	22

7.8 Öffnen eines verschweißten Beutels	22
7.9 Nutzen der Folienbox	22
7.10 Nutzen des Cutters	22
7.11 Aufbewahrung des Vakuumierers VC300 PRO:	22
8 Reinigung und Pflege	23
8.1 Sicherheitshinweise	23
8.2 Reinigung	24
9 Störungsbehebung	24
9.1 Sicherheitshinweise	24
9.2 Störungsursachen und –behebung	25
10 Entsorgung des Altgerätes	26
11 Garantie	26
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.....	31
14.4 Food storage safety information	31
15 Getting Started	32
15.1 Packaging safety information	32
15.2 What's included	32
15.3 Uses and advantages of vacuum sealing	33
15.4 Unpacking	33
15.5 Disposal of the packaging	33
15.6 Setup	34
15.6.1 Setup location requirements:.....	34

15.7 Electrical connection	34
15.7.1 Extension cords	34
16 Complete Overview	35
16.1 Appliance diagram	35
16.2 Control Panel	36
16.3 Rating plate	37
17 Operation	37
17.1 Basics of sealing	37
17.2 Removing the vacuum chamber	37
17.3 Bags and rolls.....	37
17.4 Cutting a new bag	38
17.5 Sealing a new bag	38
17.6 Vacuuming and sealing	38
17.7 Use of the function "Adjustable vacuum strength"	39
17.8 Use of the function "selectable welding time".....	40
17.9 Opening a sealed bag	41
17.10 Storage	41
18 Cleaning and Maintenance	41
18.1 Safety information.....	41
18.2 Cleaning	42
19 Troubleshooting	42
19.1 Safety notices	42
19.2 Troubleshooting table.....	43
20 Disposal of the Old Device	43
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.....	47
23.5 Upphovsmannarättsskydd	47
24 Säkerhet	47
24.1 Avsedd användning	47
24.2 Allmänna säkerhetsanvisningar	48

24.3 Riskkällor	48
24.3.1 Risk för brännskador	48
24.3.2 Brandfara.....	49
24.3.3 Fara genom elektrisk ström	49
25 Säkerhetsanvisningar för förvaring av livsmedel	49
26 Idrifttagning	50
26.1 Säkerhetsanvisningar	50
26.2 Leveransomfattning och transportinspektion	50
26.3 Användningsområde.....	51
26.4 Uppackning.....	51
26.5 Avfallshantering av emballaget.....	51
26.6 Uppställning.....	52
26.6.1 Krav på uppställningsplatsen.....	52
26.7 Elektrisk anslutning	52
26.7.1 Skarvsladd.....	53
27 Konstruktion och funktion	53
27.1 Översikt.....	53
27.2 Manöverorgan.....	54
27.3 Märkskylt.....	55
28 Manövrering och drift	55
28.1 Idrifttagning	55
28.2 Instruktion för uttagning av vakuumkammaren	55
28.3 Påsar och rullar	56
28.4 Vakuumpförpackning i en påse.....	56
28.5 Vakuumpförpackning i en påse som kommer från rullen	57
28.6 Användning av funktionen ”Reglerbar vakuumpackningseffekt“	57
28.7 Användning av funktionen ”Reglerbar svetsningstid“	58
28.8 Öppning av en hopsvetsad påse	58
28.9 Användning av folielådan	58
28.10 Användning av skärmekanismen.....	58
28.11 Förvaring av vakuumpackaren VC300:.....	59
29 Rengöring och skötsel	59
29.1 Säkerhetsanvisningar	59
29.2 Rengöring	59
30 Åtgärdande av störningar	60
30.1 Säkerhetsanvisningar	60

30.2 Störningsorsaker och åtgärder	60
31 Avfallshantering av uttjänt apparat	61
32 Garanti	62
33 Tekniska data	62
34 Original-betjeningsvejledning	64
34.1 Generelt.....	64
34.2 Informationer om denne vejledning.....	64
34.3 Advarselshenvisninger	64
34.4 Ansvarsbegrænsning	65
34.5 Ophavsretlig beskyttelse	65
35 Sikkerhed	65
35.1 Formålsbestemt anvendelse	65
35.2 Generelle sikkerhedshenvisninger	66
35.3 Risici ved brug af apparatet	66
35.3.1 Fare for forbrænding.....	66
35.3.2 Brandfare.....	66
35.3.3 Fare som følge af elektrisk strøm	67
36 Sikkerhedsanvisninger for opbevaring af madvarer.....	67
37 Ibrugtagning.....	68
37.1 Sikkerhedshenvisninger	68
37.2 Leveringsomfang og transportinspektion.....	68
37.3 Anvendelsesområde	69
37.4 Udpakning.....	69
37.5 Bortskaffelse af emballagen.....	69
37.6 Krav til opstillingsstedet.....	69
37.7 Elektrisk tilslutning	70
37.7.1 Forlængerledning	70
38 Konstruktion og funktion.....	71
38.1 Samlet oversigt.....	71
38.2 Betjeningslementer	72
38.3 Typeskilt.....	72
39 Betjening og drift.....	73
39.1 Idriftsættelse.....	73
39.2 Vejledning til udtagelse af vakuumkammeret.....	73
39.3 Poser og ruller	73

39.4	Vakuumballering i en pose	73
39.5	Vakuumpakning i en pose, der stammer fra rullen	75
39.6	Brug af funktionen „Regulerbar vakuumtykkelse“	75
39.7	Brug af funktionen „Valgt svejsetid“	76
39.8	Sådan åbnes en sammensvejsset pose	76
39.9	Anvendelse af folieæsken	76
39.10	Sådan anvendes kutteren	76
39.11	Opbevaring af Vakuumpakker VC300	76
40	Rengøring og pleje	76
40.1	Sikkerhedshenvisninger	77
40.2	Rengøring	77
41	Fejlafhjælpning	78
41.1	Sikkerhedshenvisninger	78
41.2	Fejlårsager og afhjælpning	78
42	Bortskaffelse af det gamle apparat	79
43	Garanti	79
44	Tekniske data	80

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 Vakuumierers (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

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 im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Vakuumieren von Beuteln und Behältern, sowie zum Verschweißen von Folien bestimmt. 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

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

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

HINWEIS

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

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:

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

⚠ GEFAHR

- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und/oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ▶ Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.

4 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Der Vakuumierer VC300 PRO wird Ihren Einkauf und Ihre Art und Weise der Lebensmittel-Aufbewahrung grundlegend verändern. Sie werden sich so an das Vakuumverpacken gewöhnen, das es zu einem unentbehrlichen Teil Ihrer Essenszubereitung werden wird. Befolgen Sie bitte bestimmte Vorgehensweisen beim Vakuum-verschweißen; so können Sie die Qualität und die Sicherheit Ihrer Lebensmittel garantieren.

HINWEIS

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

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

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

⚠ GEFAHR

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

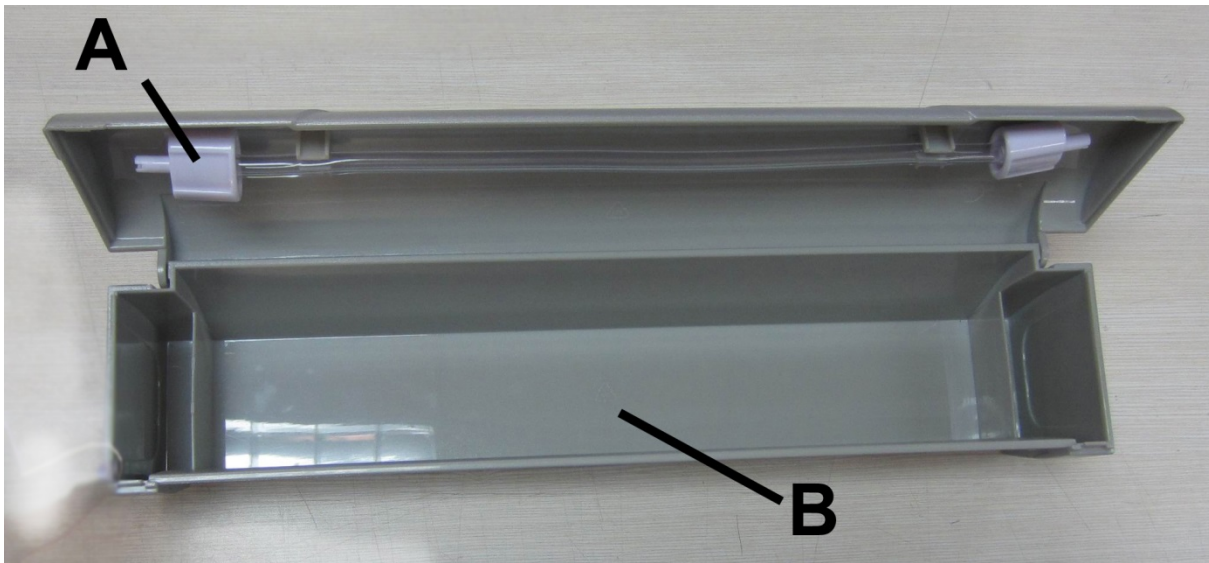
Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

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

5.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Vakuumierer VC300 PRO



- Vakuumschlauch(A) in abnehmbarer Folienbox (B)
- 2 Profi-Folienrollen
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

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. Dieser Vakuumierer wird zu einem unentbehrlichen Bestandteil in Ihrem Leben. Sie sparen Geld, da weniger Lebensmittel verderben.

- Kochen Sie im Voraus und verpacken Sie die Lebensmittel absolut luftdicht. Lagern Sie individuelle Portionen oder komplette Mahlzeiten.

-
- Bereiten Sie Lebensmittel für Picknicks und Camping Trips oder Barbecues vor.
 - 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.
- Bewegen Sie den Vakuumierer VC300 PRO nicht, während er in Betrieb ist.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an den heißen Schweißbalken des Gerätes gelangen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.

-
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie bei der Aufstellung an allen Seiten 10 cm Freiraum.
 - Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
 - Der Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

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 Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über oder unter dem Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

5.7.1 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 Anschluss - für Vakuumschlauch 2 Bedienfeld
3 Deckel-Verschluss - Drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten fest herunter
4 Entriegelung rechts und links - Löst die Deckelverriegelung.
5 Entriegelung rechts und links - Löst die Verriegelung des Cutters

Wenn Sie das Gerät öffnen, sehen Sie:

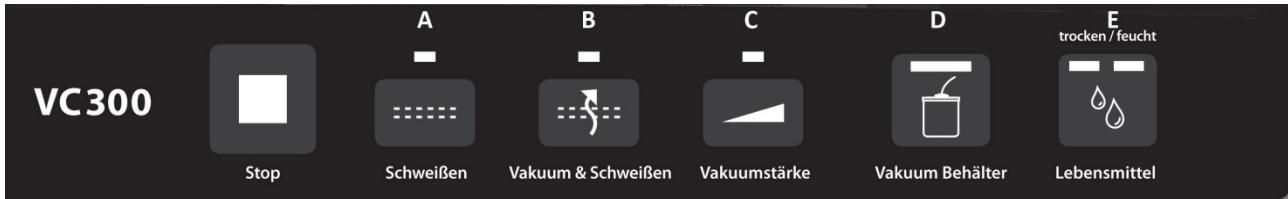
- den **Schweißbalken**, er enthält einen teflonbeschichteten Heizdraht; dieser ermöglicht es, den Beutel zu versiegeln, ohne dass er festklebt.
- Die **herausnehmbare Vakuum-Kammer**: Verhindert, dass Luft aus dem Beutel austritt und entfernt überschüssige Flüssigkeit. Das offene Ende des Beutels muss innerhalb der Kammer positioniert werden. Die Kammer kann leicht herausgenommen und gewaschen werden.
- Betätigen Sie die Entriegelung des **Cutters**, so bewegt er sich in die korrekte Position zum Schneiden. Drücken Sie danach den **Cutter** wieder in seine Ursprungsposition, bis Sie ein Einrastgeräusch hören.

⚠ GEFAHR

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.

6.2 Bedienelemente



Anzeigelampen

A Anzeigelampe Schweißen

Zeigt den Versiegelungsbetrieb des Beutels ohne Vakuumierbetrieb an

B Anzeigelampe Vakuum & Schweißen

Zeigt den Vakuumier-/Versiegelungsbetrieb an.

C Anzeigelampe Vakuumstärke

Zeigt den Vakuumierbetrieb an.

D Anzeigelampe Vakuum Behälter

Zeigt den Vakuumierbetrieb für Behälter an.

E Anzeigelampen wählbare Schweißzeit (trocken & feucht)

Zeigt an, ob die Schweißdauer für trockenes oder feuchtes Vakuumiergut ausgewählt wurde.

Tasten

Stop-Taste

Abbruch des Vakuum- und des Versiegelungsvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt

Taste Schweißen

Versiegelt einen Beutel, ohne diesen zuvor zu vakuumieren.

Taste Vakuum & Schweißen

Zieht Luft aus dem Beutel (Vakuumieren), im direkten Anschluss an diesen Vorgang wird der Beutel verschweißt

Taste Vakuumstärke

Solange Sie die Taste drücken wird Luft aus dem Beutel gezogen. Lassen Sie die Taste los, endet dieser Vorgang. Sie müssen den Beutel anschließend über die Taste „**Schweißen**“ verschweißen.

Taste Vakuum Behälter

Zieht mit dem Vakuumier-Schlauch Luft aus einem Vakuumier-Behälter

Taste wählbare Schweißzeit (trocken & feucht)

Mit dieser Funktion können Sie die Schweißdauer an die Konsistenz Ihres Vakuumiergutes anpassen. Wählen Sie „**trocken**“ für trockenes Vakuumiergut und „**feucht**“ für feuchtes Vakuumiergut, bei dem etwas Flüssigkeit entsteht. Wählen Sie die passende Schweißdauer bitte vor dem Vakuumiervorgang aus.

6.3 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite 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 Inbetriebnahme



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

Schritt 1:

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

Schritt 2:

Drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten fest nach unten, bis er einrastet.

Schritt 3:

Drücken Sie zum Öffnen (nach Beendigung des Schweißvorganges) auf die seitlichen Entriegelungstasten.

7.2 Anleitung zum Herausnehmen der Vakuum-Kammer

1. Nehmen Sie die Vakuumkammer aus der Halterung heraus.
2. Setzen Sie die Kammer wieder in ihre Halterung.

7.3 Beutel und Rollen

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

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

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

Bitte beachten Sie, dass Balkenvakuumierer wie dieses Gerät grundsätzlich nur mit strukturierten Folienbeuteln betrieben werden können. Hierzu erhalten Sie von CASO ein breites Angebot verschiedener Rollen und Beutel.

7.4 Vakuum-Verpacken in einem Beutel

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

1. Stecken Sie die Lebensmittel, die Sie aufbewahren möchten, in den Beutel.
2. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels und vergewissern Sie sich, dass keine Falten und keine Wellen auf den Flächen des offenen Endes sind.
3. Vergewissern Sie sich, dass sich das offene Ende des Beutels innerhalb der Vakuumkammer befindet. Dies garantiert, dass kein Vakuum entweicht. (siehe **Schritt 1**).
4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn nun auf beiden Seiten fest nach unten, bis Sie zwei „Klick“-Geräusche hören. (siehe **Schritt 2**).
5. Drücken Sie die Taste „**Vakuum & Schweißen**“. Die entsprechende Kontrolllampe leuchtet dann auf. Der Beutel wird nach dem Vakuumieren automatisch absolut dicht versiegelt.
6. Drücken Sie nach diesem Vorgang die beiden Entriegelungs-Knöpfe und der Vorgang ist beendet (siehe **Schritt 3**).
7. Prüfen Sie den verschweißten Beutel; er sollte einen Streifen entlang der Schweißnaht haben und keine Falten aufweisen, andernfalls ist die Verschlussnaht nicht luftdicht.
8. Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten (z.B. weil der Beutel nicht ordnungsgemäß positioniert ist), drücken Sie zuerst die „**Stop-Taste**“ und dann die beiden Entriegelungs-Knöpfe.

HINWEIS

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

HINWEIS

- ▶ 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.
- ▶ Um nicht gefrorene Lebensmittel vakuumdicht zu verschweißen, benötigen Sie zusätzlich ca. 5 cm mehr Beutellänge, damit sich die Lebensmittel während des Gefrierens ausbreiten können. Legen Sie Fleisch oder Fisch auf Küchenpapier und vakuumieren Sie beides zusammen. Das Küchenpapier hat den Vorteil, dass es Feuchtigkeit von den Lebensmitteln aufnehmen kann.
- ▶ Bevor Sie Lebensmittel, wie z.B. Tortillas, Crepes, Hamburger oder Pastetchen aufbewahren möchten, legen Sie Wachs- oder Pergamentpapier zwischen die Lebensmittel, so kann man sie besser stapeln. Später ist es dann leichter einen Teil der eingefrorenen Lebensmittel herauszunehmen, sie wieder zu verschweißen und einzufrieren.

7.5 Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel

1. Rollen Sie die Folie auf die von Ihnen gewünschte Länge aus und schneiden Sie sie, mit einem genauen und sauberen Schnitt, auf die gewünschte Länge zu.
2. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie ein Ende des Beutels in die Vakuumierkammer und schließen Sie den Deckel (siehe **Schritt 1**).
3. Drücken Sie nun den Deckel auf beiden Seiten fest nach unten, bis Sie zwei "Klick-Geräusche" hören. Benutzen Sie dafür beide Hände (siehe **Schritt 2**).
4. Drücken Sie die Taste „**Schweißen**“, die entsprechende Kontrolllampe leuchtet dann auf.
5. Wenn die Kontrolllampe erlischt, ist der Beutel verschweißt.
6. Nun haben Sie einen maßgeschneiderten Beutel.

HINWEIS

- ▶ Vergewissern Sie sich, dass die Länge des zu benutzenden Beutels mindestens **8cm länger** als das zu konservierende Lebensmittel ist und berücksichtigen Sie **weitere 2cm**, falls der Beutel nach dem Aufschneiden ein weiteres Mal versiegelt werden soll.

7.6 Gebrauch der Funktion „Regulierbare Vakuumierstärke“

Da der Druck des Vakuumierens für manche Lebensmittel zu groß ist, und diese im Beutel gedrückt werden könnten, können Sie mit der Funktion „regulierbare Vakuumierstärke“ die Dauer und damit die Stärke des Vakuumiervorgangs regulieren. Damit können Sie die Vakuumierstärke an die Konsistenz ihres Vakuumiergutes anpassen und auch weiche Lebensmittel (z.B. Beerenfrüchte) vakuumieren ohne sie zu zerdrücken.

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

Regulierbare Vakuumstärke

1. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie aufbewahren möchten, in den Beutel.
 2. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels und vergewissern Sie sich, dass keine Falten und keine Wellen auf den Flächen des offenen Endes sind.
 3. Vergewissern Sie sich, dass sich das offene Ende des Beutels innerhalb der Vakuumkammerdichtung befindet. Dies garantiert, dass kein Vakuum entweicht.
 4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn nun auf beiden Seiten fest nach unten, bis Sie zwei „Klick“-Geräusche hören.
 5. Drücken Sie die Taste **„Vakuumstärke“**. Solange Sie die Taste drücken, wird Luft entzogen. Erst wenn Sie die Taste loslassen, stoppt der Vorgang. So können Sie das Vakuum genau steuern und ein Absaugen von Flüssigkeit verhindern. Halten Sie die Taste bitte gedrückt, bis das von Ihnen gewünschte Vakuum erreicht ist.
 6. Drücken Sie dann die Taste **„Schweißen“** und versiegeln Sie so den Beutel.
- ** Drücken Sie die **„Stop“** um den Vorgang zu unterbrechen.

7.7 Gebrauch der Funktion „Wählbare Schweißzeit“

Wenn Flüssigkeit im Beutel und damit auch im Bereich der Schweißnaht ist, sollte der Schweißvorgang auf **„feucht“** eingestellt werden. Damit verlängert sich die Schweißzeit und der Beutel wird sicher verschweißt. Drücken Sie die Taste **„trocken & feucht“**. Leuchtet die Lampe über **„trocken“** auf, so ist die Schweißzeit für trockenes Vakuumiergut eingestellt. Leuchtet die Lampe über **„feucht“** auf, so ist die Schweißzeit für feuchtes Vakuumiergut eingestellt.

7.8 Öffnen eines verschweißten Beutels

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

7.9 Nutzen der Folienbox

Legen Sie die Folienrolle in die Folienbox.

Wenn Sie Vakuumieren, hängen Sie die Folienbox hinten an den Vakuumierer an. Klappen Sie den Deckel des Vakuumierers hoch und ziehen die Folien hindurch.



7.10 Nutzen des Cutters

Um die Folie an der gewünschten Stelle abzuschneiden, drücken Sie auf die beiden seitlichen Entriegelungstasten für den Cutter. Klappen Sie den Cutter nach unten, so dass die Folie festgehalten wird. Nun ziehen Sie das Cuttermesser einmal über die Folie.



7.11 Aufbewahrung des Vakuumierers VC300 PRO:

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.
- ▶ Bitte zur Aufbewahrung den Deckel nur locker schließen, nicht verriegeln, damit die Dichtungen sich nicht verformen und die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigt wird.

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

⚠ GEFAHR

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

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

8.2 Reinigung

◆ Außenseite des Gerätes

Die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen.

◆ Innenseite des Gerätes

Reinigen Sie die Innenseite des Gerätes mit Küchenpapier, um Essensreste und Flüssigkeiten zu entfernen.

◆ Vakuumkammer

Der Vakuuierer enthält eine herausnehmbare Vakuumkammer (Siehe hierzu den Abschnitt Anleitung zum Herausnehmen der Vakuumkammer), die unter einem Wasserstrahl oder auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden kann.

◆ Aufbewahrungsbeutel

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

▲ GEFAHR

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

◆ Vakuum-Schnittstelle

Nehmen Sie die Versiegelungsdichtung der Schnittstelle heraus und waschen Sie diese in warmem Seifenwasser.

HINWEIS

- ▶ Die Versiegelungsdichtung sollte sorgfältig getrocknet werden, bevor Sie sie wieder einbauen.
- ▶ Seien Sie beim Wieder-Einbau vorsichtig, dass Sie nichts beschädigen und die Dichtung so einsetzen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktionieren kann.

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

▲ GEFAHR

- ▶ 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 Störungsursachen und –behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Der Vakuumierer funktioniert nicht	Netzstecker nicht eingesteckt	Netzstecker einstecken
	Stromkabel oder Stecker defekt	Das Gerät an den Kundendienst senden
	Steckdose defekt	Andere Steckdose wählen
Die erste Schweißung auf dem abgeschnittenen Rollenstück wird nicht durchgeführt	Rollenstück nicht korrekt positioniert	Befolgen Sie die Schritte im Kapitel „Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel“
Es wird kein vollständiges Vakuum im Beutel erzeugt	Das offene Ende des Beutels befindet sich nicht vollständig in der Vakuumkammer	Positionieren Sie den Beutel korrekt
	Der Beutel ist defekt	Wählen sie einen anderen Beutel
	Es befinden sich Unreinheiten auf den Schweiß- und den normalen Dichtungen	Säubern Sie die Dichtungen und setzen Sie diese nach dem Trocknen wieder korrekt ein.
Der Beutel wird nicht korrekt verschweißt	Der Schweißbalken ist überhitzt, so dass der Beutel schmilzt	Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und lassen Sie es einige Minuten abkühlen
Der Beutel hält das Vakuum nicht, nachdem er verschweißt wurde	Der Beutel ist defekt	Wählen sie einen anderen Beutel, unwickeln Sie scharfe Kanten des Inhalts eventuell mit Papierservietten
	Es befinden sich Lecke, aufgrund von Falten, Krümeln, Fett oder Flüssigkeiten entlang der Schweißnaht	Öffnen Sie den Beutel wieder, reinigen Sie den oberen inneren Teil des Beutels und entfernen Sie eventuell vorhandene Fremdkörper vom Schweißbalken, bevor Sie den Beutel erneut zuschweißen.

HINWEIS

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

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 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

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

12 Technische Daten

Gerät	Vakuumierer
Name	VC300 Pro
Modell	VS2505
Artikel-Nr.	1392
Anschlussdaten	220 - 240 V; 50 Hz
Leistungsaufnahme	120 W
Außenabmessungen (B/H/T)	390 x 88 x 248 mm
Gewicht	2,1 kg

Instruction Manual

Vacuum Sealer System

VC300 Pro



Item No. 1392



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.

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.

14Safety

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 households in enclosed spaces for vacuuming bags and canister, as well as sealing vacuum foils.

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

⚠️ WARNUNG 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

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ When disconnect, please unplug by grasp the plug and not the cord, to avoid any injury.
- ▶ Do not immerse in water or any other liquids.
- ▶ For the correct storage, please slightly close the cover, do not lock, it will deform the gaskets and affect the machine function.

14.3 Sources of danger

14.3.1 Danger of burns

⚠️ WARNUNG Warning

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

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

14.3.2 Danger of fire

⚠️ WARNUNG Warning

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

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

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

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:

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

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.

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

HINWEIS**Please note**

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

15 Getting Started

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

15.1 Packaging safety information

⚠GEFAHR**WARNING**

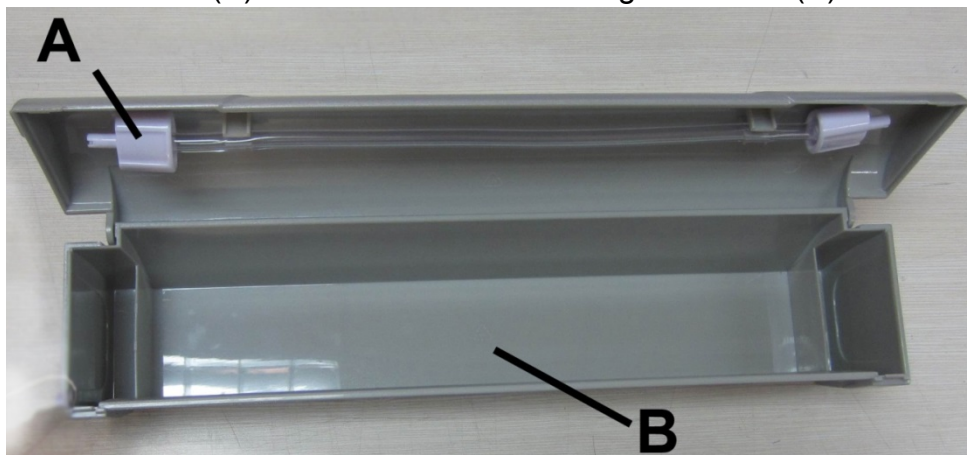
Packaging materials are not toys and should be disposed of properly.

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

15.2 What's included

The vacuum sealer system VC300 PRO includes the following components:

- Vacuum sealer system VC300 PRO
- 2 vacuum bag rolls
- Vacuum hose (A) in detachable vacuum bag roll holder (B)



- Instruction manual

- ▶ 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.

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

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 electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- 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 safety of the unit is only guaranteed if it is connected to a properly installed protective conductor system. Use of the unit without a protective conductor is prohibited. 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 Appliance diagram



1 Connector for vacuum hose

2 Panel

3 Cover-lock - To lock the cover, press on the right and left side

4 Cover-unlock - Press buttons on right and left side

5 Cutter unlock - Press buttons on right and left side

Lift up the top cover. Underneath you'll find:

- **Sealing Strip:** Gold strip inside the top cover heats up to seal bags.
- **Cutter:** After pressing the Cover Unlock buttons, the Cutter will swing down into place for cutting. Push it back into place until a click is heard to re-lock.
- **Removable vacuum chamber.** The open end of the bag must be placed inside the chamber. This feature makes sure that air cannot escape from the bag and that excess liquid is removed. Easy to remove and clean.

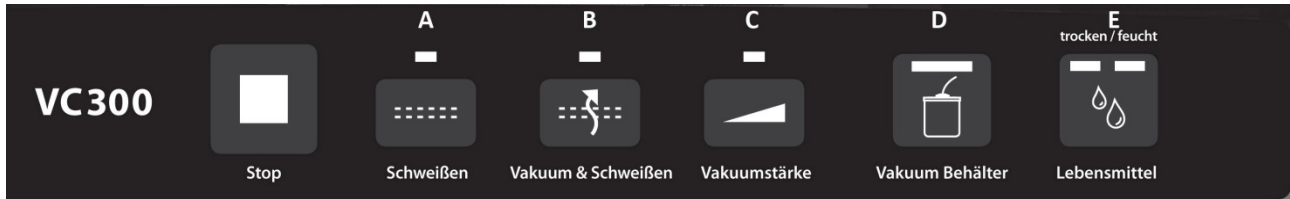
▲GEFAHR

WARNING

Please observe the following safety notice to reduce the risk of burns.

- ▶ Never touch the sealing bar while the unit is operating.

16.2 Control Panel



Indicator lamps

A Indicator lamp Seal (Schweißen)

Indicates the sealing process of the bag without vacuum

B Indicator lamp Vacuum & Seal (Vakuum & Schweißen)

Indicates the Vacuum/sealing process

C Indicator lamp Adjustable Vacuum (Vakuumstärke)

Indicates the vacuum process

D Indicator lamp Vacuum Canister (Vakuum Behälter)

Indicates the vacuum process for the canister

E Indicator lamps Selectable welding time (trocken & feucht)

Indicates the welding time chosen either for dry (**trocken**) or moist (**feucht**) vacuum food.

Buttons

Stop button

You can stop the vacuum and sealing process at any time

Button Sealing function (Schweißen)

Seals a bag without first vacuuming

Button Vacuum & Seal (Vakuum & Schweißen)

Air is drawn off from inside the bag (vacuuming), immediately after this process the bag is sealed

Button Adjustable Vacuum (Vakuumstärke)

As long as you press the button, air is drawn off from inside the bag. When you release the button, this process will stop. Afterwards you must seal the bag via the seal function.

Button Canister Vacuum (Vakuum Behälter)

Via the vacuum hose, air is drawn off from inside the vacuum canister

Button selectable welding time (trocken & feucht)

With this function you could adjust the welding time to the consistency of your vacuum food. Choose "**trocken**" for dry vacuum food and "**feucht**" for moist vacuum food where liquid is produced. Please choose the corresponding sealing time before the vacuum process.

16.3 Rating plate

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

17 Operation

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

17.1 Basics of sealing

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



Step 1: Open the lid and insert the open side of a compatible bag into the clear plastic vacuum chamber.



Step 2: Press the cover down **firmly** on each corner of the top cover until it locks into place with an audible click. To seal, press the Seal Button. To vacuum and seal, press the **“Vakuum & Verschweißen”** Button.



Step 3: Once the Sealing Indicator Light is no longer lit, press the Cover Unlock Buttons to unlock the top cover.

17.2 Removing the vacuum chamber

1. Shift the vacuum chamber and take it out completely.
2. Place the chamber back in the recess.

17.3 Bags and rolls

Please only use specified bags and rolls designed for vacuum sealing. Do not use other materials such as plastic wrap. All vacuum rolls and bags delivered by CASO are appropriate for cooking under vacuum (sous vide). Furthermore the vacuum rolls and bags can be used for defrosting and heating in the microwave at up to 70° C.

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

17.4 Cutting a new bag

1. Place vacuum bag roll inside the detachable vacuum bag roll holder.
2. Attach vacuum bag roll holder to the back of the vacuum sealer. There are small tabs on the back of the unit that should slide into corresponding slots on the vacuum bag roll holder.
3. Open the top cover of the vacuum sealer and pull the desired length of bag through the slot in the top cover.
4. Push the Cutter Unlock Buttons located on either side of the top cover to release the cutter arm.
5. Firmly press the cutter arm down over the bag roll where you'd like to make the cut. Then move the slider on top of the cutter arm across the bag roll to make the cut.



HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ Cut the bag at least **3 inches** longer than needed. The sealed ends will take up the extra space.

17.5 Sealing a new bag

1. Open the lid and insert one end of the bag into the clear plastic vacuum chamber then close the cover (see **Step 1**).
2. Press the cover down **firmly** on both sides by using two hands until you hear it click into place (see **Step 2**).
3. Press the “**Schweißen**” Button. The Sealing Indicator Light will light.
4. When the Sealing Indicator Light turns off, the bag is sealed.
5. Unlock the cover by pressing the Cover Unlock Buttons and remove your finished bag (see **Step 3**).

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ Make sure the bag you want to use is at least **3 inches** longer than the food you're bagging.

17.6 Vacuuming and sealing

Place the unit on a dry surface. Make sure the area in front of the unit is unobstructed and wide enough to accommodate the food bags.

1. Place the food to be preserved inside the bag.
2. Clean and straighten the open end of the bag--ensure there are no wrinkles or ripples.
3. Insert the open end of the bag into the clear plastic vacuum chamber. (see **Step 1**)

4. Close the cover and press down **firmly** on both sides by using two hands until you hear two clicks (see, **Step 2**).
5. Press the “**Vakuum & Schweißen**” Button. The Vacuum Indicator Light, then the Sealing Indicator Light with light as the bag is automatically vacuumed and sealed. Once it is finished, both lights will turn off.
6. Unlock the cover by pressing the Cover Unlock Buttons and remove your finished bag (see **Step 3**).

Check the appearance of the sealed bag; it should have a stripe across the seal and no wrinkles, otherwise the seal may not be complete.

If you need to interrupt the vacuum operation for any reason first press the “**Stop**” Button. It is then safe to unlock the cover.

HINWEIS

PLEASE NOTE

- ▶ 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.
- ▶ Press the bag to expel excess air before vacuuming it. Too much air inside the bag may result in a poor vacuum.
- ▶ If the food you're sealing has sharp edges (such as bones or shells) pack the edges with kitchen paper to avoid tearing the bag
- ▶ We suggest you allow one minute of time in between sealing sessions to allow the sealer to cool.
- ▶ 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.

17.7 Use of the function "Adjustable vacuum strength"

Since the pressure of the vacuuming becomes too strong for specific foods and these could be crushed in the bag, you can adjust the length and strength of the vacuuming process via the function "Adjustable Vacuum strength". So you can adjust the vacuum strength to the consistency of your vacuum food and also seal soft foods (for example berry fruit) without crushing them.

Due to the time and pressure control, the crushing of delicate foods is prevented. You can also use this function for the packaging of juicy foods to prevent that fluids are aspirated and drawn out.

Adjustable Vacuum strength

1. Put the foods you want to store into the bag.
2. Clean and smooth the open end of the bag and be sure that there are no folds or waves on the surfaces of the open ends.
3. Be sure that the open end of the bag is within the vacuum chamber seal. This guarantees that there is no escape of the vacuum.
4. Close the cover and firmly press it down on both sides until you hear two "clicks".
5. Press the button "**Vakuumstärke**". As long as you press the button, air is withdrawn. Only when you release the button, the process stops. Thus you can exactly control the vacuum and prevent the liquid from being sucked. Please hold the button pressed until the required vacuum has been reached.
6. Then press the button "**Schweißen**" and seal the bag.

** Press the button "**Stop**" to interrupt the process.

17.8 Use of the function "selectable welding time"

When there are fluids in the bag and hence in the section where you want to seal it, the welding procedure should be adjusted to "**feucht**". This would increase the welding time and the bag is safely sealed. Press the button "Trocken & Feucht". If the lamp will illuminate above "**feucht**", the welding time for moist vacuum food is adjusted.

HINWEIS

Please note

- ▶ Do not put too much food inside the bag; leave enough empty length in the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuuming plate more positively.
- ▶ Do not wet the open end of the bag. Wet bags may be difficult to seal tightly.
- ▶ Clean and straighten the open end of the bag before sealing the bag. Make sure nothing is leaving on the open area of the bag. Foreign objects or creased bags may cause difficulty to seal tightly.
- ▶ Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause that the motor works insufficient to draw away all the air out of the bag.
- ▶ If the foods you're sealing have sharp edges, such as bones, spaghetti or shellfish, pack the edges with kitchen paper to avoid tearing the bag
- ▶ Suggest to vacuum seal one bag within 1 minute to let the appliance cool down enough.
- ▶ In order to vacuum seal liquid-based foods, such as soups, casseroles or stew, freeze them first in a baking pan or tempered dish, vacuum seal them, label and stack them in your freezer as soon as they are in frozen solid.

HINWEIS**Please note**

- ▶ Blanch the vegetables by cooking briefly in boiling water or microwave oven, cool them down, then vacuum seal them in convenient portions.
- ▶ To vacuum seal the foods not frozen, two extra inches are required for bag length to allow for expansion while freezing. Place the meat or fish on a paper towel and vacuum seal with the paper towel in the bag, this way will help to absorb moisture from the foods.
- ▶ Before storing the foods such as tortillas, crepes or hamburger, use wax or parchment paper between them to stack the pieces, this will be easier to remove some of the food, reseal the rest and immediately replace in the freezer.
- ▶ The vacuum sealer can't be used directly for vacuum sealing canisters or canning jars

17.9 Opening a sealed bag

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

17.10 Storage

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

HINWEIS**PLEASE NOTE**

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

18 Cleaning and Maintenance

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

18.1 Safety information**⚠GEFAHR****WARNING**

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.
- ▶ Turn off and unplug the unit prior 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.

⚠GEFAHR**WARNING**

- ▶ 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.
- ▶ Do not immerse the unit in water or other liquid.

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.

◆ Inside of the device

The extractable vacuum chamber can be washed under running water or in the dishwasher – see for this the paragraph “**Removing the vacuum chamber**”.

◆ 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.

⚠GEFAHR**WARNING**

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

HINWEIS**PLEASE NOTE**

- ▶ Carefully return all removable parts to their original positions to avoid air leakage or faulty operation.

19 Troubleshooting

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

19.1 Safety notices

⚠GEFAHR**WARNING**

- ▶ 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	Defective power cord	Send device to Customer Service
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. Please use only specified bags and rolls
	Roll / bag is not positioned correctly.	Carefully follow all the steps in Chapter Vacuuming and sealing.
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.

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

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this. The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

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

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

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

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

22 Technical Data

Device	Vacuum sealer system
Name	VC300 Pro
Model	VS2505
Item No.:	1392
Mains data	220 - 240 V; 50 Hz
Power consumption	120 W
External measurements (W x H x D):	390 x 88 x 248 mm
Net weight	2,1 kg

Original bruksanvisning

Vakuumpackare

VC300 Pro



Nr. 1392



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 VC300 (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.

▲WARNUNG 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
- tekniska förändringar, modifieringar av apparaten
- användning av otillåtna reservdelar

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

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 enbart avsedd för användning inomhus i hushållet för vakuutförsegling av påsar och behållare, samt för svetsning av folie.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

▲WARNING **VARNING**

Fara genom icke avsedd användning!

Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

- ▶ Apparaten får uteslutande användas på avsett sätt.
- ▶ De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.

Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

24.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

HINWEIS

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

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

24.3 Riskkällor

24.3.1 Risk för brännskador

⚠ WARNUNG

VARNING

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

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

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:

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

25 Säkerhetsanvisningar för förvaring av livsmedel

Vakuumpackare VC300 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.

HINWEIS**OBS**

- ▶ 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**

I samband med idrifttagning av apparaten kan person- och egendomsskador uppkomma!

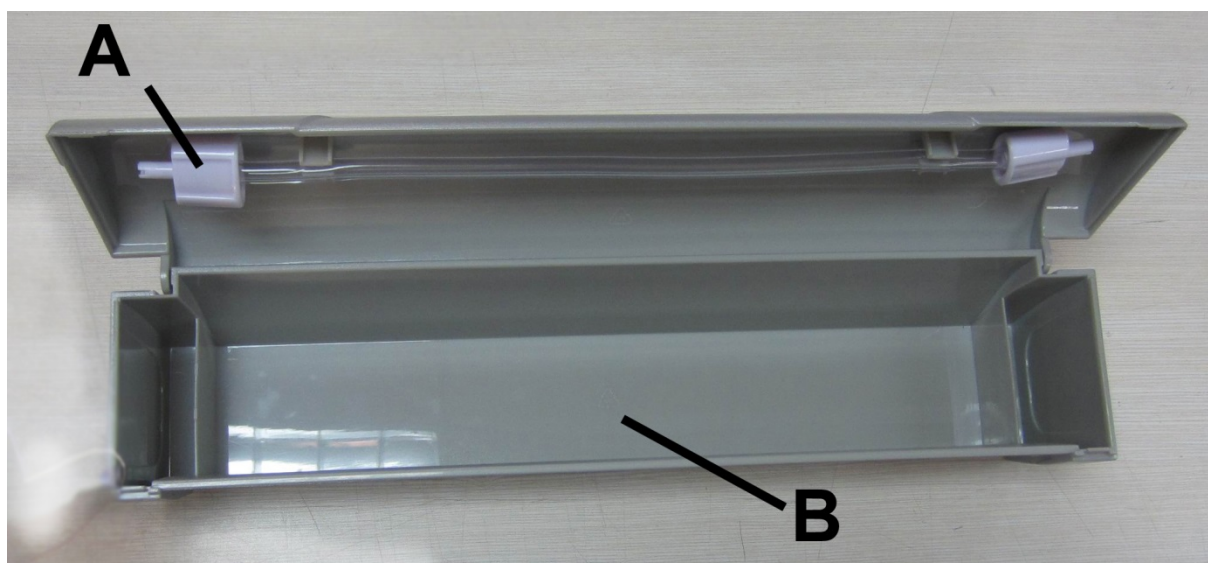
Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker:

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

26.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- vakuumpackare VC300



- borttagbar låda för folierulle

-
- vakuumslang (A) i folielådan (B)
 - 2 proffs-folierullar
 - 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 Avfallshantering av emballaget



Emballaget skyddar apparaten mot transportskadorna. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara.

Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.

HINWEIS**OBS**

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

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 VC300 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.
- Eluttaget måste vara säkrat med en 16A säkring.
- Anslutning av apparaten till elnätet, får maximalt ske via en 3 meter lång, utrullad skarvsladd med en area om minst 1,5 mm². Användning av grenuttag eller –dosor är förbjudet på grund av den därmed förknippade brandfaran.
- Försäkra dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under apparaten eller över ytor som är heta och/eller har vassa kanter.
- Apparatsens elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Det är förbjudet att använda apparaten via ett ojordat uttag. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam.
Tillverkaren ansvarar inte för skador, förorsakade genom saknad eller trasig jordledare.

26.7.1 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 Anslutning - för vakuumslang
- 2 Manöverpanel
- 3 Locklås - Tryck ned locket fast på båda sidor
- 4 Lossning höger och vänster - Lossar locklåsningen.
- 5 Lossning höger och vänster - Lossar låsningen av kapkniven

När du öppnar apparaten, ser du:

- **svetsbalken**, som innehåller en teflonbelagd värmartråd; den gör det möjligt att försegla påsen, utan att den klibbar fast.
- **den uttagbara vakuumkanaren**: förhindrar att luft tränger ut ur påsen och avlägsnar överflödigt vätska. Påsens öppna ände måste placeras inne i kammaren. Kammaren kan enkelt tas ur och tvättas.

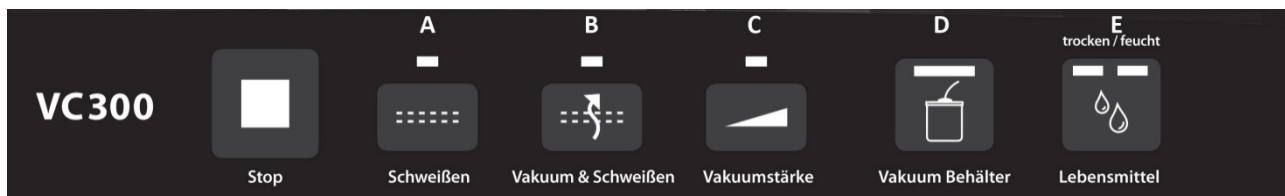
- Tryck på upplåsningen av **skärmekanismen**, så rör den sig till rätt läge för skärning. Tryck därefter tillbaka **skärmekanismen** till utgångsläge till dess att du hör den snäppa in i sitt läge.

⚠️ WARNUNG **VARNING**

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

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

27.2 Manöverorgan



Signallampor

A Signallampa svetsning

Indikerar förslutning av påsen utan vakuum

B Signallampa vakuum och svetsning

Indikerar vakuumpacknings-/förslutningsdrift.

C Signallampa vakuumeffekt

Indikerar vakuumpackning.

D Signallampa vakuum i behållare

Indikerar vakuumpackning för behållare.

E Signallampor för reglerbar svetsningstid (torrt och fuktigt)

Indikerar om svetsningstiden har valts för torra eller fuktiga vakuumpackningsvaror.

Knappar

Stoppknapp

Avbrott av vakuum- och förslutningsförlopp vid varje valfri tidpunkt.

Svetsningsknapp

Förseglar en påse, utan att först skapa vakuum.

Knapp vakuum och svetsning

Drar ut luften ur påsen (skapar vakuum) och direkt efter detta förlopp svetsas påsen ihop.

Knapp vakuumeffekt

Så länge knappen hålls intryckt, sugs luft ut ur påsen. När knappen släpps upp, avslutas detta förlopp. Därefter måste påsen svetsas ihop via knappen **"Svetsning"**.

Knapp vakuum i behållare

Suger genom vakuumslangen ut luft ur en vakuumpackningsbehållare.

Knapp reglerbar svetsningstid (torrt och fuktigt)

Med denna funktion går det att anpassa svetsningstiden till konsistensen hos den vara som ska vakuumpförpackas. Välj ”**torrt**” för torr vakuumpackningsvara och ”**fuktigt**” för fuktig vakuumpackningsvara, där en viss vätska uppkommer. Välj lämplig svetsningstid före vakuumpackningsförloppet.

27.3 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

28 Manövrering och drift

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

28.1 Idrifttagning

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



Steg 1:

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



Steg 2:

Tryck ned locket på båda sidor ordentligt tills det snäpper in i läge.



Steg 3:

Tryck på lossningsknapparna på sidorna för att öppna (efter avslutad svetsningsprocess).

28.2 Instruktion för uttagning av vakuumkanmaren

1. Ta ut vakuumkanmaren ur hållaren.
2. Sätt tillbaka kammaren i sin hållare och försäkra dig om att kammaren åter sitter ordentligt fast.

28.3 Påsar och rullar

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

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

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

28.4 Vakuumpackning i en påse

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

1. Lägg in de livsmedel, som ska förvaras, i påsen.
2. Rengör och släta till påsens öppna ände och försäkra dig om att det inte finns några veck och krusningar på ytorna i den öppna änden.
3. Förvissa dig om att båda sidor på påsens öppna ände befinner sig inne i vakuumkanalen. Detta garanterar att vakuumbibehålls i påsen (se **Steg 1**).
4. Stäng locket och tryck nu ned detta ordentligt på båda sidor, tills du hör två klickljud (se **Steg 2**).
5. Tryck på knappen "**Vakuumpackning och svetsning**". Då tänds motsvarande kontrollampa. Påsen försluts automatiskt absolut tätt efter vakuumpackningen.
6. Tryck efter denna process på de båda lossningsknapparna, så avslutas förloppet (se **Steg 3**).
7. Kontrollera den hopsvetsade påsen; den ska uppvisa en remsa längs svetsfog och inte ha några veck, annars är förslutningsfog inte lufttät.
8. Om du vill avbryta processen (t.ex. om påsen inte ligger ordentligt i läge), ska du först trycka på "**Stoppknappen**" och sedan på de båda upplåsningsknapparna för locket.

HINWEIS

OBS

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

HINWEIS**OBS**

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

28.5 Vakuumpackning i en påse som kommer från rullen

1. Rulla av folien till passande längd och skär av den med ett exakt och rent snitt till önskad längd.
2. Öppna locket och lägg in en ände av påsen i vakuumkanmaren och stäng locket (se **Steg 1**).
3. Tryck nu ned locket ordentligt på båda sidor tills du hör två klickljud. Använd båda händerna för detta (se **Steg 2**).
4. Tryck på knappen ”**Svetsning**“ och motsvarande signallampa tänds.
5. När signallampan slocknar, är påsen hopsvetsad.
6. Nu har du en måttriktig påse.

HINWEIS**OBS**

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

28.6 Användning av funktionen ”Reglerbar vakuumpackningseffekt”

Eftersom trycket vid vakuumpackningen är alltför stort för många livsmedel, och dessa kan tryckas sönder i påsen, går det att med hjälp av funktionen ”Reglerbar vakuumpackningseffekt” reglera varaktigheten och därmed effekten i vakuumpackningsförloppet. På det sättet går det att anpassa vakuumpackningseffekten för den vara som ska vakuumpackas och också vakuumpacka mjuka livsmedel (t.ex. bär) utan att trycka sönder dessa.

Genom regleringen av tid och tryck förhindras att känsliga livsmedel trycks sönder. I samband med förpackning av vissa saftrika livsmedel, går det även att utnyttja denna funktion för att förhindra att vätskan sugts upp och sugts ut.

Reglerbar vakuumeffekt

1. Lägg in de livsmedel, som ska förvaras i påsen.
 2. Rengör och släta till påsens öppna ände och försäkra dig om att det inte finns några veck och krusningar på ytorna i den öppna änden.
 3. Förvissa dig om att båda sidor på påsens öppna ände befinner sig inne i vakuumpackningskammaren. Detta garanterar att vakuum bibehålls i påsen.
 4. Stäng locket och tryck nu ned detta ordentligt på båda sidor, tills du hör två klickljud.
 5. Tryck på knappen "**Vakuumeffekt**". Så länge knappen hålls intryckt, sugts luft ut. Först när knappen släpps upp, avslutas förloppet. På det viset går det att exakt styra vakuumeffekten och förhindra att vätska sugts ut. Håll alltså knappen intryckt, till dess att önskat vakuum uppnåtts.
 6. Tryck sedan på knappen "**svetsning**" och försegla påsen.
- ** tryck på "**Stopp**" för att avbryta förloppet.

28.7 Användning av funktionen "Reglerbar svetsningstid"

Om vätska finns i påsen och därmed även i svetsfogsområdet, ska svetsningsförloppet ställas in på "**fuktigt**". Därigenom förlängs svetsningstiden och påsen svetsas ihop på ett säkert sätt. Tryck på knappen "**torrt och fuktigt**". När lampan över "**torrt**" lyser, är svetsningstiden inställd för torr vakuumpackningsvara. Lyser lampan över "**fuktigt**", är svetsningstiden inställd för fuktig vakuumpackningsvara.

28.8 Öppning av en hopsvetsad påse

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

28.9 Användning av folielådan

Lägg in folierullen i folielådan.

Vid vakuumpackningen hängs folielådan baktill på vakuumpackaren. Fäll upp vakuumpackarens lock och dra igenom folien.



28.10 Användning av skärmekanismen

För att skära av folien på önskat ställe, ska du trycka på de båda lossningsknapparna för skärmekanismen på sidorna. Fäll ned skärmekanismen, så att folien hålls på plats. Dra nu kapkniven en gång över folien.

28.11 Förvaring av vakuumpackaren VC300:

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

HINWEIS

OBS

- ▶ För förvaring, ska locket stängas löst och inte låsas, för att packningarna inte ska deformeras och apparatens funktion påverkas negativt.
- ▶ Slå från apparaten efter användning. På detta sätt undviks onödig energiförbrukning och din säkerhet säkerställs.
- ▶ Om apparaten inte används under längre tid, rekommenderar vi att du drar kontakten ur nätuttaget.

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.
- ▶ Slå från apparaten före rengöringen och dra kontakten ur vägguttaget.
- ▶ Svetsbalken kan vara het efter vakuumpackningen. Risk för brännskador! Vänta tills apparaten har svalnat.
- ▶ Rengör apparaten efter användning så snart som den har svalnat. För lång väntan försvårar rengöringen i onödan och kan i extrema fall göra den omöjlig. Alltför kraftig nedsmutsning kan under vissa förhållanden skada apparaten.
- ▶ Om fukt tränger in i apparaten, kan elektroniska komponenter skadas. Se noga till att ingen vätska via vakuumpumpen kommer in i apparatens inre.
- ▶ Apparaten får inte doppas i vatten eller andra vätskor och inte ställas in i diskmaskinen.
- ▶ Använd inga skarpa eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- ▶ Skrapa inte bort hårt sittande smuts med hårda föremål.
- ▶ Torka apparaten omsorgsfullt innan den används på nytt.

29.2 Rengöring

◆ Apparatens utsida

- Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa eller med användning av en mild, inte slipande tvållösning.

◆ Apparatens insida

Rengör apparatens insida med hushållspapper, för att avlägsna matrester och vätskor.

◆ Vakuumkammare

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

◆ Förvaringspåsar

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

▲GEFAHR FARA

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

◆ Vakuumanslutning

- Ta ut förslutningspackningen ur anslutningen och tvätta den i varmt tvålsvatten.

HINWEIS OBS

- ▶ Förslutningspackningen ska torkas noggrant innan den åter sätts in.
- ▶ Var försiktig vid återmonteringen, så att ingenting skadas och packningen sätts in på ett sådant sätt, att apparaten kan fungera som avsett.

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 vakuumkanmaren	Placera påsen rätt
	Påsen är defekt	Välj en annan påse
	Föroreningar förekommer på svets- och de normala tätningarna	Rengör tätningarna och sätt åter in dem korrekt sedan de torkat.
Påsen svetsas inte ihop korrekt	Svetsbalken är överhettad, så att påsen smälter	Öppna locket till apparaten och låt den svalna några minuter
Påsen håller inte vakuum efter hopsvetsningen	Påsen är defekt	Välj en annan påse, linda eventuellt pappersservetter kring vassa kanter på innehållet
	Läckor förekommer längs svetsfogen på grund av veck, smulor, fett eller vätskor	Öppna påsen igen och rengör dess övre, invändiga del samt avlägsna eventuella främmande föremål från svetsbalken, innan påsen svetsas ihop på nytt.

HINWEIS

OBS

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

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.

32 Garanti

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

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

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

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

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

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

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

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

33 Tekniska data

Apparat	Vakuumpackare
Benämning	VC300 Pro
Modell	VS2505
Artikel-nr.	1392
Anslutningsdata	220 - 240 V; 50 Hz
Effektbehov	120 W
Yttermått (B/H/D)	390 x 88 x 248 mm
Vikt	2,1 kg

CASO[®]
DESIGN

Original-betjeningsvejledning

Vakuumpakker

VC300 Pro



Artikel-nr. 1392

34 Original-betjeningsvejledning

34.1 Generelt

Læs de heri indeholdte informationer, så du hurtigt bliver fortrolig med dit apparat og kan udnytte dets funktioner i fuldt omfang. Din VC300 vil tjene dig i mange år, hvis du behandler og plejer den korrekt. Vi ønsker dig god fornøjelse ved brugen!

34.2 Informationer om denne vejledning

Denne betjeningsvejledning er del af VC300 (efterfølgende kaldt apparat) og giver dig vigtige henvisninger om ibrugtagning, sikkerhed, formålsbestemt anvendelse og pleje af apparatet.

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

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

34.3 Advarselshenvisninger

Der anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:

▲GEFAHR

FARE

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en overhængende farlig situation.

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

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

▲WARNUNG

ADVARSEL

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en muligvis farlig situation.

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

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

▲VORSICHT

FORSIGTIG

En advarselshenvisning med dette faretrin kendetegner en muligvis farlig situation.

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

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

HINWEIS

HENVISNING

En henvisning kendetegner ekstrainformationer, som letter håndteringen af maskinen.

34.4 Ansvarsbegrænsning

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

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

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

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

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

34.5 Ophavsretlig beskyttelse

Er ophavsretslig beskyttet.

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

35 Sikkerhed

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

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

35.1 Formålsbestemt anvendelse

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

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

▲WARNING ADVARSEL

Fare på grund af ikke-formålsbestemt anvendelse!

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

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

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

Risikoen bæres alene af ejeren.

35.2 Generelle sikkerhedshenvisninger

HINWEIS

HENVISNING

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

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

35.3 Risici ved brug af apparatet

35.3.1 Fare for forbrænding

⚠️ WARNUNG ADVARSEL

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

35.3.2 Brandfare

⚠️ WARNUNG ADVARSEL

Ved forkert brug af apparatet er der brandfare på grund af antændelse af indholdet. Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for at undgå brandfare:

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

▲WARUNG**ADVARSEL**

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

35.3.3 Fare som følge af elektrisk strøm**▲GEFAHR****FARE**

Livsfare på grund af elektrisk strøm! Ved kontakt med strømførende ledninger eller komponenter er der livsfare. Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for at undgå fare på grund af elektrisk strøm:

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

36 Sikkerhedsanvisninger for opbevaring af madvarer

Vakuumpakkeren VC300 vil grundlæggende komme til at ændre dine indkøb, og måden du opbevarer madvarer på. Du vil komme til at vænne dig i den grad til at vakuumpakke, at apparatet bliver en uundværlig del af madtilberedningen. Følg blot nogle bestemte fremgangsmåder ved vakuumpakning, så kan du sikre dine levnedsmidlers kvalitet og sikkerhed.

HINWEIS**HENVISNING**

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

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

HINWEIS**HENVISNING**

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

37 Ibrugtagning

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

37.1 Sikkerhedshenvisninger

⚠ GEFAHR**FARA**

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

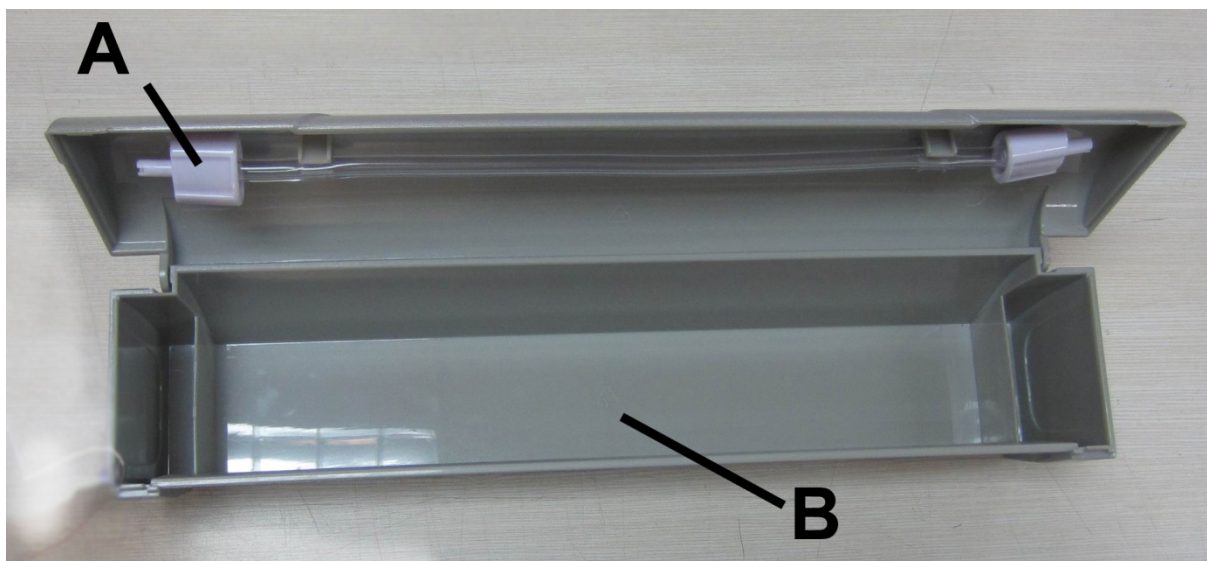
Overhold følgende sikkerhedshenvisninger for at undgå disse farer:

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

37.2 Leveringsomfang og transportinspektion

Som standard leveres apparatet med følgende komponenter:

- Vakuumpakker VC300 PRO



- Vakuumslange (A) i aftagelig folieæske (B)
- 2 Folieruller til professionel brug
- Betjeningsvejledning

HINWEIS**HENVISNING**

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

37.3 Anvendelsesområde

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

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

37.4 Udpakning

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

37.5 Bortskaffelse af emballagen



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

HINWEIS

HENVISNING

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

37.6 Krav til opstillingsstedet

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

- Apparatet skal placeres på et fast, jævnt, vandret og varmebestandigt underlag med tilstrækkelig bæreevne og plads til apparatet og det forventet tungeste og største, der skal vakuumpakkes.
- Flyt ikke Vakuumpakker VC300, når den er i brug.

-
- Vælg stedet, hvor apparatet skal stå, så børn ikke kan nå den varme svejseliste.
 - Placér ikke apparat i varme, våde eller meget fugtige omgivelser eller i nærheden af brændbare materialer.
 - For at kunne fungere korrekt behøver apparatet en tilstrækkelig luftcirkulation. Der skal være et frit rum på alle sider af apparatet på 10 cm.
 - Stikkontakten skal være let tilgængelig, så netledningen om nødvendigt let kan trækkes ud.
 - Indbygning og montering af dette apparat på ikke-stationære opstillingssteder (f.eks. skibe) må kun udføres af specialfirmaer/fagfolk, hvis disse sikrer forudsætningerne for en sikker anvendelse af dette apparat.

37.7 Elektrisk tilslutning

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

- Sammenlign inden tilslutning af apparatet tilslutningsdataene (spænding og frekvens) på typeskiltet med dit strømnet. Disse data skal stemme overens, så apparatet ikke tager skade.
Hvis du er i tvivl, så spørg din elektriker.
- Stikkontakten skal være beskyttet med en 16 A sikring.
- Apparatets tilslutning til strømnettet må højst foregå med et 3 meter langt, afviklet forlængerledning med et tværsnit på 1,5 mm². Brugen af dobbelt- eller multistikdåser er på grund af brandfaren forbudt.
- Kontrollér, at strømkablet er ubeskadiget og ikke ligger under ovnen eller på varme eller skarpkantede flader.
- Dette apparats elektriske sikkerhed kan kun garanteres, hvis det bliver tilsluttet til et forskriftsmæssigt installeret beskyttelsesledersystem. Brug af en stikkontakt uden beskyttelsesleder er forbudt. Få i et tvivlstilfælde husets elektriske ledningsnet kontrolleret af en elektriker.
Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, som er forårsaget af en manglende eller afbrudt beskyttelsesleder.

37.7.1 Forlængerledning

Når der anvendes forlængerledning:

- ▶ Forlængerledningens nominelle effekt skal mindst være lige så stor som apparatets elektriske effekt.
- ▶ Ledningerne skal være arrangeret, således at de ikke kan draperes over en arbejdsplade eller over et bord. Sørg for, at ledningen ikke kan trækkes rundt af børn, eller at man kan snuble over den.

38 Konstruktion og funktion

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

38.1 Samlet oversigt



- 1 Tilslutning - til vakuumslange 2 Kontrolpanel
3 Dæksellås - Tryk dækslet godt ned i begge sider
4 Oplåsning i højre og venstre side - Udløser dæksellåsen
5 Oplåsning i højre og venstre side - Udløser kutterlåsen

Når apparatet åbnes, ses:

- **svejsebælken**, den indeholder en teflonbelagt varmetråd, som gør det muligt at forsegle posen, uden at den klæber fast.
- Det **udtagelige vakuumkammer**: Forhindrer, at der siver luft ud af posen, og fjerner overskydende væske. Den åbne ende af posen skal placeres inden i kamrene. Kamrene kan let tages ud og vaskes.
- Tryk på **kutterens** oplåsningsmekanisme, så kutteren bevæger sig i den korrekte position for skæring. Pres derefter **kutteren** i startposition igen, til der høres et klik.

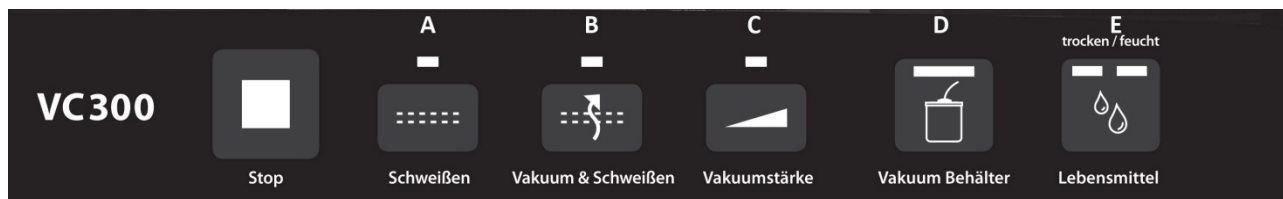
▲GEFAHR

FARE

Apparatets svejsebælke må ikke berøres, da den er meget varm.

- For at forebygge eventuelle forbrændinger må svejsebælken aldrig berøres, når apparatet er i drift.

38.2 Betjeningslementer



Indikatorlamper

A Indikatorlampe for svejsning

Angiver posens forseglingsdrift uden vakuumdriфт

B Indikatorlampe for vakuum & svejsning

Angiver vakuum-/forseglingdrift.

C Indikatorlampe for vakuumintensitet

Angiver vakuumdriфт.

D Indikatorlampe vakuumbeholdere

Angiver vakuumdriфт for beholdere.

E Indikatorlampe for valgt svejsetid (tør og fugtig)

Angiver, om der er valgt svejsetid for tørt eller fugtigt vakuummateriale.

Taster

Stoptast

Afbryder vakuum- og forseglingsprocessen på et vilkårligt tidspunkt

Tasten Svejsning

Forsegler en pose uden at vakuumere den først.

Indikatorlampe for vakuum & svejsning

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

Tasten Vakuumintensitet

Så længe der trykkes på tasten, trækkes der luft ud af posen. Når tasten slippes, afsluttes denne procedure. Derefter skal posen svejses ved hjælp af tasten „Svejsning“.

Tasten Vakuumbeholder

Trækker luft ud af en vakuumbeholder med vakuumslangen

Tast for valgt svejsetid (tør og fugtig)

Med denne funktion kan svejsetiden tilpasses vakuummaterialets konsistens. Vælg „tør“ for det tørre vakuummateriale og „fugtig“ for det fugtige vakuummateriale, hvorved der afgives noget væske. Vælg en passende svejsetid, inden vakuumpceduren udføres.

38.3 Typeskilt

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

39 Betjening og drift

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

39.1 Idriftsættelse



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

Trin 1:

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

Trin 2:

Pres dækslet nedad i begge sider med et fast tryk, indtil det klikker i indgreb.

Trin 3:

For at åbne (efter svejseproceduren), skal der trykkes på oplåsningstasten i siden.

39.2 Vejledning til udtagelse af vakuumkanteret

1. Tag vakuumkanteret ud af holderen.
2. Sæt kammeret ind i holderen igen.

39.3 Poser og ruller

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

Alle de folieruller og -poser, der fås i CASO, er egnet som kogeposer (Sous Vide).

Endvidere kan folieruller og -poser til optøning og opvarmning i mikroovn kun klare maks.

70 °C. Forvis dig om, ved anvendelse af folier fra andre producenter, at disse også er egnet til brug i mikroovn og som kogeposer (Sous Vide). Bemærk, at

bjælkevakuumpakkere som dette apparat principielt kun kan anvendes sammen med strukturerede folieposer. Til dette formål fører CASO et bredt udvalg af forskellige ruller og

39.4 Vakuumemballering i en pose

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

1. Læg de madvarer, der skal vakuumpakkes, i posen.

2. Rengør og udglat den åbne ende af posen og kontrollér, at der ikke er nogen folder eller 'bølger' i den åbne ende af posen.
3. Forvis dig om, at den åbne ende af posen befinder sig inden i vakuumkammeret. Derved sikres, at intet vakuum undslipper. (se **Trin 1**).
4. Luk dækslet, og tryk det nu nedad i begge sider, indtil der høres to klik. (se **Trin 2**).
5. Tryk på tasten „**Vakuum & svejsning**“ Den tilhørende kontrollampe lyser. Efter vakuumproceduren forsegles posen helt til.
6. Tryk derefter på begge oplåsningstasterne, og afslut proceduren (se **Trin 3**).
7. Kontrollér den sammensvejsede pose. Den må ikke have striber langs svejsesømmen og ikke have nogen folder, ellers er lukkesømmen ikke lufttæt.
8. Når proceduren skal afbrydes (f.eks. fordi posen ikke er placeret korrekt), skal der først trykkes på „**Stoptasten**“ og derefter på de to oplåsningstaster.

HINWEIS

HENVISNING

- ▶ Læg ikke for mange madvarer i posen; der skal være plads tilovers, så den åbne ende af posen let kan placeres i vakuumkammeret.
- ▶ Fugt ikke den åbne ende af posen. Våde poser er vanskelige at forsegle.
- ▶ Rengør og udglat den åbne ende af posen, inden den skal tilsvejses. Kontrollér, at der ikke er evt. madvarestykker eller folder i poseåbningen. Fremmedlegemer eller en krøllet pose kan give besvær ved sammensvejsningen af posen.
- ▶ Der må ikke være for meget luft i posen. Inden posen skal svejdes lufttæt til, skal der presses så meget luft ud af posen som muligt. Er der for meget luft i posen, kan det blive en for stor belastning for vakuumpumpen, så motoren ikke har tilstrækkeligt stor effekt til at suge al luften ud af posen.
- ▶ Skulle de madvarer, der skal forsegles lufttæt, have skarpe kanter, som f.eks. ben, ukogt spaghetti eller krebsdyr, skal de rulles ind i køkkenrulle for at forhindre, at de punkterer posen.
- ▶ Vi anbefaler, at der ikke foretages lufttæt tilsvejsning af mere end en pose i minuttet, så apparatet får mulighed for at køle ned.
- ▶ Skal vandholdige madvarer, som f.eks. supper, souffléer eller gryderetter, absolut lufttæt tilsvejses, skal de først nedfryses i en bageform eller i en hærdet skål. Svejs dem herefter lufttæt til og nedfrys dem omgående igen.
- ▶ Grøntsager blanches ganske kort i kogende vand eller i mikroovnen, køles herefter ned og pakkes vakuomtæt i praktiske portioner.
- ▶ For at svejse frosne madvarer vakuomtæt til, skal der anvendes en ca. 5 cm længere pose, så madvarerne under nedfrysningen har mulighed for at udvide sig. Læg kød eller fisk på et stykke køkkenrulle og vakuumpak begge dele sammen (ikke kød og fisk sammen). Et stykke køkkenrulle har den fordel, at det kan opsuge fugt fra madvarerne.
- ▶ Inden madvarer, som f.eks. tortillas, crêpes, hamburgere eller krustader, skal vakuumpakkes, skal der lægges voks- eller pergamentpapir mellem dem, så det er muligt at stable dem bedre. På et senere tidspunkt er det så nemmere at udtage enkelte af disse nedfrosne madvarer og derefter tilsvejs pose igen og nedfryse den.
- ▶ Vakuumpakker VC300 kan ikke benyttes til at lukke beholdere, konservesdåser eller glas lufttæt til.

39.5 Vakuumpakning i en pose, der stammer fra rullen

1. Rul folien ud til den ønskede længde, og udkær den til den ønskede længde med et præcist og rent snit.
2. Åbn dækslet, og læg enden af posen i vakuumkammeret, og luk dækslet (se **Trin 1**).
3. Pres nu dækslet nedad i begge sider med et fast tryk, indtil der høres to klik. Brug begge hænder til dette (se **Trin 2**).
4. Tryk på tasten „**Svejsning**“, derefter lyser den tilhørende kontrollampe.
5. Når kontrollampen slukkes, er posen svejset sammen.
6. Nu har du en skræddersyet pose.

HINWEIS

HENVISNING

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

39.6 Brug af funktionen „Regulerbar vakuumtykkelse“

Da trykket fra vakuumpceduren er for højt for nogle fødevarer, og disse kan mases i posen, kan varigheden og dermed tykkelsen af vakuumpceduren reguleres med funktionen „regulerbar vakuumtykkelse“- Dermed kan vakuumtykkelsen reguleres til konsistensen i det vakuumbehandlede materiale og også bløde fødevarer (f.eks. bær) uden at mase dem.

Du kan undgå at mase sarte fødevarer med tids- og trykreguleringen. Når visse saftige fødevarer emballeres, kan denne funktion også anvendes til at forhindre, at væsken suges op og trækkes ud.

Indstillelig vakuumtykkelse

1. Angiv de fødevarer, der ønskes opbevaret i posen.
 2. Rengør, og udglat den åbne ende af posen, og forvis dig om, at der ikke er nogen folder og krusninger på overfladen af den åbne ende.
 3. Forvis dig om, at den åbne ende af posen befinder sig inden for vakuumkammerets pakning. Derved sikres, at intet vakuum undslipper.
 4. Luk dækslet, og tryk det nu nedad i begge sider, indtil der høres to klik.
 5. Tryk på tasten „**Vakuumtykkelse**“ Så længe der trykkes på tasten, trækkes der luft ud. Først når tasten slippes, stopper proceduren. På den måde er det let at styre vakuum præcist og forhindre opsugning af væske. Hold tasten nede, indtil det ønskede vakuum er nået.
 6. Tryk på tasten „**Svejsning**“, og forsegl derved posen.
- ** Tryk på „**Stop**“ for at afbryde proceduren.

39.7 Brug af funktionen „Valgt svejsetid“

Når der er væske i posen og dermed også i området omkring svejsesømmen, skal svejseproceduren indstilles på „fugtig“. Derved forlænges svejsetiden, og posen sammensvejses korrekt. Tryk på tasten „tør & fugtig“ Hvis knappen over „tør“ lyser, er svejsetiden indstillet til et tørt vakuummateriale. Hvis lampen over „fugtig“ lyser, er svejsetiden indstillet til et fugtigt vakuummateriale.

39.8 Sådan åbnes en sammensvejset pose

Skær posen op på svejsesømmen med en saks eller kutteren.

39.9 Anvendelse af folieæsken

Læg folierullen i folieæsken.

Når du udfører vakuumpceduren, sættes folieæsken på bag vakuummekanismen. Klap dækslet på vakuummekanismen op, og træk folien igennem.



39.10 Sådan anvendes kutteren

For at skære folien over på det ønskede sted, skal der trykkes på begge de sidemonterede låsetaster til kutteren. Klap kutteren ned, så folien fastholdes. Træk nu kutterkniven en gang over folien.



39.11 Opbevaring af Vakuumpakker VC300

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

HINWEIS

HENVISNING

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

40 Rengøring og pleje

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

40.1 Sikkerhedshenvisninger



FARA

Vær opmærksom på følgende sikkerhedshenvisninger inden du gør apparatet rent:

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

40.2 Rengøring

◆ Apparatets yderside

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

◆ Apparatets inderside

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

◆ Vakuumkanter

Vakuummekanismen indeholder et udskrueligt vakuumkammer (se desangående afsnittet Vejledning til udtagning af vakuumkamret), der kan rengøres med en vandstråle eller i en opvaskemaskine.

◆ Opbevaringspose

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



FARA

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

◆ Vakuumgrænseflade

Tag grænsefladens forseglingspakning ud, og vask den i varmt sætbevand.

HINWEIS

HENVISNING

- ▶ Tætningen skal have lov til at tørre helt, inden den igen sættes på plads.
- ▶ Ved genmonteringen skal man være forsigtig, så den ikke bliver beskadiget, og tætningen skal indsættes, så apparatet kan fungere korrekt.

41 Fejlafhjælpning

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

41.1 Sikkerhedshenvisninger

▲GEFAHR

FARA

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

41.2 Fejlårsager og afhjælpning

Følgende tabel hjælper ved lokalisering og afhjælpning af mindre fejl.

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

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

HINWEIS

HENVISNING

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

42 Bortskaffelse af det gamle apparat

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



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

HINWEIS

HENVISNING

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

43 Garanti

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

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

Åbenlyse mangler skal meldes senest 14 dage efter levering.

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

44 Tekniske data

enhed	Vakuumpakker
navn	VC300 Pro
model	VS2505
artikel-Nr.	1392
tilslutningsdata	220 - 240 V; 50 Hz
strømforbrug	120 W
ydermål (b/h/d)	390 x 88 x 248 mm
vægt	2,1 kg