

COSO®
DESIGN

Original Operating Manual

**VC 250 Deluxe All-In-One
(11522)**



USA Branch

CASO Design USA LLC

Info@CasoDesignUSA.com

www.CasoDesignUSA.com

T.: 908.604.0677

Document-Number: 11522 07-26-2021

Printing and typographical errors reserved.

© 2021 CASO Design USA LLC

1	Operating Manual	4
1.1	General.....	4
1.2	Information in this manual.....	4
1.3	Limitation of liability	4
1.4	Warning notices	5
1.5	Copyright protection.....	5

2	Safety	5
2.1	Intended use	5
2.2	General Safety information	6
2.3	Sources of danger.....	7
2.3.1	Danger of burns	7
2.3.2	Danger of fire.....	7
2.3.3	Dangers due to electrical power	7
2.4	Food storage safety information	7
3	Commissioning.....	8
3.1	Safety information.....	8
3.2	Delivery scope and transport inspection.....	8
3.3	Functions	8
3.4	Unpacking.....	9
3.5	Disposal of the packaging	9
3.6	Setup.....	9
3.6.1	Setup location requirements	9
3.7	Electrical connection	9
4	Complete Overview	10
4.1	Appliance diagram.....	10
4.2	Control Panel	11
4.3	Rating plate.....	11
5	Operation	11
5.1	Basics of sealing.....	11
5.2	Bags and rolls	12
5.3	Making a bag using the bag roll.....	12
5.4	Vacuum packaging with a bag.....	12
5.5	Vacuum package in a Canister	13
5.6	Storage.....	13
6	Cleaning and Maintenance.....	14
6.1	Safety information.....	14
6.2	Cleaning	14
7	Troubleshooting	15
7.1	Safety notices	15
7.2	Troubleshooting table.....	15
8	Disposal of the Old Device.....	16
9	Guarantee.....	16
10	Technical Data	17

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 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.

1.4 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 device.

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. 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.

- ▶ Read all instructions before using.
- ▶ 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.
- ▶ Close supervision is required when this product is used near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ▶ 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.
- ▶ Unplug the unit when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before cleaning.
- ▶ 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.
- ▶ Do not use accessory attachments that have not been recommended by the manufacturer.
- ▶ Do not use outdoors.
- ▶ Do not allow cord to touch hot surfaces or hang over sharp edges such as those on countertops.
- ▶ Do not place the unit on or near a hot gas or electric burner, or heated oven.
- ▶ Do not use this appliance for any unintended use.
- ▶ **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

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.
- ▶ 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.

Please note

- ▶ 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 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

3.1 Safety information

Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!
Observe the following safety notice to avoid such dangers:

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

3.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, this article is delivered with the following components:

- VC 250 Deluxe All-In-One
- 10 top-quality bags 8"x11"
- Hand cutter
- Vacuum hose
- Instruction manual

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

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 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.

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:

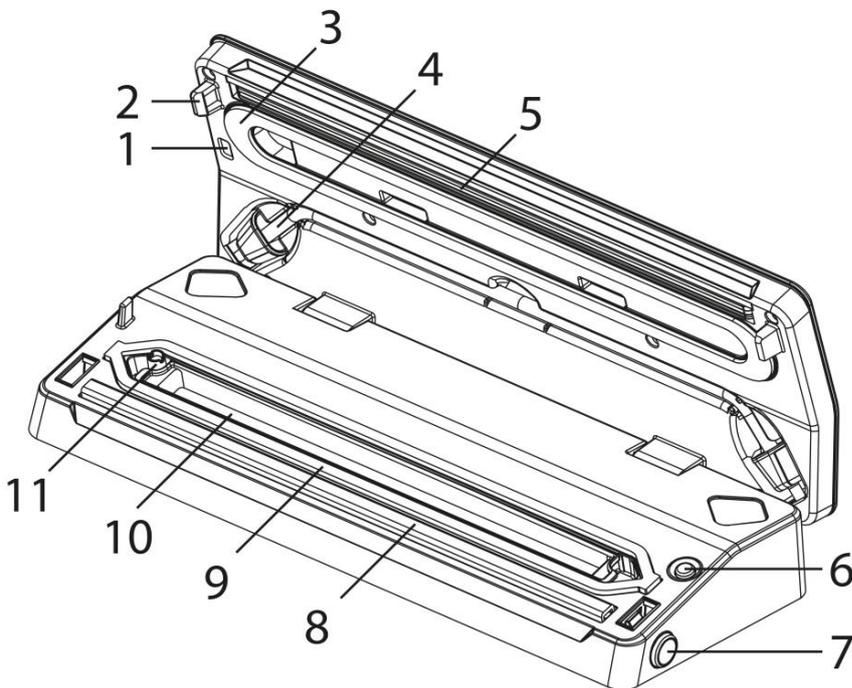
- Before plugging in the unit, compare the voltage and frequency data on the vacuum sealer's rating plate (found on the bottom of the unit) with that of your electrical network. This data must be compatible. If in doubt consult a qualified electrician.
- The use of a multi-plug outlet adapter is not 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. **Safety switch:** When the cover is open then the heating element will not work
2. **Hook** for latching of cover
3. **Upper gasket**
4. **Vacuum hose** for vacuuming of canisters
5. **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.
6. **Button for canisters**
7. **Release button**
8. **Sealing profile** (presses the bag against the sealing bar)
9. **Lower gasket**
10. **Vacuum chamber**
11. **Air intake:** Connector for vacuum hose for vacuuming of canisters

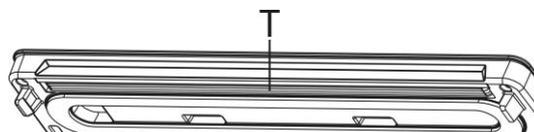
Warning

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

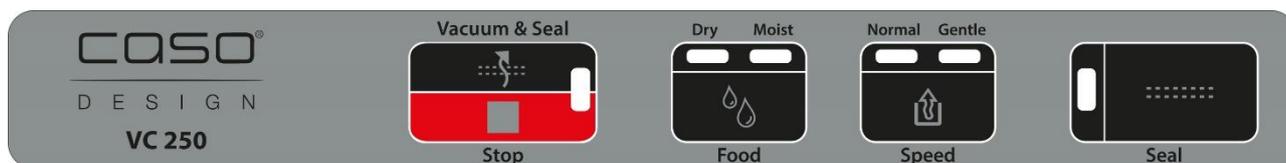
- ▶ To avoid getting burned, never touch the sealing bar directly after sealing process.

Please note

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



4.2 Control Panel



Buttons (indicator light shows selected function)

- **Vacuum & Seal / Stop**

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

- **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.

- **Speed Normal & Gentle**

Two buttons for choice of different vacuum pressure:

“normal” button: for regular items storage in normal vacuum pressure;

“gentle” button: for some soft & crushable items storage where less vacuum pressure is desired.

- **Seal**

For sealing of a bag without additional vacuum operation.

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 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. Put one end of the bag over the sealing profile.
3. Close the lid (Press firmly on the right and left sides of the lid until the lid hearable latches). Then choose desired sealing time.
4. Press **seal button**. The corresponding LED lights up and turns off when the process is complete.
5. Press release buttons, then open the cover and take the bag out of the device. The bag is ready for vacuum sealing.

Please note

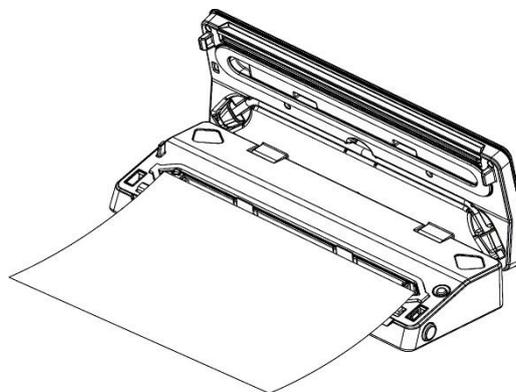
- ▶ Make sure that the bag you want to use is at least **3.1 inch** longer than the food. Add another **0.8 inch** for each time the bag is re-used

5.4 Vacuum packaging with a bag

Place the unit on a dry surface.

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 choose desired sealing time and desired vacuum strength.
4. Press **Vacuum & Seal / Stop** 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 / Stop** again, then press 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
- ▶ 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 Vacuum package in a Canister

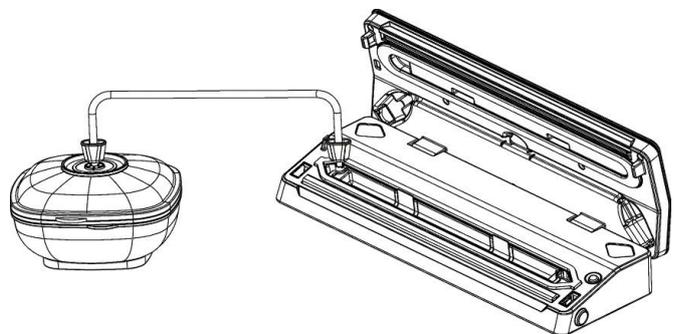
Wipe canister cover and canister and ensure they are clean and dry.

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

Remove the drip tray from the vacuum chamber. Connect one end of vacuum hose at the air intake at device and other end at connector at canister cover or with adapter at the canister cover.

Press **button for canisters (6)**.

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. Remove the vacuum hose from the cover of container first then from the air intake at device. Replace drip tray into vacuum chamber. You can cancel the operation at any time by pressing **button for canisters (6)** again.



5.6 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 you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device.

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.
- ▶ 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.

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.

Remove the drip tray and wash with warm water and a mild dishwashing soap. Dry it carefully and replace it.

◆ 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

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

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	Solution
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

Error	Possible Cause	Solution
A complete vacuum is not being created in the bag.	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 serviettes 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

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.

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 250 Deluxe All-In-One
Article no.	11522
Mains data	120 V / 60 Hz
Power consumption	110 W
Product dimension inch	14.57 x 5.55 x 2.79"
Gift Box dimension inch	14.88 x 3.74 x 6.69"
Master Carton dimension inch	15.55 x 8.07 x 7.68"
Net weight	3.53 lbs



Manuel d'utilisation original

VC 250 Deluxe All-In-One (11522)



Succursale USA

CASO Design USA LLC

info@CasoDesignUSA.com

www.CasoDesignUSA.com

T. : 908.604.0677

Numéro de document : 11522 07-26-2021

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

© 2021 CASO Design USA LLC

11 Manuel d'utilisation	21
11.1 Généralités.....	21
11.2 Informations relatives à ce manuel.....	21
11.3 Limite de responsabilités.....	21
11.4 Avis d'avertissement.....	22
11.5 Protection intellectuelle	22

12	Sécurité	22
12.1	Utilisation conforme	22
12.2	Consignes de sécurités générales	23
12.3	Sources de danger	24
12.3.1	Danger de brulures	24
12.3.2	Danger d'incendie	24
12.3.3	Dangers du courant électrique	24
12.4	Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments	25
13	Mise en service	25
13.1	Consignes de sécurité	25
13.2	Inventaire et contrôle de transport	25
13.3	Fonctions	26
13.4	Déballage	26
13.5	Elimination des emballages	26
13.6	Mise en place	26
13.6.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation	26
13.7	Raccordement électrique	27
14	Structure et fonctionnement	27
14.1	Vue d'ensemble	28
14.2	Panneau de commande	29
14.3	Plaque signalétique	29
15	Commande et fonctionnement	29
15.1	Bases de l'étanchéité	29
15.2	Sachets et rouleaux	30
15.3	Conservation dans des sachets du rouleau	30
15.4	Conservation dans un sachet	30
15.5	Conservation dans un récipient à vide	31
15.6	Rangement de votre appareil d'emballage sous vide	32
16	Nettoyage et entretien	32
16.1	Consignes de sécurité	32
16.2	Nettoyage	33
17	Dépannage	33
17.1	Consignes de sécurité	33
17.2	Causes et rectification des défauts	34
18	Elimination des appareils usés	35
19	Garantie	35
20	Données techniques	36

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 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 anglais fait force de loi.

11.4 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.

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. 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.

- ▶ Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
- ▶ 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 enfants doivent être étroitement surveillés lorsqu'ils s'approchent de l'appareil. Ne laissez pas les enfants utiliser 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.
- ▶ 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.
- ▶ Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- ▶ 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.
- ▶ Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- ▶ Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ▶ Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes ou pendre sur des bords tranchants comme ceux des comptoirs.

Remarque

- ▶ Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou d'un four chauffé.
- ▶ N'utilisez pas cet appareil pour un usage non prévu.
- ▶ CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

12.3 Sources de danger

12.3.1 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 .

12.3.2 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.).

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

Des dommages personnels et matériels peuvent survenir lors de la mise en service de l'appareil !

Respectez l'avis de sécurité suivant pour éviter de tels dangers :

- ▶ Les matériaux d'emballage ne peuvent pas être utilisés pour jouer. Cela présente un risque de suffocation.

13.2 Inventaire et contrôle de transport

Les articles sont livrés en standard avec les composants suivants :

- VC 250 Deluxe All-In-One
- 10 sacs de haute valeur 8"x11"
- Tuyau
- Coupeur à main
- 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.

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. Electrical connection

13.7 Raccordement électrique

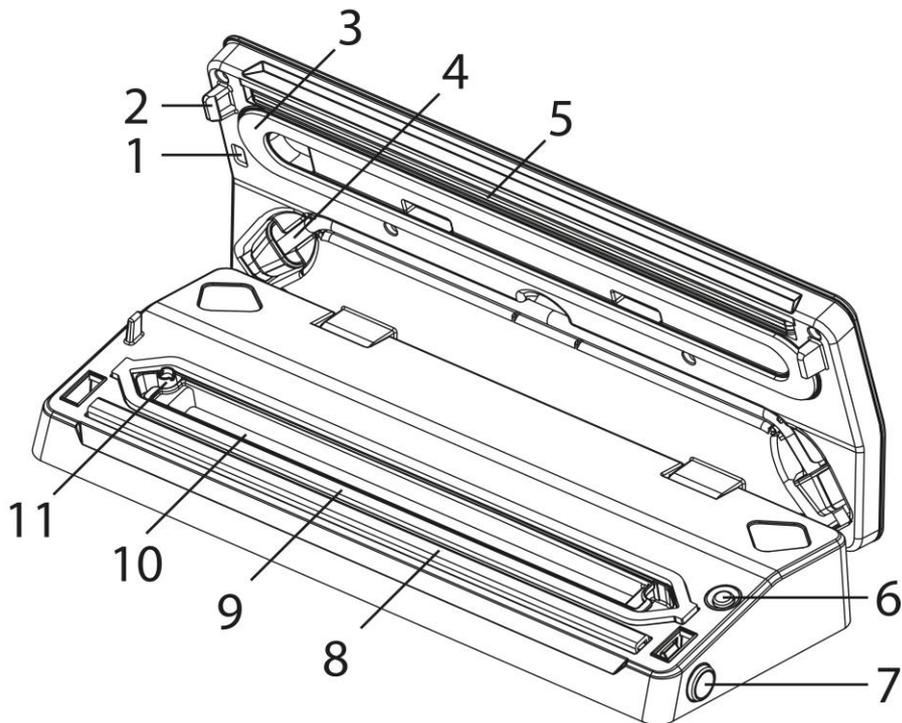
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- 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. Interrupteur de sécurité** Lorsque le couvercle est ouvert, l'élément chauffant ne fonctionne pas.
- 2. Crochets de verrouillage pour le couvercle**
- 3. Sceau supérieure**
- 4. tuyau** par exemple pour la mise sous vide de recipients
- 5. la Bande de scellage:** Comporte un fil chauffant recouvert de Téflon, permettant le scellage du sac sans qu'il colle à la bande.
- 6. Bouton Récipient vide**
- 7. Bouton de déblocage**
- 8. Joint en caoutchouc** (comprimant le sachet contre la barre de scellage)
- 9. Sceau inférieure**
- 10. Chambre à vide**
- 11. Aspiration de l'air** :. Pour le raccordement d'un tuyau pour la mise sous vide de récipients.

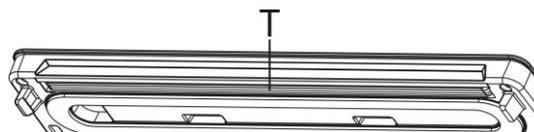
Avertissement

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).



14.2 Panneau de commande



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

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

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.

- **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 "Trocken" pour la nourriture vide sèche et "Feucht" pour la nourriture vide humide.

- **Intensité de vide (Speed Normal & Gentle):**

Deux réglages différents pour choisir l'intensité de vide

Normal – pour des aliments normales

Gentle (protégant) – pour des aliments mous et sensibles. Choisir **Gentle** pour une intensité de vide mineure.

- **Soudure (Seal)**

Pour sceller un sachet sans mise sous vide supplémentaire

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.

15.1 Bases de l'étanchéité

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**.

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

15.3 Conservation dans des sachets du rouleau

Placez l'appareil sur une surface sèche.

1. Enroulez le film jusqu'à la longueur souhaitée et détachez un sachet du rouleau.
2. Mettez une extrémité du sachet sur joint en caoutchouc.
3. Fermer le couvercle (Appuyer fermement sur le côté droit et gauche du couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible). Régler le temps de scellage désiré.
4. Pressez le bouton **Soudure (Seal)**. La LED correspondante s'allume et s'éteint lorsque le processus est terminé.
5. Appuyez sur les boutons de déblocage du couvercle. Ouvrez le couvercle et retirez le sachet pour commencer la mise sous vide.

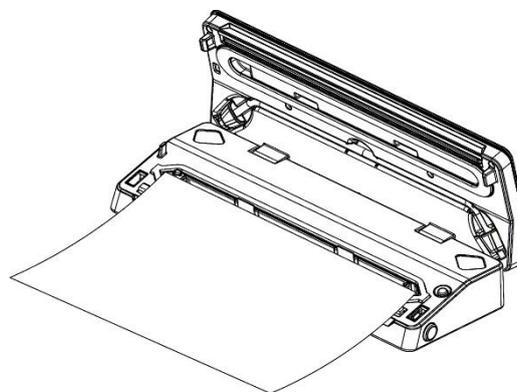
Remarque

- 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.

15.4 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 dans la chambre à vide.
3. Fermez le couvercle et réglez le temps de scellage et le niveau de vide souhaités.
4. 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.
5. Si vous voulez annuler le processus, appuyez de nouveau sur la **touche Mettre sous vide & sceller / Arrêter** puis sur les deux boutons de déverrouillage 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 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.

15.5 Conservation dans un récipient à vide

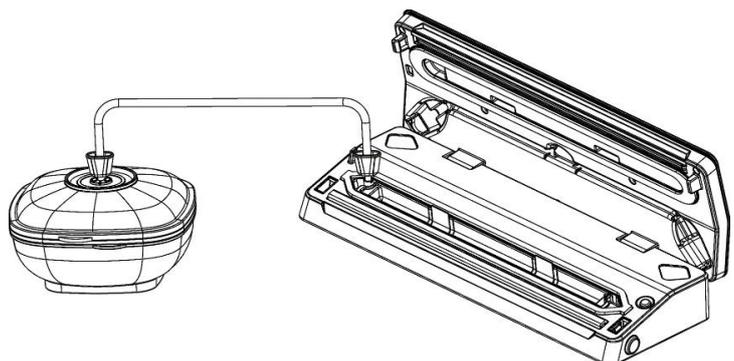
Nettoyez le couvercle du récipient à vide et le récipient pour assurer qu'ils soient secs et propres.

Remplissez les produits dans le récipient. Veillez à ce que vous ne remplissiez pas trop de produits. Retirez le bac de récupération de la chambre à vide.

Fixez une extrémité du tuyau à aspiration de l'air 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 (6)**.

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



Remplacez le bac de récupération dans la chambre à vide.

Vous pouvez annuler l'opération à tout moment en appuyant à nouveau sur le **bouton Récipient vide (6)**.

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.

Attention

- ▶ 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.

Retirer le bac de récupération de la chambre à vide et rincer à l'eau tiède avec un peu de détergent, sécher soigneusement et remplacer.

◆ 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)

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

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 Dépannage

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 Causes et rectification des défauts

Erreur	Cause possible	Réparation
L'emballieuse 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 parvenez pas à résoudre le problème en suivant les étapes indiquées ci-dessus, veuillez contacter le service clientèle.

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

- ▶ Veuillez apporter votre ancien appareil au centre de recyclage le plus proche pour qu'il soit éliminé en toute sécurité.
- ▶ Jusqu'à ce qu'il puisse être éliminé correctement, rangez votre ancien appareil hors de portée des enfants.

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 sans vide
Nom	VC 250 Deluxe All-In-One
Numéro d'article	11522
Données de raccordement	120 V / 60 Hz
Puissance consommée	110 W
Dimension du produit en pouces	14.57 x 5.55 x 2.79"
Dimension de la boîte à cadeau en pouces	14.88 x 3.74 x 6.69"
Dimension du carton principal en pouces	15.55 x 8.07 x 7.68"
Poids net	3.53 lbs