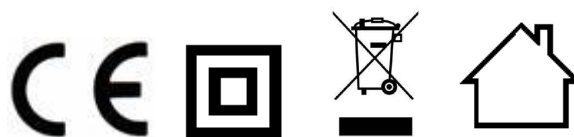


COSO®  
DESIGN

# Original- Bedienungsanleitung

## Vakuümierer VC100



Artikel-Nr. 1380

---

**Braukmann GmbH**

Raiffeisenstraße 9  
D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: [kundenservice@caso-germany.de](mailto:kundenservice@caso-germany.de)

Sie finden die aktuellste Version der  
Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage:

[www.caso-germany.de](http://www.caso-germany.de)

Dokument-Nr.: 1380 26-05-2020

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

© 2020 Braukmann GmbH

---

<b>1</b>	<b>Original-Bedienungsanleitung - Allgemeines</b> .....	<b>12</b>
1.1	Informationen zu dieser Anleitung .....	12
1.2	Warnhinweise .....	12
1.3	Haftungsbeschränkung .....	13
1.4	Urheberschutz .....	13
<b>2</b>	<b>Sicherheit</b> .....	<b>13</b>
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	13
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	14
2.3	Gefahrenquellen.....	15
2.3.1	Verbrennungsgefahr.....	15
2.3.2	Brandgefahr.....	16
2.3.3	Gefahr durch elektrischen Strom.....	16
<b>3</b>	<b>Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln</b> .....	<b>17</b>
<b>4</b>	<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>17</b>
4.1	Sicherheitshinweise.....	17
4.2	Lieferumfang und Transportinspektion .....	17
4.3	Einsatzbereich.....	18
4.4	Auspacken .....	18
4.5	Entsorgung der Verpackung .....	19
4.6	Aufstellung .....	19
4.6.1	Anforderungen an den Aufstellort.....	19
4.7	Elektrischer Anschluss .....	19
<b>5</b>	<b>Aufbau und Funktion</b> .....	<b>20</b>
5.1	Gesamtübersicht.....	20
5.2	Bedienelemente.....	21
5.3	Typenschild .....	21
<b>6</b>	<b>Bedienung und Betrieb</b> .....	<b>21</b>
6.1	Inbetriebnahme .....	22
6.2	Anleitung zum Herausnehmen der Vakuüm-Kammer.....	22
6.3	Beutel und Rollen.....	22
6.4	Vakuüm-Verpacken in einem Beutel .....	23
6.5	Vakuüm-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel.....	24
6.6	Öffnen eines verschweißten Beutels.....	24
6.7	Aufbewahrung des Gerätes .....	24
<b>7</b>	<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>25</b>
7.1	Sicherheitshinweise.....	25
7.2	Reinigung .....	25

---

---

<b>8</b>	<b>Störungsbehebung</b> .....	<b>26</b>
8.1	Sicherheitshinweise.....	26
8.2	Störungsursachen und -behebung.....	26
<b>9</b>	<b>Entsorgung des Altgerätes</b> .....	<b>27</b>
<b>10</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>27</b>
<b>11</b>	<b>Technische Daten</b> .....	<b>28</b>
<b>12</b>	<b>Operating Manual</b> .....	<b>30</b>
12.1	General.....	30
12.2	Information on this manual .....	30
12.3	Warning notices .....	30
12.4	Limitation of liability .....	31
12.5	Copyright protection.....	31
<b>13</b>	<b>Safety</b> .....	<b>31</b>
13.1	Intended use .....	31
13.2	General Safety information .....	32
13.3	Sources of danger.....	33
13.3.1	Danger of burns.....	33
13.3.2	Danger of fire.....	33
13.3.3	Dangers due to electrical power .....	34
13.4	Food storage safety information .....	34
<b>14</b>	<b>Commissioning</b> .....	<b>35</b>
14.1	Safety information.....	35
14.2	Delivery scope and transport inspection.....	35
14.3	Functions .....	36
14.4	Unpacking.....	36
14.5	Disposal of the packaging.....	36
14.6	Setup .....	36
14.6.1	Setup location requirements: .....	36
14.7	Electrical connection .....	37
<b>15</b>	<b>Design and Function</b> .....	<b>37</b>
15.1	Complete overview .....	38
15.2	Panel .....	39
15.3	Rating plate .....	39
<b>16</b>	<b>Operation and Handling</b> .....	<b>39</b>
16.1	Operating Instructions.....	39
16.2	Removing the vacuum chamber .....	40
16.3	Bags and rolls .....	40

---

---

16.4	Preserve food with vacuum: .....	40
16.5	Making a bag using the bag roll.....	41
16.6	Open a sealed bag .....	42
16.7	Storing your vacuum sealing system.....	42
17	Cleaning and Maintenance .....	42
17.1	Safety information.....	42
17.2	Cleaning.....	43
18	Troubleshooting .....	43
18.1	Safety notices.....	43
18.2	Cause and Action.....	43
19	Disposal of the Old Device .....	44
20	Guarantee.....	44
21	Technical Data .....	45
22	Mode d'emploi .....	47
22.1	Généralités .....	47
22.2	Informations relatives à ce manuel .....	47
22.3	Avertissements de danger .....	47
22.4	Limite de responsabilités .....	48
22.5	Protection intellectuelle.....	48
23	Sécurité .....	48
23.1	Utilisation conforme .....	49
23.2	Consignes de sécurités générales .....	49
23.3	Sources de danger .....	51
23.3.1	Danger de brûlures.....	51
23.3.2	Danger d'incendie.....	51
23.3.3	Dangers du courant électrique .....	51
23.4	Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments.....	52
24	Mise en service.....	52
24.1	Consignes de sécurité.....	53
24.2	Inventaire et contrôle de transport .....	53
	Fonctions.....	53
24.3	Déballage .....	54
24.4	Elimination des emballages .....	54
24.5	Mise en place.....	54
24.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation .....	54
24.6	Raccordement électrique .....	55
25	Structure et fonctionnement .....	55

---

---

<b>25.1</b>	<b>Vue d'ensemble .....</b>	<b>56</b>
<b>25.2</b>	<b>Panneau de commande .....</b>	<b>57</b>
<b>25.3</b>	<b>Plaque signalétique .....</b>	<b>57</b>
<b>26</b>	<b>Commande et fonctionnement.....</b>	<b>57</b>
<b>26.1</b>	<b>Démontage de la chambre à vide .....</b>	<b>58</b>
<b>26.2</b>	<b>Sachets et rouleaux .....</b>	<b>58</b>
<b>26.3</b>	<b>Conservation d'aliments sous vide:.....</b>	<b>58</b>
<b>26.4</b>	<b>Fabrication d'un sac à partir d'un rouleau de sacs.....</b>	<b>59</b>
<b>26.5</b>	<b>Ouverture d'un sac scellé .....</b>	<b>60</b>
<b>26.6</b>	<b>Rangement de votre appareil d'emballage sous vide:.....</b>	<b>60</b>
<b>27</b>	<b>Nettoyage et entretien.....</b>	<b>60</b>
<b>27.1</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>60</b>
<b>27.2</b>	<b>Nettoyage.....</b>	<b>61</b>
<b>28</b>	<b>Réparation des pannes .....</b>	<b>62</b>
<b>28.1</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>62</b>
<b>28.2</b>	<b>Origine et remède des incidents.....</b>	<b>62</b>
<b>29</b>	<b>Elimination des appareils usés .....</b>	<b>63</b>
<b>30</b>	<b>Garantie.....</b>	<b>63</b>
<b>31</b>	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>64</b>
<b>32</b>	<b>Istruzione d'uso.....</b>	<b>66</b>
<b>32.1</b>	<b>In generale .....</b>	<b>66</b>
<b>32.2</b>	<b>Informazioni su queste istruzioni d'uso.....</b>	<b>66</b>
<b>32.3</b>	<b>Indicazioni d'avvertenza .....</b>	<b>66</b>
<b>32.4</b>	<b>Limitazione della responsabilità .....</b>	<b>67</b>
<b>32.5</b>	<b>Tutela dei diritti d'autore .....</b>	<b>67</b>
<b>33</b>	<b>Sicurezza.....</b>	<b>67</b>
<b>33.1</b>	<b>Utilizzo conforme alle disposizioni.....</b>	<b>68</b>
<b>33.2</b>	<b>Indicazioni generali di sicurezza.....</b>	<b>68</b>
<b>33.3</b>	<b>Fonti di pericolo .....</b>	<b>70</b>
<b>33.3.1</b>	<b>Pericolo di ustioni .....</b>	<b>70</b>
<b>33.3.2</b>	<b>Pericolo d'incendio .....</b>	<b>70</b>
<b>33.3.3</b>	<b>Pericolo dovuto a corrente elettrica .....</b>	<b>70</b>
<b>33.3.4</b>	<b>Informazioni di sicurezza per la conservazione del cibo.....</b>	<b>71</b>
<b>34</b>	<b>Messa in funzione .....</b>	<b>72</b>
<b>34.1</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>72</b>
<b>34.2</b>	<b>Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....</b>	<b>72</b>
<b>34.3</b>	<b>Funzioni .....</b>	<b>72</b>

---

---

<b>34.4</b>	<b>Disimballaggio</b> .....	<b>73</b>
<b>34.5</b>	<b>Smaltimento dell'involucro</b> .....	<b>73</b>
<b>34.6</b>	<b>Posizionamento</b> .....	<b>73</b>
34.6.1	Requisiti del luogo di posizionamento .....	73
<b>34.7</b>	<b>Connessione elettrica</b> .....	<b>74</b>
<b>35</b>	<b>Costruzione e funzione</b> .....	<b>74</b>
<b>35.1</b>	<b>Panoramica complessiva</b> .....	<b>75</b>
<b>35.2</b>	<b>Targhetta di omologazione</b> .....	<b>75</b>
<b>35.3</b>	<b>Pannello comandi</b> .....	<b>76</b>
<b>36</b>	<b>Utilizzo e funzionamento</b> .....	<b>76</b>
<b>36.1</b>	<b>Istruzioni per l'estrazione della camera sottovuoto</b> .....	<b>77</b>
<b>36.2</b>	<b>Sacchetti in rotoli</b> .....	<b>77</b>
<b>36.3</b>	<b>Conservazione del cibo sotto vuoto:</b> .....	<b>77</b>
<b>36.4</b>	<b>Creare un sacchetto a partire da un rotolo</b> .....	<b>79</b>
<b>36.5</b>	<b>Apertura di un sacchetto sigillato</b> .....	<b>79</b>
<b>36.6</b>	<b>Conservazione del sistema di sigillamento sottovuoto:</b> .....	<b>79</b>
<b>37</b>	<b>Pulizia e cura</b> .....	<b>79</b>
<b>37.1</b>	<b>Indicazioni di sicurezza</b> .....	<b>79</b>
<b>37.2</b>	<b>La pulizia</b> .....	<b>80</b>
<b>38</b>	<b>Eliminazione malfunzionamenti</b> .....	<b>80</b>
<b>38.1</b>	<b>Indicazioni di sicurezza</b> .....	<b>81</b>
<b>38.2</b>	<b>Cause malfunzionamenti e risoluzione</b> .....	<b>81</b>
<b>39</b>	<b>Smaltimento dell'apparecchio obsoleto</b> .....	<b>82</b>
<b>40</b>	<b>Garanzia</b> .....	<b>82</b>
<b>41</b>	<b>Dati tecnici</b> .....	<b>83</b>
<b>42</b>	<b>Gebruiksaanwijzing</b> .....	<b>85</b>
<b>42.1</b>	<b>Algemeen</b> .....	<b>85</b>
<b>42.2</b>	<b>Informatie over deze gebruiksaanwijzing</b> .....	<b>85</b>
<b>42.3</b>	<b>Waarschuwingsinstructies</b> .....	<b>85</b>
<b>42.4</b>	<b>Aansprakelijkheid</b> .....	<b>86</b>
<b>42.5</b>	<b>Auteurswet</b> .....	<b>86</b>
<b>43</b>	<b>Veiligheid</b> .....	<b>86</b>
<b>43.1</b>	<b>Gebruik volgens de voorschriften</b> .....	<b>87</b>
<b>43.2</b>	<b>Algemene veiligheidsinstructies</b> .....	<b>87</b>
<b>43.3</b>	<b>Bronnen van gevaar</b> .....	<b>89</b>
43.3.1	Verbrandingsgevaar .....	89
43.3.2	Brandgevaar .....	89

---

---

43.3.3	Gevaar door elektrische stroom.....	89
44	Veiligheidstips voor het bewaren van levensmiddelen .....	90
45	Ingebruikname.....	91
45.1	Veiligheidsvoorschriften .....	91
45.2	Leveringsomvang en transportinspectie .....	91
45.3	Toepassingen .....	91
45.4	Uitpakken .....	92
45.5	Verwijderen van de verpakking.....	92
45.6	Plaatsen .....	92
45.6.1	Eisen aan de plek van plaatsing .....	92
45.7	Elektrische aansluiting .....	93
46	Opbouw en functie .....	93
46.1	Algemeen overzicht .....	94
46.2	Bedieningspaneel .....	95
46.3	Typeplaatje .....	95
47	Bediening en gebruik.....	95
47.1	Ingebruikname.....	95
47.2	De handleiding voor het verwijderen van de vacuümkamer .....	96
47.3	Zakjes en rollen.....	96
47.4	Vacuüm verpakken in een zak .....	96
47.5	Vacuüm verpakken in een van de rol afkomstige zak.....	97
47.6	Openen van een geseald zakje .....	98
47.7	Opbergen van de Vakuümierer VC100: .....	98
48	Reiniging en onderhoud .....	98
48.1	Veiligheidsvoorschriften .....	98
48.2	Reiniging.....	99
49	Storingen verhelpen.....	99
49.1	Veiligheidsvoorschriften .....	100
49.2	Storingsoorzaken en -oplossingen .....	100
50	Afvoer van het oude apparaat .....	101
51	Garantie.....	101
52	Technische gegevens .....	101
53	Manual del usuario.....	103
53.1	Generalidades .....	103
53.2	Información acerca de este manual .....	103
53.3	Advertencias .....	103
53.4	Limitación de responsabilidad.....	104

---

---

<b>53.5</b>	<b>Derechos de autor (copyright)</b> .....	<b>104</b>
<b>54</b>	<b>Seguridad</b> .....	<b>104</b>
<b>54.1</b>	<b>Uso previsto</b> .....	<b>104</b>
<b>54.2</b>	<b>Instrucciones generales de seguridad</b> .....	<b>105</b>
<b>54.3</b>	<b>Fuentes de peligro</b> .....	<b>106</b>
54.3.1	Peligro de quemaduras .....	106
54.3.2	Peligro de fuego .....	106
54.3.3	Peligro de electrocución .....	107
<b>55</b>	<b>Indicaciones de seguridad para la conservación de alimentos</b> .....	<b>107</b>
<b>56</b>	<b>Puesta en marcha</b> .....	<b>108</b>
<b>56.1</b>	<b>Instrucciones de seguridad</b> .....	<b>108</b>
<b>56.2</b>	<b>Ámbito de suministro e inspección de transporte</b> .....	<b>108</b>
<b>56.3</b>	<b>Funciones</b> .....	<b>109</b>
<b>56.4</b>	<b>Desembalaje</b> .....	<b>109</b>
<b>56.5</b>	<b>Eliminación del embalaje</b> .....	<b>109</b>
<b>56.6</b>	<b>Colocación</b> .....	<b>109</b>
56.6.1	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje .....	109
<b>56.7</b>	<b>Conexión eléctrica</b> .....	<b>110</b>
<b>57</b>	<b>Estructura y funciones</b> .....	<b>110</b>
<b>57.1</b>	<b>Descripción general</b> .....	<b>111</b>
<b>57.2</b>	<b>Elementos de control</b> .....	<b>112</b>
<b>57.3</b>	<b>Placa de especificaciones</b> .....	<b>112</b>
<b>58</b>	<b>Operación y funcionamiento</b> .....	<b>112</b>
<b>58.1</b>	<b>Puesta en servicio</b> .....	<b>112</b>
<b>58.2</b>	<b>El manual para quitar la cámara de vacío</b> .....	<b>113</b>
<b>58.3</b>	<b>Bolsas y rollos</b> .....	<b>113</b>
<b>58.4</b>	<b>Envasado al vacío en bolsa</b> .....	<b>113</b>
<b>58.5</b>	<b>Envasado al vacío en bolsas hechas con el rollo</b> .....	<b>114</b>
<b>58.6</b>	<b>Apertura de una bolsa sellada</b> .....	<b>115</b>
<b>58.7</b>	<b>Almacenamiento de la envasadora VC100</b> .....	<b>115</b>
<b>59</b>	<b>Limpieza y conservación</b> .....	<b>115</b>
<b>59.1</b>	<b>Instrucciones de seguridad</b> .....	<b>115</b>
<b>59.2</b>	<b>Limpieza</b> .....	<b>116</b>
<b>60</b>	<b>Resolución de fallas</b> .....	<b>116</b>
<b>60.1</b>	<b>Instrucciones de seguridad</b> .....	<b>117</b>
<b>60.2</b>	<b>Problemas, causas y remedios</b> .....	<b>117</b>
<b>61</b>	<b>Eliminación del aparato usado</b> .....	<b>118</b>

---

---

62	Garantía.....	118
63	Datos técnicos.....	119
64	Инструкция по эксплуатации.....	121
64.1	Общие положения.....	121
64.2	Информация к настоящей инструкции.....	121
64.3	Предупреждающие знаки.....	121
64.4	Ограничения по гарантии.....	122
64.5	Защита авторских прав.....	122
65	Меры безопасности.....	122
65.1	Использование по назначению.....	123
65.2	Общие меры безопасности.....	123
65.3	Источники опасности.....	125
65.3.1	Опасность ожогов.....	125
65.3.2	Опасность возникновения пожара.....	125
65.3.3	Опасность поражения электрическим током.....	125
65.4	Информация о мерах безопасности при хранении продуктов питания..	126
66	Введение в эксплуатацию.....	127
66.1	Меры безопасности.....	127
66.2	Объем поставки и проверка после доставки.....	127
66.3	Функции.....	128
66.4	Распаковка.....	128
66.5	Утилизация упаковки.....	128
66.6	Установка.....	129
66.6.1	Требования к месту установки:.....	129
66.7	Подключения электропитания.....	129
67	Дизайн и функциональность.....	130
67.1	Общий вид.....	130
67.2	Панель управления.....	131
67.3	Заводская табличка.....	131
68	Обслуживание и эксплуатация.....	131
68.1	Эксплуатация.....	131
68.2	Руководство по извлечению вакуумной камеры.....	132
68.3	Пакеты и рулоны.....	132
68.4	Вакуумная упаковка в пакете:.....	132
68.5	Вакуумирование с изготовлением пакета из рулона.....	134
68.6	Открывание запаянного пакета.....	134
68.7	Хранение вакуумной упаковочной машины.....	135
69	Чистка и уход.....	135

---

---

69.1	Меры безопасности .....	135
69.2	Чистка.....	136
70	Устранение неисправностей .....	136
70.1	Меры безопасности .....	137
70.2	Возможные неисправности и пути их решения.....	137
71	Утилизация прибора, отслужившего срок эксплуатации .....	138
72	Гарантия.....	138
73	Технические характеристики.....	139

---

# 1 Original-Bedienungsanleitung - Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

## 1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Vakuumierers (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
  - Bedienung,
  - Störungsbehebung und/oder
  - Reinigung
- des Gerätes beauftragt ist.

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

## 1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### ▲GEFAHR

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

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

### ▲WARNUNG

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

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

### ▲VORSICHT

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

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

### HINWEIS

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

---

## 1.3 Haftungsbeschränkung

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

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

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

## 1.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

## 2 Sicherheit

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

### 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Vakuumieren von Beuteln und Behältern, sowie zum Verschweißen von Folien bestimmt.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

#### **⚠ WARNUNG**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

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

---

## 2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

### HINWEIS

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

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

---

## HINWEIS

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

## 2.3 Gefahrenquellen

### 2.3.1 Verbrennungsgefahr

#### ⚠ WARNUNG

**Der Schweißbalken des Gerätes wird sehr heiß.**

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

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

---

## 2.3.2 Brandgefahr

### **▲WARNUNG**

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

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

## 2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom

### **▲GEFAHR Lebensgefahr durch elektrischen Strom!**

**Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!** Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ▶ Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen.

---

### 3 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Der Vakuumierer 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. Bewahren Sie sie nicht bei Zimmertemperatur auf.
- ▶ Die Haltbarkeitsdauer von trockenen Lebensmitteln, wie z.B. Nüssen, Kokosnüssen oder Getreide verlängert sich bei vakuum- verschweißter Verpackung, wenn Sie sie an einem dunklen Ort aufbewahren. Sauerstoff und Wärme verursachen bei besonders fettreichen Lebensmitteln, dass das Fett ranzig wird.
- ▶ Schälen Sie Früchte und Gemüse, wie z.B. Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse, bevor Sie sie vakuum-verschweißen; dies verlängert ihre Haltbarkeitsdauer.
- ▶ Wenn Sie einige Gemüsearten, wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und Kohl absolut luftdicht verschweißen möchten, dann müssen Sie sie vorher kurz blanchieren und einfrieren, da sie ansonsten Gase ausstoßen.

### 4 Inbetriebnahme

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

#### 4.1 Sicherheitshinweise

##### **▲WARNUNG**

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

#### 4.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Vakuumierer VC100

- Vakuumier-Schlauch (A)



- 10 Profi-Vakuumierbeutel
- Bedienungsanleitung

#### **HINWEIS**

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

### **4.3 Einsatzbereich**

Die mit diesem Gerät vakuum-verpackten Lebensmittel bleiben bis zu achtmal länger frisch: Erhalten Sie Geschmack und Frische und reduzieren Sie Kosten durch weniger verdorbene Lebensmittel.

- Kochen Sie im Voraus und verpacken Sie die Lebensmittel absolut luftdicht. Lagern Sie individuelle Portionen oder komplette Mahlzeiten.
- Bereiten Sie Lebensmittel für Picknicks und Camping Trips oder Barbecues vor.
- Beseitigen Sie Gefrierbrand.
- Verpacken Sie Lebensmittel, wie z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte und Gemüse zum Einfrieren oder für die Aufbewahrung im Kühlschrank.
- Verpacken Sie trockene Lebensmittel, wie z.B. Bohnen, Nüsse, Müsli usw. um diese Lebensmittel länger aufbewahren zu können.
- Setzen Sie Ihren Vakuumierer im Non-Food-Bereich ein. Eingeschweißter Campingbedarf, wie z.B. Streichhölzer, Sanitätskästen und Kleidung bleiben sauber und trocken. Silber und Sammlerstücke laufen nicht an.

### **4.4 Auspacken**

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

---

## 4.5 Entsorgung der Verpackung

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

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



### HINWEIS

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

## 4.6 Aufstellung

### 4.6.1 Anforderungen an den Aufstellort

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

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft und Platz für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste und größte zu vakuumierende Gut aufgestellt werden.
- Bewegen Sie den Vakuumierer VC100 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 zu allen Seiten 10 cm Platz.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

## 4.7 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.

- 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. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

## 5 Aufbau und Funktion

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

### 5.1 Gesamtübersicht



- 1 Anschluss für Vakuumschlauch    2 Bedienfeld  
 3 Entriegelung rechts und links – löst die Deckelverriegelung  
 4 Deckel-Verschluss – Drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten fest herunter

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.

#### **▲WARNUNG**

**Der Schweißbalken des Gerätes wird sehr heiß.**

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

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

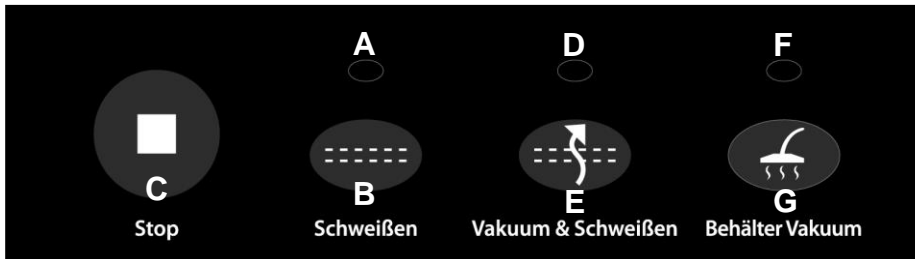
- **Die herausnehmbare Vakuum-Kammer:** Verhindert, dass Luft aus dem Beutel austritt und entfernt überschüssige Flüssigkeit. Das offene Ende des Beutels muss innerhalb der Kammer positioniert werden. Die Kammer kann leicht herausgenommen und gewaschen werden.

### HINWEIS

- **Entfernen Sie nicht das Teflonband (T)!**



## 5.2 Bedienelemente



### A Anzeigelampe Versiegeln

Zeigt den Vakuumier-/Versiegelungsbetrieb an.

### B Taste Schweißen

Versiegeln des Beutels ohne Vakuum

### C Stop-Taste

Abbruch des Vakuum- und des Versiegelungsvorgang zu jedem beliebigen Zeitpunkt

### D Anzeigelampe Vakuum

Zeigt den Vakuumier-/Versiegelungsbetrieb an.

### E Taste Vakuum & Schweißen

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

### F Anzeigelampe Behälter Vakuum

Zeigt den Vakuumierbetrieb für Behälter an

### G Taste Behälter Vakuum

Zieht mit dem Vakuumier-Schlauch Luft aus dem Behälter (Vakuumieren)

Mit dem beiliegenden Vakuumier-Schlauch können Sie das Caso Behälter vakuumieren.

## 5.3 Typenschild

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

## 6 Bedienung und Betrieb

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

---

## 6.1 Inbetriebnahme

Vor jedem Gebrauch und nach jedem Versiegeln müssen sowohl 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 Vakuumschweißkammer.



### Schritt 2:

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



### Schritt 3:

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

## 6.2 Anleitung zum Herausnehmen der Vakuumschweißkammer

1. Ziehen Sie die Vakuumschweißkammer aus der Halterung heraus.
2. Um die Kammer wieder in ihre Halterung zu stecken, setzen Sie das rechte Ende der Kammer in das entsprechende Ende der Halterung und drücken Sie die Kammer dabei leicht nach unten.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Kammer wieder korrekt positioniert ist.

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

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

---

## 6.4 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. Das 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 „E“ (Vakuum & Schweißen), die entsprechende Kontrolllampe leuchtet dann auf. Der Beutel wird nach dem Vakuumieren automatisch absolut dicht versiegelt.
6. Drücken Sie nach diesem Vorgang auf die beiden Entriegelungs-Knöpfe (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 (C) 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.
- ▶ Um wasserhaltige Lebensmittel, wie z.B. Suppen, Aufläufe oder Eintöpfe, absolut luftdicht zu verschweißen, frieren Sie sie zuerst in einer Backform oder in einer gehärteten Schüssel ein. Verschweißen Sie sie anschließend luftdicht und frieren Sie sie dann umgehend wieder ein.

## HINWEIS

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

## 6.5 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 sauberem Schnitt, auf die gewünschte Länge zu.
2. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie ein Ende des Beutels in die Vakuumkammer 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 „B“ 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

## 6.6 Öffnen eines verschweißten Beutels

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

## 6.7 Aufbewahrung des Gerätes

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

## HINWEIS

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

---

## 7 Reinigung und Pflege

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

### 7.1 Sicherheitshinweise

#### **▲ VORSICHT**

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

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

### 7.2 Reinigung

#### **◆ Außenseite des Gerätes**

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

#### **◆ Innenseite des Gerätes**

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

#### **◆ Vakuumkammer**

Der Vakuumierer enthält eine herausnehmbare Vakuumkammer (Siehe hierzu den Abschnitt Anleitung zum Herausnehmen der Vakuum-Kammer), 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.

### ▲ VORSICHT

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

## ◆ Gummidichtung (die den Beutel gegen den Schweißbalken drückt)

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

### HINWEIS

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

## 8 Störungsbehebung

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

### 8.1 Sicherheitshinweise

#### ▲ VORSICHT

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

### 8.2 Störungsursachen und -behebung

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

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Der Vakuumierer funktioniert nicht	Netzstecker nicht eingesteckt	Netzstecker einstecken
	Stromkabel oder Stecker defekt	Das Gerät an den Kundendienst senden
	Steckdose defekt	Andere Steckdose wählen
Das abgeschnittene Rollenstück wird nicht korrekt verschweißt	Rollenstück nicht korrekt positioniert	Befolgen Sie die Schritte im Kapitel „Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel“
Es wird kein vollständiges Vakuum im Beutel erzeugt	Das offene Ende des Beutels befindet sich nicht vollständig in der Vakuumkammer	Positionieren Sie den Beutel korrekt

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

#### HINWEIS

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

## 9 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

#### HINWEIS

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



## 10 Garantie

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

---

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

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

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

## 11 Technische Daten

Gerät	Vakuumierer
Name	VC 100
Artikel-Nr.	1380
Anschlussdaten	220 - 240 V; 50 Hz
Leistungsaufnahme	120 W
Außenabmessungen (B/H/T)	380 x 90 x 170 mm
Gewicht	1,8 kg