

COSO®
DESIGN

**Original
Operating Manual
Vacuum Sealer System
VC 300 (11392)**



USA Branch

CASO Design USA LLC

Info@CasoDesignUSA.com

www.CasoDesignUSA.com

T.: 908.604.0677

Document-Number: 11392 06-17-2021

Printing and typographical errors reserved.

© 2021 CASO Design USA LLC

1	Operating Manual	5
1.1	General	5
1.2	Information in this manual	5
1.3	Warning notices	5
1.4	Limitation of liability	6
1.5	Copyright protection	6
2	Safety	6
2.1	Intended use	6
2.2	General Safety information	7
2.3	Sources of danger	7
2.3.1	Danger of burns	7
2.3.2	Danger of fire	8
2.3.3	Dangers due to electrical power	8
2.4	Food storage safety information	8
3	Getting Started	9
3.1	Packaging safety information	9
3.2	Delivery scope and transport inspection	9
3.3	Functions	9
3.4	Unpacking	9
3.5	Disposal of the packaging	9
3.6	Setup	10
3.6.1	Setup location requirements	10
3.7	Electrical connection	10
4	Complete Overview	10
4.1	Appliance diagram	11
4.2	Control Panel	12
4.3	Rating plate	12
5	Operation	12
5.1	Basics of sealing	12
5.2	Bags and rolls	13
5.3	Vacuum with a bag of the bag roll	13
5.4	Vacuum packaging with a bag	13
5.5	Use of the function "pulse vacuum" (Manuelles Vakuum)	14
5.6	Vacuum package in a Canister	15
5.7	Storage	15
6	Cleaning and Maintenance	15
6.1	Safety information	15
6.2	Cleaning	16

7	Troubleshooting	16
7.1	Safety notices	16
7.2	Troubleshooting table	17
8	Disposal of the Old Device	17
9	Guarantee	18
10	Technical Data	19

1 Operating Manual

1.1 General

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

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

1.2 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.

1.3 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.

1.4 Limitation of liability

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

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

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

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.

1.5 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 vacuuming and sealing of bags and vacuum canisters. 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 connecting 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.
- ▶ 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. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ When disconnect, please unplug by grasp the plug and not the cord, to avoid any injury.
- ▶ Never immerse the device in water or other liquids and do not place it in the dishwasher.
- ▶ For the correct storage, please slightly close the cover, do not lock, it will deform the gaskets and affect the machine function.

2.3 Sources of danger

2.3.1 Danger of burns

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.

2.3.2 Danger of fire

Warning

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

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

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.
- ▶ 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

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

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

The vacuum sealer system VC 300 includes the following components:

- VC 300
- 2 top-quality rolls (8" x 11ft)
- Vacuum hose
- Operating manual
- Portable cutter

Please note

- ▶ Examine the shipment to ensure the unit and manual are included and inspect the unit for any visible damage.
- ▶ Immediately notify the carrier and/or the supplier about an incomplete shipment or any damage as a result of inadequate packaging or mishandling.

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

Carefully remove the packaging material and unit from the carton.

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 duration of the guarantee period in the event a return is necessary.

3.6 Setup

3.6.1 Setup location requirements

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

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

3.7 Electrical connection

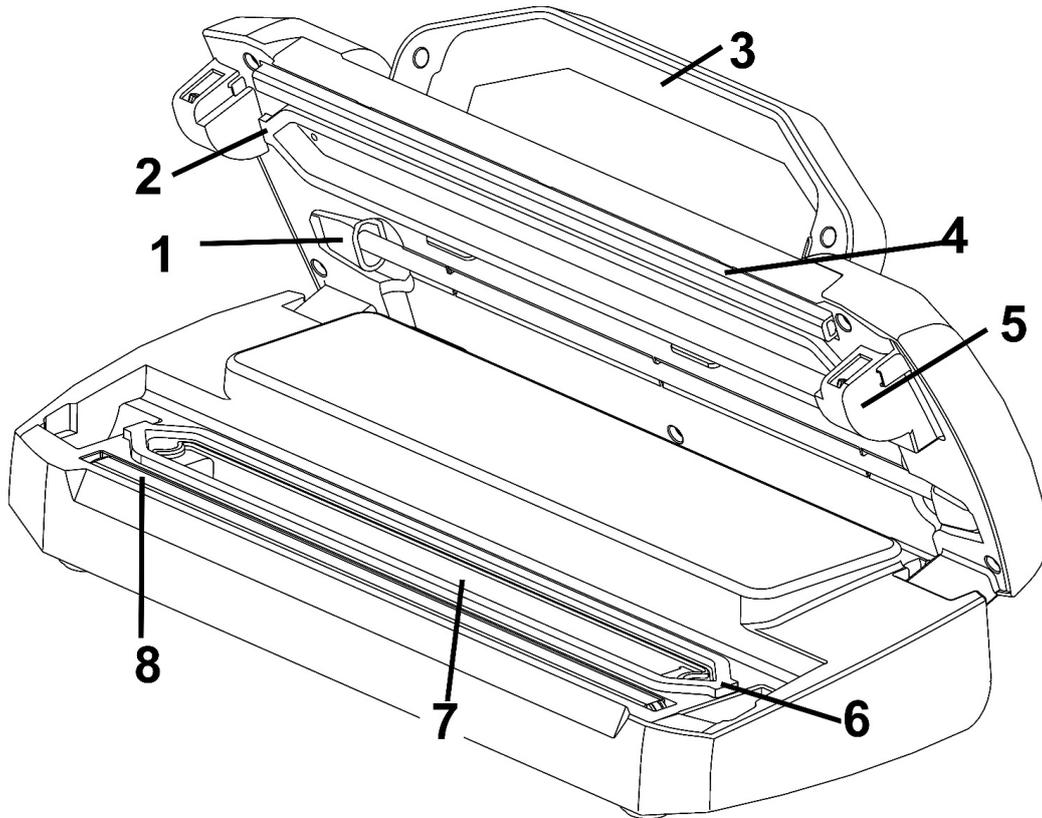
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before plugging in the unit, compare the voltage and frequency data on the vacuum sealer's rating plate (found on the bottom of the unit) with that of your electrical network. This data must be compatible. If in doubt consult a qualified electrician.
- The use of a multi-plug outlet adapter is not recommended due to fire danger.
- Inspect the power cord for damage and ensure it doesn't run under the unit or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The electrical safety of the unit is only guaranteed if it is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, consult a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages due to a missing or damaged protective conductor.

4 Complete Overview

This chapter provides you with an overview of your vacuum sealer and explains some of its key features.

4.1 Appliance diagram



- 1) vacuum hose (For vacuuming of canisters)
- 2) upper gasket
- 3) handle
- 4) sealing profile (Presses the bag against the sealing bar)
- 5) hook for latching of cover
- 6) lower gasket
- 7) vacuum chamber
- 8) sealing bar (Contains a heating wire covered with teflon which allows the bag to seal but not to stick to the wire. Place the bag over this sealing bar.)

Warning

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

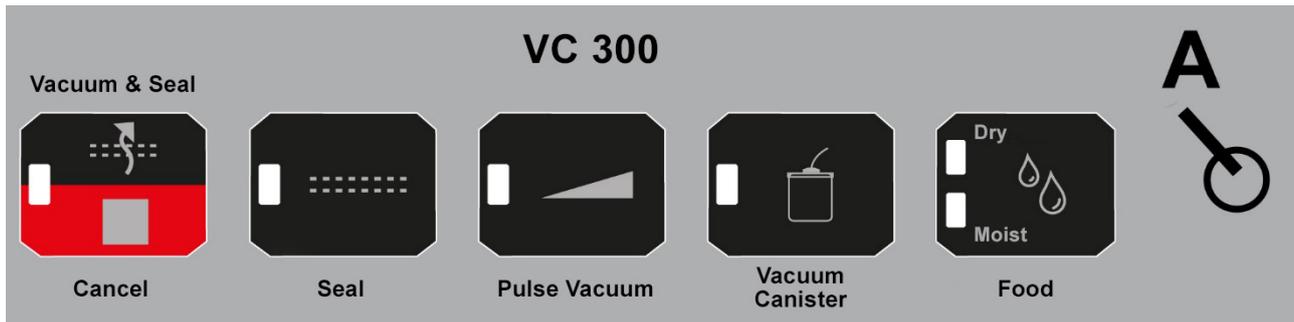
- ▶ To avoid getting burned, never touch the sealing bar directly after sealing process.

Please note

- ▶ Do not remove the Teflon tape (T).



4.2 Control Panel



Buttons (indicator light shows selected function)

- **Button Vacuum & Seal / Cancel**

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

- **Button Seal**

For sealing of a bag without additional vacuum operation.

- **Pulse Vacuum**

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

- **Button Vacuum Canister**

For automatic vacuuming of containers.

- **Button Food dry & moist**

With this function you could adjust the sealing time to the consistency of your vacuum food. Choose "**Dry**" for dry vacuum food and "**Moist**" for moist vacuum food where liquid is produced.

- **A connector** for vacuum hose for vacuuming of canisters.

4.3 Rating plate

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

5 Operation

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

5.1 Basics of sealing

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

5.2 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 as this device can only be used with structured bags. You can buy a wide range of different bags and rolls from CASO.

5.3 Vacuum with a bag of 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. Put one end of the bag over the sealing bar. Close the lid and press down the handle.
3. Chose desired sealing time.
4. Press **seal button**.
5. The corresponding LED lights up and turns off when the process is complete.
6. Lift the handle, then open the cover and take the bag out of the device. The bag is ready for vacuum sealing.

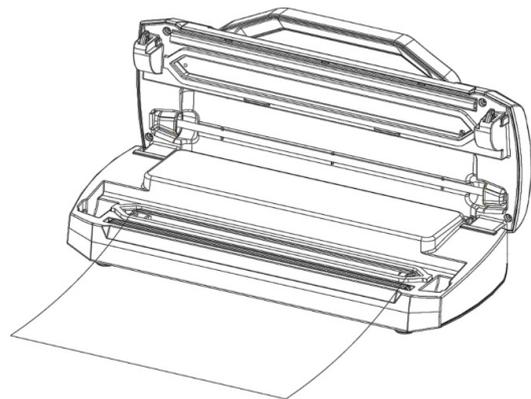
Please note

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

5.4 Vacuum packaging with a bag

Place the device on a dry place.

1. Place the food to be preserved inside the bag.
2. Place the open end of the bag into the vacuum chamber.
3. Close the lid and press down the handle.
4. Chose desired sealing time.



Press **Vacuum & Seal / Cancel** and the bag will be vacuumed and sealed automatically. The corresponding LED lights up and turns off when the process is complete.

You can cancel the operation at any time by pressing **Vacuum & Seal / Cancel**. Then lift the handle and open the lid.

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
- ▶ When vacuum sealing liquid-based foods (such as soups or stew) freeze them first in a baking pan or tempered dish before bagging and vacuum sealing them.
- ▶ Blanch vegetables by cooking them briefly in boiling water. Allow them to cool then vacuum seal them in convenient portions.
- ▶ When vacuum sealing unfrozen food, allow at least two additional inches of bag length for expansion while freezing. Place unfrozen meat or fish on a paper towel and vacuum seal with the paper towel in the bag to absorb any extra moisture.
- ▶ Before storing foods such as tortillas, crepes or bread, use wax or parchment paper between them to stack the pieces. This will make it easier to remove an individual piece, reseal the rest and immediately replace them in the freezer.

5.5 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 berry fruit) without crushing them.

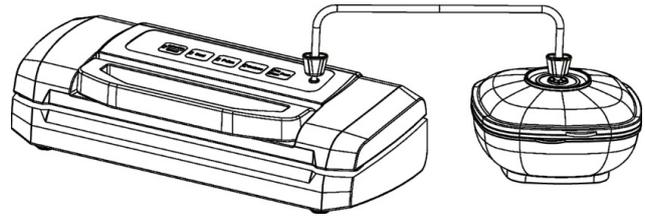
Due to the time and pressure control, the crushing of delicate foods is prevented. You can also use this function for the packaging of juicy foods to prevent that fluids are aspirated and drawn out.

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. Close the lid and press down the handle.
4. Press the button "**Pulse Vacuum**". As long as you press the button, air is withdrawn. Only when you release the button, the process stops. Thus you can exactly control the vacuum and prevent the liquid from being sucked. Please hold the button pressed until the required vacuum has been reached.
5. Then press the button "**Seal**" and seal the bag.

5.6 Vacuum package in a Canister

Wipe canister cover and canister and ensure they are clean and dry.

Fill the vacuum goods into the container. Be careful not to fill in too much vacuum goods.



Connect one end of vacuum hose at the connector at device and other end at connector at canister cover or with the adapter at canister cover.

Press **button for canisters**.

To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the vacuum operation. The device will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.

Alternatively you can press button **pulse vacuum** to adjust the vacuum strength by yourself and stop at desired point of time.

Remove the vacuum hose from the cover of container first then from the connector at device. You can cancel the operation at any time by pressing **button Vacuum & Seal / Cancel**.

5.7 Storage

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

Please note

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

6 Cleaning and Maintenance

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

6.1 Safety information

Attention

Please observe the following safety notices, before cleaning the unit to avoid damage to the unit or personal injury:

- ▶ Unplug the device prior to cleaning it.
- ▶ 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 strip has cooled before cleaning.
- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaning agents.

Attention

- ▶ 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 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.

6.2 Cleaning

◆ Outside of the unit

Wipe with a damp cloth or sponge and mild dish soap.

◆ Inside of the unit

Wipe away any food or liquids with a paper towel.

◆ Cleaning bags for reuse

Wash the bags in warm water with a mild dishwashing soap, then rinse them well and allow them to dry completely before reusing.

Attention

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

◆ 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.

7 Troubleshooting

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

7.1 Safety notices

Attention

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs may result in personal injury or damage to the device.

7.2 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.

8 Disposal of the Old Device

To protect the environment, it's important to dispose of old electronic devices properly. Do not place your old unit in the non-recyclable waste under any circumstances.



Please note

- ▶ Please take your old unit to the nearest recycling center for safe disposal.
- ▶ Until it can be disposed of properly, store your old unit away from children.

9 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

10 Technical Data

Device	Vacuum sealer system
Name	VC 300
Item No.	11392
Voltage	120V/60HZ
Power consumption	110W
Net Weight	4.41lbs
Master Carton Net Weight	12.65lbs
Master Carton Gross Weight	13.78lbs
Loading Quantity 20'	1700
Loading Quantity 40'	3400
Loading Quantity 40'HQ	4000
Product dimension (WXHxD) inch	15.83"x7.09"x3.98"
Gift Box dimension (WXHxD) inch	17.13"x7.8"x6.1"
Master Carton dimension (WXHxD) inch	17.72"x12.8"x8.86"

CASO[®]
D E S I G N

Manuel d'utilisation original

Appareil d'emballage sous vide VC 300 (11392)



Succursale USA

CASO Design USA LLC

Info@CasoDesignUSA.com

www.CasoDesignUSA.com

T. : 908.604.0677

Numéro de document : 11392 06-17-2021

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

© 2021 CASO Design USA LLC

11	Manuel d'utilisation.....	24
11.1	Généralités	24
11.2	Informations relatives à ce manuel.....	24
11.3	Avis d'avertissement.....	24
11.4	Limite de responsabilités.....	25
11.5	Protection intellectuelle	25
12	Sécurité.....	25
12.1	Utilisation conforme	25
12.2	Consignes de sécurités générales.....	26
12.3	Sources de danger	27
12.3.1	Danger de brûlures	27
12.3.2	Danger d'incendie	27
12.3.3	Dangers du courant électrique	27
12.4	Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments	27
13	Mise en service	28
13.1	Consignes de sécurité	28
13.2	Inventaire et contrôle de transport	28
13.3	Fonctions.....	29
13.4	Déballage.....	29
13.5	Elimination des emballages.....	29
13.6	Mise en place	29
13.6.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation	29
13.7	Raccordement électrique.....	30
14	Structure et fonctionnement.....	30
14.1	Vue d'ensemble	31
14.2	Panneau de commande.....	32
14.3	Plaque signalétique	32
15	Commande et fonctionnement	32
15.1	Sachets et rouleaux.....	33
15.2	Conservation dans des sachets du rouleau	33
15.3	Conservation dans un sachet.....	33
15.4	Utilisation de la fonction " Vide en mode manuel ".....	34
15.5	Conservation dans un récipient à vide.....	35
15.6	Rangement de votre appareil d'emballage sous vide	35
16	Nettoyage et entretien	35
16.1	Consignes de sécurité	36
16.2	Nettoyage	36

17	Réparation des pannes	37
17.1	Consignes de sécurité	37
17.2	Origine et remède des incidents	37
18	Élimination des appareils usés	38
19	Garantie	38
20	Données techniques.....	39

11 Manuel d'utilisation

11.1 Généralités

Veillez 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.

11.2 Informations relatives à 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 conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service
- sa réparation
- son utilisation,
- et/ou son entretien.

Veillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

11.3 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.

11.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi.

Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation non conforme
- l'utilisation de pièces non autorisées

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

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

11.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. CASO Design USA LLC.

Modifications techniques et de contenu réservées.

12 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.

Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

12.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de sceller uniquement ou de vider des sacs et récipient à vide pour conserver d'aliments sous vide. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

Avertissement

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

12.2 Consignes de sécurités générales

Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ▶ 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.
- ▶ Veuillez stocker avec le couvercle légèrement fermé, pas verrouiller, il se déforme les joints et affecter le fonctionnement de la machine.

12.3 Sources de danger

12.3.1 Danger de brûlures

Avertissement

La bande de scellage peuvent devenir très chauds.

Veillez 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 .

12.3.2 Danger d'incendie

Avertissement

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.).

12.3.3 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.

12.4 Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments

Veillez 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.

13 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.

13.1 Consignes de sécurité

Avertissement

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

13.2 Inventaire et contrôle de transport

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

- VC 300
- 2 rouleaux de haute valeur (8" x 11ft)
- Tuyau
- Mode d'emploi
- Portative Cutter

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.

13.3 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.

13.4 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

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

13.5 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.

13.6 Mise en place

13.6.1 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 10 cm au-dessus, de 10 cm à l'arrière et de 10 cm 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.

13.7 Raccordement électrique

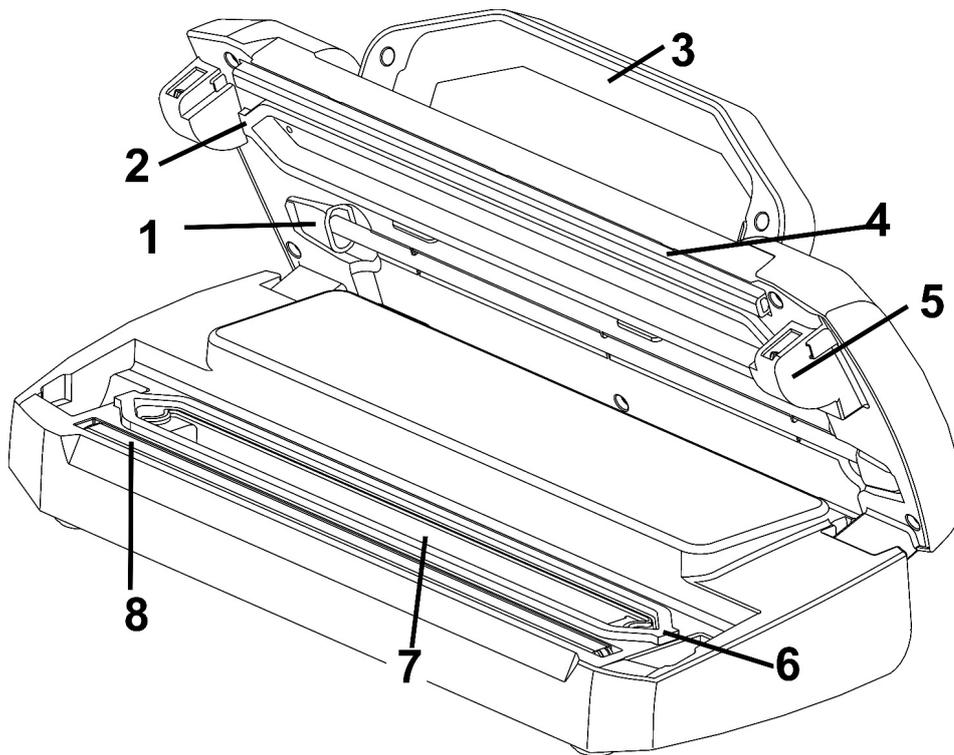
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- 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 de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- 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.

14 Structure et fonctionnement

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

14.1 Vue d'ensemble



- 1) Tuyau (par exemple pour la mise sous vide de recipients)
- 2) Sceau supérieure
- 3) Poignée
- 4) Joint en caoutchouc (comprimant le sachet contre la barre de scellage)
- 5) Crochets de verrouillage pour le couvercle
- 6) Sceau inférieure
- 7) Chambre à vide
- 8) La Bande de scellage (Comporte un fil chauffant recouvert de Téflon, permettant le scellage du sac sans qu'il colle à la bande.)

Avertissement

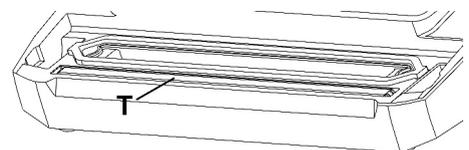
La bande de scellage peuvent devenir très chauds.

Veillez respecter la consigne de sécurité suivante pour éviter de vous brûler et de brûler d'autres personnes :

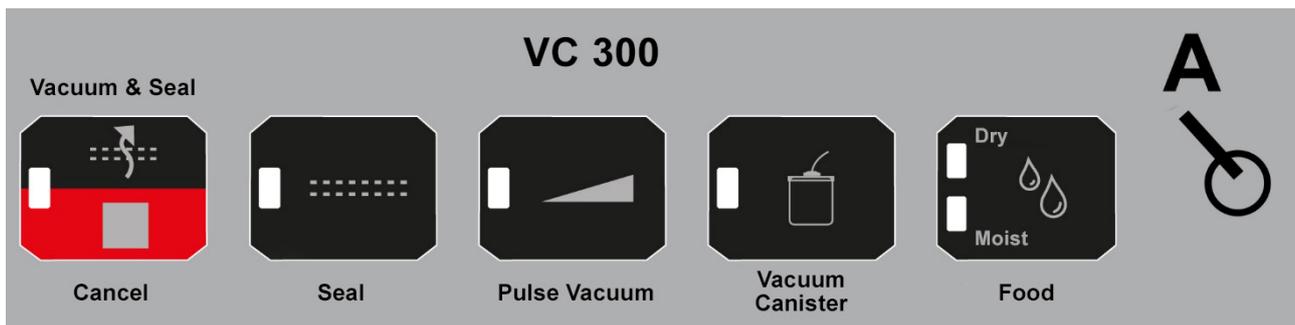
- Pour éviter d'éventuelles brûlures, ne touchez jamais la bande de scellage juste après le soudage .

Remarque

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



14.2 Panneau de commande



Boutons (la fonction sélectionnée est indiquée par le témoin de contrôle correspondant)

- **Bouton Mettre sous vide & sceller / Arrêter (Vacuum & Seal / Cancel)**

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.

- **Bouton Soudure (Seal)**

Pour sceller un sachet sans mise sous vide supplémentaire

- **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.

- **Bouton Récipient vide (Vacuum Canister)**

Pour la mise sous vide automatique des récipients

- Bouton **Nourriture sèche et humide (Food Dry & Moist)**

Avec cette fonction, la longueur de soudure peut être adaptée à la consistance de votre nourriture vide. Choisissez "**Dry**" pour la nourriture vide sèche et "**Moist**" pour la nourriture vide humide.

- **A Raccord** pour tuyau pour aspirer des récipients

14.3 Plaque signalétique

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

15 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.

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.

15.1 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.

15.2 Conservation dans des sachets du rouleau

Placez l'appareil sur une surface sèche.

1. Déroulez le sac sur la longueur désirée et coupez-le précisément et proprement.
2. Mettez une extrémité du sachet la bande de scellage.
3. Fermez le couvercle et appuyez fermement sur la poignée.
4. Réglez le temps de scellage.
5. Pressez le bouton **Soudure (Seal)**. La LED correspondante s'allume et s'éteint lorsque le processus est terminé.
6. Ensuite, relevez la poignée pour ouvrir le couvercle et retirez le sachet. Celui-ci peut maintenant être utilisé pour la mise sous vide.

Remarque

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

15.3 Conservation dans un sachet

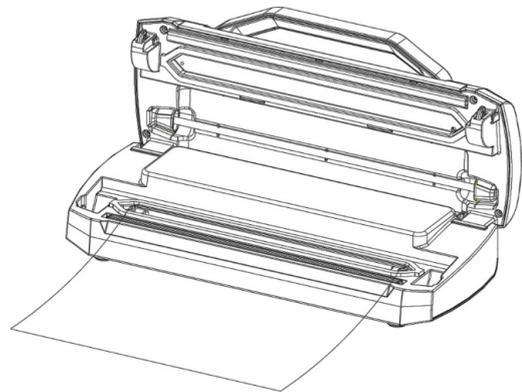
Placez l'appareil sur une surface sèche.

1. Placez les aliments que vous souhaitez conserver à l'intérieur du sachet.
2. Placez l'ouverture du sachet se trouve dans la chambre à vide.
3. Fermez le couvercle et appuyez fermement sur la poignée.
4. Réglez le temps de scellage.
5. Appuyez maintenant sur la **touche Mettre sous vide & sceller / Arrêter** et le sachet sera automatiquement mis sous vide et scellé. La LED correspondante s'allume et s'éteint lorsque le processus est terminé.

Si vous devez stopper la mise sous vide, appuyez d'abord sur le **bouton Mettre sous vide & sceller / Arrêter (Vacuum & Seal / Cancel)**. Ensuite, relevez la poignée 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.



Remarque

- ▶ 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 5 cm 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.

15.4 Utilisation de la fonction "Vide en mode manuel"

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" (Pulse Vacuum) 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. Fermez le couvercle et appuyez fermement sur la poignée.

-
4. Pressez le bouton "**Pulse Vacuum**" (Réglage de la longueur de mettre sous vide). Tant que vous pressez ce bouton, l'air est aspiré. Lorsque vous lâchez le bouton, ce processus arrête.

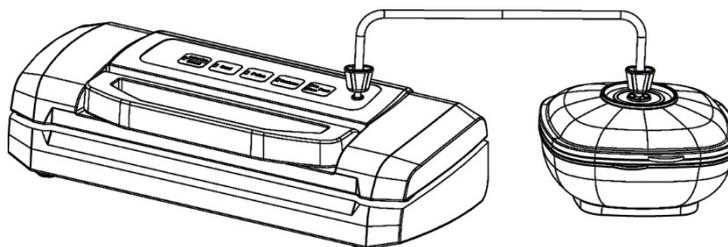
Ainsi vous pouvez contrôler exactement le sous vide et l'aspiration des liquides est évitée. Veuillez continuer à presser le bouton jusqu'à ce que le vide désiré soit atteint.

5. Puis pressez le bouton "**Seal**" et scellez le sachet.

15.5 Conservation dans un récipient à vide

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.



Fixez une extrémité du tuyau à **Raccord** à l'appareil et l'autre extrémité à la connexion sur le couvercle du récipient ou avec l'adaptateur sur le couvercle du récipient.

Pressez **bouton Récipient vide (Vacuum Container)**.

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.

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.

Retirez d'abord le tuyau du couvercle du récipient, puis de la tubulure d'aspiration de l'appareil.

Si vous devez stopper la mise sous vide, appuyez d'abord sur le **bouton Mettre sous vide & sceller / Arrêter (Vacuum & Seal / Cancel)**.

15.6 Rangement de votre appareil d'emballage sous vide

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

Remarque

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

16 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.

16.1 Consignes de sécurité

Attention

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

- ▶ Avant le nettoyage retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

16.2 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 bande 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.

17 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.

17.1 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.

17.2 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 replacez 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.

18 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.

19 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

20 Données techniques

Appareil	Appareil d'emballage sous vide
Nom	VC 300
N° de pièce	11392
Tension	120V/60HZ
Consommation d'énergie	110W
Poids net	4.41lbs
Poids net du carton principal	12.65lbs
Poids brut du carton principal	13.78lbs
Quantité de charge 20'	1700
Quantité de charge 40'	3400
Quantité de charge 40'HQ	4000
Dimension du produit (LXHXD) en pouces	15.83"x7.09"x3.98"
Dimension de la boîte à cadeau (LXHXD) en pouces	17.13"x7.8"x6.1"
Dimension du carton principal (LXHXD) en pouce	17.72"x12.8"x8.86"