

CASO®
D E S I G N

Original-Bedienungsanleitung

VacuBoxx Eco-Set



Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 1177 08-05-2020

Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

© 2020 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung - Allgemeines	7
1.1	Urheberschutz	7
2	Sicherheitshinweise	7
2.1	Warnhinweise	7
2.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
3	Lieferumfang und Transportinspektion	8
3.1	Entsorgung der Verpackung	8
4	Vakuumieren der Behälter	8
4.1	Vakuumieren mit Vakuumiergeräten	8
4.2	Vakuumieren mit Handpumpe	9
4.3	Datum angeben	10
4.4	Erhitzen und Einfrieren der Behälter	10
4.5	Geeignete Vakuumiergeräte	10
4.6	Behälter öffnen	11
5	Reinigung und Pflege	11
5.1	Sicherheitshinweise	11
5.2	Reinigung	11
6	Garantie	11
7	Operating Manual - General	13
7.1	Copyright protection	13
8	Safety	13
8.1	Warning notices	13
8.2	Intended use	13
8.3	Delivery scope and transport inspection	14
8.4	Disposal of the packaging	14
9	Vacuum packing canisters	14
9.1	Vacuum packing using vacuum packing devices	14
9.2	Vacuum packing using hand-operated pump	15
9.3	Specifying a date	16
9.4	Heating and freezing canisters	16
9.5	Suitable vacuum packing devices	16
9.6	Opening canisters	17
10	Cleaning and Maintenance	17
10.1	Safety information	17
10.2	Cleaning	17
11	Guarantee	17
12	Руководство по эксплуатации – Общие положения	19

12.1	Защита авторского права.....	19
13	Безопасность	19
13.1	Предупредительные указания.....	19
13.2	Использование по назначению.....	20
13.3	Объем поставки и проверка после транспортировки	20
13.4	Утилизация упаковки.....	20
14	Контейнеры для вакуумирования продуктов	21
14.1	Вакуумная упаковка с использованием специальных приборов	21
14.2	Вакуумная упаковка с использованием ручного насоса	22
14.3	Установка даты.....	22
14.4	Нагревание и заморозка контейнеров	22
14.5	Вакуумные упаковщики, подходящие для работы с набором контейнеров.....	23
14.6	Способ открывания контейнера	23
15	Чистка и уход	23
15.1	Информация по безопасности	23
15.2	Чистка	23
16	Гарантия	24
17	Mode d'emploi	25
17.1	Généralités.....	25
17.2	Protection intellectuelle	25
18	Sécurité	26
18.1	Avertissements de danger.....	26
18.2	Utilisation conforme.....	26
18.3	Inventaire et contrôle de transport	27
18.4	Elimination des emballages	27
19	Mise sous vide des récipients.....	27
19.1	Mise sous vide avec un équipement à vide	27
19.2	Mise sous vide avec une pompe à main.....	28
19.3	Précisez la date	28
19.4	Chauffage et congélation de récipients.....	29
19.5	Équipement de mise sous vide approprié.....	29
19.6	Réceptacle ouvert	29
20	Nettoyage et entretien	30
20.1	Consignes de sécurité	30
20.2	Nettoyage	30
21	Garantie	30
22	Istruzione d'uso - In generale.....	31

22.1	Tutela dei diritti d'autore.....	32
23	Sicurezza	32
23.1	Indicazioni d'avvertenza	32
23.2	Utilizzo conforme alle disposizioni.....	32
23.3	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	33
23.4	Smaltimento dell'involucro.....	33
24	Messa sotto vuoto dei contenitori	33
24.1	Messa sotto vuoto con sigillatori sotto vuoto	33
24.2	Messa sotto vuoto con pompa manuale	34
24.3	Immissione della data	34
24.4	Riscaldamento e congelamento dei contenitori	35
24.5	Sigillatori sotto vuoto adatti	35
24.6	Apertura del contenitore.....	36
25	Pulizia e cura	36
25.1	Indicazioni di sicurezza	36
25.2	La pulizia	36
26	Garanzia	36
27	Manual del usuario - Generalidades	37
27.1	Derechos de autor (copyright)	38
28	Seguridad	38
28.1	Advertencias.....	38
28.2	Uso previsto.....	38
28.3	Ámbito de suministro e inspección de transporte	39
28.4	Eliminación del embalaje.....	39
29	Envasado al vacío de los recipientes	39
29.1	Envasado al vacío con equipos de envasado a presión.....	39
29.2	Envasado al vacío con bomba manual.....	40
29.3	Calentamiento y congelado de recipientes.....	40
29.4	Indicación de la fecha	41
29.5	Equipos de envasado al vacío admisibles	41
29.6	Apertura del recipiente	41
30	Limpieza y conservación	42
30.1	Instrucciones de seguridad.....	42
30.2	Limpieza	42
31	Garantía	42
32	Gebruiksaanwijzing - Algemeen	43
32.1	Auteurswet.....	44

33	Veiligheid	44
33.1	Waarschuwingeninstructies	44
33.2	Gebruik volgens de voorschriften	44
33.3	Leveringsomvang en transportinspectie	45
33.4	Verwijderen van de verpakking	45
34	Vacumeren van de bakken	45
34.1	Vacumeren met vacumeerapparaten	45
34.2	Vacumeren met handpomp	46
34.3	Datum invoeren	47
34.4	Verwarmen en invriezen van de bakken	47
34.5	Geschikte vacumeerapparaten	47
34.6	Bak openen	48
35	Reiniging en onderhoud	48
35.1	Veiligheidsvoorschriften	48
35.2	Reiniging	48
36	Garantie	48
37	Original bruksanvisning - Allmänt	49
37.1	Upphovsmannarättsskydd	49
37.2	Varningstexter	50
37.3	Avsedd användning	50
37.4	Leveransomfattning och transportinspektion	50
37.5	Avfallshantering av emballaget	50
38	Vakuümförpackning av behållarna	51
38.1	Vakuümförpacka med vakuümanordningar	51
38.2	Vakuümförpacka med handpump	52
38.3	Ange datum	52
38.4	Uppvärmning och infrysning av behållaren	52
38.5	Lämpliga vakuümanordningar	53
38.6	Öppna behållaren	53
39	Rengöring och skötsel	53
39.1	Säkerhetsanvisningar	53
39.2	Reinigung	53
40	Garanti	54
41	Instrukcja obsługi – Informacje ogólne	55
41.1	Ochrona praw autorskich	55
42	Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	56
42.1	Wskazówki ostrzegawcze	56

42.2	Użycie zgodne z przeznaczeniem	56
43	Zakres i kontrola dostawy	56
43.1	Utylizacja opakowania	57
44	Tworzenie próżni w pojemniku	57
44.1	Tworzenie próżni z użyciem urządzeń próżniowych	57
44.2	Tworzenie próżni z użyciem pompy ręcznej	58
44.3	Wprowadzanie daty	58
44.4	Podgrzewanie i mrożenie pojemników	59
44.5	Odpowiednie urządzenia próżniowe.....	59
44.6	Otwieranie pojemnika	60
45	Czyszczenie i pielęgnacja.....	60
45.1	Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.....	60
45.2	Czyszczenie	60
46	Gwarancja	60

1 Bedienungsanleitung - Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihren Behältern, dem Gebrauch und der Reinigung schnell vertraut werden. Sie können in den Behältern eine Vielzahl von Lebensmitteln lagern und so Frische und Geschmack länger erhalten.

1.1 Urheberrecht

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

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheitshinweise

2.1 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲ VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit den Behältern erleichtern.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Diese Behälter sind zum Vakuumieren und Aufbewahren, Erhitzen und Einfrieren von Lebensmitteln bestimmt.

▲ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Die Behälter ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

▲ WARNUNG

- ▶ Kontrollieren Sie die Behälter vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Benutzen Sie beschädigte Behälter nicht.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

3 Lieferumfang und Transportinspektion

Das VacuBoxx Eco-Set wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- 2 Glasbehälter rechteckig 500 ml
- 1 Glasbehälter rechteckig 1500 ml
- 1 Vakuumschlauch mit Adapter
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.1 Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar. Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Artikels auf, um den Artikel im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

4 Vakuumieren der Behälter

Behälter füllen und 3 cm bis zum oberen Rand frei lassen. Deckel auf dem Behälter platzieren. Deckel des Behälters zu Beginn des Vakuumiervorgangs leicht andrücken. Sie haben zwei Möglichkeiten die Behälter zu vakuumieren, wie Sie im Folgenden lesen können:

4.1 Vakuumieren mit Vakuumiergeräten

Die CASO VacuBoxx Behälter können mit allen handelsüblichen Vakuumiergeräten, die über einen Schlauchanschluss verfügen, vakuumiert werden. Bitte schließen Sie dazu den Vakuumschlauch an das Gerät an und setzen Sie den Adapter auf dem Ventil auf dem Behälterdeckel auf.



Für ein optimales Vakuum achten Sie bitte darauf, dass alle Komponenten beim Vakuumiervorgang an den folgenden Stellen fest sitzen:

- Schlauchanschluss am Vakuumierer (1)
- Adapter auf dem Ventil auf dem Behälterdeckel (2)

HINWEIS

- ▶ Im Kammervakuumierer benötigen die Behälter nur 5 Sekunden, um ausreichend vakuumiert zu werden. Brechen Sie den Vakuumiervorgang frühzeitig ab, um die Behälter nicht zu beschädigen. Gehen Sie vorsichtig vor, um Schäden zu vermeiden!



4.2 Vakuumieren mit Handpumpe

Sie können die Behälter auch mit der Caso-Handpumpe vakuumieren, diese können Sie zum Beispiel hier bestellen: <https://www.caso-germany.com/de/p/caso-zubehoer-set/>
Handpumpe mittig auf das Ventil des Behälterdeckels setzen und solange Luft abpumpen, bis Sie einen Widerstand spüren (kleine Behälter ca. 15-20, große Behälter ca. 30-35 Pumpstöße).

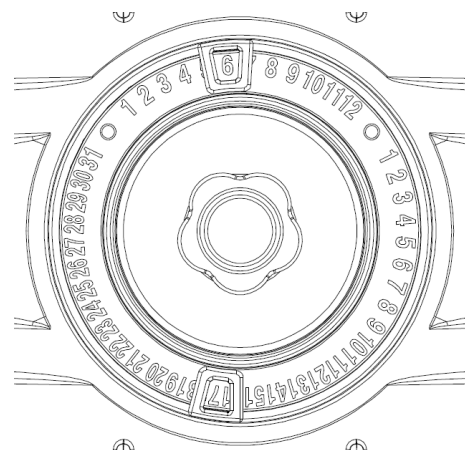
HINWEIS

- ▶ Üben Sie beim Pumpen nicht zu viel Druck auf den Behälterdeckel aus, stützen Sie sich nicht ab. Bei extremem Druck kann der Behälterdeckel beschädigt werden.

4.3 Datum angeben

Auf der Datumsanzeige auf Ihrem VacuBoxx Behälter können Sie beispielsweise ein Verbrauchsdatum oder den Tag des Vakuumierens einstellen.

Stellen Sie den ersten Pfeil auf den Tag (1 - 31) und den zweiten Pfeil auf den Monat (1 - 12).



4.4 Erhitzen und Einfrieren der Behälter

Die Behälter sind ohne Deckel für das Erwärmen von Speisen in der Mikrowelle und ohne Deckel für das Erwärmen von Speisen im Backofen (bis 350° C) geeignet.

▲WARNUNG Verbrennungsgefahr

- ▶ Gehen Sie vorsichtig mit den erhitzten Behältern und Speisen darin um, es besteht Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie bei Bedarf Topflappen oder ähnliches.

Die Behälter mit Deckel können auch zum Einfrieren (bis – 18°C) verwendet werden. Beachten Sie beim Befüllen, dass sich gefrorene Speisen ausdehnen können.

▲WARNUNG Verletzungsgefahr

- ▶ Gefrorene Behälter dürfen nicht im Backofen benutzt werden.
- ▶ Heiße Behälter dürfen außerdem nicht mit einem kalten/ nassen Tuch gereinigt werden. Lassen Sie diese erst abkühlen.
- ▶ Die Behälter dürfen nicht direkt auf einer Feuerquelle erhitzt werden.

4.5 Geeignete Vakuumiergeräte

Besonders geeignet für Ihre CASO VacuBoxx Behälter sind unsere ausgezeichneten Vakuumierer. Für mehr Informationen besuchen Sie unseren Onlineshop: <https://www.caso-germany.com/produkte/vakuumierer/>



Oder einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen:

4.6 Behälter öffnen

Vakuum Ventil zur Seite drücken, dann wird wieder Luft eingelassen.

5 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Artikels. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Artikels zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

5.1 Sicherheitshinweise

▲VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Artikels beginnen:

- ▶ Die Behälter müssen nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltener Behälter kann zu einem gefährlichen Artikelzustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

5.2 Reinigung

Reinigen Sie Ihre VacuBoxx Behälter vor dem Erstgebrauch und nach jeder Benutzung. Die Behälter und Deckel können Sie in warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen. Vakuumschlauch und Deckel unter fließendem Wasser abspülen. Adapter mit einem feuchten Tuch reinigen. Trocknen Sie die Teile nach dem Spülen gut ab.

6 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

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

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Artikels nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieser Artikel ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei berechtigten Reklamationen werden wir den mangelhaften Artikel gegen einen mängelfreien Artikel austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzudeuten. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

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

Operating Manual

VacuBoxx Eco-Set



7 Operating Manual - General

To familiarise yourself with your canisters and how to use and clean them, you should please read all the information provided here. You can use these canisters to store a large range of foodstuffs to keep them fresh and retain their flavour for longer.

7.1 Copyright protection

This document is copyright protected. Braukmann GmbH 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.

8 Safety

8.1 Warning notices

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

▲WARNING 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.

▲VORSICHT 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.

HINWEIS PLEASE NOTE

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

8.2 Intended use

These canisters are designed for vacuum packing, storage, heating and freezing of food.

▲WARNING 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 canisters exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.
- ▶ Check the containers for visible external damage before use and do not use a damaged container.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

8.3 Delivery scope and transport inspection

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

- 2 squared glass container with 500 ml
- 1 vacuum hose with adapter
- 1 squared glass container with 1500 ml
- operation manual

HINWEIS

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.

8.4 Disposal of the packaging



The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS

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.

9 Vacuum packing canisters

Fill canister leaving 3 cm free space at the top. Close canister with the lid. Slightly press down the canister lid when starting the vacuum packing process.

There are two ways of vacuum packing these canisters as follows:

9.1 Vacuum packing using vacuum packing devices

Our VacuBoxx Eco-Set canisters can be vacuum packed with all commercially available vacuum packing devices with a hose connector. To do so, please connect the vacuum hose to the device and the adapter to the vacuum canister valve.



For an optimal vacuum, please make sure that all components are firmly attached to the following points during the vacuuming process:

- Connection of vacuum hose at the vacuum sealer (1)
- Adapter at valve on lid of canister (2)

HINWEIS

Please note

- ▶ When using a chamber vacuum packing device, canisters only require 5 seconds to become sufficiently evacuated. Please abort the vacuum packing process early to ensure your canister is not damaged. Please proceed with caution to prevent damage!

9.2 Vacuum packing using hand-operated pump



You can also vacuum the canisters with CASO hand-operated pump, you can order it here, for example: <https://www.caso-germany.com/de/p/caso-zubehoer-set/>

Place hand-operated pump onto the middle of lid valve and pump until you feel resistance (approx. 15-20 times for the small canister and approx. 30-35 times for the large canister).

HINWEIS

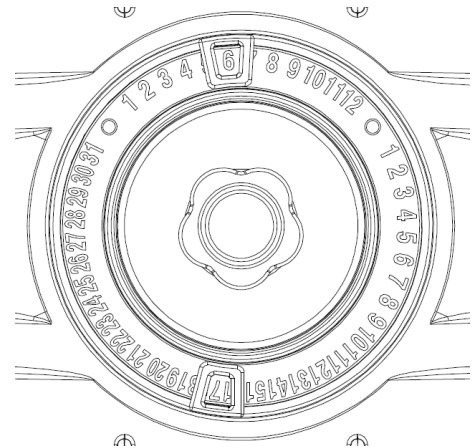
Please note

- ▶ Do not apply too much pressure on the canister lid while pumping, do not lean on canister. Extrem pressure may damage the lid.

9.3 Specifying a date

You can use the date indicator of your VacuBoxx canister to mark it with a date, for instance to “use by”, or the day it was vacuum packed.

Set the first arrows to the corresponding day (1 - 31) and the second arrow to the month (1 - 12).



9.4 Heating and freezing canisters

Without lid these canisters can be used to heat food in the microwave. Without lid, you can also use them to heat food in your oven (up to 350° C).

▲WARNING Warning: Risk of scalding

- ▶ Please be careful when handling heated canisters and food, as there is a risk of scalding. Use potholders or similar items as necessary.

You can also use these canisters to freeze food (down to – 18°C). When filling, please remember that frozen food can expand.

▲WARNING Warning: Risk of injury

- ▶ Do not use frozen canister in the oven.
- ▶ Also do not clean hot canister with cold/wet damp cloth. Let them cool down.
- ▶ Do not heat the canister directly on fire.

9.5 Suitable vacuum packing devices

Our excellent vacuum packing devices are particularly well suited for use with your CASO VacuBoxx canisters. For further information, please visit our online store:

<https://www.caso-germany.com/produkte/vakuuierer/>. Or simply use your smartphone to scan this QR code:



9.6 Opening canisters

Push vacuum valve to one side to let air in.

10 Cleaning and Maintenance

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

10.1 Safety information

▲VORSICHT Attention

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

- ▶ The item must be cleaned after each vacuuming process.. If the device is not maintained in a clean condition, can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

10.2 Cleaning

Prior to first use and after each use, you should clean your VacuBoxx canisters and lids. You can do so using warm dishwater or your dishwasher. Rinse vacuum packing hose and lid under running water. Clean adapter with a damp cloth. Make sure to dry all parts well after washing them.

11 Guarantee

We provide a 24 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 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).

Руководство по эксплуатации

VacuBoxx Eco-Set



12Руководство по эксплуатации – Общие положения

Для получения информации о данном наборе контейнеров, об их использовании и чистке, Вам следует внимательно ознакомиться с данным руководством. Вы можете использовать данный набор контейнеров для хранения разнообразных пищевых продуктов, чтобы они дольше оставались свежими и сохраняли свой вкус.

12.1 Защита авторского права

Данная документация защищена авторским правом. Braukmann GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, копирование и распространение посредством особых способов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), в том числе частичное.

Мы оставляем за собой право на внесение содержательных и технических изменений.

13Безопасность

13.1 Предупредительные указания

В данном руководстве используются следующие типы предупредительных указаний.

▲WARNING ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации.

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.

- ▶ Во избежание опасности травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

▲VORSICHT ОСТОРОЖНО

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации.

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к легким или умеренно тяжелым травмам.

- ▶ Во избежание опасности травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с набором контейнеров.

13.2 Использование по назначению

Данный набор контейнеров создан для хранения продуктов, в том числе, в вакууме, а также для нагревания или замораживания продуктов.

▲ WARNUNG ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность вследствие использования не по назначению!

При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в Руководстве по эксплуатации, от контейнеров могут исходить определенные опасности.

- ▶ Используйте контейнеры только по прямому назначению.
- ▶ Соблюдайте принципы и методы, описанные в данном Руководстве по эксплуатации.
- ▶ Проверяйте контейнеры на наличие видимых повреждений перед каждым использованием и не используйте поврежденные контейнеры.

Претензии и требования любого рода в связи с ущербом, причиненным вследствие использования набора контейнеров не по назначению, исключены.

Все риски несет пользователь.

13.3 Объем поставки и проверка после транспортировки

Как правило, данный набор контейнеров поставляется в следующей комплектации:

- 2 квадратных стеклянных контейнера объемом 500 мл каждый
- 1 квадратный стеклянный контейнер объемом 1500 мл
- 1 шланг для откачивания воздуха с адаптером
- руководство по эксплуатации

HINWEIS Примечание

- ▶ Проверьте товар на предмет его комплектности и любых видимых повреждений.
- ▶ В случае неполной поставки или повреждений вследствие ненадлежащей упаковки или транспортировки необходимо немедленно уведомить экспедитора, страховую компанию и поставщика.

13.4 Утилизация упаковки



Упаковка защищает набор контейнеров от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы выбраны таким образом, чтобы они не загрязняли окружающую среду и легко утилизировались, поэтому они пригодны для переработки с целью повторного использования.

Вторичное использование упаковки экономит сырьевые материалы и уменьшает образование отходов. Ненужные упаковочные материалы сдайте в пункт сбора системы вторичной переработки «Зеленая точка».

HINWEIS Примечание

- ▶ По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока, чтобы в случае заявления гарантийной претензии вновь упаковать набор контейнеров соответствующим образом.

14 Контейнеры для вакуумирования продуктов

Заполните контейнер таким образом, чтобы оставалось как минимум 3 сантиметра свободного пространства сверху. Закройте его крышкой. Слегка надавите на крышку контейнера при запуске процесса герметизации.

Существует два способа использования данных контейнеров для вакуумной упаковки продуктов:

14.1 Вакуумная упаковка с использованием специальных приборов

Наш набор контейнеров VacuBoxx Eco-Set может использоваться для герметизации продуктов со всеми вакуумными упаковщиками, имеющими возможность подключения шланга для откачивания воздуха. Для герметизации продуктов в контейнере таким способом подсоедините один конец шланга к упаковщику, а адаптер – к клапану контейнера.



Для достижения наилучшего результата при герметизации, пожалуйста, убедитесь, что все детали надежно прикреплены к следующим точкам во время процесса вакуумирования:

- соединение с вакуумным упаковщиком (1)
- адаптер к VacuBoxx (2)

HINWEIS

Примечание

- ▶ При использовании вакуумного упаковщика для герметизации достаточно 5 секунд. Пожалуйста, прервите процесс герметизации заранее, чтобы не повредить Ваш контейнер. Во избежании повреждения контейнера, пожалуйста, действуйте осторожно!

14.2 Вакуумная упаковка с использованием ручного насоса



Вы также можете использовать для герметизации контейнеров ручной насос, например, представленный по ссылке <https://www.caso-germany.com/de/p/caso-zubehoer-set/>

Поместите ручной насос в центр клапана на крышке контейнера и откачивайте воздух до тех пор, пока не почувствуете сопротивление (для маленьких контейнеров - примерно 15-20 раз, для больших контейнеров - примерно 30-35 раз).

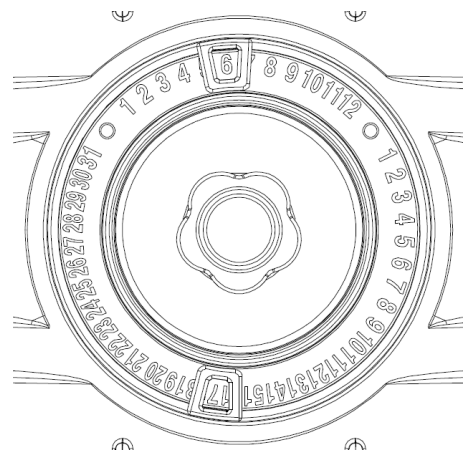
HINWEIS

Примечание

- ▶ При откачивании воздуха не давите слишком сильно на крышку контейнера и не опирайтесь на нее. Если Вы будете давить слишком сильно, крышка контейнера может быть повреждена.

14.3 Установка даты

Вы можете использовать индикатор даты на ваших контейнерах VasoBoxx, чтобы снабдить ваши продукты пометкой "использовать до" либо же указать дату упаковки продуктов. Установите первую стрелку на нужную дату (1-31), а вторую на месяц (1-12).



14.4 Нагревание и заморозка контейнеров

Без крышки вы можете использовать данные контейнеры для разогрева продуктов в микроволновой печи либо в духовке (температура не должна превышать 350°C).

⚠ WARNING Предупреждение: Опасность ожога

- ▶ Пожалуйста, будьте осторожны при обращении с нагретыми контейнерами и продуктами, поскольку существует опасность ожогов. При необходимости используйте прихватки или аналогичные предметы.

Вы также можете использовать данные контейнеры для заморозки продуктов (температура должна быть до -18°C). Пожалуйста, имейте в виду, что при заморозке объем продуктов может увеличиваться.

⚠ WARNING Предупреждение: Опасность получения

травм

- ▶ Не ставьте замороженный контейнер в духовку.
- ▶ Также не очищайте горячий контейнер холодной / влажной сырой тканью. Дайте контейнеру остыть.
- ▶ Не нагревайте контейнер непосредственно на огне.

14.5 Вакуумные упаковщики, подходящие для работы с набором контейнеров

Особенно рекомендуем Вам наши замечательные вакуумные упаковщики CASO. Они отлично подходят для работы с набором контейнеров VacuBoxx. Пожалуйста, изучите информацию на нашем сайте в интернет-магазине по ссылке:

<https://www.caso-germany.com/produkte/vakuuierer/>.

Либо же просто просканируйте представленный ниже QR code:



14.6 Способ открывания контейнера

Сдвиньте вакуумный клапан в сторону, чтобы впустить воздух.

15 Чистка и уход

В данном разделе Вы получите важные указания по удалению загрязнений и по уходу за изделием. Соблюдайте их, чтобы избежать вследствие неправильно произведенного удаления загрязнений и для обеспечения исправного функционирования изделия.

15.1 Информация по безопасности

▲ VORSICHT Осторожно

Прежде чем приступить к очистке изделий, примите к сведению нижеприведенные указания по безопасности:

- ▶ Контейнеры для вакуумирования необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Контейнер, который не содержится в чистоте, может вызвать опасное состояние изделия, а также развитие грибков и бактерий.
- ▶ Не пользуйтесь едкими или имеющими абразивные свойства чистящими средствами, а также не применяйте растворитель.
- ▶ Не пытайтесь отскоблить прочно приставшие загрязнения твердыми предметами.

15.2 Чистка

Перед первым использованием следует тщательно очистить Ваши контейнеры и крышки VacuBoxx, это же следует делать и после каждого их использования.

Вы можете очистить Ваши контейнеры и крышки, промыв их в теплой воде либо в посудомоечной машине. Промойте шланг для откачки воздуха и крышку под струей проточной воды. Протрите адаптер влажной тканью. Обязательно тщательно просушите после мытья все детали.

16 Гарантия

Мы предоставляем на данный продукт гарантию 24 месяца с момента покупки, которая распространяется на дефекты материалов и производственные дефекты.

Ваши права гарантированы в соответствии с § 439 и далее. BGB-E это не затрагивает. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования изделия, а также на неисправности, которые оказывают незначительное влияние на функции или стоимость изделия, расходные материалы и повреждения при транспортировке, поскольку мы не несем за них ответственность, а также за убытки, возникшие в результате ремонта, выполненного не авторизованными сервисными центрами.

Данное изделие предназначено для использования в домашних условиях и имеет соответствующий уровень производительности. Любое коммерческое использование данного изделия является гарантийным случаем только в той мере, в которой оно было бы сопоставимо с ситуациями, возникающими при использовании в домашних условиях. Изделие не предназначено коммерческого использования. В случае обоснованных жалоб мы по своему усмотрению отремонтируем неисправное устройство либо заменим его на исправное. О неисправностях следует сообщать в течение 14 дней с момента доставки. Все дальнейшие претензии исключены.

Для того, чтобы воспользоваться гарантией, пожалуйста, свяжитесь с нами перед возвратом устройства (всегда предоставляйте нам документы, подтверждающие факт покупки).

Mode d'emploi

VacuBoxx Eco-Set



17 Mode d'emploi

17.1 Généralités

Lisez les informations contenues ici pour vous familiariser rapidement avec vos récipients, leur utilisation et leur nettoyage. Vous pouvez entreposer une variété d'aliments dans les récipients et les garder frais et savoureux plus longtemps.

17.2 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. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenu réservées.

18 Sécurité

18.1 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

▲WARNING Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

▲VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires qui facilitent la manipulation des conteneurs.

18.2 Utilisation conforme

Ces conteneurs sont conçus pour la mise sous vide et le stockage, le chauffage et la congélation de denrées alimentaires.

▲WARNING Attention

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 les récipients exclusivement pour l'usage auquel ils sont destinés.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.
- ▶ Vérifier que les récipients ne présentent pas de dommages visibles avant l'utilisation.
Ne pas utiliser de récipients endommagés.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

18.3 Inventaire et contrôle de transport

Les articles sont livrés en standard avec les composants suivants :

- 2 Récipient en verre carré 500 ml
- 1 Récipient en verre carré 1500 ml
- 1 tuyau d'aspiration avec l'adaptateur
- Mode d'emploi

HINWEIS

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.



18.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables. Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS

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.

19 Mise sous vide des récipients

Remplissez le récipient et laissez 3 cm libres jusqu'au bord supérieur. Placez le couvercle sur le récipient. Appuyez légèrement sur le couvercle du récipient au début du processus de mise sous vide. Il y a deux façons d'aspirer les récipients, comme vous pouvez le lire ci-dessous :

19.1 Mise sous vide avec un équipement à vide

Les conteneurs CASO VacuBoxx peuvent être mis sous vide à l'aide de tous les appareils à vide disponibles dans le commerce avec raccord de tuyau. Raccordez tuyau d'aspiration à l'appareil et place l'adaptateur sur la valve du récipient à vide.



Pour une mise sous vide optimale, veuillez vous assurer que tous les composants sont bien en place aux points suivants pendant le processus de mise sous vide :

- Raccordement à l'unité de vide (1)
- l'adaptateur sur la valve du récipient sous vide VacuBoxx (2)

HINWEIS

Remarque

- Dans l'aspirateur à chambre, les récipients n'ont besoin que 5 secondes pour être suffisamment mis sous vide. Arrêter le processus de mise sous vide à l'avance pour éviter d'endommager les récipients. Procédez avec précaution pour éviter tout dommage !



19.2 Mise sous vide avec une pompe à main

Vous pouvez également aspirer les récipients avec la pompe à main Caso, que vous pouvez commander ici par exemple : <https://www.caso-germany.com/de/p/caso-zubehoer-set/>

Placez la pompe à main au centre de la valve du couvercle du récipient et pompez de l'air jusqu'à ce que vous sentiez une résistance (petits récipients environ 15-20, grands récipients environ 30-35 coups de pompe).

HINWEIS

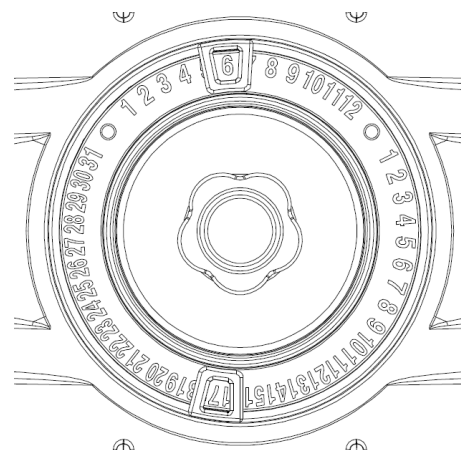
REMARQUE

- Lors du pompage, n'exercez pas trop de pression sur le couvercle du récipient, ne vous appuyez pas dessus. Une pression extrême peut endommager le couvercle du récipient.

19.3 Précisez la date

Sur l'affichage de la date sur votre VacuBoxx, vous pouvez, par exemple, régler une date de consommation ou le jour de la mise sous vide.

Réglez la première flèche au jour (1 - 31) et la deuxième flèche au mois (1 - 12).



19.4 Chauffage et congélation de récipients

Les récipients sont adaptés pour réchauffer les aliments au micro-ondes sans couvercle et pour réchauffer les aliments dans le four (jusqu'à 350° C) sans couvercle.

▲WARNING Attention: risque de brûlures

► Manipulez les récipients et les aliments chauffés avec précaution, car il y a un risque de brûlure. Utiliser des maniques ou autres si nécessaire.

Les conteneurs avec couvercle peuvent également être utilisés pour la congélation (jusqu'à -18°C). Lorsque vous remplissez, notez que les aliments congelés peuvent prendre de l'expansion.

▲WARNING Attention: Risque de blessure

- Les récipients congelés ne doivent pas être utilisés dans le four.
- Les récipients chauds ne doivent par ailleurs pas être nettoyés avec un chiffon froid/humide. Laissez-les d'abord se refroidir.
- Les récipients ne doivent pas être chauffés directement sur une source de feu.

19.5 Équipement de mise sous vide approprié

Nos excellents aspirateurs sont particulièrement appropriés pour vos conteneurs CASO VacuBoxx. Pour plus d'informations, visitez notre boutique en ligne : <https://www.caso-germany.com/produkte/vakuumierer/>

Ou scannez simplement le code QR avec votre smartphone :



19.6 Récipient ouvert

Poussez la valve de vide sur le côté, puis l'air est à nouveau aspiré.

20 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.

20.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

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

- ▶ Les récipients d'emballage sans vide doivent être nettoyé chaque fois. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

20.2 Nettoyage

Nettoyez vos récipients VacuBoxx avant la première utilisation et après chaque utilisation.

Vous pouvez nettoyer les récipients et couvercle à l'eau tiède de rinçage ou au lave-vaisselle. Rincer le tuyau d'aspiration et le couvercle sous l'eau courante. Nettoyez l'adaptateur avec un chiffon humide. Bien sécher les pièces après le rinçage.

21 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux. Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E. La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil.

D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé. Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif. En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet. Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

Istruzione d'uso

VacuBoxx Eco-Set



22Istruzione d'uso - In generale

Leggere le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con i suoi contenitori, con l'uso e la pulizia. Nei contenitori è possibile conservare una varietà di generi alimentari, affinché possiate mantenere più a lungo la loro freschezza e gusto.

22.1 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore. La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale. Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

23 Sicurezza

23.1 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

▲WARNING Avviso

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

▲VORSICHT Attenzione

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano il maneggio dei contenitori.

23.2 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questi contenitori sono destinati per la messa sottovuoto e conservazione, riscaldamento e congelamento dei generi alimentari.

▲WARNING Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare il contenitore esclusivamente in conformità alla destinazione.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.
- ▶ Controllare i contenitori prima di utilizzarli, se riportano danni esterni. Non utilizzare i contenitori danneggiati.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

23.3 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Gli articoli di standard vengono forniti con i componenti seguenti:

- 2 contenitore di vetro, quadrato 500 ml
- 1 contenitore di vetro, quadrato 1500 ml
- istruzioni d'uso • 1 tubo flessibile con adattatore

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

23.4 Smaltimento dell'involucro



L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

24 Messa sotto vuoto dei contenitori

Riempire il contenitore e lasciare libero 3 cm fino al bordo superiore. Posizionare il coperchio sul contenitore. Premere il coperchio sul contenitore, spingendolo leggermente all'inizio della procedura di messa sotto vuoto.

Come potete leggere di seguito, vi sono due modi per mettere sotto vuoto i contenitori:

24.1 Messa sotto vuoto con sigillatori sotto vuoto

I contenitori CASO VacuBoxx possono essere messi sotto vuoto con tutti i sigillatori sotto vuoto disponibili in commercio che dispongono di un attacco per tubo flessibile.

Collegare un'estremità del tubo flessibile per sottovuoto all'apparecchio e l'altra posizionare l'adattatore sul alla valvola del contenitore per vuoto.



Per ottenere un sotto vuoto ottimale, assicurarsi che tutti i componenti siano saldamente fissati nei seguenti punti durante il processo di messa sotto vuoto:

- Attacco al sigillatore sotto vuoto (1)
- alla valvola del contenitore per vuoto VacuBoxx (2)

HINWEIS

INDICAZIONE

- Nei sigillatori sotto vuoto a camera, i contenitori richiedono solo 5 secondi per essere sufficientemente messi sotto vuoto. Interrompere il processo di messa sotto vuoto in anticipo per evitare di danneggiare i contenitori. Procedere con attenzione per evitare danni!



24.2 Messa sotto vuoto con pompa manuale

La messa sottovuoto dei contenitori può essere effettuata anche con la pompa manuale Caso, che ad esempio la potete ordinare qui: <https://www.caso-germany.com/de/p/caso-zubehoer-set/>

Posizionare la pompa manuale al centro della valvola del coperchio del contenitore e pompare fuori l'aria fino a sentire una resistenza (piccoli contenitori circa 15-20 colpi di pompa, grandi contenitori circa 30-35 colpi di pompa).

HINWEIS

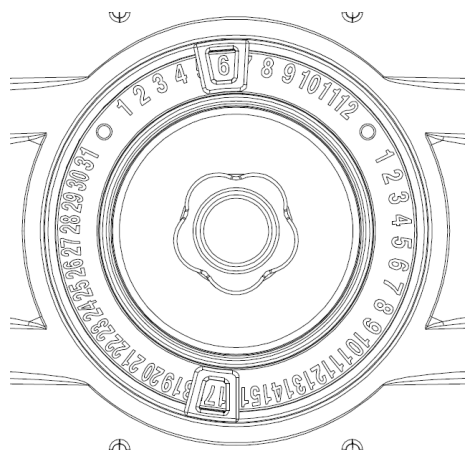
INDICAZIONE

- Non esercitare troppa pressione sul coperchio del contenitore durante il pompaggio, non appoggiarsi sopra. Esercitando una pressione estrema il coperchio del contenitore può danneggiarsi.

24.3 Immissione della data

Sul display della data posto sul contenitore VacuBoxx è possibile, ad esempio, impostare una data di consumo o il giorno della messa sotto vuoto.

Posizionare la prima freccia sul giorno (1 - 31) e la seconda freccia sul mese (1 - 12).



24.4 Riscaldamento e congelamento dei contenitori

I contenitori sono adatti per riscaldare i cibi nel forno a microonde senza coperchio e per riscaldare i cibi nel forno (fino a 350 °C) senza coperchio.

⚠️WARNING Avviso: Pericolo di ustione

- ▶ Maneggiare i contenitori riscaldati e i cibi ivi contenuti con cura, poiché sussiste il pericolo di ustioni. Se necessario, utilizzare presine o simili.

I contenitori con coperchio possono essere utilizzati anche per congelare cibi (fino a -18 °C). Al riempimento dei contenitori, tenere presente che i cibi surgelati possono espandersi.

⚠️WARNING Avviso: Pericolo di lesioni

- ▶ Non utilizzare contenitori congelati nel forno.
- ▶ Inoltre, i contenitori caldi non devono essere puliti con un panno freddo/bagnato. Lasciarli prima raffreddare.
- ▶ Non riscaldare i contenitori direttamente su una fonte di fuoco.

24.5 Sigillatori sotto vuoto adatti

I nostri eccellenti sigillatori sotto vuoto sono particolarmente adatti ai contenitori CASO VacuBoxx. Per ulteriori informazioni, visita il nostro shop online: <https://www.caso-germany.com/prodotti/sigillatori/>

Oppure scansionare semplicemente il codice QR con lo



smartphone:

24.6 Apertura del contenitore

Spostare lateralmente la valvola del vuoto, poi l'aria viene nuovamente immessa.

25 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

25.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ Il contenitori dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

25.2 La pulizia

Pulire i contenitori VacuBoxx prima di usarli la prima volta e dopo ogni utilizzo.

I contenitori con coperchio possono essere puliti con acqua di lavaggio calda oppure nella lavastoviglie. Risciacquare il tubo flessibile per vuoto e il coperchio sotto acqua corrente. Pulire l'adattatore con un panno umettato. Dopo averli sciacquati, asciugare bene i componenti.

26 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E. Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi. Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata. Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale. In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse. Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

Manual del usuario

VacuBoxx Eco-Set



27Manual del usuario - Generalidades

Le la información contenida para familiarizarse rápidamente con sus recipientes, el uso y la limpieza. Puede guardar una gran variedad de alimentos en los recipientes y mantener así su frescura y sabor durante más tiempo.

27.1 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

28 Seguridad

28.1 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

▲WARNING Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

▲VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

HINWEIS Nota

Esta indicación proporciona información adicional que facilita la manipulación de recipientes.

28.2 Uso previsto

Estos recipientes están previstos para el envasado al vacío y almacenaje, recalentamiento y congelado de alimentos.

▲WARNING Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Los recipientes deben utilizarse exclusivamente conforme a lo previsto.
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.
- ▶ Revise los recipientes antes del uso para detectar posibles daños. No utilice los recipientes si estos presentan daños.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

28.3 Ámbito de suministro e inspección de transporte

Estos productos vienen de fábrica con los siguientes componentes:

- 2 recipiente de cristal cuadrado de 500 ml
- 1 recipiente de cristal cuadrado de 1500ml
- tubo flexible con adaptador
- manual del usuario

HINWEIS

Nota



- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

28.4 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

HINWEIS

Nota

- ▶ Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

29 Envasado al vacío de los recipientes

Rellenar el recipiente dejando libres unos 3 cm con respecto del borde superior. Colocar la tapa en el recipiente. Presionar la tapa del recipiente suavemente al inicio del proceso de envasado al vacío. Tiene dos posibilidades de envasar al vacío los recipientes, como puede leer a continuación:

29.1 Envasado al vacío con equipos de envasado a presión

Los recipientes VacuBoxx de CASO pueden utilizarse para envasar al vacío junto con cualquier equipo de envasado al vacío convencional, que disponga de conexión de tubo flexible. Conecte al aparato el tubo flexible o manguera de envasado al vacío y el adaptador en válvula del recipiente de vacío.



Con el fin de asegurar un resultado ideal durante el envasado al vacío, asegúrese de que todos los componentes están bien sujetos en los siguientes puntos:

- Empalme en la máquina de envasado al vacío (1)
- el adaptador en el recipiente de envasado al vacío VacuBoxx (2)

HINWEIS

Nota

- En la envasadora al vacío con cámara, los recipientes solo precisan de 1 a 4 segundos para envasarse al vacío suficientemente. Interrumpa el proceso de envasado al vacío antes de tiempo para evitar daños en el recipiente. ¡Proceda con cuidado para evitar daños!

29.2 Envasado al vacío con bomba manual



El recipiente también puede envasarse al vacío utilizando la bomba manual Caso, que puede adquirirse aquí:

<https://www.caso-germany.com/de/p/caso-zubehoer-set/>

Coloque la bomba manual en el centro de la válvula de la tapa del recipiente y bombee aire hasta que note una resistencia (recipiente pequeño, bombear de 15 a 20 veces, recipiente grande, bombear de 30 a 35 veces).

HINWEIS

Nota

- Durante el bombeo, evite ejercer demasiada presión sobre la tapa del recipiente, no se apoye sobre ella. En caso de ejercer una presión extrema, la tapa del recipiente puede resultar dañada.

29.3 Calentamiento y congelado de recipientes

Los recipientes pueden utilizarse sin tapa para calentar alimentos en el microondas y sin tapa para calentar alimentos en el horno (hasta 350 °C).

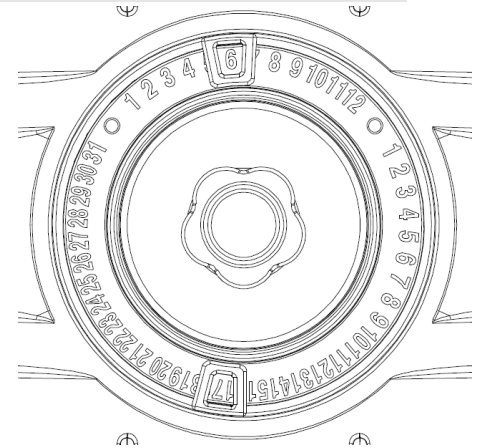
▲WARNING Advertencia: Peligro de quemaduras

- ▶ Proceda con cuidado al manipular recipientes y alimentos calientes, ya que existe peligro de quemaduras. Utilice, si fuera necesario, paños de cocina o similares para protegerse.

Los recipientes con tapa pueden utilizarse también para congelar alimentos (hasta - 18 °C). Al rellenar el recipiente, debe tener en cuenta que los alimentos congelados pueden aumentar de volumen.

▲WARNING Advertencia: Peligro de lesiones físicas

- ▶ Los recipientes congelados no deben introducirse en el horno de cocina.
- ▶ Además, los recipientes no deben limpiarse con un paño frío/húmedo. Espere hasta que los recipientes hayan enfriado.
- ▶ Los recipientes no deben calentarse directamente sobre una fuente de fuego.



29.4 Indicación de la fecha

En la indicación de fecha de su recipiente VacuBoxx puede ajustar, por ejemplo, una fecha de envasado al vacío o el día del envasado al vacío.

Ajuste la primera flecha en el día (del 1 al 31) y la segunda flecha en el mes (del 1 al 12).

29.5 Equipos de envasado al vacío admisibles

Para el uso con nuestros recipientes VacuBoxx CASO recomendamos nuestra excelente envasadora al vacío. Para más información, consulte

nuestra tienda online: <https://www.caso-germany.com/produkte/vakuumierer/>

O escanee el código QR con su Smartphone:



29.6 Apertura del recipiente

Presionar la válvula de vacío hacia un lado para que entre aire.

30 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

30.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ▶ El aparato debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un aparato que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante el uso de la fuerza, utilizando objetos duros.

30.2 Limpieza

Limpiar el recipiente VacuBoxx antes del primer uso y después del uso.

Los recipientes con tapa pueden lavarse en agua caliente con jabón lavavajillas o en el lavavajillas. Enjuagar el tubo flexible o manguera de vacío y la tapa bajo el grifo de agua corriente. Limpiar el adaptador con un paño suave. Secar los componentes completamente después de lavarlos.

31 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material. Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial. En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto. Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro. Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

Gebruiksaanwijzing

VacuBoxx Eco-Set



32 Gebruiksaanwijzing - Algemeen

Lees de informatie hier goed door om snel vertrouwd te raken met uw bakken, het gebruik en de reiniging ervan. U kunt verschillende voedingsmiddelen in de bakken bewaren om de versheid en smaak langer te behouden.

32.1 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd. Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden.
Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

33 Veiligheid

33.1 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

▲WARNING WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

▲VORSICHT VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

HINWEIS TIP

- ▶ Een tip duidt op extra informatie, die het gebruik van de bakken vereenvoudigen.

33.2 Gebruik volgens de voorschriften

Deze bakken zijn ontworpen voor het vacumeren en opslaan, verwarmen en invriezen van voedsel.

▲WARNING WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Gebruik de bakken uitsluitend voor het beoogde doel.
- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.
- ▶ Controleer de bakken voor gebruik op zichtbare beschadigingen. Gebruik geen beschadigde bakken.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

33.3 Leveringsomvang en transportinspectie

De producten worden standaard met de volgende componenten geleverd:

- 2 glazen bak rechthoekig 500 ml 1 glazen bak rechthoekig 1500ml
- zuigslang met adapter gebruiksaanwijzing

HINWEIS

TIP

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

33.4 Verwijderen van de verpakking



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengrstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS

TIP

- ▶ Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

34 Vacumeren van de bakken

Vul de bak en laat 3 cm vrij tot aan de bovenrand. Plaats het deksel op de bak. Druk aan het begin van het vacumeren licht op het deksel.

U hebt twee mogelijkheden om de bakken ten vacumeren, zoals hieronder beschreven.

34.1 Vacumeren met vacumeerapparaten

De CASO VacuBoxx-bakken kunnen worden gevacumeerd met alle in de handel verkrijgbare vacumeerapparaten met een slangaansluiting. Sluit het de zuigslang aan op het apparaat en het adapter en het ventiel van de vacuümbak.



Voor een optimaal vacuüm moet u ervoor zorgen dat alle componenten tijdens het vacumeren op de volgende punten stevig vastzitten:

- Aansluiting aan de vacuümeenheid (1)
- Adapter en ventiel van de vacuümbak VacuBoxx (2)

HINWEIS

TIP

- ▶ In het vacumeerapparaat met vacumeerkamer zijn slechts 5 seconden genoeg om voldoende vacuüm te creëren. Stop het vacumeren op tijd om de bakken niet te beschadigen. Wees voorzichtig en voorkom schade!

34.2 Vacumeren met handpomp



U kunt de bak ook met de handpomp van Caso vacumeren. Deze kunt u o.a. hier bestellen:
<https://www.caso-germany.com/de/p/caso-zubehoer-set/>

Plaats de handpomp in het midden op het ventiel van het deksel van de bak en pomp de lucht eruit totdat u weerstand voelt (bij kleine bakken ca. 15-20, bij grote bakken ca. 30-35 pompbewegingen).

HINWEIS

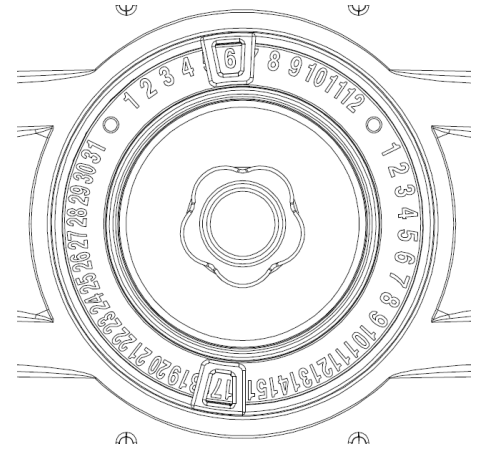
TIP

- ▶ Druk bij het pompen niet te hard op het deksel van de bak, en leun er niet op. Te hoge druk kan het deksel van de bak beschadigen.

34.3 Datum invoeren

Op de datumweergave op uw VacuBoxx-bak kunt u bijvoorbeeld een verbruiksdatum of de dag van het vacumeren instellen.

Stel de eerste pijl in op de dag (1 - 31) en de tweede pijl op de maand (1 - 12).



34.4 Verwarmen en invriezen van de bakken

De bakken zijn geschikt voor het verwarmen van voedsel in de magnetron zonder deksel en voor het verwarmen van voedsel in de oven (tot 350° C) zonder deksel.

⚠️ WARNUNG **WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar**

- ▶ Ga voorzichtig om met de verwarmde bakken en het voedsel, aangezien er een risico op brandwonden bestaat. Gebruik indien nodig pannenlappen of iets dergelijks.

De bakken met deksel kunnen ook bij het invriezen (tot – 18°C) worden gebruikt. Let er bij het vullen op, dat bevroren voedingsmiddelen kunnen uitzetten.

⚠️ WARNUNG **WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar**

- ▶ Bevroren bakken mogen niet in de oven worden gebruikt.
- ▶ Hete bakken mogen niet met een koude/vochtige doek worden gereinigd. Laat ze eerst afkoelen.
- ▶ De bakken mogen niet direct op een vuurbron worden verhit.

34.5 Geschikte vacumeerapparaten

Speciaal geschikt voor uw CASO VacuBoxx-bakken zijn onze uitstekende vacumeerapparaten. Voor meer informatie zie

onze onlineshop: <https://www.caso-germany.com/produkte/vakuumierer/>

Of scan gewoon de QR-code met uw smartphone:



34.6 Bak openen

Duw de vacuümklep naar de zijkant, dan wordt de lucht weer naar binnen gelaten.

35 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

35.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT VOORZICHTIG

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ▶ De apparaat moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden apparaat heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

35.2 Reiniging

Reinig uw VacuBoxx-bakken voor het eerste gebruik en na elk gebruik.

U kunt de bakken met deksel reinigen in warm spoelwater of in de vaatwasser. Spoel de zuigslang en het deksel onder stromend water af. Reinig de adapter met een vochtige doek. Droog de onderdelen goed af na het spoelen.

36 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen. Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd. Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

Original bruksanvisning

VacuBoxx Eco-Set



37Original bruksanvisning - Allmänt

Läs här befintlig information för att snabbt bli bekant med era behållare, användning och rengöring. Ni kan lagra en mängd olika livsmedel i behållarna och därmed bevara färskhet och smak längre.

37.1 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad. Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna Braukmann GmbH. Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

37.2 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

▲WARNING VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

HINWEIS OBS

En OBS-text ger ytterligare information, för att underlätta hanteringen av behållarna.

37.3 Avsedd användning

Dessa behållare är avsedda att vakuumpförpacka och lagra, upphetta och frysa in livsmedel.

▲WARNING VARNING

Fara genom icke avsedd användning! Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

► Använd uteslutande behållarna som avsett.

► De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.

► Kontrollera behållarna före användning angående yttre synliga skador. Använd inte skadade behållare.

Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

37.4 Leveransomfattning och transportinspektion

Produkterna levereras som standard med följande komponenter:

- 2 kvadratisk glasbehållare 500 ml
- 1 kvadratisk glasbehållare 1500 ml
- vakuumslangen ned adapter
- bruksanvisning

HINWEIS OBS

► Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.

► Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

37.5 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara.

Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.



HINWEIS

OBS

- Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

38 Vakuumpförpackning av behållarna

Fyll behållaren och lämna 3 cm fritt till den övre kanten. Placera ett lock på behållaren. Tryck lätt på behållarens lock vid början av vakuumpförpackningen.

Ni har möjlighet att vakuumpförpacka behållaren, som ni kan läsa i det följande:

38.1 Vakuumpförpacka med vakuumanordningar

CASO VacuBoxx-behållare kan vakuumpförpackas med alla kommersiellt tillgängliga vakuumanordningar, som har en slanganslutning. Anslut vakuumslangen till anordningen och adapter till vakuumbehållarens ventil.



För en optimal vakuumering, se till att alla komponenter nedan är rätt ikopplade:

- (1) Anslutning på vakuumeringsmaskinen
- (2) Adapter på vakuumbehållarens ventil

HINWEIS

OBS

- I vakuumpkammaren behöver behållarna endast 5 sekunder för att få tillräckligt vakuump. Stoppa vakuumpprocessen tidigt för att undvika att behållarna skadas. Var försiktig för att undvika skador!

38.2 Vakuumpörpacka med handpump

Ni kan också vakuumpörpacka behållarna med Caso-handpumpen, som ni tex. kan beställa här:

<https://www.caso-germany.com/de/p/caso-zubehoer-set/>

Sätt handpumpen i mitten av ventilen på behållarlocket och pumpa in luft, tills ni känner ett motstånd (små behållare ca. 15-20, stora behållare ca. 30-35 pumpstötter).

HINWEIS

OBS

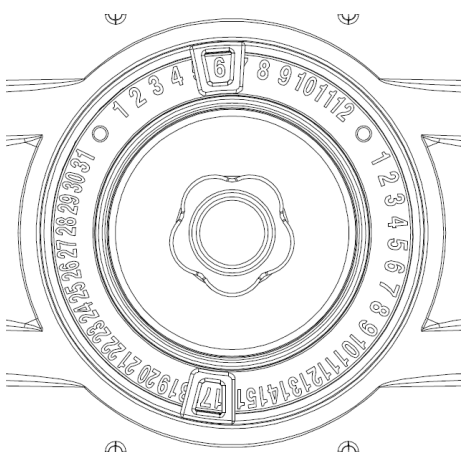
- ▶ När ni pumpar, lägg inte för mycket tryck på behållarlocket, stöd inte er själv. Under extremt tryck kan behållarlocket skadas.



38.3 Ange datum

På datumvisaren i VacuBoxx-behållaren kan ni till exempel ställa in ett användningsdatum eller dagen för vakuumpörpackning.

Ställ in den första pilen på dagen (1-31) och den andra pilen på månaden (1-12).



38.4 Uppvärmning och infrysning av behållaren

Behållarna är med utan lock för uppvärmning av mat i mikrovågsugn och utan lock för uppvärmning av mat i ugn (upp till 350 ° C).

⚠️WARNING

VARNING: Risk för brännskador

- ▶ Var försiktig med de uppvärmda behållarna och livsmedlen i dessa, det finns risk för brännskador. Använd vid behov en grytlapp eller liknande.

Behållarna med lock kan även användas till infrysning (till - 18°C). Beakta vid fyllning, att frysta livsmedel kan expandera.

⚠️WARNING

VARNING: Risk för personskada

- ▶ Frysta behållare får inte användas i ugnen.
- ▶ Heta behållare får inte heller rengöras med en kall / våt trasa. Låt dem svalna först.
- ▶ Behållarna får inte värmas direkt på en brandkälla.

38.5 Lämpliga vakuumanordningar

Särskilt lämplig för er CASO VacuBoxx behållare är våra utmärkta vakuumanordningar. För ytterligare information vänd er till vår webbutik: <https://www.caso-germany.com/produkte/vakuumierer/>



Eller skanna helt enkelt QR-koden med er Smartphone:

38.6 Öppna behållaren

Tryck vakuumentilen åt sidan, sedan matas åter luften in igen.

39 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

39.1 Säkerhetsanvisningar

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- ▶ Apparaten måste rengöras regelbundet och alla rester avlägsnas. En apparat, som inte hålls i rent skick, påverkas negativt med avseende på livslängd och det kan också leda till att apparaten blir farlig att använda.
- ▶ Använd inga skarpa eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- ▶ Skrapa inte bort hårt sittande smuts med hårda föremål.

39.2 Reinigung

Rengör er VacuBoxx behållare före användning första gången och efter varje användning. Ni kan rengöra behållarna med lock i varmt sköljvatten eller i diskmaskinen. Spola av vakuumslangen och locket under rinnande vatten. Torka av adaptern med en fuktig duk. Torka alla delar ordentligt efter avspolning.

40Garanti

För denna produkt lämnar vi från och med försäljningsdatum 24 månaders garanti med avseende på bristfälligheter, vilka kan härledas till tillverknings- eller materialfel.

Dina garantiåtagandanspråk enligt gällande lagstiftning – i Tyskland §439 ff. BGB-E – påverkas inte av detta.

Garantin omfattar inte skador, vilka uppkommit genom felaktig hantering eller användning, inte heller bristfälligheter vilka enbart i ringa grad påverkar apparatens funktion eller värde. Vidare är sliddelar, transportskador, såvida vi inte ska bära ansvaret för dessa, samt skador, vilka uppkommit genom reparationer som vi inte utfört, uteslutna från garantianspråk. Denna apparat är konstruerad och kapacitetsmässigt beräknad för privat användning (i hushållet).

Ett eventuellt nyttjande för yrkesmässigt bruk omfattas enbart av garantin, i den mån detta till sin omfattning kan jämföras med påkänningarna vid privat nyttjande. Apparaten är inte avsedd för mer omfattande, yrkesmässigt bruk.

I samband med berättigade reklamationer kommer vi att i eget val reparera den defekta apparaten eller byta ut den mot en felfri apparat.

Uppenbara brister ska anmälas inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna.

För att hävda ett garantianspråk, ska ni kontakta oss innan apparaten skickas tillbaka (alltid med inköpskvitto).

Oryginalna instrukcja obsługi

VacuBoxx Eco-Set



41 Instrukcja obsługi – Informacje ogólne

Prosimy o zapoznanie się z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, co pozwoli na szybkie zaznajomienie się ze specyfiką pojemników, ich użyciem i czyszczeniem. W pojemnikach można przechowywać różne rodzaje artykułów spożywczych, dzięki czemu dłużej zachowają one świeżość i smak.

41.1 Ochrona praw autorskich

Niniejszy dokument jest chroniony prawem autorskim. Wszelkie prawa zastrzeżone dla Braukmann GmbH; w tym prawa do częściowego lub całościowego kopiowania fotomechanicznego, powielania i rozpowszechniania w ramach specjalnych procesów (np. przetwarzanie danych, nośniki danych, sieci danych).

Prawo do wprowadzania zmian w treści i modyfikacji technicznych zastrzeżone.

42 Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

42.1 Wskazówki ostrzegawcze

W niniejszej instrukcji obsługi użyto poniższych wskazówek ostrzegawczych:

▲WARNUNG Ostrzeżenie

Wskazówka ostrzegawcza tego poziomu zagrożenia oznacza możliwą niebezpieczną sytuację. Jeśli nie uda się uniknąć niebezpiecznej sytuacji, może dojść do poważnych obrażeń ciała.

- ▶ Postępować zgodnie z tą wskazówką ostrzegawczą, aby uniknąć obrażeń ciała.

▲VORSICHT Ostrożnie

Wskazówka ostrzegawcza tego poziomu zagrożenia oznacza możliwą niebezpieczną sytuację. Jeśli nie uda się uniknąć niebezpiecznej sytuacji, może dojść do obrażeń ciała lekkiego lub średniego stopnia.

- ▶ Postępować zgodnie z tą wskazówką ostrzegawczą, aby uniknąć obrażeń ciała.

HINWEIS Wskazówka

Wskazówka zawiera dodatkowe informacje, ułatwiające postępowanie z pojemnikami.

42.2 Użycie zgodne z przeznaczeniem

Pojemniki te są przeznaczone do tworzenia próżni i przechowywania, ogrzewania i zamrażania żywności.

▲WARNUNG Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem!

Urządzenie może stwarzać zagrożenie, jeśli nie będzie używane zgodnie z przeznaczeniem i/lub będzie używane w inny sposób.

- ▶ Pojemników należy używać wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem.
- ▶ Przestrzegać procedur opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- ▶ Przed użyciem należy sprawdzić pojemniki pod kątem widocznych uszkodzeń zewnętrznych. Nie należy używać pojemników, jeśli są uszkodzone.

Wyklucza się wszelkie roszczenia z tytułu szkód wynikające z użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem. Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

43 Zakres i kontrola dostawy

Zestaw VacuBoxx Eco dostarczany jest standardowo z następującymi komponentami:

- 2 szklane pojemniki, prostokątne 500 ml
- 1 szklany pojemnik, prostokątny 1500 ml
- 1 wąż próżniowy z adapterem
- Instrukcja obsługi

HINWEIS Wskazówka

- ▶ Sprawdzić dostawę pod względem kompletności i widocznych szkód.

HINWEIS**Wskazówka**

- ▶ Niekompletną dostawę lub szkody spowodowane nieodpowiednim opakowaniem lub transportem należy niezwłocznie zgłosić przewoźnikowi, firmie ubezpieczeniowej i dostawcy.

43.1 Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzami transportowymi. Materiały opakowaniowe zostały dobrane tak, aby spełniać normy ekologiczne i utylizacyjne, dzięki czemu mogą być poddane recyklingowi. Przywracanie opakowań do obiegu materiałowego pozwala na oszczędność surowców i zmniejszenie ilości odpadów. Niepotrzebne już materiały opakowaniowe należy dostarczyć do punktu zbiórki w ramach systemu recyklingu „Grüner Punkt - Zielony Punkt”.

HINWEIS**Wskazówka**

- ▶ Jeśli to możliwe, należy zachować oryginalne opakowanie w okresie gwarancyjnym artykułu, aby móc go prawidłowo zapakować w przypadku reklamacji gwarancyjnej.

44 Tworzenie próżni w pojemniku

Napełnić pojemnik, pozostawiając 3 cm wolnego miejsca od górnej krawędzi. Umieścić pokrywę na pojemniku. Na początku procesu próżniowego należy lekko nacisnąć pokrywę pojemnika.

Poniżej opisano dwa sposoby tworzenia próżni w pojemnikach:

44.1 Tworzenie próżni z użyciem urządzeń próżniowych

W pojemnikach CASO VacuBoxx można tworzyć próżnię za pomocą wszystkich dostępnych na rynku urządzeń próżniowych, wyposażonych w przyłącze węża. Podłączyć jeden koniec węża próżniowego do urządzenia i umieścić adapter na zaworze na pokrywie pojemnika.



Aby uzyskać optymalną atmosferę próżni, należy upewnić się przed procesem próżniowym, że wszystkie komponenty zostały stabilnie osadzone w następujących miejscach:

- Przyłączy przy urządzeniu próżniowym (1)
- Adapter na VacuBoxx (2)

HINWEIS

Wskazówka

- W przypadku komorowego urządzenia próżniowego wystarczy zaledwie 5 sekund, aby wytworzyć odpowiednią próżnię w pojemnikach. Należy odpowiednio wcześniej zakończyć proces tworzenia próżni, aby uniknąć uszkodzenia pojemników. Zachować ostrożność, aby uniknąć uszkodzeń!



44.2 Tworzenie próżni z użyciem pompy ręcznej

W pojemnikach można tworzyć próżnię również za pomocą ręcznej pompy Caso, którą można zamówić np. tutaj: <https://www.caso-germany.com/de/p/caso-zubehoer-set/>.

Umieść pompę ręczną pośrodku zaworu na pokrywie zbiornika i wypompuj powietrze, aż poczujesz opór (małe zbiorniki około 15-20, duże zbiorniki około 30-35 pomp).

HINWEIS

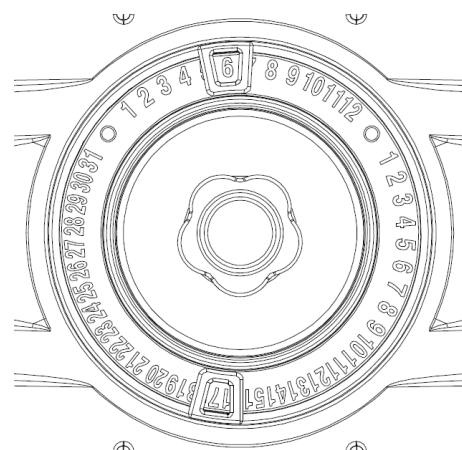
Wskazówka

- Podczas pompowania nie wywieraj zbyt dużego nacisku na pokrywę pojemnika, nie podpieraj się. Pokrywa pojemnika może ulec uszkodzeniu pod ekstremalnym ciśnieniem.

44.3 Wprowadzanie daty

Na wyświetlaczu daty na pojemniku VacuBoxx można np. ustawić datę przydatności do spożycia lub datę procesu próżniowego.

Ustawić pierwszą strzałkę na dzień (1–31), a drugą na miesiąc (1–12).



44.4 Podgrzewanie i mrożenie pojemników

Pojemniki bez pokrywy nadają się do podgrzewania potraw w kuchenke mikrofalowej oraz do podgrzewania potraw w piekarniku (do 350°C).

▲WARNING Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo oparzenia

- ▶ Zachować ostrożność po podgrzaniu pojemników i żywności, istnieje niebezpieczeństwo oparzenia. W razie potrzeby należy użyć odpowiednich uchwytów itp.

Pojemniki z pokrywkami mogą być również używane do zamrażania (do –18°C). Podczas napełniania należy pamiętać, że mrożona żywność może zwiększać swoją objętość.

▲WARNING Ostrzeżenie

Ryzyko obrażeń

- ▶ Nie wolno wkładać zamrożonych pojemników do piekarnika.
- ▶ Gorących pojemników nie wolno czyścić zimną/moką ściereczką. Pojemnik powinien najpierw wystygnąć.
- ▶ Nie wolno ogrzewać pojemnika bezpośrednio na otwartym ogniu.

44.5 Odpowiednie urządzenia próżniowe

Do pojemników CASO VacuBoxx nadają się w szczególności nasze doskonałe urządzenia próżniowe. Więcej informacji można znaleźć w naszym sklepie internetowym: <https://www.caso-germany.com/produkte/vakuuierer/> Można też po prostu zeskanować kod QR za pomocą swojego smartfonu.



44.6 Otwieranie pojemnika

Przesunąć zawór próżniowy na bok, a następnie ponownie wpuścić powietrze.

45 Czyszczenie i pielęgnacja

W tym rozdziale zawarto ważne informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji artykułu. Należy postępować zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym czyszczeniem artykułu i zapewnić jego bezproblemowe działanie.

45.1 Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

▲VORSICHT Ostrożnie

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zapoznać się z poniższymi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa:

- ▶ Pojemniki należy myć po każdym użyciu. Pojemnik, który nie będzie utrzymywany w czystości, może doprowadzić do nieprawidłowego i groźnego stanu artykułu, jak również do rozwoju grzybów i bakterii.
- ▶ Nie stosować do mycia żrących lub szorujących środków czyszczących ani rozpuszczalników.
- ▶ Uporczywych zabrudzeń nie należy skrobać twardymi przedmiotami.

45.2 Czyszczenie

Pojemnik należy umyć przed pierwszym użyciem, a następnie myć po każdym użyciu.

Pojemniki i pokrywy można myć w ciepłej wodzie do mycia naczyń lub w zmywarce. Waż próżniowy i pokrywę opłukać pod bieżącą wodą. Adapter wyczyścić wilgotną ściereczką. Po myciu należy części dobrze wysuszyć.

46 Gwarancja

Na ten produkt udzielamy 24-miesięcznej gwarancji, licząc od daty sprzedaży. Gwarancja obejmuje wady produkcyjne i materiałowe.

Ustawowe roszczenia gwarancyjne zgodnie z § 439 nn fed. kodeksu cywilnego (BGB) pozostają nienaruszone. Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych w wyniku nieprawidłowego użytkowania i zastosowania, ani szkód, które jedynie w nieznacznym stopniu mają wpływ na działanie lub wartość artykułu. Ponadto prawo do roszczeń gwarancyjnych nie obejmuje części podlegających zużyciu, szkód transportowych, o ile nie wynikają one z naszej winy, jak również szkód powstałych w wyniku napraw, które nie były przez nas wykonywane. Ten artykuł jest przeznaczony pod względem konstrukcji i wydajności do użytku prywatnego (do użytku w gospodarstwie domowym). Ewentualne użycie w zastosowaniach komercyjnych jest objęte gwarancją tylko w takim zakresie, w jakim można je porównać z wymaganiami użytku prywatnego. Urządzenie nie jest przeznaczone do powszechnych zastosowań przemysłowych. W przypadku uzasadnionych reklamacji dokonamy wymiany wadliwego artykułu na inny, wolny od wad. Ujawnione wady należy zgłaszać w terminie 14 dni od daty dostawy. Dalsze roszczenia są wykluczone.

Aby zgłosić reklamację gwarancyjną, należy skontaktować się z nami przed zwrotem urządzenia (zawsze z dowodem zakupu!).