

CASO®
GERMANY

Original

Bedienungsanleitung

Vakuumsystem

FastVac 4000



Artikelnummer. 1405

Caso Germany
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.: 1405 17.07.2013
Druck- und Satzfehler vorbehalten.
© 2013 Braukmann GmbH

1 Bedienungsanleitung	11
2 Allgemeines	11
2.1 Informationen zu dieser Anleitung	11
2.2 Warnhinweise	11
2.3 Haftungsbeschränkung	12
2.4 Urheberschutz	13
3 Sicherheit	13
3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	13
3.2 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	14
3.3 Gefahrenquellen.....	15
3.3.1 Verbrennungsgefahr.....	15
3.3.2 Brandgefahr	15
3.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom.....	15
4 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.....	16
5 Inbetriebnahme	17
5.1 Sicherheitshinweise.....	17
5.2 Lieferumfang und Transportinspektion	17
5.3 Einsatzbereich.....	18
5.4 Auspacken	18
5.5 Entsorgung der Verpackung	18
5.6 Aufstellung	19
5.6.1 Anforderungen an den Aufstellort.....	19
5.7 Elektrischer Anschluss.....	19
5.7.1 Verlängerungskabel	20
6 Aufbau und Funktion.....	20
6.1 Gesamtübersicht.....	20
6.2 Bedienelemente.....	21
6.3 Typenschild	22
7 Bedienung und Betrieb	23
7.1 Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel	23
7.2 Vakuum-Verpacken in einem Beutel	24
7.3 Vakuum-Verpacken in einem Vakuumbehälter.....	26
7.4 Marinieren mit in einem Vakuumbehälter	26
7.5 Gebrauch der Funktion „Manuelles Vakuum“	27

7.6 Beutel und Rollen.....	27
7.7 Öffnen eines verschweißten Beutels.....	28
7.8 Aufbewahrung des Vakuumierers FastVac 4000.....	28
8 Reinigung und Pflege.....	28
8.1 Sicherheitshinweise.....	28
8.2 Reinigung.....	29
9 Störungsbehebung.....	30
9.1 Sicherheitshinweise.....	30
9.2 Tabelle Störungsursachen und -behebung	30
10 Entsorgung des Altgerätes.....	31
11 Garantie.....	32
12 Technische Daten.....	32
1. Instruction Manual.....	34
12.1 General.....	34
12.2 Information on this manual	34
12.3 Warning notices	34
12.4 Limitation of liability	35
12.5 Copyright protection.....	36
13 Safety	36
13.1 Intended use	36
13.2 General Safety information	37
13.3 Sources of danger.....	38
13.3.1 Danger of burns.....	38
13.3.2 Danger of fire.....	38
13.3.3 Dangers due to electrical power	38
13.4 Food storage safety information.....	39
14 Getting Started	39
14.1 Packaging safety information	39
14.2 What's included.....	40
14.3 Uses and advantages of vacuum sealing	40
14.4 Unpacking.....	41
14.5 Disposal of the packaging.....	41
14.6 Setup	41
14.6.1 Setup location requirements:.....	41
14.7 Electrical connection	42

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
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

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

2.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

3 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen zum Vakuumieren von Beuteln 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.

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 spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ▶ Das Gerät ist nicht für die Benutzung von Kindern und Personen mit eingeschränktem Sehvermögen oder geistigen oder körperlichen Behinderungen oder solchen mit mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen gedacht, es sei denn, sie werden dabei beaufsichtigt oder wurden vorher durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person entsprechend unterwiesen.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ 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.
- ▶ 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, um Gefahren zu vermeiden.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

⚠ GEFAHR

- ▶ 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 FastVac 4000 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 FastVac 4000
- 10 Beutel (20 x 30 cm)
- 10 Beutel (30 x 40 cm)
- 1 Profi-Folienrollen
- 1 Vakuumschlauch
- 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 Teil 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 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 10 cm an allen Seiten 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) dürfen 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

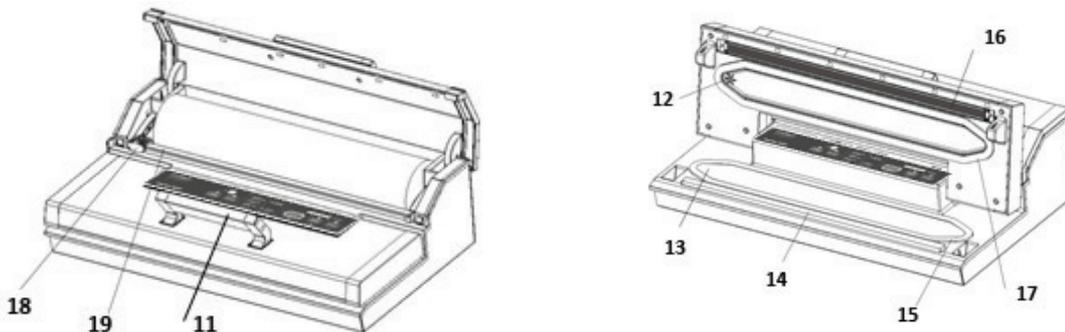
Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird:

- ▶ Die elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß wie die elektrische Leistung des Gerätes.
- ▶ Die Kabel sollten so angeordnet sein, dass sie nicht über eine Arbeitsplatte oder über einen Tisch drapiert werden, wo sie 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



11 Vorderer Griff: Herabdrücken um den Deckel zu schließen. Anheben um den Deckel zu öffnen.

12 Luftansaugung: Lufteinlass verbunden mit Vakuumkammer und Pumpe. Decken Sie diesen Lufteinlass beim Vakuumieren und Verschweißen eines Beutels nicht ab.

13 Vakuumkammer: Positionieren Sie die Öffnung des Beutels in der Kammer.

14 Schweißbalken: Legen Sie den Beutel über den Schweißbalken.

15 Untere Dichtung

16 Heizdraht

17 Obere Dichtung

18.Cutter: Herabdrücken und von einer Seite zur anderen bewegen, um den Beutel zu schneiden.

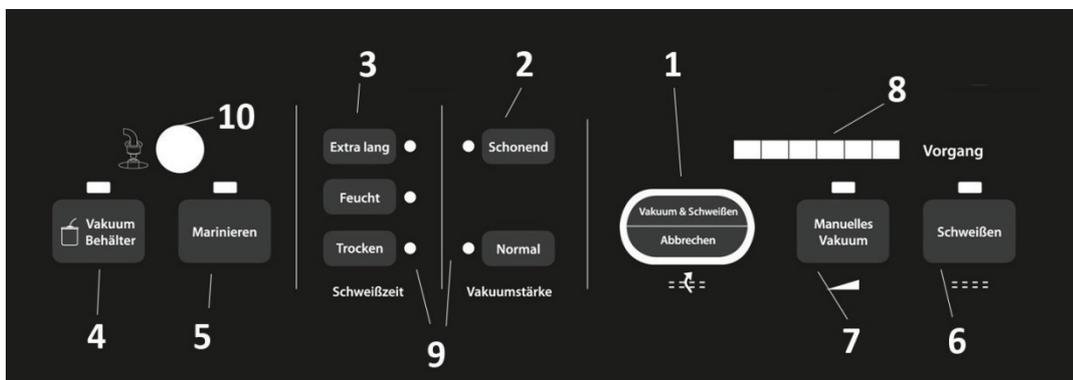
19. Cutterschiene

⚠ 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



1 Vakuum & Schweißen/Abbrechen: Dieser Knopf hat zwei Funktionen abhängig vom Status des Gerätes

- **Im Standby-Modus** startet der Knopf das automatische Vakuumieren und Versiegeln eines Beutels.
- **Im Arbeits-Modus** stoppt der Knopf jeden Arbeits-Vorgang.

2 Vakuumstärke: Zwei unterschiedliche Einstellungen zur Auswahl der Vakuumstärke

„normal“ – für normales Vakuumiergut

„schonend“ – für weiches und empfindliches Vakuumiergut. Wählen Sie „schonend“ aus, wenn eine geringere Vakuumstärke erwünscht ist.

Die Standardeinstellung ist „normal“ bei hoher Vakuumstärke.

3 Schweißzeit: Drei unterschiedliche Einstellungen zur Auswahl der Schweißzeit.

„trocken“ – für trockenes Vakuumiergut oder Vakuumiergut ohne Flüssigkeit, mit kürzerer Versiegelungszeit

„feucht“ – für feuchtes Vakuumiergut oder Vakuumiergut mit Flüssigkeit, mit normaler Versiegelungszeit

„extra lang“ – für feuchtes Vakuumiergut oder Vakuumiergut mit viel Flüssigkeit, mit extra langer Versiegelungszeit

Die Standardeinstellung ist „trocken“ mit kurzer Versiegelungszeit.

4 Vakuumbehälter: Für das Vakuumieren von Vakuumbehältern, Weinstopfen und anderem Zubehör mittels eines Vakuumschlauches.

5 Marinieren: Für das Marinieren in einem Vakuumbehälter.

6 Schweißen: Zwei unterschiedliche Funktionen

- Zum Verschweißen eines Beutels ohne Vakuumiervorgang, zum Beispiel wenn ein Beutel von der Folienrolle verschweißt werden soll.

- Wenn die Vakuum & Schweißen-Funktion in Betrieb ist, kann dieser Knopf gedrückt werden, um sofort den Vakuumprozess zu beenden und den Beutel damit unter geringerer Vakuumstärke zu verschließen.

7 Manuelles Vakuum: 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.

8 LED-Fortschritts-Anzeige Zeigt den Fortschritt des Arbeitsprozesses an.

9 LED-Zustands-Anzeige Zeigt an welche Funktion ausgewählt ist, zum Beispiel „schonend“ und „feucht“.

10 Vakuumschlauch-Anschluss: Zum Anschluss eines Vakuumschlauchs für das Vakuumieren von Vakuumbehältern oder Weinstopfen.

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 Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel

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



Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle an und stellen Sie den Hauptschalter (dieser befindet sich an der Rückseite des Gerätes) auf "I". Öffnen Sie die obere Abdeckung.

Überprüfen Sie, dass der Cutter an einem Ende der Cutterschiene positioniert ist. Drücken Sie dann die Cutterschiene wieder nach hinten.



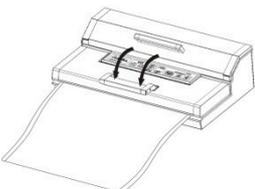
Rollen Sie die Folie auf die von Ihnen gewünschte Länge aus und schneiden Sie sie, mit einem genauen und sauberen Schnitt, auf die gewünschte Länge zu.



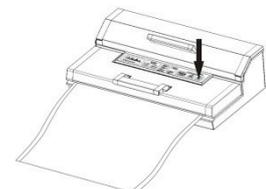
Legen Sie ein Ende des Beutels über den Schweißbalken aber nicht in die Vakuumkammer.



Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den vorderen Griff fest herab.



Drücken Sie die Taste „Schweißen“.



Drücken Sie den vorderen Griff wieder nach oben, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Beutel. Dieser kann nun zum Vakuumieren benutzt werden.



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.

7.2 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.

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

Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels und vergewissern Sie sich, dass keine Falten und keine Wellen auf den Flächen des offenen Endes sind.



Vergewissern Sie sich, dass sich beide Seiten des offenen Endes des Beutels innerhalb der Vakuumkammer befinden. Dies garantiert, dass kein Vakuum entweicht.



Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den vorderen Griff fest herab.

Überprüfen Sie die LED-Zustands-Anzeigen und wählen Sie die von Ihnen gewünschte Versiegelungszeit und Vakuumstärke aus.

Drücken Sie "Vakuum & Schweißen". Die LED-Fortschritts-Anzeige leuchtet auf und es wird automatisch Luft abgesaugt und der Beutel dann versiegelt.

Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten (z.B. weil der Beutel nicht ordnungsgemäß positioniert ist), drücken Sie „Abbrechen“.

HINWEIS

- ▶ Stecken Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Beutel; lassen Sie genügend Platz, so dass die geöffnete Seite des Beutels leicht in dem 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.
- ▶ Blanchieren Sie 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 Feuchtigkeit von den Lebensmitteln aufzunehmen.
- ▶ 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.

7.3 Vakuum-Verpacken in einem Vakuumbehälter

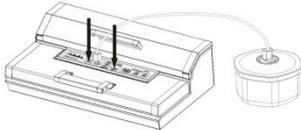
Wischen Sie den Vakuumbehälter-Deckel und den Behälter ab, um sicher zu stellen dass diese sauber und trocken sind.



Füllen Sie das Vakuumiergut in den Behälter. Achten Sie darauf nicht zu viel Vakuumiergut einzufüllen. Verschließen Sie den Deckel.

Befestigen Sie ein Ende des Vakuumschlauches am Anschluss am Gerät und ein Ende am Anschluss auf dem Behälterdeckel.

Überprüfen Sie die LED-Zustands-Anzeige für die Vakuumstärke, „normal“ muss ausgewählt sein.



Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den vorderen Griff fest herab.

Drücken Sie „Vakuumbehälter“. Drücken Sie am Anfang des Vakuumiervorgangs den Deckel fest an, um zu verhindern, dass Luft entweichen kann. Der Vakuumiervorgang endet automatisch, wenn eine ausreichende Vakuumstärke erreicht ist.

Entfernen Sie den Vakuumschlauch vom Anschluss am Deckel des Behälters und am Gerät.

7.4 Marinieren mit in einem Vakuumbehälter

Wischen Sie den Vakuumbehälter Deckel und den Behälter ab, um sicher zu stellen, dass diese sauber und trocken sind.

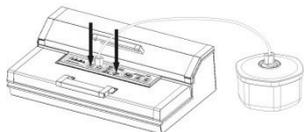
Füllen Sie das Vakuumiergut in den Behälter. Achten Sie darauf nicht zu viel Vakuumiergut einzufüllen. Verschließen Sie den Deckel.



Befestigen Sie ein Ende des Vakuumschlauches am Anschluss am Gerät und ein Ende am Anschluss auf dem Behälterdeckel.

Überprüfen Sie die LED-Zustands-Anzeige für die Vakuumstärke, „normal“ oder „schonend“ können ausgewählt werden.

Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den vorderen Griff fest herab.



Drücken Sie „Marinieren“. Die LED-Fortschritts-Anzeige leuchtet während dem Vorgang. Luft wird entzogen und nach dem Vakuumiervorgang automatisch wieder eingelassen. Nach drei Minuten Pause beginnt der Arbeitszyklus von vorne. Der Vorgang geht über 5 Arbeitszyklen.

Wenn die Fortschritts-Anzeige erlischt, ist der Mariniervorgang abgeschlossen. Entfernen Sie den Vakuumschlauch vom Anschluss am Deckel des Behälters und am Gerät.

7.5 Gebrauch der Funktion „Manuelles Vakuum“

Da der Druck des Vakuumierens für manche Lebensmittel zu groß ist, und diese im Beutel gedrückt werden könnten, können Sie mit der Funktion „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 Druckregelung 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.

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. Das garantiert, dass kein Vakuum entweicht.
4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den vorderen Griff fest herab.
5. Drücken Sie die Taste „**Manuelles Vakuum**“. 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 „**Abbrechen**“ um den Vorgang zu unterbrechen.

7.6 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.

7.7 Öffnen eines verschweißten Beutels

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

7.8 Aufbewahrung des Vakuuierers FastVac 4000

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.

⚠ GEFAHR

- ▶ 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.

◆ 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.

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 Tabelle 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	Rolle 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, Krümel, 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 12 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

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

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

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

12 Technische Daten

Gerät	Vakuumierer
Name	FastVac 4000
Modell	VS5400
Artikel-Nr.	1405
Anschlussdaten	220-240V~ 50Hz
Leistungsaufnahme	350 W
Außenabmessungen (B/H/T)	515 x 285 x 160 mm
Gewicht	6 kg