
COSO®

D E S I G N

Original bruksanvisning
Kammarvakuumerare
VacuChef 70



CE



Artikelnr. 1418

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.: 1418 07.11.2018

Med förbehåll för tryck-och skrivfel.

Bild avvikelser från originalprodukten kan förekomma på grund av tekniska skäl.

© 2018 Braukmann GmbH

1	Original bruksanvisning	5
1.1	Allmänt	5
1.2	Information om denna bruksanvisning	5
1.3	Varningstexter	5
1.4	Ansvarsbegränsning	6
1.5	Upphovsmannarättsskydd	6
2	Säkerhet	6
2.1	Avsedd användning	6
2.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	7
2.3	Riskkällor	8
2.3.1	Risk för brännskador	8
2.3.2	Brandfara	8
2.3.3	Fara genom elektrisk ström	8
3	Säkerhetsanvisningar för förvaring av livsmedel	8
4	Idrifttagning	9
4.1	Säkerhetsanvisningar	9
4.2	Leveransomfattning och transportinspektion	9
4.3	Användningsområde	9
4.4	Uppackning	10
4.5	Avfallshantering av emballaget	10
4.6	Uppställning	10
4.6.1	Krav på uppställningsplatsen	10
4.7	Elektrisk anslutning	11
4.7.1	Skarvsladd	11
5	Konstruktion och funktion	11
5.1	Översikt	12
5.2	Manöverorgan	13
5.3	Märkskylt	13
6	Manövrering och drift	13
6.1	Ställa in vakuumeringstiden	14
6.2	Ställa in svetstiden	14
6.3	Vakuumpackning i en påse i vakuumkammaren	14
6.4	Vakuumpackning i en påse från rullen	15
6.5	Påsar och rullar	16
6.6	Marinera	16
6.7	Öppning av en hopsvetsad påse	17

6.8 Förvaring av vakuumpackaren:	17
7 Rengöring och skötsel	17
7.1 Säkerhetsanvisningar	17
7.2 Rengöring	18
8 Åtgärdande av störningar	18
8.1 Säkerhetsanvisningar	18
8.2 Störningsorsaker och åtgärder	18
9 Avfallshantering av uttjänt apparat	19
10 Garanti	20
11 Tekniska data	20

1 Original bruksanvisning

1.1 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.

1.2 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av vakuumpackaren (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning, • manövrering, • åtgärdande av störningar och/eller
- rengöring av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

1.3 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.

1.4 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
- icke fackmässiga reparationer
- tekniska förändringar, modifieringar av apparaten
- att användning sker på icke avsett sätt
- 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.

1.5 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.

2 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.

2.1 Avsedd användning

Denna apparat är endast avsedd att användas i slutna utrymmen för vakuumering av påsar, samt för svetsning av folier.

Denna apparat är utformad och byggd för kommersiell användning och får endast användas av fackpersonal i restauranger, kantiner och liknande kommersiella företag.

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.

2.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

HINWEIS

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK

- ▶ 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.
- ▶ I samband med skador på anslutningskabeln måste en särskild anslutningskabel monteras genom en av tillverkaren auktoriserad fackman, för att undvika faror.
- ▶ Försäkra dig om att locket på apparaten är upplåst innan du stoppar in eller drar ut stickkontakten från uttaget. Dra ut apparatens stickkontakt när apparaten inte används och innan varje rengöring.
- ▶ 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.
- ▶ Barn under 8 år och äldre barn utan uppsikt får inte rengöra apparaten eller utföra andra arbeten på den.
- ▶ Apparaten och tillhörande anslutningskabel måste förvaras oåtkomligt för barn under 8 år.
- ▶ Apparaten ska rengöras regelbundet och livsmedelsrester ska alltid tas bort.
- ▶ Lagra och använd inte maskinen ute i det fria.
- ▶ 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.
- ▶ Öppna inte locket om apparaten flyttas.
- ▶ Grip inte in med händerna i apparaten under vakuumerings- och svetsprocessen.
- ▶ Flytta inte apparaten under vakuumerings- och svetsprocessen.
- ▶ **LÄS NOGA INGENOM SÄKERHETSANVISNINGARNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BRUK.**

2.3 Riskkällor

2.3.1 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.

2.3.2 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).

2.3.3 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, för att undvika faror.
- ▶ 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.
- ▶ Apparatens 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.

3 Säkerhetsanvisningar för förvaring av livsmedel

Vakuumpackare kommer att i grunden förändra dina inköp och ditt sätt att förvara livsmedel. Du kommer att vänja dig så vid vakuumpackningen, att den blir till en oundgänglig del av din matberedning. Följ vissa tillvägagångssätt i samband med vakuumsvetsning; på så vis kan du garantera kvalitet och säkerhet hos dina livsmedel.

HINWEIS**OBS**

För säkert arbete med apparaten ska följande allmänna säkerhetsanvisningar följas:

- ▶ Om känsliga livsmedel värmts upp eller tinats upp eller förvaras utan kyla, måste de omgående förtäras.
- ▶ Innan du vakuumpackar dina livsmedel, är det viktigt, att du tvättar händerna och rengör samtliga utensilier och ytor.
- ▶ Lägg in livsmedel med kort hållbarhet i kyl eller frys omedelbart efter vakuumsvetsningen. Låt dem inte ligga i rumstemperatur.
- ▶ Hållbarhetstiden för torra livsmedel, som t.ex. nötter, kokosnötter eller spannmål, förlängs i samband med vakuumsvetsad förpackning, om de förvaras mörkt. Syre och värme leder till att fettrika livsmedel härsknar.
- ▶ Skala frukter och grönsaker, t.ex. äpplen, bananer, potatis och rotfrukter, innan de vakuumsvetsas, eftersom detta förlänger hållbarhetstiden.
- ▶ Om vissa typer av grönsaker, t.ex. broccoli, blomkål och kål ska svetsas in absolut lufttätt, måste de först snabbt förvällas och frysas in, eftersom de annars avger gaser.

4 Idrifttagning

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

4.1 Säkerhetsanvisningar

▲GEFAHR**FARA**

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.

4.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- vakuumpackare VacuChef 70
- bruksanvisning
- 30 påsar (20 x 30 cm)
- 1 svetsbalken
- 1 packning

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.

4.3 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 oundgänglig 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 campingturer 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.

4.4 Uppackning

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



4.5 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. 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.

4.6 Uppställning

4.6.1 Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av apparaten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

- Apparaten måste ställas upp på ett fast, jämnt, vågrätt och värmebeständigt underlag med tillräcklig bärförmåga och utrymme för apparaten och vad som kan förväntas vara de största och tyngsta artiklar som ska vakuumpackas.
- Flytta inte vakuumpackaren medan den är i drift.
- Välj uppställningsplatsen så, att barn inte kan komma åt apparatens heta svetsbalk.
- Ställ inte apparaten i en het, våt eller mycket fuktig omgivning eller i närheten av brännbara material.
- För korrekt drift behöver apparaten tillräckligt luftflöde. Lämna 10 cm fritt utrymme på alla sidor vid uppställningen.

-
- Eluttaget måste vara lätt åtkomligt, så att det i en nödsituation går lätt att dra ur nätsladden.
 - Uppställning av apparaten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.

4.7 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.

4.7.1 Skarvsladd

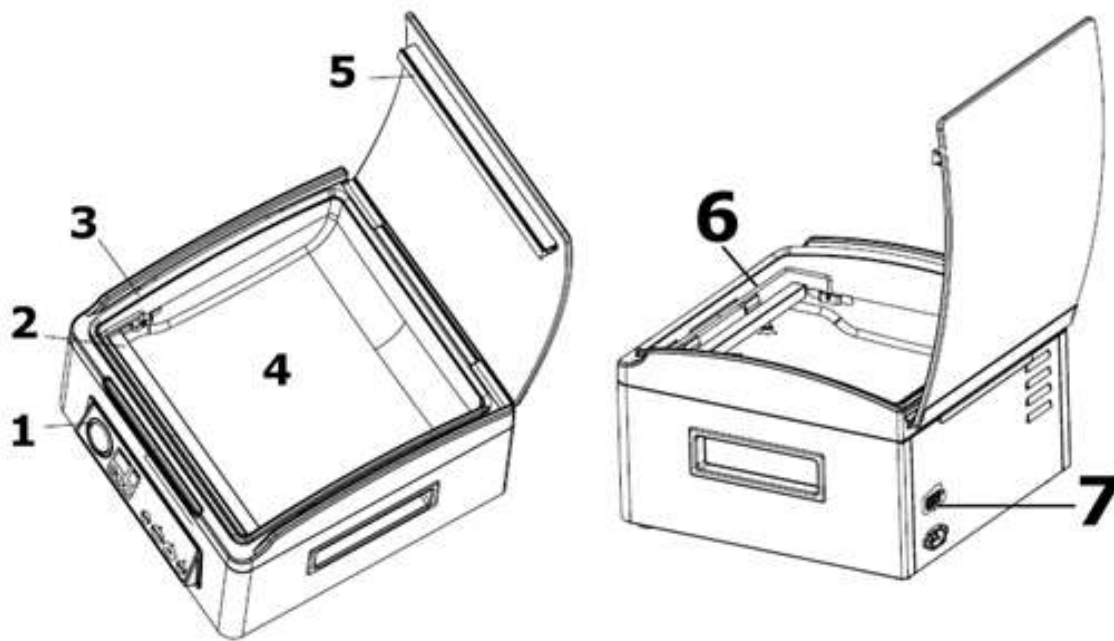
Om skarvsladd används:

- ▶ 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.

5 Konstruktion och funktion

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

5.1 Översikt



1 Undertrycksindikering: Visar undertrycksnivån i kammaren

2 svetsbalken, som innehåller en teflonbelagd värmartråd; den gör det möjligt att försegla påsen, utan att den klibbar fast.

3 Packning

4 Vakuumkanare: Lägg påsen i kammaren

5 Gummipackning: Trycker påsen mot svetsbalken.

6 Fixering: För fixering av påsen under vakuum- och svetsprocessen. Lyft och fäll ned för fixering av påsen.

7 På-/avknapp

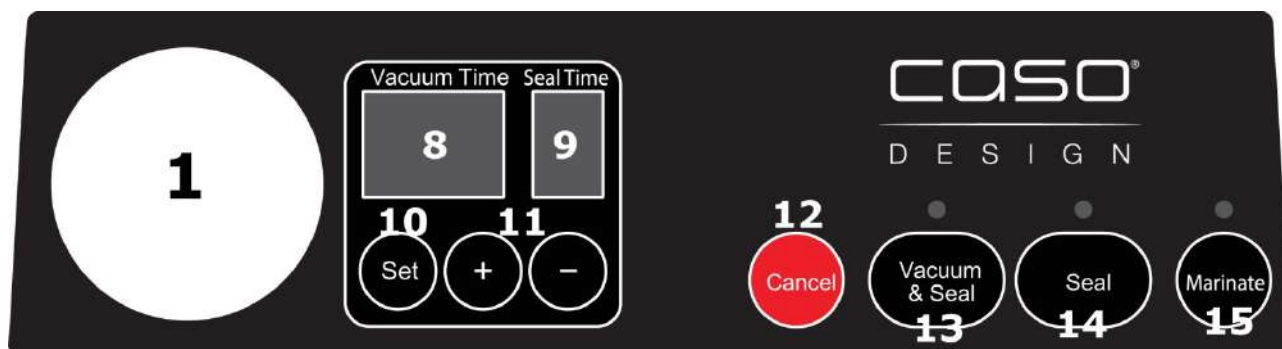
▲GEFAHR

FARA

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.

5.2 Manöverorgan



1 Undertrycksindikering

8 Indikering vakuumeringstid (Vacuum Time): numerisk indikering med två funktioner

- Visar vakuumeringsprocessens framsteg
- Visar inställd vakuumeringstid

9 Indikering svetsstid (Seal Time): numerisk indikering med två funktioner

- Visar svetsprocessens framsteg
- Visar inställd svetsstid

10 Inställning av tidsspecifikationerna (Set): För inställning av vakuumeringstiden från 30 – 99 eller svetsstiden från 3 – 9 sekunder.

11 +/- För att öka/minska vakuumeringstiden eller svetsstiden

12 Avbryt (Cancel): under vakuumerings-/svetsprocessen stoppas apparaten.

13 Vakuum och svetsning (Vacuum & Seal): I standby-läget startar knappen den automatiska vakuumeringen och förseglingen av en påse

14 Svetsning (Seal): Två olika funktioner

- För försegling av en påse utan vakuumeringsprocess, till exempel när en påse från folierullen ska svetsas.
- Om vakuum- och svetsfunktionen är i drift kan du trycka på denna knapp för att omedelbart avsluta vakuumprocessen, och därmed försegla påsen under lägre vakuumstyrka.

15 Marinering (Marinate): För marinering i en vakuumbehållare (utan lock).

5.3 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens baksida.

6 Manövrering och drift

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

6.1 Ställa in vakuumeringstiden

Tryck en gång på knappen "Set". Den förinställda vakuumeringstiden blinkar.

Nu kan du ställa in vakuumeringstiden med +/-.

Olika livsmedel och påstorlekar kräver olika vakuumeringstider.

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

6.2 Ställa in svetstiden

Tryck två gånger på knappen "Set". Den förinställda svetstiden blinkar. Nu kan du ställa in svetstiden med +/- . Svetstiden beror på påsmaterial och storlek, omgivningstemperaturer samt typ av livsmedel.

Öka svetstiden med 2 sekunder vid kalla omgivningstemperaturer samt fuktiga påsar.

6.3 Vakuumpackning i en påse i vakuulkammaren

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

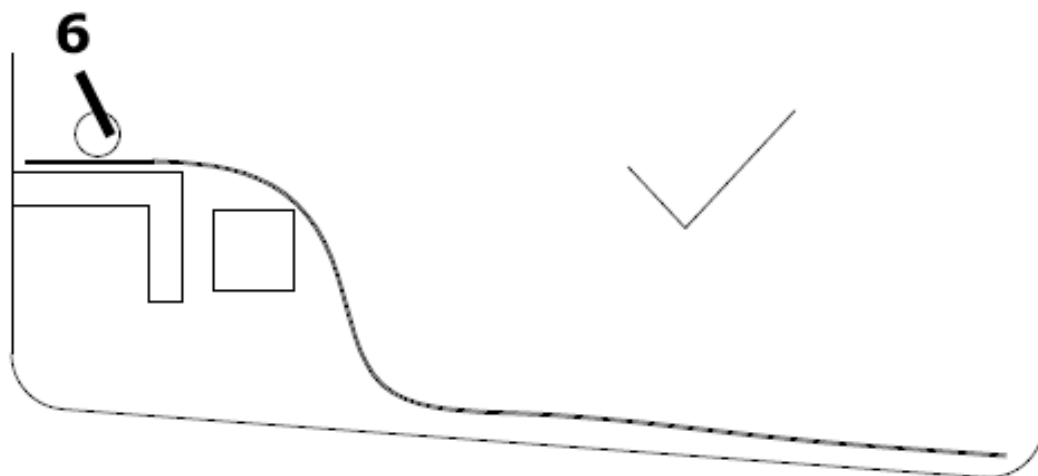
Lägg in det livsmedel som ska förvaras i påsen.

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

HINWEIS

OBS

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



Se bild: 6 Fixering

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

Stoppa in stickkontakten. Koppla in apparaten. Inställd vakuüm- och svetsstid visas på displayen. Anpassa vakuüm- och svetsstiden efter önskemål.

Stäng locket och tryck på Vakuumering och svetsning (Vacuum and Seal).

Tryck locket nedåt i 2 sekunder efter vakuumeringsprocessen har startat.

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

HINWEIS**OBS**

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

Öppna locket och ta ut påsen.

HINWEIS**OBS**

- ▶ Låt apparaten svalna i 1 minut innan den används igen för en optimal svetsprocess.
- ▶ Ta bort överflödiga vätska eller livsmedelsrester från vakuumkanalen efter varje vakuumprocess.

6.4 Vakuumpackning i en påse från rullen

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

Stoppa in stickkontakten. Koppla in apparaten. Inställd vakuumpack- och svetsningstid visas på displayen. Anpassa vakuumpack- och svetsningstiden efter önskemål.

Rulla av folie till önskad längd och skär av den med ett exakt och rent snitt till önskad längd.

Öppna locket på apparaten och lägg en av de öppna ändarna på påsen över svetsbalken och fixera denna. Påsens öppna ände måste fortfarande vara i apparaten. Stäng locket på apparaten.

Tryck på svetsning (Seal). Påsen förseglas. Vakuumpacktiden blinkar med 0. Pumpen arbetar en kort stund. Då räknas svetsningstiden ner till 0 och motsvarande indikeringslampa blinkar. Denna slocknar när processen är avslutad.

Öppna locket och ta ut påsen.

Nu kan den användas för vakuumering.

HINWEIS**OBS**

- ▶ Förvissa dig om att längden på den påse du ska använda är minst **8 cm längre** än det livsmedel som ska konserveras och räkna med **ytterligare 2 cm**, om påsen sedan den har öppnats, ska förseglas ytterligare en gång.
- ▶ Lägg inte in för mycket livsmedel i påsen; lämna tillräckligt mycket utrymme, så att det går lätt att placera påsens öppna sida i vakuumpackaren.
- ▶ Fukta inte påsens öppna sida. Våta påsar är svåra att försegla.
- ▶ Rengör och släta ut påsens öppna ände innan den svetsas samman. Försäkra dig om att inga matrester eller veck finns i påsöppningen. Främmande föremål eller en skrynklig påse kan leda till svårigheter vid hopsvetsningen.

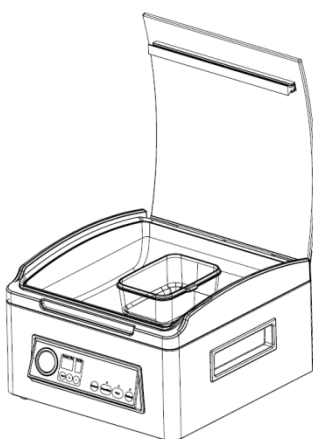
- ▶ Låt inte för mycket luft finnas kvar i påsen. Innan du svetsar ihop påsen lufttätt, ska du i förväg trycka ut luft ur påsen. Om det finns för mycket luft i påsen kan belastningen på vakuumpumpen öka så kraftigt, att motorn inte har tillräcklig effekt för att suga ut all luft ur påsen.
- ▶ Om de livsmedel, som ska förslutas lufttätt, har vassa kanter, t.ex. ben, spaghetti eller skaldjur, ska du linda in livsmedlen i hushållspapper. På detta sätt förhindras att påsen skadas.
- ▶ För att försluta vätskehaltiga livsmedel, t.ex. soppor, puddingar eller grytor, absolut lufttätt, ska de först frysas in i en bakform eller härdad skål. Svetsa sedan ihop lufttätt och frys in på nytt.
- ▶ Förväll grönsaker kort i kokande vatten eller i mikrovågsugn, kyl sedan ned grönsakerna och förpacka dem vakuomtätt i praktiska portioner.
- ▶ För att svetsförsluta icke frysta livsmedel vakuomtätt, krävs ca 5 cm extra påslängd, för att livsmedlen ska kunna expandera under infrysningen. Lägg kött eller fisk på hushållspapper och vakuumpacka tillsammans med papperet, som har fördelen att ta upp fukt från livsmedlen.
- ▶ Innan du förvarar livsmedel som t.ex. tortillas, crêpes, hamburgare eller pastejer, ska du lägga bakplåts- eller smörpapper mellan livsmedlen, för att bättre kunna stapla dem. Senare är det då lättare att ta ut en del av de frysta livsmedlen och återförsluta förpackningen och frysa in igen.

6.5 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.

6.6 Marinera

Lägg maten som ska marinerats i vakuumbehållaren. Öppna locket på apparaten och ställ in behållaren utan lock i vakuumkantern.

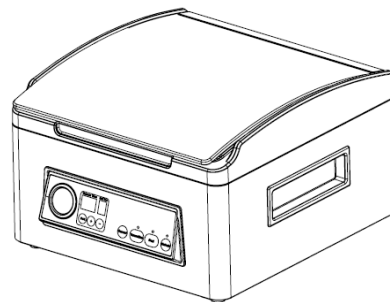


Stäng locket på apparaten och tryck på Marinera (Marinate).

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

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

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



6.7 Öppning av en hopsvetsad påse

Skär klipp upp påsen med en sax längs svetsfogen.

6.8 Förvaring av vakuumpackaren:

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

HINWEIS

- ▶ 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.

7 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.

7.1 Säkerhetsanvisningar

▲GEFAHR FARA

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.



GEFAHR FARA

- ▶ 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.

7.2 Rengöring

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

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

◆ Förvaringspåsar

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



GEFAHR FARA

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

8 Åtgärdande av störningar

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

8.1 Säkerhetsanvisningar



GEFAHR FARA

- ▶ 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.

8.2 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 "Vakuumpförpackning 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.
Påsen smälter	Påsen har svetsats för länge.	Kontrollera om en för lång svetstid har ställts in.

HINWEIS

OBS

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

9 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.

10Garanti

För denna produkt lämnar vi från och med försäljningsdatum 12 månaders garanti med avseende på bristfälligheter, vilka kan härledas till tillverknings- eller materialfel.

Dina garantiåtagandanspråk enligt gällande lagstiftning – i Tyskland §439 ff. BGB-E – påverkas inte av detta. Garantin omfattar inte skador, vilka uppkommit genom felaktig hantering eller användning, inte heller bristfälligheter vilka enbart i ringa grad påverkar apparatens funktion eller värde. Vidare är 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 för yrkesmässigt bruk. I samband med berättigade reklamationer kommer vi att i eget val reparera den defekta apparaten eller byta ut den mot en felfri apparat. Uppenbara brister ska anmälas inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna. För att hävda ett garantianspråk, ska ni kontakta oss innan apparaten skickas tillbaka (alltid med inköpskvitto).

11Tekniska data

Apparat	Kammarvakuumerare
Benämning	VacuChef 70
Artikel-nr.	1418
Anslutningsdata	220 V - 240 V; 50 Hz - 60 Hz
Effektbehov	350 W
Yttermått (B/H/D)	365 x 236 x 450 mm
Vikt	11,85 kg
Kapacitet	4,2 m ³ /h (70 L/min)
Maximal påsbredd	Lämplig för påsar på 30 cm