

**COSO**<sup>®</sup>  
D E S I G N

**Original  
Operating Manual  
Vacuum Sealer System  
VC 10 (11340)**



**Intertek**  
5017422

---

**USA Branch**

**CASO Design USA LLC**

[Info@CasoDesignUSA.com](mailto:Info@CasoDesignUSA.com)

[www.CasoDesignUSA.com](http://www.CasoDesignUSA.com)

T.: 908.604.0677

Document-Number: 11340 06-15-2021

Printing and typographical errors reserved.

© 2021 CASO Design USA LLC

<b>1. Operating Manual</b> .....	<b>5</b>
1.1 Important Safeguards .....	5
1.2 General.....	5
1.3 Information in this manual.....	5
1.4 Warning notices .....	6
1.5 Limitation of liability .....	6
1.6 Copyright protection.....	7
<b>2 Safety</b> .....	<b>7</b>
2.1 Intended use .....	7
2.2 General Safety information .....	7
2.3 Sources of danger.....	8
2.3.1 Danger of burns .....	8
2.3.2 Danger of fire.....	8
2.3.3 Dangers due to electrical power .....	8
2.4 Food storage safety information .....	9
<b>3 Getting Started</b> .....	<b>9</b>
3.1 Packaging safety information .....	9
3.2 Delivery scope and transport inspection.....	9
3.3 Functions .....	10
3.4 Unpacking .....	10
3.5 Disposal of the packaging .....	10
<b>4 Setup</b> .....	<b>10</b>
4.1 Setup location requirements .....	10
4.2 Electrical connection .....	11
<b>5 Design and Function</b> .....	<b>11</b>
5.1 Complete overview .....	12
5.2 Control Panel .....	13
5.3 Rating plate.....	13
<b>6 Operation and Handling</b> .....	<b>13</b>
6.1 Operating Instructions .....	13
6.2 Bags and rolls .....	14
6.3 Making a bag using the bag roll.....	14
6.4 Vacuum packaing with a bag.....	14
6.5 Use of the function Pulse Vacuum .....	15
6.6 Vacuum package in a Canister .....	16
6.7 Vacuuming sealing tips .....	16
6.8 Open a sealed bag .....	17
6.9 Storing your vacuum sealing system .....	17

---

<b>7</b>	<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>18</b>
7.1	Safety information.....	18
7.2	Cleaning .....	18
<b>8</b>	<b>Troubleshooting</b> .....	<b>19</b>
8.1	Safety notices .....	19
8.2	Troubleshooting table.....	19
<b>9</b>	<b>Disposal of the Old Device</b> .....	<b>20</b>
<b>10</b>	<b>Guarantee</b> .....	<b>20</b>
<b>11</b>	<b>Technical Data</b> .....	<b>21</b>

---

# 1 Operating Manual

## 1.1 Important Safeguards

1. Read all instructions before using.
2. This appliance generates heat. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electrocution do not immerse any part of the unit in liquid.
4. Unplug the unit when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before cleaning.
5. Inspect the unit, its power cord and plug for any damage before using. If there appears to be any damage or if the unit shows signs of malfunctioning, do not use the appliance. Return the appliance to the nearest authorized service facility for inspection and repair.
6. Do not use accessory attachments that have not been recommended by the manufacturer.
7. Do not use outdoors.
8. Do not allow cord to touch hot surfaces or hang over sharp edges such as those on countertops.
9. Do not place the unit on or near a hot gas or electric burner, or heated oven.
10. Exercise caution when moving cookware containing hot oil or other hot liquids.
11. To unplug the unit, turn off the unit then remove the plug from its outlet.
12. Do not use this appliance for any unintended use.
13. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

## 1.2 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your vacuum sealer system will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

## 1.3 Information in this manual

These Operating Instructions are a component of the vacuum sealer system (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

---

## 1.4 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

### **Danger**

**A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

### **Warning**

**A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

### **Attention**

**A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

### **Please note**

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

## 1.5 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

---

## 1.6 Copyright protection

This document is copyright protected.

CASO Design USA LLC. reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

## 2 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

### 2.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for cooling wine and other beverages. Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

#### **Warning**

##### **Danger due to unintended use!**

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

### 2.2 General Safety information

#### **Please note**

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

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children. Children are not allowed to play with the device. The device and its power cable must be kept away from children.
- ▶ The device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.

## Please note

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on the unit. Improperly performed repairs can cause considerable dangers.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled. Please note
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ When finished, please unplug by grasping the plug and not the cord, to avoid any injury.
- ▶ For the correct storage, please slightly close the cover, do not lock, it will deform the gaskets and affect the machine function.
- ▶ Never immerse the device in water or other liquids and do not place in the dishwasher.

## 2.3 Sources of danger

### 2.3.1 Danger of burns

#### **Danger**

**The sealing bar gets very hot. Please observe the following safety notice in order not to burn yourself or others.**

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

### 2.3.2 Danger of fire

#### **Danger**

**There is a danger of fire due to the event the device is not used properly. Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:**

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

### 2.3.3 Dangers due to electrical power

#### **Danger** Mortal danger due to electrical power!

**Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:**

- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

---

## **Danger**

- ▶ Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry.
- ▶ Do not insert objects into the openings of the device.

## **2.4 Food storage safety information**

Please follow specific procedures for vacuum sealing; so you can guarantee the quality and safety of your vacuumed / sealed food.

### **Please note**

- ▶ Once perishable foods have been heated, defrosted or un-refrigerated, consume them immediately.
- ▶ Before vacuum sealing, wash your hands, any utensils and all surfaces that may come in contact with food.
- ▶ Refrigerate or freeze the perishable foods immediately after vacuum sealing them. Do not leave perishable foods sitting at room temperature.
- ▶ The shelf life of dry foods such as nuts, coconut or cereals that have been vacuum sealed will be extended significantly if they are stored in a cool, dark place. Exposure to oxygen and warm temperatures will cause high-fat content foods to become rancid.
- ▶ Before vacuum sealing some fruit and vegetables such as apples, bananas, potatoes and other root vegetable sit is best to peel them to extend their shelf lives.
- ▶ Some vacuum sealed fresh vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage can emit gases. Blanch and freeze these foods before vacuum sealing to reduce this effect.

## **3 Getting Started**

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

### **3.1 Packaging safety information**

#### **Warning**

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

### **3.2 Delivery scope and transport inspection**

As a rule, the vacuum sealer system is delivered with the following components:

- VC 10
- vacuum hose
- portable cutter
- 35 top-quality bags 8"x11"
- Operating Instructions

#### **Please note**

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

---

### 3.3 Functions

Vacuum-packaged foods stay fresh for up to eight times longer: maintain taste and freshness, and reduce costs with less spoiled food.

- Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables for refrigerated storage.
- Maintain the freshness of dry foods, such as beans, nuts, and cereals.
- Besides storing food, there are many other uses for vacuum sealing: Protect moisture-sensitive items such as camping supplies, matches, first aid kits, roadside flares and clothing. Protect prized collectibles from dust and moisture.

### 3.4 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.

### 3.5 Disposal of the packaging

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



Take any packaging materials that are no longer required to a recycling collection point for proper disposal.

### Please note

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

## 4 Setup

### 4.1 Setup location requirements:

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

- The device must be set up on a firm, flat and horizontal surface with sufficient load-bearing capacity for the vacuum sealer system and the maximum weight of the food that should be vacuum-sealed.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach the hot sealing strip of the device.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 4" around the device.

- 
- Do not move the vacuum sealer system when it is in operation.
  - The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
  - The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

## **4.2 Electrical connection**

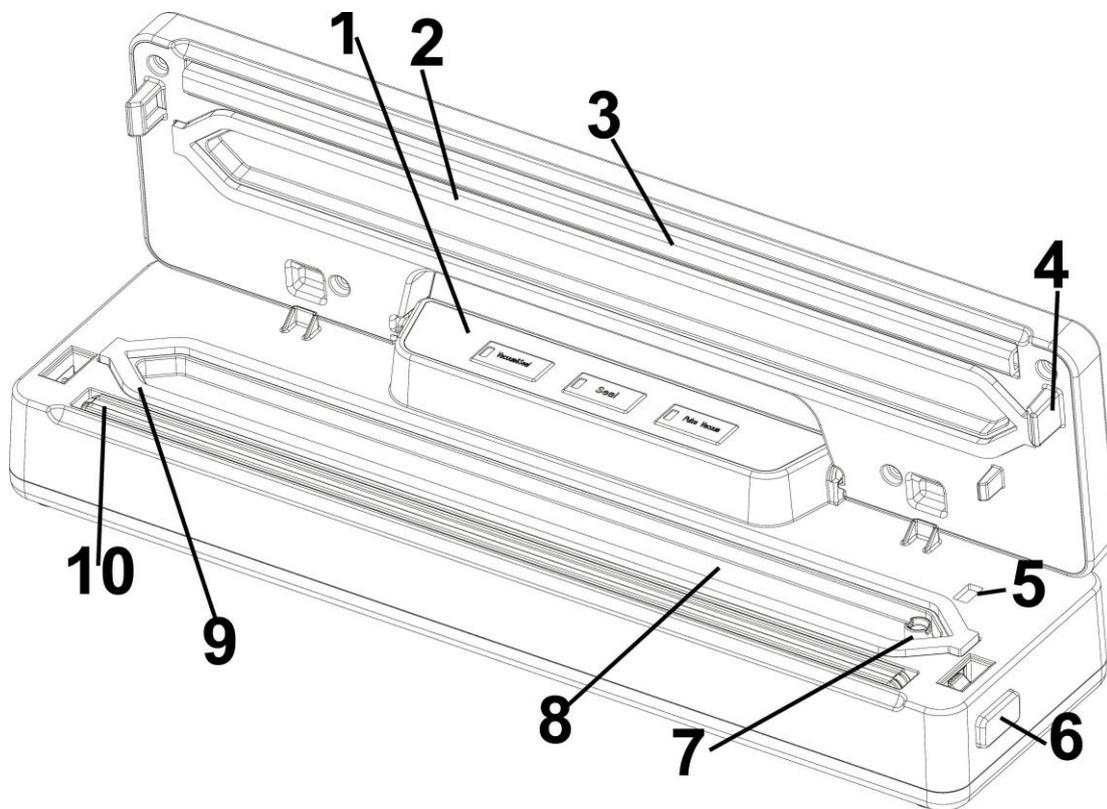
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device.  
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.  
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

## **5 Design and Function**

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

## 5.1 Complete overview



- 1 Control panel
- 2 Upper gasket + 9 lower gasket
- 3 Sealing profile: which presses the bag against the sealing bar
- 4 Locking hook
- 5 Safety switch: With open lid the heating element will not work.
- 6 Cover release button
- 7 Air intake connected with the vacuum chamber and pump. Do not cover this air intake during vacuuming and sealing of a bag. For connection of vacuum hose for vacuuming of canisters.
- 8 Vacuum chamber
- 10 Sealing bar and teflon tape: Contains a heating wire covered with Teflon which allows the bag to seal but not to stick to the sealing bar.

### **Warning**

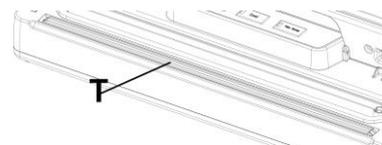
**The sealing bar gets very hot. Please observe the following safety notice in order not to burn yourself or others.**

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

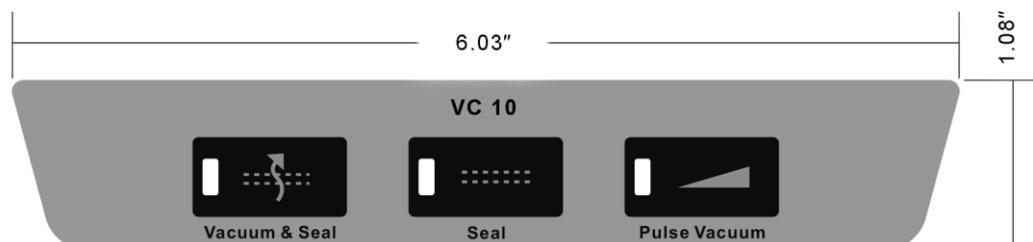
---

## Please note

▶ Do not remove the teflon tape!



## 5.2 Control panel



### Vacuum & Seal

For automatic vacuuming and sealing of bags or containers. Press the button again to cancel the operation.

### Seal

For sealing of a bag without additional vacuum operation. Press the button again to cancel the operation.

### Pulse Vacuum

As long as you press the button air is withdrawn from the bag. If you release the button this operation will stop. Afterwards seal the bag with **Seal** button. Also usable for canisters.

## 5.3 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

## 6 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

### 6.1 Operating Instructions

After each sealing session and before starting up, check to make sure the unit and all accessories that come in contact with the food are thoroughly clean. Follow the cleaning instructions in chapter "cleaning and maintenance".

---

## 6.2 Bags and rolls

Please only use specified bags and rolls designed for vacuum sealing. Do not use other materials such as plastic wrap. All vacuum rolls and bags delivered by CASO are appropriate for cooking under vacuum (sous vide).

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

## 6.3 Making a bag using the bag roll

Place the device on a dry place.

1. Unroll the bag to the desired length and cut the bag to the appropriate length with precise and clear cut.
2. Open the lid and place one end of the bag over the lower gasket and close the lid.
3. Firmly press the cover down on both sides until you hear two “click” noises. Use both hands for this
4. Press the **Seal** button to seal the bag. The corresponding LED lights up and goes off when the process is complete. Now you have a custom-sized bag.

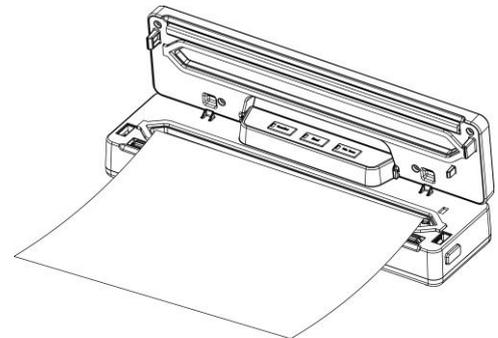
### Please note

- ▶ Make sure that the bag you want to use is at least **3.1"** longer than the food. Add another **0.8"** each time the bag is re-used.

## 6.4 Vacuum packing with a bag

Place the device on a dry place.

1. Put the food that you want to preserve inside the bag.
2. Place the bag into the device as shown on the picture. Do not place the bag over the air intake, otherwise the vacuum cannot be generated correctly.
3. Firmly press the cover down on both sides until you hear two “click” noises. Use both hands for this.
4. Press the **Vacuum & Seal** then the bag will be automatically vacuumed and sealed. The corresponding LED lights up and goes off when the process is complete.
5. After that press the two cover release buttons.
6. Check the appearance of the sealed bag; it should have a stripe across the seal and no wrinkles otherwise the seal may not be complete
7. If you need to interrupt the operation then press **Vacuum & Seal button** again and then the cover release buttons to open the cover.



---

## Please note

- ▶ Do not overstuff the bag; leave enough empty length in the open end of the bag (at least a few inches) so that the bag can be properly placed in the vacuum chamber.
- ▶ Do not wet the open end of the bag. Wet bags may not seal properly.
- ▶ Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Foreign matter or creases on the bag may result in a faulty seal.
- ▶ Press the bag to expel excess air before vacuuming it. Too much air inside the bag may result in a poor vacuum.
- ▶ If the food you're sealing has sharp edges (such as bones or shells) pack the edges with kitchen paper to avoid tearing the bag
- ▶ We suggest you allow one minute of time in between sealing sessions to allow the sealer to cool.
- ▶ When vacuum sealing liquid-based foods (such as soups or stew) freeze them first in a baking pan or tempered dish before bagging and vacuum sealing them.
- ▶ Blanch vegetables by cooking them briefly in boiling water. Allow them to cool then vacuum seal them in convenient portions.
- ▶ When vacuum sealing unfrozen food, allow at least two additional inches of bag length for expansion while freezing. Place unfrozen meat or fish on a paper towel and vacuum seal with the paper towel in the bag to absorb any extra moisture.
- ▶ Before storing foods such as tortillas, crepes or bread, use wax or parchment paper between them to stack the pieces. This will make it easier to separate.

## 6.5 Use of the function Pulse Vacuum

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

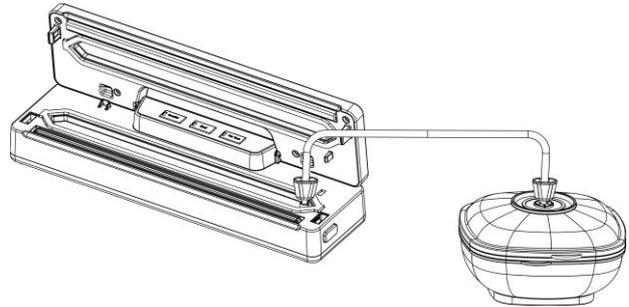
Due to the time and pressure control, the crushing of delicate foods is prevented. You can also use this function for the packaging of juicy foods to prevent that fluids are aspirated and drawn out.

1. Put the foods you want to store into the bag.
2. Be sure that the open end of the bag is within the vacuum chamber seal. This guarantees that there is no escape of the vacuum.
3. Firmly press the cover down on both sides until you hear two "click" noises. Use both hands for this.
4. Press the button **Pulse Vacuum**
5. As long as you press the button, air is withdrawn. Only when you release the button, the process stops. Thus you can exactly control the vacuum and prevent the liquid from being sucked. Hold the button pressed until the required vacuum has been reached.
6. Then press the **Seal button** and seal the bag.

---

## 6.6 Vacuum package in a Canister

1. Wipe canister cover, canister base and ensure they are clean and dry. Put the items into the canister and do not fill up too full so that the cover can be in good contact with the canister bowl rim.
2. Close the lid. Attach one end of the hose at the air intake at the device and another end to the connector at canister lid or with the adapter at canister lid.
3. Press **Vacuum & Seal button**. To ensure there is no air leaking between the lid and the canister, use your hand to push down the lid at the beginning of the vacuuming work. The device will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.
4. Alternatively you can use **Pulse Vacuum button** to regulate the strength of vacuum process by yourself and to stop at desired moment.
5. Take out the hose tube from the lid of canister at first and then from the air intake at device.



## 6.7 Vacuuming Sealing Tips

This vacuum sealer will keep your food fresh and protect the quality and nutritional value of your food. By eliminating the air from the bag or container, you will cut down on oxidation and make your food last longer.

Vacuum sealing will also prevent mold, yeast, and bacteria from growing on your food. These can all be dangerous and affect your food if you do not store your food in a cool environment. To greatly lower the growth of these microorganisms, we suggest that you keep your food at or below 40°F. Keeping your food at 0°F will not kill the microorganisms but will stop them from growing. Freeze food for long term storage and, after thawing, keep in refrigerator.

### Microwave

When thawing food, do so in a microwave or refrigerator. Cut the corner off of the bag when reheating food in a microwave. We advise against reheating greasy foods or bone-in meats in the microwave, instead put them in 170°F water on a low simmer.

### Meats and Fish

For meats and fish, best to portion out and seal while fresh. Our double sealing system provides a secure seal for added protection.

### Vacuum seal hard cheese after each use.

When sealing, leave one inch of extra space for each time you will reseal the bag. Never vacuum seal soft cheeses because they are susceptible to bacteria.

---

## Vegetables

To vacuum seal leafy vegetables, first wash and then dry using paper towels or a salad spinner. Use a container as opposed to a bag and then seal as normal.

## Coffee / Powdery Foods

At the top of the bag, place a coffee filter or paper towel when vacuum sealing coffee or powdery foods. You can also vacuum seal these foods in their original packaging by putting them in a vacuum sealing bag.

## Liquids

Freeze all liquids before vacuum sealing in a bag. Keep the vacuum sealed liquid in your freezer. When you need to use your liquid, cut the corner off of the bag and put in a bowl in a microwave or put them in 170°F water on a low simmer.

## Non- Food items

Non-food items can also be stored using a vacuum sealer. This will prevent moisture and oxygen from ruining your items. Seal like you would with food.

## Sous Vide Cooking

Sous Vide is a French term that translates to “under vacuum”. It is the process used by gourmet restaurants of vacuum sealing food in a bag and cooking at a precise temperature in a water bath. This technique provides healthier, better tasting meals that are never overcooked...never dried out! Sous vide cooking enables your foods to retain all of their unique tastes, vitamins, nutrients and minerals. The Caso vacuum bags are perfect for Sous Vide cooking.

## 6.8 Open a sealed bag

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

## 6.9 Storing your vacuum sealing system

Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.

### Please note

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

---

## 7 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

### 7.1 Safety information

#### Attention

**Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:**

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

### 7.2 Cleaning

#### ◆ Outside of the unit

Wipe the outside of the unit with a damp cloth or sponge and mild dish soap.

#### ◆ Inside of the device

To clean the inside of the unit wipe away any food or liquids with a paper towel.

#### ◆ Preservation bags

Washing the bagging material in warm water with a mild dishwashing soap, then rinse the bags well and allow drying thoroughly before reusing.

#### Attention

- ▶ Bags used to store raw meats, fish or greasy foods can't be reused.

#### ◆ Sealing profile (which presses the bag against the sealing bar)

Remove the sealing profile and clean it in warm soapy water.

---

## Please note

- ▶ The sealing profile should be cleaned thoroughly before installing it again.
- ▶ Be careful during re-installation, so that nothing will be damaged and sealing profile is placed well so that the device can work properly.

## 8 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

### 8.1 Safety notices

#### Attention

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

### 8.2 Troubleshooting table

Error	Possible cause	Rectification
Vacuum unit is not functioning	Power plug is not plugged in	Plug in mains plug!
	Defective power cable or plug	Contact Customer Service
	Defective electrical socket	Select another electrical socket
The first weld on the cut off piece of the roll is not being carried out.	Roll is not positioned correctly	Follow the steps in the chapter "making a bag using the bag roll"
A complete vacuum is not being created in the bag.	The open end of the bag is not completely inside the vacuum chamber	Position the bag correctly
	The bag is defective	Select another bag
	There is dirt on the welding and the normal seals	Clean the seals and retry correctly once they are dry
The bag is not being welded correctly	The welding bar is overheating so that the bag melts	Open the cover on the unit and let it cool down for a few minutes

The bag does not hold the vacuum after it has been welded shut	The bag is defective	Select another bag; wrap paper towel or napkin around any sharp edges on the content
	There are leaks along the welding seam as a result of creases, crumbs, grease or liquids.	Open the bag again and clean the upper internal part of the bag and remove any foreign matter that might be on the welding bar before you weld the bag shut again.

## Please note

- ▶ If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service at (855)230 – 9284.

## 9 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment.

Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.



## Please note

- ▶ Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

## 10 Guarantee

### Caso USA WARRANTY

We provide a 12 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

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

---

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

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

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

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase) and after this contact, ship the unit back to Caso USA for repair or replacement at our option.

Info@CasoDesignUSA.com

## 11 Technical Data

Device	Vacuum sealer system
Name	VC 10
Item No.	11340
Voltage	120V/60HZ
Power consumption	100W
Net Weight	2.40lbs
Master Carton Net Weight	15.43lbs
Master Carton Gross Weight	16.42lbs
Loading Quantity 20'	3328
Loading Quantity 40'	6656
Loading Quantity 40'HQ	7500
Product dimension (WXHxD) inch	14.45"x3.78"x2.32"
Gift Box dimension (WXHxD) inch	14.88"x4.92"x5.51"
Master Carton dimension (WXHxD) inch	20.47"x15.43"x6.38"

---

**COSO**<sup>®</sup>  
D E S I G N

# Manuel d'utilisation original

## Appareil d'emballage sous vide VC 10 (11340)



**Intertek**  
5017422

---

**Succursale USA**

**CASO Design USA LLC**

[Info@CasoDesignUSA.com](mailto:Info@CasoDesignUSA.com)

[www.CasoDesignUSA.com](http://www.CasoDesignUSA.com)

T. : 908.604.0677

Numéro de document : 11340 06-15-2021

Sous réserve d'erreurs d'impression et de typographie.

© 2021 CASO Design USA LLC

---

<b>12. Manuel d'utilisation.....</b>	<b>26</b>
12.1 GARANTIES IMPORTANTES.....	26
12.2 Généralités.....	26
12.3 Informations sur ce manuel.....	26
12.4 Avis d'avertissement.....	27
12.5 Limitation de la responsabilité .....	27
12.6 Protection des droits d'auteur .....	28
<b>13 Sécurité .....</b>	<b>28</b>
13.1 Utilisation prévue.....	28
13.2 Informations générales sur la sécurité.....	28
13.3 Sources de danger.....	29
13.3.1 Danger de brûlures .....	29
13.3.2 Danger d'incendie .....	29
13.3.3 Dangers du courant électrique .....	30
13.4 Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments .....	30
<b>14 Mise en service .....</b>	<b>31</b>
14.1 Consignes de sécurité .....	31
14.2 Inventaire et contrôle de transport .....	31
14.3 Fonctions .....	31
14.4 Déballage .....	31
14.5 Élimination des emballages.....	32
<b>15 Mise en place .....</b>	<b>32</b>
15.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	32
15.2 Raccordement électrique.....	32
<b>16 Structure et fonctionnement.....</b>	<b>33</b>
16.1 Vue d'ensemble.....	34
16.2 Éléments de manoeuvre .....	35
16.3 Plaque signalétique .....	35
<b>17 Commande et fonctionnement .....</b>	<b>35</b>
17.1 Instructions d'utilisation .....	35
17.2 Sachets et rouleaux .....	36
17.3 Fabrication d'un sac à partir d'un rouleau de sacs .....	36
17.4 Conservation d'aliments sous vide .....	36
17.5 Utilisation de la fonction Vide en mode manuel (Pulse Vacuum).....	37
17.6 Conservation dans un récipient à vide.....	38
17.7 Conseils pour la mise sous vide et le scellage.....	38
17.8 Ouverture d'un sac scellé.....	40
17.9 Rangement de votre appareil d'emballage sous vide.....	40

---

<b>18</b>	<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>40</b>
18.1	Consignes de sécurité .....	40
18.2	Nettoyage .....	41
<b>19</b>	<b>Réparation des pannes .....</b>	<b>41</b>
19.1	Consignes de sécurité .....	41
19.2	Origine et remède des incidents .....	42
<b>20</b>	<b>Elimination des appareils usés .....</b>	<b>43</b>
<b>21</b>	<b>Garantie.....</b>	<b>43</b>
<b>22</b>	<b>Données techniques.....</b>	<b>44</b>

---

## 12 Manuel d'utilisation

### 12.1 GARANTIES IMPORTANTES

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Cet appareil génère de la chaleur. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour éviter l'électrocution, n'immergez aucune partie de l'appareil dans un liquide.
4. Les enfants doivent être étroitement surveillés lorsqu'ils s'approchent de l'appareil. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
6. Vérifiez que l'appareil, son cordon d'alimentation et sa fiche ne sont pas endommagés avant de l'utiliser. Si vous constatez des dommages ou si l'appareil présente des signes de dysfonctionnement, ne l'utilisez pas.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes ou pendre sur des bords tranchants comme ceux des comptoirs.
9. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou d'un four chauffé.
10. Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds.
11. Branchez toujours le cordon d'alimentation à l'appareil en premier, puis insérez la fiche dans la prise électrique. Avant de débrancher l'appareil, assurez-vous qu'il n'est pas en cours d'utilisation, puis débranchez-le.
12. N'utilisez pas cet appareil pour un usage non prévu.
13. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

### 12.2 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre l'appareil d'emballage sous vide vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

### 12.3 Informations sur ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au l'appareil d'emballage sous vide (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation prévue et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être disponible à proximité de l'appareil à tout moment. Ce mode d'emploi doit être lu et appliqué par toute personne qui est chargée de travailler avec l'appareil :

- Mise en service
- Opération

- Dépannage et/ou
- Nettoyage

Conservez le manuel d'utilisation dans un endroit sûr et transmettez le au propriétaire suivant avec l'appareil.

---

## 12.4 Avis d'avertissement

Les avertissements suivants sont utilisés dans le manuel d'utilisation concerné ici.

### **Danger**

**Un avis d'alerte de ce niveau de danger indique une situation potentiellement dangereuse.**

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, cela peut entraîner la mort ou des blessures graves.

- ▶ Respectez les instructions de cette mise en garde afin d'éviter tout risque de mort ou de blessure grave.

### **Avertissement**

**Un avis d'alerte de ce niveau de danger indique une situation potentiellement dangereuse.**

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, cela peut entraîner des blessures graves.

- ▶ Respectez les instructions de cette mise en garde afin d'éviter les dommages corporels.

### **Attention**

**Un avis d'alerte de ce niveau de danger indique une situation potentiellement dangereuse.**

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, cela peut entraîner des blessures légères ou modérées.

- ▶ Respectez les instructions de cette mise en garde afin d'éviter les dommages corporels.

### **Remarque**

Un tel avis indique des informations complémentaires qui simplifient la manipulation de la machine.

## 12.5 Limitation de la responsabilité

Toutes les informations, données et notices techniques relatives à l'installation, au fonctionnement et à l'entretien sont parfaitement à jour au moment de l'impression et sont compilées au mieux de nos connaissances et de nos convictions, en tenant compte de nos expériences et de nos constatations passées.

Les informations, les illustrations et les descriptions de ce manuel ne peuvent donner lieu à aucune réclamation. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant de ce qui suit :

- Non-respect du manuel
- Réparations inadéquates
- Utilisation de pièces de rechange non autorisées
- Utilisations à des fins non conformes
- Altérations techniques, modifications de l'appareil

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie.

---

Toutes les traductions sont effectuées au mieux de nos connaissances. Nous n'assumons aucune responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été effectuée par nos soins ou sur nos instructions. Le texte original allemand fait foi.

## 12.6 Protection des droits d'auteur

Ce document est protégé par le droit d'auteur.

CASO Design USA LLC. se réserve tous les droits, y compris ceux de reproduction photomécanique, de duplication et de distribution, même partielle, par des procédés spéciaux (par exemple, traitement des données, supports de données, réseaux de données).

Sous réserve de modifications du contenu et de modifications techniques.

## 13 Sécurité

Ce chapitre vous donne des conseils de sécurité importants pour la manipulation de l'appareil. L'appareil est conforme aux règles de sécurité requises. Une utilisation incorrecte peut entraîner des dommages personnels ou matériels.

### 13.1 Utilisation prévue

Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé dans les ménages dans des espaces clos pour refroidir le vin et d'autres boissons. Les utilisations à des fins différentes ou dépassant cette description sont considérées comme incompatibles avec l'utilisation prévue ou désignée.

### **Avertissement**

#### **Danger dû à une utilisation non conforme !**

Des dangers peuvent émaner de l'appareil s'il est utilisé pour un usage non conforme et/ou un autre type d'utilisation.

- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement pour l'usage auquel il est destiné.
- ▶ Respectez les méthodes de procédure décrites dans le présent manuel d'exploitation.

Les réclamations de toutes sortes dues à des dommages résultant d'une utilisation non conformes sont exclues.

L'utilisateur assume seul le risque.

### 13.2 Informations générales sur la sécurité

### **Remarque**

**Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurité suivantes:**

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.

---

## Remarque

- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants.
- ▶ L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Pour débrancher l'appareil, assurez-vous de tirer sur la prise et non sur le câble, afin d'éviter tout risque de blessure.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.

### 13.3 Sources de danger

#### 13.3.1 Danger de brûlures

## Danger

**La bande de scellage peuvent devenir très chauds. Veuillez respecter la consigne de sécurité suivante pour éviter de vous brûler et de brûler d'autres personnes:**

- ▶ Pour éviter d'éventuelles brûlures, ne touchez jamais la bande de scellage juste après le soudage .

#### 13.3.2 Danger d'incendie

## Danger

**En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu. Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :**

- ▶ Ne disposez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ N'approchez pas l'appareil de sources de chaleur (chauffage à gaz ou électrique, brûleur, four chaud, etc.).

---

### 13.3.3 Dangers du courant électrique

## **Danger** Danger de mort par électrocution!

**Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !  
Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :**

- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ Avant de brancher l'appareil sur le secteur ou de le mettre sous tension, assurez-vous que vos mains sont parfaitement sèches.
- ▶ N'insérez pas d'objets dans les ouvertures de l'appareil.

## 13.4 Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments

Veuillez suivre certaines procédures de mise sous vide pour garantir la qualité et la sécurité de vos produits alimentaires scellés sous vide.

### **Remarque**

#### **Règles générales relatives à la sécurité alimentaire**

- ▶ Consommez immédiatement tout aliment périssable réchauffé, décongelé ou sorti du réfrigérateur.
- ▶ Avant de procéder à l'emballage sous vide, lavez-vous les mains et nettoyez tous les ustensiles et éléments qui seront utilisés pour la découpe et l'emballage des aliments.
- ▶ Réfrigérez ou congelez les aliments périssables immédiatement après leur emballage sous vide; ne les laissez pas à température ambiante.
- ▶ Pour prolonger la durée de conservation des aliments secs emballés sous vide, tels que les fruits secs ou les céréales, stockez-les dans un endroit frais et sombre. L'oxygène et des températures élevées entraîneront la rancidité des aliments riches en lipides.
- ▶ Le fait de peler certains fruits et légumes, tels que les pommes, les bananes, les pommes de terre et les légumes-racines, permet de prolonger leur durée de conservation.
- ▶ Certains légumes frais emballés sous vide pour être réfrigérés émettront des gaz; ceci est tout particulièrement le cas des brocolis, des choux-fleurs et des choux. Il est donc nécessaire de blanchir et de congeler ces aliments avant de les emballer sous vide.

---

## 14 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

### 14.1 Consignes de sécurité

#### Avertissement

► Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

### 14.2 Inventaire et contrôle de transport

L'appareil d'emballage est livré de façon standard avec les composants suivants :

- VC 10
- Portative cutter
- Tuyau
- 35 sacs de haute valeur 8"x11"
- Mode d'emploi

#### Remarque

- Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

### 14.3 Fonctions

La principale fonction de cet appareil est de prolonger le stockage d'une grande variété d'aliments sans en altérer ni la fraîcheur ni le goût et de vous faire bénéficier d'une plus grande commodité. En général, les emballages sous vide permettent de conserver la fraîcheur des aliments huit fois plus longtemps que les méthodes de stockage traditionnelles.

Conservez leur goût et leur fraîcheur et réduisez vos coûts en consommant moins d'aliments gâtés.

- Emballez vos viandes, poissons, volailles, fruits de mer et légumes pour les congeler ou les réfrigérer.
- Emballez vos aliments secs, tels que haricots, fruits secs ou céréales, pour pouvoir les stocker plus longtemps.
- Cet appareil peut également être utilisé pour stocker et protéger d'autres articles, qu'il s'agisse d'objets personnels, tels que des photos, des documents importants, des collections de timbres, des bijoux, des cartes ou des bandes dessinées, d'éléments de bricolage, tels que des vis, des clous ou des boulons, ou encore de médicaments ou autres articles de premiers secours, etc.

### 14.4 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

---

## 14.5 Elimination des emballages

Caso croit en l'importance du recyclage et a sélectionné des matériaux d'emballage qui non seulement protègent votre appareil des dommages pendant le transport, mais qui peuvent être recyclés pour minimiser tout impact écologique.



Le recyclage des matériaux d'emballage permet de préserver les matières premières et de réduire les déchets. Emmenez les matériaux d'emballage qui ne sont plus nécessaires à un point de collecte pour le recyclage afin de les éliminer correctement.

### Remarque

- Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

## 15 Mise en place

### 15.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être disposé sur un support solide, plat, à niveau et résistant à la chaleur dont la capacité de charge est suffisante pour l'appareil et pour les choses les plus lourdes devant être conservées d'aliments sous vide.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux bande de scellage de l'appareil.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne déplacez pas l'appareil d'emballage sous vide en cours d'utilisation.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Laissez un espace de 4" au-dessus, de 4" à l'arrière et de 4" des deux côtés.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

### 15.2 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

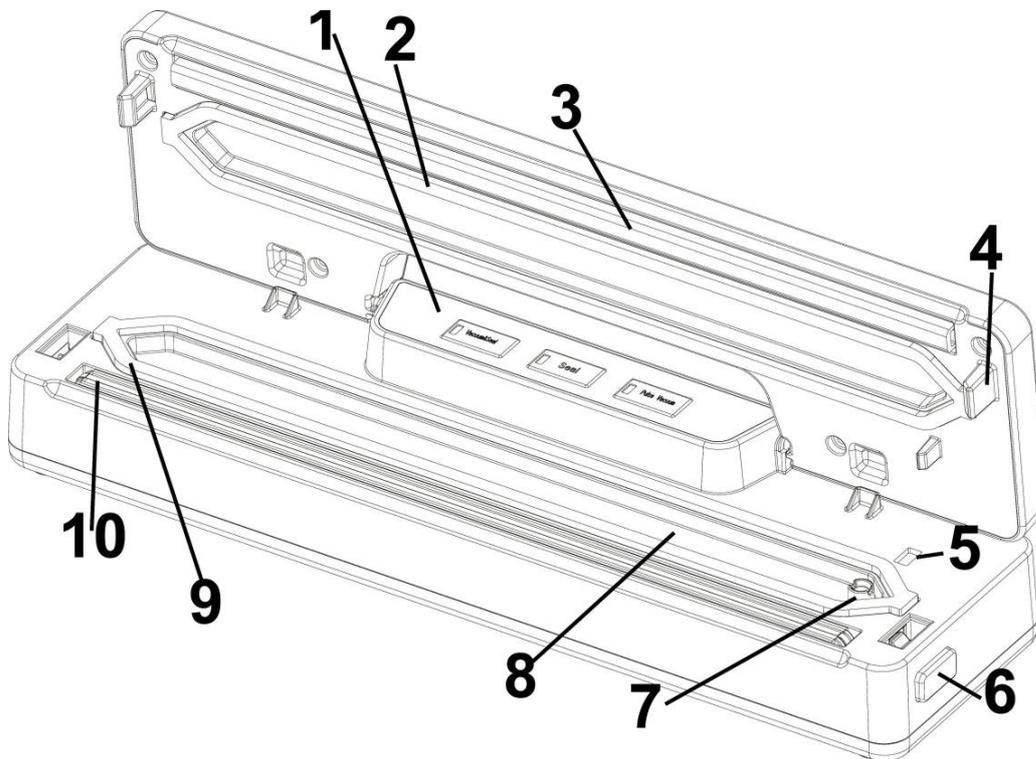
- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.

- 
- Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
  - Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
  - La prise électrique doit être sécurisée par un disjoncteur 16 A à fusible séparé des autres consommateurs de courant.
  - La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

## **16 Structure et fonctionnement**

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

## 16.1 Vue d'ensemble



- 1 Éléments de manœuvre
- 2 Joint supérieur + 9 Joint inférieur
- 3 Joint en caoutchouc (comprimant le sachet contre la barre de scellage)
- 4 Crochet de verrouillage
- 5 Interrupteur de sécurité: Lorsque le couvercle est ouvert, l'élément chauffant ne fonctionne pas.
- 6 Bouton de déblocage
- 7 Tubulure d'aspiration connectée à chambre de mise sous vide et pompe. Ne recouvrez pas cette tubulure d'aspiration lors de la mise sous vide et du soudage d'un sachet. Pour le raccordement d'un tuyau pour la mise sous vide de récipients.
- 8 Chambre de mise sous vide
- 10 Le bande de scellage & bande en téflon: Comporte un fil chauffant recouvert de Téflon, permettant le scellage du sac sans qu'il colle à la bande.

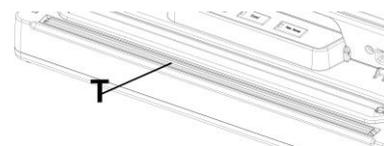
### **Avertissement**

**La bande de scellage peuvent devenir très chauds. Veuillez respecter la consigne de sécurité suivante pour éviter de vous brûler et de brûler d'autres personnes:**

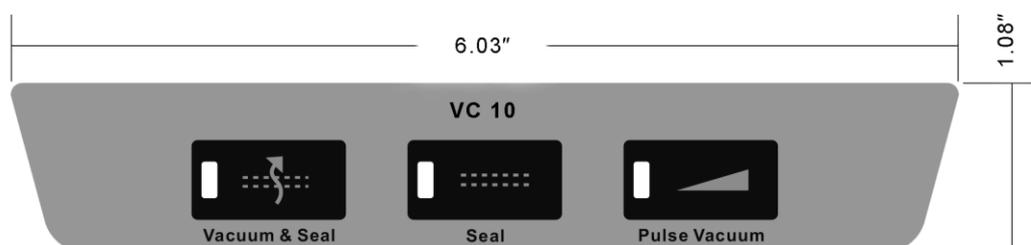
- Pour éviter d'éventuelles brûlures, ne touchez jamais la bande de scellage juste après le soudage .

## Remarque

► N'enlevez pas la bande en téflon (T).



## 16.2 Éléments de manœuvre



### Mise sous vide et soudage (Vacuum & Seal)

Pour la mise sous vide et le scellage automatiques d'un sachet ou d'un récipient. Appuyer de nouveau sur la touche pour annuler l'opération.

### Soudure (Seal)

Pour sceller un sachet sans mise sous vide supplémentaire. Appuyer de nouveau sur la touche pour annuler l'opération

**Vide en mode manuel (Pulse Vacuum)** Aussi longtemps que vous pressez le bouton, l'air est aspiré de l'intérieur du sachet. Lorsque vous lâchez le bouton, ce processus arrête. Puis il faut souder le sachet avec la fonction sceller **Soudure (Seal)**. Peut également être utilisé pour les récipients.

## 16.3 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

## 17 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

### 17.1 Instructions d'utilisation

Avant d'utiliser l'appareil ou après chaque ensachage, vérifiez que l'appareil et tous les accessoires étant entrés en contact avec des aliments sont parfaitement propres. Pour ce faire, suivez les instructions de nettoyage.

---

## 17.2 Sachets et rouleaux

N'utilisez que des sachets et rouleaux prévus exclusivement pour la mise sous vide. La matière de ces films spéciaux pour mise sous vide est différente de celle des films de conservation. Tous les rouleaux de vide et les sachets livrés de CASO sont appropriés pour la cuisson sous vide.

Veillez vous assurer que lorsque d'autres feuilles sont utilisées, celles-ci sont également appropriées pour four à micro-ondes et pour cuire sous-vide.

Veillez noter que des appareils de mise sous vide comme celui-ci ne peuvent être utilisés par principe qu'avec des sacs en film plastique structuré. Vous recevrez donc en plus de CASO une large offre de divers rouleaux et sacs.

## 17.3 Fabrication d'un sac à partir d'un rouleau de sacs

Placez l'appareil sur une surface sèche.

1. Déroulez le sac sur la longueur désirée et coupez-le précisément et proprement.
2. Ouvrez le couvercle, insérez une extrémité du sachet sous le joint inférieur et fermez le couvercle.
3. Enfoncez maintenant le couvercle en appuyant sur ses deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez deux « clics ». Servez-vous de vos deux mains pour ce faire.
4. Appuyez sur le **bouton Soudure (Seal)** pour souder le sachet. La LED correspondante s'allume et s'éteint lorsque le processus est terminé.
5. Vous avez maintenant un sac aux dimensions désirées.

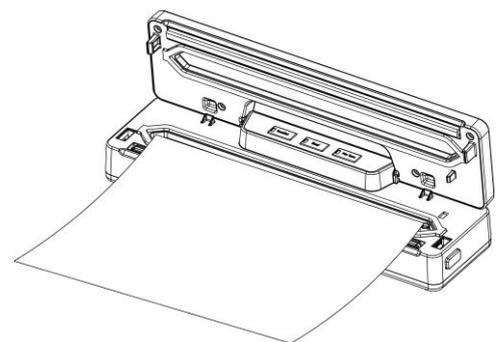
### Remarque

- Vérifiez que la longueur du sac que vous prévoyez d'utiliser dépasse les aliments d'au moins **3.1"**. Ajoutez **0.8"** supplémentaires pour chaque réutilisation du sac.

## 17.4 Conservation d'aliments sous vide

Placez l'appareil sur une surface sèche.

1. Placez les aliments que vous souhaitez conserver à l'intérieur du sac.
2. Mettez le sachet dans l'appareil comme représenté sur le schéma. Le sachet ne doit pas être posé au-dessus de la tubulure d'aspiration, sinon la mise sous vide ne peut pas s'effectuer correctement.
3. Enfoncez maintenant le couvercle en appuyant sur ses deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez deux « clics ».
4. Appuyez sur le **bouton Mise sous vide et soudage (Vacuum & Seal)** la mise sous vide se fera alors automatiquement et le sac sera scellé. La LED correspondante s'allume et s'éteint lorsque le processus est terminé.



- 
5. Appuyez ensuite sur les deux boutons de déblocage du couvercle pour terminer la procédure.
  6. Vérifiez l'apparence du sac scellé: il devrait comporter une bande le long du joint et ne devrait présenter aucun pli; dans le cas contraire, le scellage risque de ne pas être complet.
  7. Si vous devez stopper la mise sous vide, appuyez d'abord sur le **bouton Mise sous vide et soudage (Vacuum & Seal)** puis sur les boutons de blocage/déblocage du couvercle, pour ouvrir le couvercle.

## Remarque

- ▶ Ne remplissez pas trop les sacs; laissez suffisamment de place pour permettre de mieux positionner l'extrémité ouverte du sac sur la plaque de mise sous vide.
- ▶ Ne mouillez pas l'ouverture du sac. Les sacs humides sont en effet plus difficiles à faire fondre et à sceller parfaitement.
- ▶ Nettoyez et étirez l'ouverture du sac avant de le sceller. Vérifiez que l'ouverture du sac ne présente ni pli, ni impureté. Les sacs présentant des plis ou des saletés peuvent en effet s'avérer difficiles à sceller proprement.
- ▶ Ne laissez pas trop d'air à l'intérieur du sac. Appuyez sur le sac afin d'en extraire le maximum avant la mise sous vide. Un surplus d'air à l'intérieur du sac augmenterait la charge de la pompe à vide et affecterait la puissance du moteur qui ne pourrait alors expulser tout l'air du sac.
- ▶ Si les aliments que vous souhaitez emballer sont coupants ou pointus, par exemple des os, des spaghettis ou des fruits de mer, rembourrez le sac avec de l'essuie-tout afin d'éviter tout risque de déchirement.
- ▶ Pour emballer sous vide des aliments plus liquides, tels que des soupes, des ragoûts ou des compotes, congelez-les d'abord dans un plat trempé ou allant au four, et emballez-les ensuite sous vide, avant de les étiqueter et de les placer dans votre congélateur sous forme solide.
- ▶ Blanchissez vos légumes en les plongeant quelques instants dans de l'eau bouillante ou en les passant au four micro-ondes, laissez-les refroidir et emballez-les sous vide pendant qu'ils sont encore croustillants, selon les portions désirées.
- ▶ Pour emballer sous vide des aliments non préalablement congelés, prévoyez environ 2" de longueur de sac supplémentaires pour laisser la place aux aliments de se dilater durant la congélation. Placez tout morceau de viande ou de poisson sur une serviette en papier et emballez le tout sous vide; ceci permettra d'absorber l'humidité des aliments.
- ▶ Pour stocker des aliments tels que des tortillas, des crêpes ou des steak hachés, placez des feuilles de papier sulfurisé ou paraffiné entre chaque portion ; ceci permettra de séparer plus facilement les portions et d'ensuite pouvoir remballer le reste des aliments avant de les replacer dans le congélateur.

## 17.5 Utilisation de la fonction Vide en mode manuel (Pulse Vacuum)

Puisque la pression de la mise sous vide devient trop forte pour des aliments spécifiques et ceux-ci peuvent être écrasés dans le sachet, vous pouvez régler la longueur et le degré

---

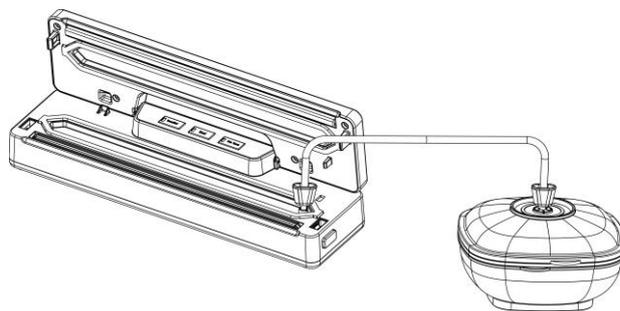
de la mise sous vide par la fonction "Vide en mode manuel" afin d'adapter le degré de vide à la consistance de votre nourriture vide et aussi mettre sous vide des aliments mous (par exemple des petits fruits) sans les écraser. En raison du réglage de la longueur et de la pression, l'écrasement des aliments délicats est évité. Vous pouvez également utiliser cette fonction pour éviter que des liquides soient aspirés.

### Réglage du degré de vide

1. Mettez les aliments que vous voulez mettre sous vide dans le sachet.
2. Vous vous assurez que l'extrémité ouverte du sachet soit dans le joint de la chambre à vide. Cela empêche l'échappement de sous vide.
3. Enfoncez maintenant le couvercle en appuyant sur ses deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez deux « clics ».
4. Pressez le **bouton Vide en mode manuel (Pulse Vacuum)**. Tant que vous pressez ce bouton, l'air est aspiré. Lorsque vous lâchez le bouton, ce processus arrête. Ainsi vous pouvez contrôler exactement le sous vide et l'aspiration des liquides est évitée. Veuillez continuer à presser le bouton jusqu'à ce que le vide désiré soit atteint.
5. Puis pressez le **bouton Soudure (Seal)** et scellez le sachet.

### 17.6 Conservation dans un récipient à vide

1. Nettoyez le couvercle du récipient à vide et le récipient pour assurer qu'ils soient secs et propres. Remplissez les produits dans le récipient. Veillez à ce que vous ne remplissiez pas trop de produits. Fermez le couvercle.
2. Fixez une extrémité au niveau de la tubulure d'aspiration de l'appareil et l'autre extrémité à la connexion sur le couvercle du récipient ou avec l'adaptateur sur le couvercle du récipient.
3. Pressez **bouton Mise sous vide et soudage (Vacuum & Seal)**. Pressez fermement au début le couvercle pour éviter que de l'air s'échappe. Le procédé sous vide s'arrête automatiquement, si l'intensité suffisante sera atteinte.
4. Alternativement, vous pouvez utiliser le **bouton Vide en mode manuel (Pulse Vacuum)** pour régler vous-même la puissance du processus de mise sous vide et l'arrêter au moment désiré.
5. Retirez d'abord le tuyau du couvercle du récipient, puis de la tubulure d'aspiration de l'appareil



### 17.7 Conseils pour la mise sous vide et le scellage

Cette machine à sceller sous vide permettra de conserver la fraîcheur de vos aliments et d'en protéger la qualité et la valeur nutritionnelle. En éliminant l'air du sac ou du récipient, vous réduisez l'oxydation et prolongez la durée de conservation de vos aliments. Le scellage sous vide empêchera également les moisissures, les levures et les bactéries de se développer sur vos aliments. Ceux-ci peuvent être dangereux et affecter vos aliments si

---

vous ne conservez pas ces derniers dans un environnement frais. Pour réduire considérablement la croissance de ces microorganismes, nous vous suggérons de conserver vos aliments à une température inférieure ou égale à 40°F. Maintenir votre nourriture à 0°F ne tuera pas les microorganismes mais les empêchera de se développer. Congelez les aliments pour une conservation à long terme et, après décongélation, conservez-les au réfrigérateur.

### **Microondes**

Lorsque vous décongelez des aliments, faites-le dans un microondes ou un réfrigérateur. Coupez le coin du sachet lorsque vous réchauffez des aliments au microondes. Il est déconseillé de réchauffer des aliments gras ou des viandes avec os au microondes, mais il est préférable de les mettre dans de l'eau à 170°F à feu doux.

### **Viandes et poissons**

Pour les viandes et les poissons, il est préférable de les découper en portions et de les sceller lorsqu'ils sont frais. Notre système de double scellage assure une fermeture sûre pour une protection accrue.

### **Sceller sous vide les fromages à pâte dure après chaque utilisation**

Lors de la fermeture, laissez un pouce d'espace supplémentaire pour chaque fois que vous refermez le sac. Ne scellez jamais les fromages à pâte molle sous vide, car ils sont sensibles aux bactéries.

### **Légumes**

Pour sceller les légumes à feuilles sous vide, il faut d'abord les laver, puis les sécher à l'aide de serviettes en papier ou d'une essoreuse à salade. Utilisez un récipient plutôt qu'un sac et fermez-le comme d'habitude.

### **Café / aliments en poudre**

En haut du sachet, placez un filtre à café ou un essuie-tout pour sceller sous vide le café ou les aliments en poudre. Vous pouvez également sceller sous vide ces aliments dans leur emballage d'origine en les plaçant dans un sachet de scellage sous vide.

### **Liquides**

Congelez tous les liquides avant de les mettre sous vide dans un sac. Conservez le liquide scellé sous vide dans votre congélateur. Lorsque vous avez besoin d'utiliser votre liquide, coupez le coin du sac et mettez-le dans un bol au microondes ou mettez-les dans de l'eau à 170°F à feu doux.

### **Produits non alimentaires**

Les produits non alimentaires peuvent également être stockés à l'aide d'une machine à sceller sous vide. Cela empêchera l'humidité et l'oxygène d'abîmer vos articles. Scellez comme vous le feriez avec de la nourriture.

### **La cuisine sous vide**

Il s'agit d'un procédé utilisé par les restaurants gastronomiques consistant à sceller sous vide les aliments dans un sac et à les cuire à une température précise dans un bain d'eau. Cette technique permet d'obtenir des repas plus sains et plus savoureux, qui ne sont jamais trop cuits... ni desséchés ! La cuisson sous vide permet à vos aliments de conserver tous leurs goûts uniques, leurs vitamines, leurs nutriments et leurs minéraux. Les sacs sous vide Caso sont parfaits pour la cuisson sous vide.

---

## 17.8 Ouverture d'un sac scellé

Coupez le sac avec des ciseaux juste en dessous du joint.

## 17.9 Rangement de votre appareil d'emballage sous vide:

Rangez l'appareil à plat dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.

### Remarque

- ▶ Veuillez stocker avec le couvercle légèrement fermé, pas verrouiller, il se déforme les joints et affecter le fonctionnement de la machine.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil du secteur immédiatement après son utilisation.

## 18 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

### 18.1 Consignes de sécurité

#### Attention

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ L'appareil d'emballage sans vide doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Avant le nettoyage retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ Après son utilisation la bande de scellage est chaude. Attention, risques de brûlures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ▶ Nettoyer l'appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ▶ La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant. Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés. Séchez parfaitement l'appareil avant de le réutiliser.

---

## 18.2 Nettoyage

### ◆ L'extérieur de l'appareil

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide et un liquide vaisselle doux.

### ◆ L'intérieur de l'appareil

Nettoyez l'intérieur de l'appareil en essuyant tout reste d'aliment ou de liquide avec une serviette en papier.

### ◆ Sacs de conservation :

Lavez les sacs à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux, puis rincez-les bien et laissez-les totalement sécher avant de les réutiliser.

## Attention

► Les sacs ayant servi à conserver des viandes crues, du poisson ou des aliments gras ne peuvent être réutilisés.

### ◆ Joint en caoutchouc (comprimant le sachet contre la barre de scellage)

Sortez le joint en caoutchouc et lavez-le à l'eau chaude savonneuse.

## Remarque

- Le joint en caoutchouc doit être séché soigneusement avant de le remonter.
- Faites attention en le remontant de ne pas l'abîmer et insérez-le de manière à ce que l'appareil puisse fonctionner correctement.

## 19 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

### 19.1 Consignes de sécurité

## Attention

- Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

## 19.2 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Erreur	Cause possible	Réparation
L'emballeuse sous vide ne fonctionne pas	Fiche secteur non encastrée	Enfoncer la fiche secteur
	Câble d'électricité ou prises de courant défectif	Adressez-vous au service après vente
	Prise défective	Prendre une autre prise de courant
Le premier soudage sur la section de rouleau découpée n'est pas mis en œuvre	Le rouleau n'est pas placé correctement	Suivez les étapes dans le chapitre « Emballer sous vide dans un sac sur rouleau »
Aucun vide complet dans le sac n'est produit	L'extrémité ouverte du sac ne se trouve pas complètement dans la chambre à vide	Placez correctement le sac
	Le sac est défectif	Prendre un autre sac
	Il y a des impuretés sur les joints d'étanchéité et/ou les autres joints	Nettoyez les joints d'étanchéité et remplacez les correctement après séchage.
Le sac n'est pas soudé correctement	La barre de soudage est surchauffée de sorte que le sac fond	Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez le refroidir quelques minutes
Le sac ne tient pas le vide après avoir été soudé.	Le sac est défectif	Prendre éventuellement un autre sac, entourer éventuellement les pointes du contenu avec des serviettes en papier
	Il y a des fuites à cause de miettes, graisse ou liquides le long de la soudure	Ouvrez à nouveau le sac, nettoyez la partie interne supérieure du sac et éliminez les corps étrangers éventuellement existants de la barre de soudage avant de souder de nouveau le sac

### Remarque

- Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

---

## 20 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité. Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



### Remarque

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

## 21 Garantie

### GARANTIE USA Caso

Nous accordons une garantie de 12 mois sur ce produit, à compter de la date de vente, pour des défauts imputables à des défauts de production ou de matériel.

Cette disposition n'affecte pas vos droits à la garantie légale conformément à l'article 439 et suivants du BGB-E (Code civil allemand). Sont exclus de la garantie les dommages résultant d'une manipulation ou d'une utilisation inappropriée, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'une incidence mineure sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les consommables, les dommages liés au transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages résultant de réparations non effectuées par nos soins, sont également exclus de la garantie.

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des situations domestiques et possède les niveaux de performance appropriés. Toute utilisation dans des situations commerciales n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle serait comparable aux contraintes d'une utilisation dans une situation domestique. Il n'est pas destiné à une utilisation commerciale supplémentaire.

En cas de réclamations justifiées, nous réparerons l'appareil défectueux à notre discrétion ou le remplacerons par un appareil comparable ne présentant aucun problème.

Tout défaut en attente doit être signalé dans les 14 jours suivant la livraison.

Toute autre réclamation est exclue.

---

Pour faire valoir un droit à la garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (toujours nous fournir une preuve d'achat) et après ce contact, renvoyez l'appareil à Caso USA pour réparation ou remplacement, à notre choix.

Info@CasoDesignUSA.com

## 22 Données techniques

Appareil	Appareil d'emballage sous vide
Nom	VC 10
N° de pièce	11340
Tension	120V/60HZ
Consommation d'énergie	100W
Poids net	2.40 lbs
Poids net du carton principal	15.43lbs
Poids brut du carton principal	16.42lbs
Quantité de charge 20'	3328
Quantité de charge 40'	6656
Quantité de charge 40'HQ	7500
Dimension du produit (LXHXD) en pouces	14.45"x3.78"x2.32"
Dimension de la boîte à cadeau (LXHXD) en pouces	14.88"x4.92"x5.51"
Dimension du carton principal (LXHXD) en pouce	20.47"x15.43"x6.38"