

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual | Istruzione d'uso  
Manual del usuario | Gebruiksaanwijzing | Руководство по эксплуатации  
Mode d'emploi | Instruções de funcionamento | Bruksanvisning  
Kullanım Kılavuzu

**VacuBoxx Inox XL 2.6 (01167)**  
**VacuBoxx Inox XL 4.5 (01164)**





DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> or scan the QR code.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> o scansionando il codice QR.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> o escaneando el código QR.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
RU	Это руководство по эксплуатации на других языках вы найдете, перейдя по ссылке <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> или отсканировав QR-код.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> ou en scannant le code QR.
PT	Pode encontrar este manual de instruções noutras línguas em <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> ou através da leitura do código QR.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> eller om du skannar QR-koden.
TR	Bu kılavuzun diğer dillere çevirileri için şu bağlantıya bakınız: <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> . Bu amaçla, geçerli QR kodunu da tarayabilirsiniz.

**Technische Daten / Technical Data / Dati tecnici / Datos técnicos / Technische gegevens /  
 Технические характеристики / Caractéristiques techniques / Especificações técnicas /  
 Tehniska data / Teknik bilgiler**

Gerät / Device / Apparecchio / Aparato / Araaat / Прибор / Appareil / Aparelho / Apparat / Cihaz	Vakuumbehälter / Vacuum containers / Recipiente sottovuoto / Recipiente al vacío / Vaciümhouder / Вакуумный контейнер / Récipient mise sous vide / Recipientes de vácuo / Vakuumbehållare / Vakum haznesi
Name / Name / Nome / Denominación / Name / Наименование / Nom / Nome / Benämning / Adı	CASO VacuBoxx Inox XL 2.6 (01167) CASO VacuBoxx Inox XL 4.5 (01164)
Artikel-Nr. / Item No. / N. Articolo / N° de art / Artikelnr. / № артикула / N°. d'article / N.º de artigo / Artikel-nr. / Ürün no.	01167 01164
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W x H x D) / Misure esterne (L/H/P) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Afmetingen (BxHxD) / Габаритные размеры (Ш/В/Г) / Dimensions externes (l/h/p) / Medidas (C x A x P) / Yttermått (B/H/D) / Diş Gövdenin Boyutu (Y/G/D)	245 mm x 115 mm x 185 mm (01167) 330 mm x 107 mm x 270 mm (01164)
Nettogewicht / Net weight / Peso netto / Peso net / Nettogewicht / Bec / Poids net / Peso / Nettovikt / Net ağırlık	1,66 kg (01167) 3,1 kg (01164)

Garantiegeber: CASO 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-design.de | Internet: [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage:  
[www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)

Dokument-Nr.: 01167 01164 04-09-2024

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2024 CASO GmbH

### 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 erleichtert.

### 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.
- ▶ 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 Betreiber.

### Transportinspektion

#### **WARNUNG**

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

## 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.

## EN Safety

### Warning notices

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

#### 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 containers.

### Intended use

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

#### 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.

## Transport inspection

### WARNING

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

### PLEASE NOTE

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

## IT Sicurezza

### Indicazioni d'avvertenza

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

### 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 le lesioni di persone.

### 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 le lesioni di persone.

### INDICAZIONE

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

### Utilizzo conforme alle disposizioni

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

### 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.

### Ispezione trasporto

#### AVVISIO

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

#### 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.

## ES Seguridad

### Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

#### 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.

#### 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.

#### NOTA

Esta indicación proporciona información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

### Uso previsto

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

#### 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.

## Inspección de transporte

### ADVERTENCIA

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

### 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.

## NL Veiligheid

### Waarschuwinginstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwinginstructies gebruikt:

### 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 waarschuwinginstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

### VORZICHTIG

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 waarschuwinginstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

### TIP

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

### Gebruik volgens de voorschriften

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

### 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.



### **WAARSCHUWING**

- ▶ 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.

### **Transportinspectie**

### **WAARSCHUWING**

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

### **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.

## **RU**

## **зoпaснoсть**

### **Предупредительные указания**

данном руководстве по эксплуатации используются следующие типы предупреждений:

### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. **Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.**

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

### **ВНИМАНИЕ**

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. **Если не предотвратить опасную ситуацию, это может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.**

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

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.

## Использование по назначению

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

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

**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.

## Проверка после транспортировки

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Упаковочные материалы не предназначены для игры. Существует опасность удушья.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Проверьте поставку на предмет комплектности и наличия видимых повреждений.
- ▶ Сразу сообщите экспедитору, страховой компании и поставщику о неполной поставке или повреждениях вследствие неудовлетворительной упаковки или транспортировки.

## FR Sécurité

### Avertissements de danger

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

### 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.

### **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.

### **REMARQUE**

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

### **Utilisation conforme**

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

### **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.

### **Contrôle de transport**

#### **ATTENTION**

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

#### **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.

### **Advertências**

Os seguintes sinais de aviso de perigo são utilizados neste manual de instruções:

#### **⚠ AVISO**

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.  
**Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos graves.**

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos graves.

#### **⚠ ATENÇÃO**

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.  
**Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos ligeiros.**

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos ligeiros.

#### **NOTA**

Um aviso deste tipo indica informação adicional, que irá facilitar a utilização deste aparelho.

### **Utilização prevista**

Estes recipientes estão concebidos para embalar a vácuo e guardar, aquecer e congelar alimentos.

#### **⚠ AVISO**

#### **Aviso de perigo devido a um uso diferente do previsto!**

Diferentes tipos de perigo podem resultar de uma utilização diferente da qual foi prevista para este aparelho.

- ▶ Utilize os recipientes apenas para o fim a que se destinam.
- ▶ Respeitar as instruções descritas neste manual de instruções.
- ▶ Verifique os recipientes quanto a danos visíveis externos antes da sua utilização. Não use recipientes danificados.

Quaisquer danos resultantes de um uso diferente do previsto, não serão abrangidos pela garantia. O utilizador será o responsável exclusivo por qualquer risco/dano que daí possa ocorrer.

### **Inspeção de transporte**

#### **⚠ AVISO**

- ▶ O material de embalagem não pode ser usado para brincar, risco de asfixia.

#### **NOTA**

- ▶ Examinar o aparelho para verificar se está completo e se tem algum dano visível.
- ▶ Imediatamente contactar o transportador, seguradora e fornecedor, caso o aparelho esteja incompleto ou danificado devido a embalagem inadequado ou com o transporte.

## Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

### 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.

### 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.

### OBS

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

## Avsedd användning

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

### 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.

## Transportinspektion

### VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

### 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.

**Uyarı Notları**

Ürünle ilgili Kullanım Kılavuzunda aşağıdaki uyarı notları kullanılmaktadır:

**⚠ UYARI**

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir. **Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir.**

- ▶ Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

**⚠ DIKKAT**

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir. **Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum hafif veya orta şiddetli yaralanmalara yol açabilir.**

- ▶ Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

**NOT**

Bu türde bir uyarı notu, makinenin idaresini basitleştirecek ilave bilgileri göstermektedir.

**Usulüne Uygun Kullanım**

Bu kaplar, gıda ürünlerinin vakumlanması ve depolanması, ısıtılması ve dondurulması için tasarlanmıştır.

**⚠ UYARI**

**Uygunsuz Kullanıma Bağlı Yaşanabilecek Tehlikeler!** Bu cihazın uygunsuz ve/veya amacı dışında kullanılması halinde, cihaz tehlikeli hale gelebilir.

- ▶ Kaplar sadece kullanım amaçlarına göre kullanılmalıdır.
- ▶ Bu Kullanım Kılavuzunda açıklanan kullanım talimatlarına uyulmalıdır.
- ▶ Kullanmadan önce kaplarda görünür dış hasar olup olmadığını kontrol ediniz. Hasarlı kapları kullanmayınız.

Uygunsuz kullanım nedeni ile meydana gelecek hiçbir hasar için sorumluluk kabul edilmeyecektir. Risk tamamen kullanıcıya aittir.

**Nakliye muayenesi****⚠ UYARI**

- ▶ Lütfen çocukların ambalaj malzemeleri ile oyun oynamalarına izin vermeyiniz. Boğulma tehlikesi söz konusudur.

**NOT**

- ▶ Ürün teslimatı sırasında herhangi bir eksiklik ve görünür bir hasar olup olmadığını lütfen kontrol ediniz.
- ▶ Uygunsuz paketleme nedeni ile yapılan eksik teslimat ya da nakliye sırasında oluşan hasar tespit etmeniz halinde, lütfen bu durumu bildirin.

# Inhaltsverzeichnis Bedienung

<b>1</b>	<b>Allgemeines</b> .....	<b>15</b>
1.1	Urheberschutz.....	15
1.2	Lieferumfang.....	15
<b>2</b>	<b>Vakuuieren der Behälter</b> .....	<b>15</b>
2.1	Vakuuieren mit Vakuuiergeräten.....	16
2.2	Vakuuieren mit Vacu OneTouch (Art. 1169 / 1301) und Vacu OneTouch Pro (Art. 1333).....	16
2.3	Erhitzen und Einfrieren der Behälter.....	17
2.4	Behälter öffnen.....	17
<b>3</b>	<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>17</b>
3.1	Sicherheitshinweise.....	17
3.2	Reinigung.....	17
<b>4</b>	<b>Entsorgung</b> .....	<b>18</b>
4.1	Entsorgung der Verpackung.....	18
<b>5</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>18</b>

## 1 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 Lebensmittel lagern und so Frische und Geschmack länger erhalten.

### 1.1 Urheberschutz

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 CASO GmbH vor. Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

### 1.2 Lieferumfang

Die Artikel werden standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- VacuBoxx Inox XL 2.6 (01167) / VacuBoxx Inox XL 4.5 (01164)
- Bedienungsanleitung

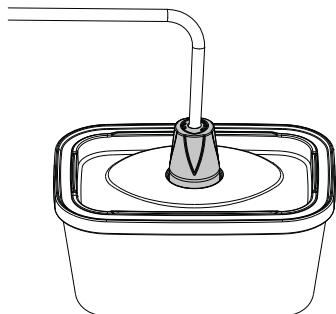
## 2 Vakuuieren der Behälter

Behälter füllen und 0,5 cm bis zum oberen Rand frei lassen. Deckel auf dem Behälter platzieren. Deckel des Behälters zu Beginn des Vakuuiervorgangs leicht andrücken. Aufgasende Obst und Gemüsesorten, wie zum Beispiel Zwiebeln oder Kohl, sollten vor dem vakuuieren blanchiert werden, da diese Gase freigegeben und somit das Vakuum innerhalb von ein paar Stunden verloren geht.

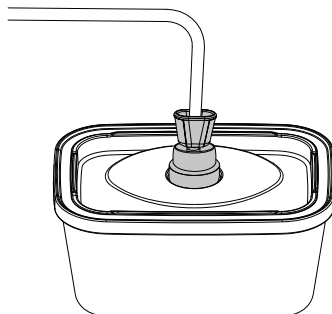
Sie haben verschiedene Möglichkeiten die Behälter zu vakuuieren, wie Sie im folgenden lesen können:

## 2.1 Vakuumieren mit Vakuumiergeräten

Die CASO VacuBoxx Inox Behälter können mit allen handelsüblichen Vakuumiergeräten, die über einen Schlauchanschluss verfügen, vakuumiert werden. Bitte beachten Sie hierfür auch die Bedienungsanleitung Ihres Vakuumierers. Es wird zusätzlich ein passender Adapter (z. B. Vakuumpumpe und Adapter, Art. 1178), der auf den Vakuumschlauch des Vakuumierers gesetzt werden kann, oder ein Schlauch inkl. Adapter (enthalten in Art. 1177 / 1258), benötigt. Bitte schließen Sie dazu den Vakuumschlauch an das Gerät an und setzen Sie den Adapter auf dem Ventil auf dem Behälterdeckel auf.



Art. 1258 oder 1177



Art. 1178

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

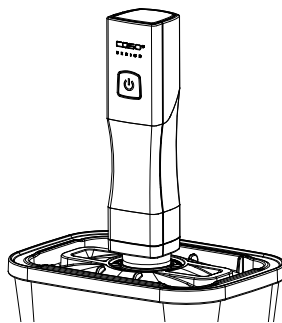
Schlauchanschluss am Vakuumierer, Schlauch am Anschluss, Anschluss am Adapter, Adapter auf dem Ventil auf dem Behälterdeckel

#### HINWEIS

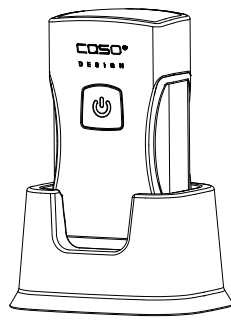
- ▶ Im Kammervakuumierer benötigen die Behälter nur 5 Sekunden, um ausreichend vakuumiert zu werden. Brechen Sie den Vakuumiervorgang frühzeitig ab, um die Behälter nicht zu beschädigen. Gehen Sie vorsichtig vor, um Schäden zu vermeiden!

## 2.2 Vakuumieren mit Vacu OneTouch (Art. 1169 / 1301) und Vacu OneTouch Pro (Art. 1333)

Sie können die Behälter auch mit unseren elektrischen Handvakuumierern (Art. 1169 / 1301 und Art. 1333) vakuumieren. Behälter füllen und 0,5 cm bis zum oberen Rand frei lassen. Deckel auf dem Behälter platzieren. Deckel des Behälters zu Beginn des Vakuumiervorgangs leicht andrücken. Gerät mittig auf das Ventil des Behälterdeckels setzen und leicht nach unten drücken. Drücken Sie die Ein / Aus-Taste am Gerät und Luft wird aus dem Behälter gesaugt.



Art. 1169 oder 1301



Art. 1333



## 2.3 Erhitzen und Einfrieren der Behälter

Die Behälter sind **ohne Deckel** für das Erwärmen von Speisen in der Mikrowelle und im Backofen (bis 350 °C) geeignet. Lassen Sie die Speisen erst abkühlen, bevor Sie diese vakuumieren.

### **WARNUNG**

Verbrennungs- / Verletzungsgefahr

- ▶ Gehen Sie vorsichtig mit den erhitzten Behältern und Speisen darin um, es besteht Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie bei Bedarf Topflappen oder ähnliches.
- ▶ Die Behälter dürfen nicht direkt auf einer Feuerquelle erhitzt werden.

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 direkt im Backofen aufgewärmt werden.

## 2.4 Behälter öffnen

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

# 3 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.

## 3.1 Sicherheitshinweise

### **VORSICHT**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes 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.

## 3.2 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 unter fließendem Wasser abspülen. Sie können die Dichtung im Deckel für die Reinigung entnehmen, sollte beim Gebrauch Schmutz unter diese gelangen. Adapter mit einem feuchten Tuch reinigen. Trocknen Sie die Teile nach dem Spülen gut ab.

## 4 Entsorgung

### 4.1 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«.

## 5 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes 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.

Dieses Gerät 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 das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

# Table of contents - Operation

<b>1</b>	<b>General .....</b>	<b>19</b>
1.1	Copyright protection.....	19
1.2	Delivery scope .....	19
<b>2</b>	<b>Vacuum packing canisters .....</b>	<b>19</b>
2.1	Vacuum packing using vacuum packing devices .....	20
2.2	Vacuumping with VacuOne Touch (Art. 1169 / 1301) and Vacu OneTouch Pro (Art. 1333) .....	20
2.3	Heating and freezing canisters.....	21
2.4	Opening canisters.....	21
<b>3</b>	<b>Cleaning and Maintenance .....</b>	<b>21</b>
3.1	Safety information .....	21
3.2	Cleaning.....	21
<b>4</b>	<b>Disposal .....</b>	<b>22</b>
4.1	Disposal of the packaging.....	22
<b>5</b>	<b>Guarantee .....</b>	<b>22</b>

## 1 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.

### 1.1 Copyright protection

This document is copyright protected. CASO 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.

### 1.2 Delivery scope

As a rule, the articles are delivered with the following components:

- VacuBoxx Inox XL 2.6 (01167) / VacuBoxx Inox XL 4.5 (01164)
- Instruction manual

## 2 Vacuum packing canisters

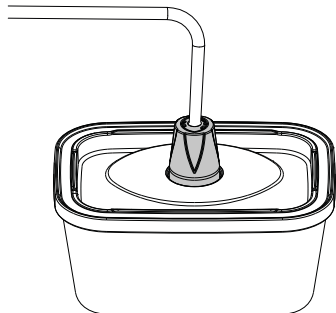
Fill canister leaving 0,5 cm free space at the top. Close canister with the lid. Slightly press down the canister lid when starting the vacuum packing process. Fruits and vegetables that gas up, such as onions or cabbage, should be blanched before vacuuming, as they release gases and thus the vacuum is lost within a few hours.

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

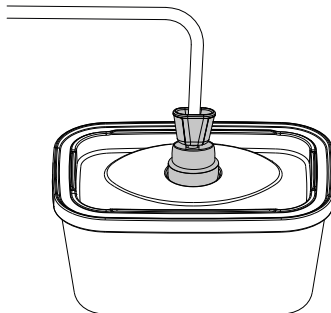
## 2.1 Vacuum packing using vacuum packing devices

Our CASO VacuBoxx Inox canisters can be vacuum packed with all commercially available vacuum packing devices with a hose connector. For this, please also refer to the operating instructions of your vacuum generator.

A suitable adapter (e.g. vacuum pump and adapter, item 1178), which can be placed on the vacuum hose of the vacuum generator, or a hose incl. adapter (included in item 1177 / 1258), is also required. To do so, please connect the vacuum hose to the device and the adapter to the vacuum canister valve.



Item 1258 or 1177



Item 1178

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

Hose connection on the vacuum generator, hose on the connection, connection on the adapter, adapter on the valve on the container lid.

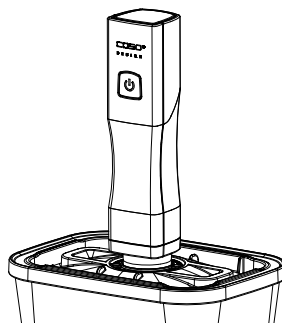
### PLEASE NOTE

- ▶ 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!

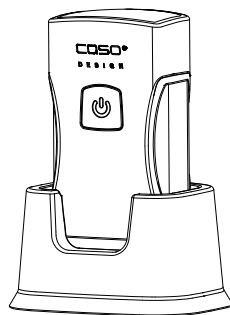
## 2.2 Vacuuming with VacuOne Touch (Item 1169 / 1301) and Vacu OneTouch Pro (Item 1333)

You can also vacuum the containers with our electric hand vacuums (Item 1169 / 1301 and 1333).

Fill the canister and leave 0,5 cm free to the upper edge. Place the lid on the canister. Lightly press down the lid of the canister at the beginning of the vacuum operation. Place the device at the middle of the valve on the canister lid and press it down slightly. Press the ON/OFF button of the device and air will be withdrawn from the canister.



Item 1169 or 1301



Item 1333

## 2.3 Heating and freezing canisters

The containers (**but not the lids**) are suitable for warming up food in the microwave or oven (up to 350 °C). Let food cool down before you vacuum seal it.

### WARNING

Risk of burns / injury

- ▶ Please be careful when handling heated canisters and food, as there is a risk of scalding. Use potholders or similar items as necessary.
- ▶ Do not heat the canister directly on fire.

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

### WARNING

Risk of injury

- ▶ Do not put containers in the oven straight from the freezer.

## 2.4 Opening canisters

Push vacuum valve to one side to let air in.

# 3 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.

## 3.1 Safety information

### 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.

## 3.2 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 under running water. You can remove the seal in the lid for cleaning should dirt get under it during use. Clean adapter with a damp cloth. Make sure to dry all parts well after washing them.

## 4 Disposal

### 4.1 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.



## 5 Guarantee

We provide a 24-month guarantee for defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us.

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us.

This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use.

In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded.

When making a guarantee claim please contact us before you return the product (always with the purchase receipt!). Our contact details ("Guarantor") are provided at the beginning of this instruction manual.

# Contenuto delle istruzioni per l'uso

<b>1</b>	<b>In generale.....</b>	<b>23</b>
1.1	Tutela dei diritti d'autore .....	23
1.2	Insieme della fornitura.....	23
<b>2</b>	<b>Messa sotto vuoto dei contenitori.....</b>	<b>23</b>
2.1	Messa sotto vuoto con sigillatori sotto vuoto .....	24
2.2	Aspirazione con Vacu OneTouch (Art. 1169 / 1301) e Vacu OneTouch Pro (Art. 1333).....	24
2.3	Riscaldamento e congelamento dei contenitori.....	25
2.4	Apertura del contenitore.....	25
<b>3</b>	<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>25</b>
3.1	Indicazioni di sicurezza .....	25
3.2	La pulizia.....	25
<b>4</b>	<b>Smaltimento .....</b>	<b>26</b>
4.1	Smaltimento dell'involucro.....	26
<b>5</b>	<b>Garanzia.....</b>	<b>26</b>

## 1 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.

### 1.1 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore. La CASO 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.

### 1.2 Insieme della fornitura

Gli articoli di standard vengono forniti con i componenti seguenti:

- VacuBoxx Inox XL 2.6 (01167) / VacuBoxx Inox XL 4.5 (01164)
- Istruzioni d'uso

## 2 Messa sotto vuoto dei contenitori

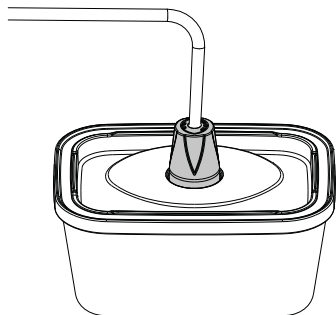
Riempire il contenitore e lasciare libero 0,5 cm fino al bordo superiore. Posizionare il coperchio sul contenitore. Premere il coperchio sul contenitore, spingendolo leggermente all'inizio della procedura di messa sotto vuoto. Frutta e verdura che producono gas, come cipolle o cavoli, devono essere sbollentati prima del sottovuoto, poiché rilasciano gas e quindi il sottovuoto si perde nel giro di poche ore.

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

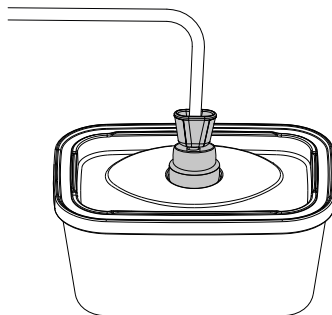
## 2.1 Messa sotto vuoto con sigillatori sotto vuoto

I contenitori CASO VacuBoxx Inox possono essere messi sotto vuoto con tutti i sigillatori sotto vuoto disponibili in commercio che dispongono di un attacco per tubo flessibile. A tale scopo, consultare le istruzioni per l'uso dell'aspiratore. È inoltre necessario un adattatore adatto (ad es. pompa per vuoto e adattatore, articolo 1178), che può essere collocato sul tubo flessibile del generatore di vuoto, oppure un tubo flessibile con adattatore (incluso nell'articolo 1177 / 1258).

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



Articolo 1258 e 1177



Articolo 1178

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

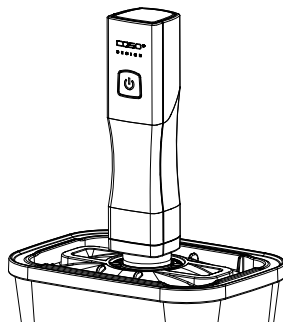
Raccordo del tubo flessibile sul generatore di vuoto, tubo flessibile sul raccordo, raccordo sull'adattatore, adattatore sulla valvola sul coperchio del contenitore.

### INDICAZIONE

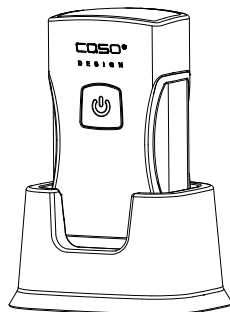
- ▶ Nei sigillatori sotto vuoto a camera, i contenitori richiedono solo 5 secondi per essere sufficientemente messi sotto vuoto. Interrompere il processo di messa sotto vuoto in anticipo per evitare di danneggiare i contenitori. Procedere con attenzione per evitare danni!

## 2.2 Aspirazione con Vacu OneTouch (Articolo 1169 / 1301) e Vacu OneTouch Pro (Articolo 1333)

È possibile confezionare i contenitori sottovuoto anche con la nostra confezionatrice sottovuoto manuale elettrica (art. 1169 / 1301 e 1333). Riempire il contenitore e lasciare libero 0,5 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. Mettere l'apparecchio centralmente sulla valvola



Art. 1169 e 1301



Art. 1333



del coperchio del contenitore e premerlo leggermente in basso. Premere il tasto ON / OFF sull'apparecchio e dal contenitore viene aspirata fuori dell'aria.

### 2.3 Riscaldamento e congelamento dei contenitori

I contenitori **privi di coperchio** sono adatti per riscaldare gli alimenti nel microonde e nel forno (fino ad una temperatura massima di 350 °C). Lasciare raffreddare gli alimenti prima di sigillarli sottovuoto.

#### **AVVISO**

Pericolo di ustioni/lesioni

- ▶ Maneggiare i contenitori riscaldati e i cibi ivi contenuti con cura, poiché sussiste il pericolo di ustioni. Se necessario, utilizzare presine o simili.
- ▶ Non riscaldare i contenitori direttamente su una fonte di fuoco.

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.

#### **AVVISO**

Avviso: Pericolo di lesioni

- ▶ I contenitori congelati non devono essere riscaldati direttamente nel forno.

### 2.4 Apertura del contenitore

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

## 3 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.

### 3.1 Indicazioni di sicurezza

#### **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.

### 3.2 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 sotto acqua corrente. È possibile rimuovere la guarnizione del coperchio per pulirlo, se durante l'uso si infiltra dello sporco. Pulire l'adattatore con un panno umettato. Dopo averli sciacquati, asciugare bene i componenti.

DE

EN

## 4 Smaltimento

IT

### 4.1 Smaltimento dell'involucro

ES

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.



NL

RU

FR

PT

## 5 Garanzia

SV

Per questo prodotto può contare su una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto per vizi relativi a errori di produzione o difetti del materiale. La nostra garanzia è valida per la Germania, l'Austria e l'Olanda. Per tutti gli altri Paesi la invitiamo a contattarci. È fatto salvo il suo diritto di avvalersi della garanzia ai sensi del §437 e seguenti del codice civile (BGB). Per l'esercizio dei diritti di garanzia previsti per legge lei non dovrà sostenere alcun costo. La garanzia non copre i danni derivanti dal trattamento o dall'utilizzo non appropriato e vizi che influiscono in modo minimo sul funzionamento o sul valore dell'apparecchio. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia le parti soggette a usura, i danni dovuti al trasporto, nella misura in cui non siamo chiamati a risponderne, e i danni derivanti da riparazioni non da noi effettuate. Questo apparecchio è costruito ed è idoneo, anche dal punto di vista delle prestazioni, all'uso privato (domestico). L'utilizzo a scopo commerciale è contemplato ai termini di garanzia, se per entità è paragonabile all'utilizzo a scopo privato. Non è altrimenti destinato all'uso commerciale. Una volta accolto il reclamo, decideremo a nostra scelta se riparare l'apparecchio oppure sostituirlo. I vizi devono essere segnalati entro 14 giorni dalla consegna. Sono escluse ulteriori pretese.

TR

Per far valere il suo diritto a usufruire della garanzia, la invitiamo a contattarci prima di rispedito l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

# Índice de uso

<b>1</b>	<b>Generalidades</b> .....	<b>27</b>
1.1	Derechos de autor (copyright) .....	27
1.2	Ámbito de suministro .....	27
<b>2</b>	<b>Envasado al vacío de los recipientes</b> .....	<b>27</b>
2.1	Envasado al vacío con equipos de envasado a presión .....	28
2.2	Aspiración con Vacu OneTouch (Art. 1169 / 1301) y Vacu OneTouch Pro (Art. 1333) .....	28
2.3	Calentamiento y congelado de recipientes .....	29
2.4	Apertura del recipiente .....	29
<b>3</b>	<b>Limpieza y conservación</b> .....	<b>29</b>
3.1	Instrucciones de seguridad .....	29
3.2	Limpieza .....	29
<b>4</b>	<b>Eliminación</b> .....	<b>30</b>
4.1	Eliminación del embalaje .....	30
<b>5</b>	<b>Garantía</b> .....	<b>30</b>

## 1 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.

### 1.1 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

CASO 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.

### 1.2 Ámbito de suministro

Estos productos vienen de fábrica con los siguientes componentes:

- VacuBoxx Inox XL 2.6 (01167) / VacuBoxx Inox XL 4.5 (01164)
- Manual del usuario

## 2 Envasado al vacío de los recipientes

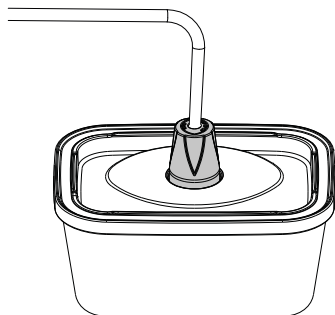
Rellenar el recipiente dejando libres unos 0,5 cm con respecto del borde superior.

Colocar la tapa en el recipiente. Presionar la tapa del recipiente suavemente al inicio del proceso de envasado al vacío. Las frutas y verduras que desprenden gases, como las cebollas o las coles, deben escaldarse antes de envasar al vacío, ya que liberan gases y, por tanto, el vacío se pierde en pocas horas.

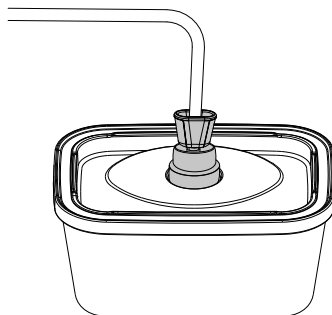
Tiene direrentes posibilidades de envasar al vacío los recipientes, como puede leer a continuación:

## 2.1 Envasado al vacío con equipos de envasado a presión

Los recipientes CASO VacuBoxx Inox pueden utilizarse para envasar al vacío junto con cualquier equipo de envasado al vacío convencional, que disponga de conexión de tubo flexible. Para ello, consulte también el manual de instrucciones de su aspiradora. También se necesita un adaptador adecuado (por ejemplo, bomba de vacío y adaptador, artículo 1178), que se puede colocar en la manguera de vacío del generador de vacío, o una manguera incl. adaptador (incluida en el artículo 1177 / 1258). Conecte al aparato el tubo flexible o manguera de envasado al vacío y el adaptador en válvula del recipiente de vacío.



Art. 1258 y 1177



Art. 1178

**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:**

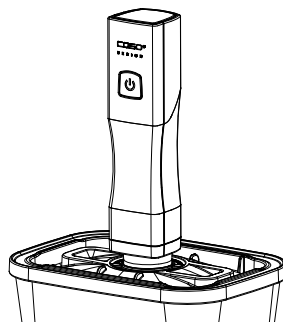
Conexión de la manguera en el generador de vacío, manguera en la conexión, conexión en el adaptador, adaptador en la válvula de la tapa del recipiente.

### NOTA

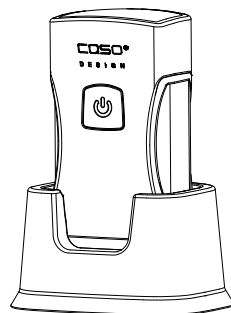
- ▶ En la envasadora al vacío con cámara, los recipientes solo precisan de 5 segundos para envasarse al vacío suficientemente. Interrumpa el proceso de envasado al vacío antes de tiempo para evitar daños en el recipiente. ¡Proceda con cuidado para evitar daños!

## 2.2 Aspiración con Vacu OneTouch (Art. 1169 / 1301) y Vacu OneTouch Pro (Art. 1333)

También puede envasar los envases al vacío con nuestra envasadora al vacío manual eléctrica (Art. 1169 / 1301 y 1333). Llene el recipiente, dejando unos 0,5 cm libres hasta el borde superior. Coloque la tapa sobre el recipiente. Oprima ligeramente la tapa del recipiente al comienzo del proceso de creación de vacío. Apoye el equipo centrado sobre la válvula en la tapa del recipiente y oprímalo ligeramente hacia abajo. Pulse la tecla de conexión y desconexión en el equipo para que se aspire el aire del recipiente.



Art. 1169 y 1301



Art. 1333

## 2.3 Calentamiento y congelado de recipientes

Los recipientes son aptos para calentar alimentos en el microondas o en el horno (hasta 350 °C) **sin tapa**. Deje que los alimentos se enfríen antes de envasarlos al vacío.

### ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras / lesiones

- ▶ 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 no deben calentarse directamente sobre una fuente de fuego.

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.

### ADVERTENCIA

Advertencia: Peligro de lesiones físicas

- ▶ Los recipientes congelados no deben introducirse en el horno de cocina.

## 2.4 Apertura del recipiente

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

# 3 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.

## 3.1 Instrucciones de seguridad

### 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.

## 3.2 Limpieza

Limpia 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 bajo el grifo de agua corriente. Puede retirar la junta de la tapa para limpiarla si se ensucia durante el uso. Limpia el adaptador con un paño suave. Seca los componentes completamente después de lavarlos.

## 4 Eliminación

### 4.1 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“.



## 5 Garantía

Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 24 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos. Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros. En términos de rendimiento, este dispositivo está diseñado y concebido para uso no profesional (uso doméstico). Cualquier uso profesional solo está cubierto por la garantía en la medida en que sea equiparable a un uso no profesional. No está destinado a un uso profesional más amplio. En el caso de reclamaciones justificadas, a nuestra discreción, repararemos el dispositivo defectuoso o lo cambiaremos por uno nuevo. Los defectos evidentes deben comunicarse dentro de los 14 días posteriores a la entrega. Queda excluido cualquier otro tipo de reclamación. Para hacer uso de su derecho de garantía, le rogamos que nos contacte antes de devolver el dispositivo (¡siempre con el comprobante de compra!). Encontrará nuestros datos de contacto („garantes“) al principio de estas instrucciones de uso.

# Inhoud van de gebruiksaanwijzing

<b>1</b>	<b>Algemeen</b> .....	<b>31</b>
1.1	Auteurswet.....	31
1.2	Leveringsomvang .....	31
<b>2</b>	<b>Vacumeren van de bakken</b> .....	<b>31</b>
2.1	Vacumeren met vacumeerapparaten .....	32
2.2	Stofzuigen met Vacu OneTouch (Art. 1169 / 1301) & Vacu OneTouch Pro (Art. 1333).....	32
2.3	Verwarmen en invriezen van de bakken .....	33
2.4	Bak openen .....	33
<b>3</b>	<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>33</b>
3.1	Veiligheidsvoorschriften .....	33
3.2	Reiniging.....	33
<b>4</b>	<b>Afvoer van het oude apparaat</b> .....	<b>34</b>
4.1	Verwijderen van de verpakking .....	34
<b>5</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>34</b>

## 1 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.

### 1.1 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 CASO GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

### 1.2 Leveringsomvang

De producten worden standaard met de volgende componenten geleverd:

- VacuBoxx Inox XL 2.6 (01167) / VacuBoxx Inox XL 4.5 (01164)
- Bedieningshandleiding

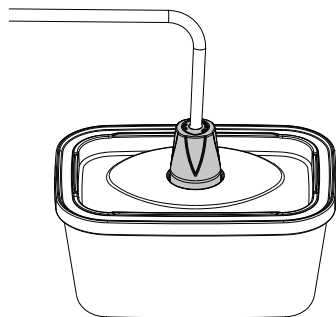
## 2 Vacumeren van de bakken

Vul de bak en laat 0,5 cm vrij tot aan de bovenrand. Plaats het deksel op de bak. Druk aan het begin van het vacumeren licht op het deksel. Groenten en fruit die gas geven, zoals uien of kool, moeten worden geblancheerd alvorens te vacumeren, omdat deze gassen afgeven en het vacuüm dus binnen enkele uren verloren gaat.

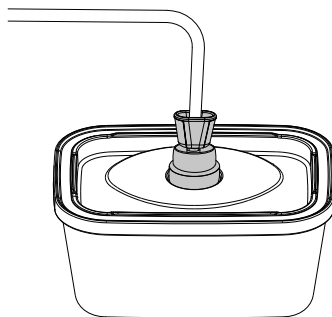
U hebt verschillende mogelijkheden om de bakken ten vacumeren, zoals hieronder beschreven:

## 2.1 Vacumeren met vacumeerapparaten

De CASO VacuBoxx Inox bakken kunnen worden gevacumeerd met alle in de handel verkrijgbare vacumeerapparaten met een slangaansluiting. Zie hiervoor ook de gebruiksaanwijzing van uw stofzuiger. Verder is een geschikte adapter nodig (b.v. vacuümpomp en adapter, artikel 1178), die op de vacuümslang van de vacuümgenerator kan worden geplaatst, of een slang incl. adapter (opgenomen in artikel 1177 / 1258). Sluit het de zuigslang aan op het apparaat en het adapter en het ventiel van de vacuümbak.



Art. 1258 & 1177



Art. 1178

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

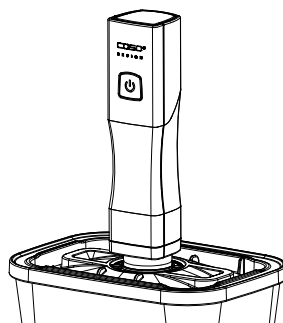
Slangaansluiting op de vacuümgenerator, slang op de aansluiting, aansluiting op de adapter, adapter op het ventiel op het deksel van de container.

#### TIP

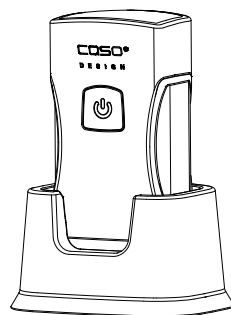
- ▶ In het vacumeerapparaat met vacumeerkamer zijn slechts 5 seconden genoeg om voldoende vacuüm te creëren. Stop het vacumeren op tijd om de bakken niet te beschadigen. Wees voorzichtig en voorkom schade!

## 2.2 Stofzuigen met Vacu OneTouch (Art. 1169 / 1301) & Vacu OneTouch Pro (Art. 1333)

U kunt de containers ook vacuüm verpakken met onze elektrische handvacuümverpakker (Art. 1169 / 1301 & 1333). Vul de bak en laat 0,5 cm vrij tot de bovenrand. Plaats het deksel op de bak. Druk aan het begin van het stofzuigen lichtjes op het deksel van de bak. Plaats het apparaat in het midden op het ventiel van het deksel van de bak en druk het lichtjes aan. Druk op de aan/uit-knop op het apparaat en de lucht wordt uit de bakken.



Art. 1169 & 1301



Art. 1333



### 2.3 Verwarmen en invriezen van de bakken

De vacuümcontainers **zonder deksel** zijn geschikt voor het opwarmen van voedsel in de magnetron en in de oven (tot een maximale temperatuur van 350 °C). Laat het voedsel eerst afkoelen voordat u het vacuümsealt.

#### **WAARSCHUWING**

Risico op brandwonden / verwondingen

- ▶ 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 mogen niet direct op een vuurbron worden verhit.

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.

#### **WAARSCHUWING**

WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar

- ▶ U mag de diepgevroren bakjes niet direct in de oven opwarmen.

### 2.4 Bak openen

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

## 3 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.

### 3.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **VORZICHTIG**

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.

### 3.2 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 onder stromend water af. U kunt het zegel in het deksel verwijderen om het schoon te maken als er tijdens het gebruik vuil onder komt. Reinig de adapter met een vochtige doek. Droog de onderdelen goed af na het spoelen.

## 4 Afvoer van het oude apparaat

### 4.1 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 afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.



## 5 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op. Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schaden, die ontstaan zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schaden, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie. Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huishoudelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties. Een eventueel gebruik in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik. Het is niet bestemd voor een verdergaand, commercieel gebruik. Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken. Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere aanspraken zijn uitgesloten.

Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b. voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons op. Onze contactgegevens („garantiegever“) vindt u aan het begin van deze bedieningshandleiding.

## Эксплуатация: оглавление

<b>1</b>	<b>Общие сведения</b> .....	<b>35</b>
1.1	Защита авторского права .....	35
1.2	Объем поставки и проверка после транспортировки .....	35
<b>2</b>	<b>Контейнеры для вакуумирования продуктов</b> .....	<b>36</b>
2.1	Вакуумная упаковка с использованием специальных приборов .....	36
2.2	Вакуумирование с помощью Vacu OneTouch (арт. 1169 / 1301) & Vacu OneTouch Pro (арт. 1333) .....	37
2.3	Нагревание и заморозка контейнеров.....	37
2.4	Способ открывания контейнера.....	37
<b>3</b>	<b>Очистка и уход</b> .....	<b>38</b>
3.1	Очистка .....	38
<b>4</b>	<b>Утилизация отслужившего прибора</b> .....	<b>38</b>
4.1	Утилизация упаковки.....	38
<b>5</b>	<b>Гарантия</b> .....	<b>38</b>

## 1 Общие сведения

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 сохранили свой вкус.

### 1.1 Защита авторского права

Данная документация защищена авторским правом. CASO 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.

### 1.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

Эти элементы обычно поставляются в следующей конфигурации:

- VacuBoxx Inox XL 2.6 (01167) / VacuBoxx Inox XL 4.5 (01164)
- Руководство по эксплуатации

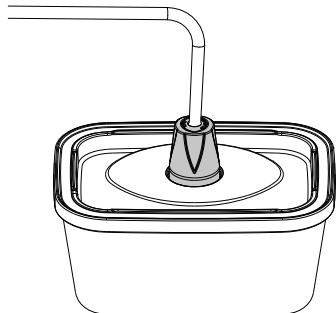
## 2 Контейнеры для вакуумирования продуктов

Заполните контейнер таким образом, чтобы оставалось как минимум 0,5 сантиметра свободного пространства сверху. Закройте его крышкой. Слегка надавите на крышку контейнера при запуске процесса герметизации. Фрукты и овощи, которые выделяют газ, такие как лук или капуста, следует бланшировать перед вакуумированием, так как они выделяют газы и, таким образом, вакуум теряется в течение нескольких часов.

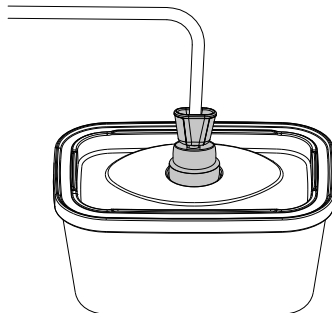
Существуют различные способы использования этих контейнеров для вакуумной упаковки продуктов:

### 2.1 Вакуумная упаковка с использованием специальных приборов

Наши контейнеры CASO VacuBoxx Inox можно использовать для герметизации продуктов со всеми пылесосами, имеющими возможность подключения вентиляционного шланга. Для этого также обратитесь к инструкции по эксплуатации вашего пылесоса. Также необходим подходящий адаптер (например, вакуумный насос и адаптер, артикул 1178), который можно надеть на вакуумный шланг пылесоса, или шланг вкл. адаптер (входит в артикул 1177 / 1258). Для герметизации продуктов в контейнере таким способом подсоедините один конец шланга к упаковщику, а адаптер – к клапану контейнера.



арт. 1258 & 1177



арт. 1178

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

Шланговое соединение на вакуумном генераторе, шланг на соединении, соединение на адаптере, адаптер на клапане на крышке контейнера.

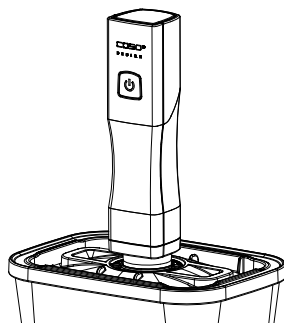
#### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ 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!

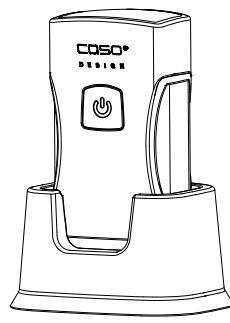
## 2.2 Вакуумирование с помощью Vacu OneTouch (арт. 1169 / 1301) & Vacu OneTouch Pro (арт. 1333)

Вы также можете запечатать контейнеры вакуумным способом с помощью нашего электрического ручного вакуумного запайщика (арт. 1169 / 1301 & 1333). Наполните контейнер, оставив 0,5 см свободного пространства до верхнего края. Закройте контейнер крышкой. В начале процесса вакуумирования слегка нажмите на крышку контейнера.

Поместите прибор посередине клапана на крышке контейнера и слегка надавите на него. Нажмите на приборе кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF), после чего воздух из контейнера будет удален.



арт. 1169 & 1301



Art. 1333

## 2.3 Нагревание и заморозка контейнеров

В контейнерах **без крышки** блюда можно подогревать в микроволновой печи и духовом шкафу (при температуре до 350 °С). Перед вакуумированием блюд дайте им остыть.

### ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Риск ожогов / травм

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

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.

### ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Предупреждение: Опасность получения травм

- ▶ Не разогревайте замерзшие контейнеры в духовом шкафу без предварительного размораживания.

## 2.4 Способ открывания контейнера

Сдвиньте вакуумный клапан в сторону, чтобы впустить воздух.

## 3 Очистка 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.

### **⚠ ВНИМАНИЕ**

Прежде чем приступить к очистке прибора, 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.

### 3.1 Очистка

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. Если во время использования под крышку попадет грязь, уплотнитель можно снять для очистки. Промойте шланг для откачки воздуха и крышку под струей проточной воды. Протрите адаптер влажной тканью. Обязательно тщательно просушите после мытья все детали.

## 4 Утилизация отслужившего прибора

### 4.1 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники утилизации и поэтому пригодны для переработки. Возврат упаковки в оборот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Сдавайте ненужные упаковочные материалы в приемные пункты системы утилизации „Зеленая точка“.



## 5 Гарантия

Мы предоставляем на данный прибор гарантию сроком 24 месяца с момента покупки, которая распространяется на дефекты материалов и производственные дефекты. Данная гарантия действительна для таких стран как Германия, Австрия и Нидерланды. Для получения гарантии в других странах, пожалуйста, свяжитесь с нами. Ваши права гарантированы соответствии со ст. 437 и далее. При этом останется в силе Гражданский кодекс Германии (BGB). Вы бесплатно можете воспользоваться своими законными гарантийными правами. Гарантия не распространяется на

повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования прибора, а также на неисправности, которые оказывают незначительное влияние на функции или стоимость прибора. Кроме того, гарантия не распространяется на детали, подверженные стандартному износу, на повреждения, возникшие при транспортировке (поскольку мы не несем за нее ответственности), а также повреждения, вызванные ремонтом, выполненным сторонними организациями. Данный прибор был разработан для некоммерческого (бытового) использования и его характеристики предназначены для удовлетворения соответствующих потребностей. Гарантийные обязательства распространяются на коммерческое использование прибора только в том случае, если оно сравнимо с домашним использованием. Данный прибор не предназначен для любого иного коммерческого использования. В случае возникновения законных жалоб мы можем отремонтировать поврежденный прибор либо заменить его на аналогичный исправный прибор по нашему усмотрению. О явных дефектах и повреждениях следует сообщить нам в течение 14 дней с момента доставки товара. Любые дальнейшие претензии исключены. При предъявлении претензии по гарантии, пожалуйста, свяжитесь с нами, прежде чем вернуть товар (наличие чека, подтверждающего факт покупки, обязательно!). Наши контактные данные («Гарант») указаны в начале настоящего Руководства по эксплуатации.

# Table des matières Utilisation

<b>1</b>	<b>Généralités</b> .....	<b>40</b>
1.1	Protection intellectuelle .....	40
1.2	Inventaire .....	40
<b>2</b>	<b>Mise sous vide des récipients</b> .....	<b>40</b>
2.1	Mise sous vide avec un équipement à vide .....	41
2.2	Mise sous vide avec Vacu OneTouch (Art. 1169 / 1301) & Vacu OneTouch Pro (Art. 1333).....	41
2.3	Chauffage et congélation de récipients .....	42
2.4	Récipient ouvert.....	42
<b>3</b>	<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>42</b>
3.1	Consignes de sécurité .....	42
3.2	Nettoyage.....	42
<b>4</b>	<b>Elimination</b> .....	<b>43</b>
4.1	Elimination des emballages.....	43
<b>5</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>43</b>

## 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.

### 1.1 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 GmbH. Modifications techniques et de contenu réservées.

### 1.2 Inventaire

Les articles sont livrés en standard avec les composants suivants :

- VacuBoxx Inox XL 2.6 (01167) / VacuBoxx Inox XL 4.5 (01164)
- Mode d'emploi

## 2 Mise sous vide des récipients

Remplissez le récipient et laissez 0,5 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. Les fruits et légumes qui dégazent, comme l'oignon ou le chou, doivent être blanchis avant d'être mis sous vide, car ils libèrent des gaz et le vide est ainsi perdu en quelques heures.

Il y a différentes façons d'aspirer les récipients, comme vous pouvez le lire ci-dessous :

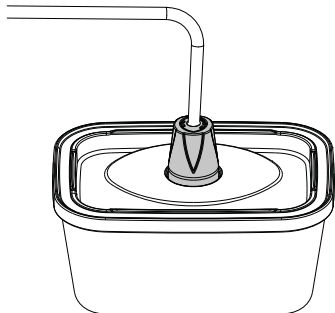


## 2.1 Mise sous vide avec un équipement à vide

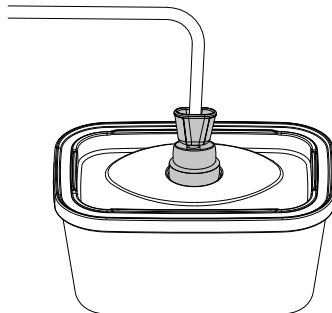
Les conteneurs CASO VacuBoxx Inox peuvent être mis sous vide à l'aide de tous les appareils à vide disponibles dans le commerce avec raccord de tuyau. Pour cela, veuillez également consulter le mode d'emploi de votre appareil de mise sous vide.

Un adaptateur approprié (par ex. pompe à vide et adaptateur, art. 1178), qui peut être placé sur le tuyau à vide de l'appareil de mise sous vide, ou un tuyau avec adaptateur (compris dans l'art. 1177 / 1258), est également nécessaire.

Pour ce faire, veuillez raccorder le tuyau de mise sous vide à l'appareil et placer l'adaptateur sur la valve située sur le couvercle du récipient.



Art. 1258 & 1177



Art. 1178

**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 :**

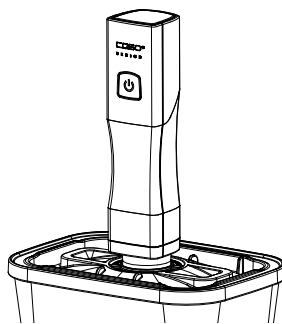
Raccord de tuyau sur la machine sous vide, tuyau sur le raccord, raccord sur l'adaptateur, adaptateur sur la valve sur le couvercle du récipient

### REMARQUE

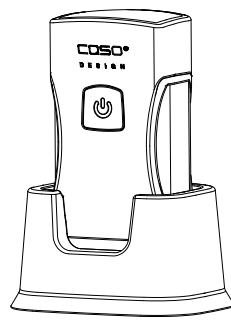
- ▶ Dans l'aspirateur à chambre, les récipients n'ont besoin que 5 secondes pour être suffisamment mis sous vide. Arrêter le processus de mise sous vide à l'avance pour éviter d'endommager les récipients. Procédez avec précaution pour éviter tout dommage !

## 2.2 Mise sous vide avec Vacu OneTouch (Art. 1169 / 1301) & Vacu OneTouch Pro (Art. 1333)

Vous pouvez également mettre sous vide les récipients avec notre machine à vide manuelle électrique (art. 1169 / 1301 & 1333). Remplissez le récipient en laissant 0,5 cm de libre jusqu'au sommet. Placez le couvercle sur le récipient. Au début du processus de mise sous vide, appuyez légèrement sur le couvercle du récipient. Placez l'appareil au centre de la valve du couvercle du récipient et appuyez légèrement. Appuyez sur le bouton marche/arrêt de l'appareil et l'air est aspiré hors du récipient.



Art. 1169 & 1301



Art. 1333

## 2.3 Chauffage et congélation de récipients

Les récipients sont adaptés pour réchauffer des aliments au micro-ondes et au four (jusqu'à 350 °C) **sans couvercle**. Laissez les aliments refroidir avant de les mettre sous vide.

### ATTENTION

Risque de brûlures / blessures

- ▶ 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 récipients ne doivent pas être chauffés directement sur une source de feu.

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.

### ATTENTION

Risque de blessure

- ▶ Les récipients congelés ne doivent pas être réchauffés directement dans le four.

## 2.4 Récipient ouvert

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

# 3 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.

## 3.1 Consignes de sécurité

### PRUDENCE

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

- ▶ Les récipients d'emballage sans vide doivent être nettoyés 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.

## 3.2 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 sous l'eau courante. Vous pouvez retirer le joint du couvercle pour le nettoyer si de la saleté s'y est glissée pendant l'utilisation. Nettoyez l'adaptateur avec un chiffon humide. Bien sécher les pièces après le rinçage.

## 4 Elimination

### 4.1 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».



## 5 Garantie

Pour ce produit, nous accordons une garantie de 24 mois, à compter de la date d'achat, pour les défauts provenant d'erreurs de fabrication ou de matériel. Notre garantie s'applique à l'Allemagne, l'Autriche et les Pays-Bas. Pour tous les autres pays, veuillez nous contacter. Vos droits de garantie légaux selon §437 ss BGB (Code civil allemand) restent inchangés. En cas de défaut de produit, le recours à vos droits légaux est gratuit pour vous. La garantie n'inclut pas les dommages causés par une mauvaise manipulation ou utilisation ni les défauts qui n'affectent que légèrement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. De plus, les pièces d'usure, les dommages de transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages causés par des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont exclus de la garantie.

Cet appareil est destiné à un usage privé (usage domestique) et conçu pour un bon fonctionnement. Toute utilisation commerciale n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle peut être assimilée à une utilisation privée. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial plus intensif.

En cas de réclamations justifiées, nous réparerons, à notre discrétion, l'appareil défectueux ou l'échangerons contre un appareil exempt de défauts. Les défauts apparents doivent être signalés dans les 14 jours suivant la livraison. D'autres réclamations sont exclues. Pour faire valoir une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de retourner l'appareil (toujours avec une preuve d'achat !). Vous trouverez nos coordonnées (« émetteurs de la garantie ») au début de ce mode d'emploi.

# Índice Utilização

<b>1</b>	<b>Informações gerais</b> .....	<b>44</b>
1.2	Direitos de autor (copyright) .....	44
1.3	Escopo de fornecimento .....	44
<b>2</b>	<b>Embalagem a vácuo dos recipientes</b> .....	<b>44</b>
2.1	Embalar a vácuo com máquinas de embalar a vácuo .....	45
2.2	Embalar a vácuo com Vacu OneTouch (Art. 1169 / 1301) e Vacu OneTouch Pro (Art. 1333) .....	45
2.3	Aquecimento e congelação dos recipientes .....	46
2.4	Abrir os recipientes .....	46
<b>3</b>	<b>Limpeza e conservação</b> .....	<b>46</b>
3.1	Instruções de segurança .....	46
3.2	Limpeza .....	46
<b>4</b>	<b>Eliminação</b> .....	<b>47</b>
4.1	Descarte da embalagem .....	47
<b>5</b>	<b>Garantia</b> .....	<b>47</b>

## 1 Informações gerais

Leia as informações aqui contidas para que possa familiarizar-se rapidamente com os seus recipientes, a utilização e a limpeza. Pode guardar uma variedade de alimentos nos recipientes e preservar assim a frescura e o sabor durante mais tempo.

### 1.2 Direitos de autor (copyright)

Esta documentação é protegida por direitos de autor. CASO GmbH reserva-se todos os direitos, incluindo a reprodução fotomecânica, publicação e distribuição por meio de procedimentos especiais (por exemplo, processamento de dados, dados e suporte a redes de dados), no todo ou em parte. Válido exceto erros de conteúdo e modificações técnicas.

### 1.3 Escopo de fornecimento

Os artigos são fornecidos com os seguintes componentes como padrão:

- VacuBoxx Inox XL 2.6 (01167) / VacuBoxx Inox XL 4.5 (01164)
- Manual do usuário

## 2 Embalagem a vácuo dos recipientes

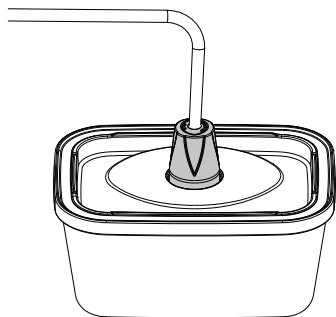
Encha o recipiente e deixe 0,5 cm livres até ao bordo superior. Coloque a tampa no recipiente. Pressione ligeiramente a tampa do recipiente no início do processo de vácuo. Os frutos e legumes gasosos, como as cebolas ou as couves, devem ser escaldados antes da embalagem a vácuo, uma vez que libertam gases e o vácuo se perde em poucas horas.

Tem várias opções para embalar a vácuo com os recipientes, como pode ler a seguir:

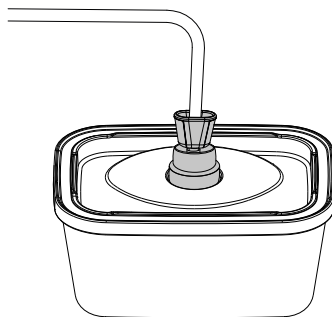
## 2.1 Embalar a vácuo com máquinas de embalar a vácuo

Os recipientes CASO VacuBoxx Inox podem ser usados com todas as máquinas de embalar a vácuo disponíveis no mercado que possuam uma ligação para mangueira. Consulte também o manual de instruções da sua máquina de embalar a vácuo. Adicionalmente é necessário um adaptador adequado (por exemplo, bomba de vácuo e adaptador, artigo 1178), que pode ser colocado na mangueira de vácuo da máquina de embalar a vácuo, ou uma mangueira com adaptador incluído (contida no artigo 1177 / 1258).

Para isso, ligue a mangueira de vácuo à máquina e coloque o adaptador na válvula da tampa do recipiente.



Art. 1258 e 1177



Art. 1178

**Para obter um vácuo ideal, certifique-se de que todos os componentes estão bem assentes nos seguintes pontos durante o processo de embalar a vácuo:**

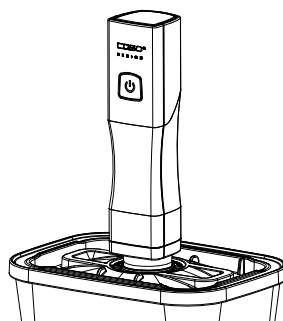
Ligação da mangueira na máquina de embalar a vácuo, mangueira na ligação, ligação no adaptador, adaptador na válvula da tampa do recipiente.

### NOTA

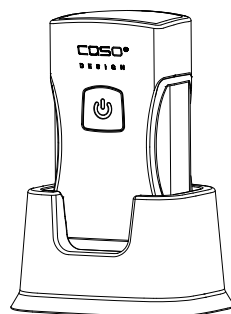
- ▶ Na máquina de embalar a vácuo com câmara, os recipientes só precisam de 5 segundos para serem suficientemente aspirados. Pare o processo de embalagem a vácuo mais cedo para não danificar os recipientes. Proceda com cuidado para evitar danos!

## 2.2 Embalar a vácuo com Vacu OneTouch (Art. 1169 / 1301) e Vacu OneTouch Pro (Art. 1333)

Também pode embalar a vácuo com os recipientes usando a nossa máquina elétrica de embalar a vácuo manual (artigos 1169 / 1301 e 1333). Encha o recipiente e deixe 0,5 cm livres até ao bordo superior. Coloque a tampa no recipiente. Pressione ligeiramente a tampa do recipiente no início do processo de vácuo. Coloque a máquina no centro da válvula da tampa do recipiente e pressione ligeiramente. Prima o botão ON/OFF na máquina e o ar é aspirado para fora do recipiente.



Art. 1169 e 1301



Art. 1333

DE  
EN  
IT  
ES  
NL  
RU  
FR  
PT  
SV  
TR

## 2.3 Aquecimento e congelação dos recipientes

Os recipientes são adequados para aquecer alimentos no micro-ondas e no forno (até 350 °C) **sem tampa**. Deixe arrefecer os alimentos antes de os embalar a vácuo.

### AVISO

Risco de queimaduras / ferimentos

- ▶ Manuseie os recipientes aquecidos e os alimentos neles contidos com cuidado, pois existe o risco de queimaduras. Se necessário, utilize pegas de cozinha ou algo semelhante.
- ▶ Os recipientes não podem ser aquecidos diretamente sobre uma fonte de fogo.

Os recipientes com tampa também podem ser utilizados para congelação (até -18 °C). Ao encher, tenha em atenção que os alimentos congelados podem expandir-se.

### AVISO

Risco de ferimentos

- ▶ Os recipientes congelados não podem ser reaquecidos diretamente no forno.

## 2.4 Abrir os recipientes

Empurre a válvula de vácuo para o lado, a seguir volta a entrar ar.

# 3 Limpeza e conservação

Este capítulo inclui importantes sobre as dicas limpeza e a conservação do aparelho. Ter em mente as instruções e danos por limpeza inadequada do dispositivo e certifique-se de que o dispositivo funciona sem erros.

## 3.1 Instruções de segurança

### CUIDADO

Tenha em mente as seguintes instruções de segurança antes de limpar o aparelho:

- ▶ Os recipientes precisam de ser limpos após cada utilização. Um recipiente que não seja mantido em condições limpas pode originar um estado perigoso do artigo, bem como uma contaminação por fungos e bactérias.
- ▶ Não use produtos de limpeza agressivos ou abrasivos nem solventes.
- ▶ Não raspe sujidades persistentes com objetos duros.

## 3.2 Limpeza

Limpe os seus recipientes VacuBoxx antes de os utilizar pela primeira vez e após cada utilização. Pode limpar os recipientes e as tampas em água quente com detergente ou na máquina de lavar louça. Enxague a mangueira de vácuo em água corrente. Pode retirar o vedante da tampa para limpar se entrar sujidade durante a utilização. Limpe o adaptador com um pano húmido. Seque bem as peças depois de lavar.

## 4 Eliminação

### 4.1 Descarte da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos causados pelo transporte. Os materiais de embalagem foram seleccionados com uma filosofia adequada para efeitos de uma eliminação correcta e respeitosa com o meio ambiente e, portanto, são recicláveis. O retorno do material de embalagem ao ciclo matéria-prima economiza e reduz a geração de resíduos. Portanto, deposite os materiais de embalagem que não necessita nos pontos de recolha „ponto verde“.



## 5 Garantia

Atribuimos a este produto uma garantia de 24 meses a partir da data de venda, para defeitos de fabrico ou de material. A nossa garantia aplica-se à Alemanha, à Áustria e aos Países Baixos. Para todos os outros países, contacte-nos. Os seus direitos legais de garantia de acordo com o § 437 e seguintes do Código Civil alemão não são afetados por isso. O exercício dos seus direitos legais em matéria de defeitos é gratuito para si. Esta garantia não inclui danos resultantes do uso ou manuseio improprio, nem por danos que não impeçam o funcionamento correto ou afetem o valor do aparelho. Consumíveis, danos de transporte que não sejam atribuíveis ao fabricante e danos resultantes de reparações efetuadas por pessoas não autorizadas estão excluídos desta garantia.

Este aparelho foi concebido para uma utilização doméstica e os seus parâmetros de funcionamento correspondem ao expectável para tal utilização. O seu uso num contexto comercial só será abrangido pela garantia caso seja resultado de uma utilização comparável a doméstica. Este aparelho não é destinado para uso industrial.

No evento da reclamação ser justificada iremos proceder a sua reparação ou substituição por um aparelho novo. Todas as avarias detetadas devem ser comunicadas no espaço de 14 dias após a entrega. Todas as reclamações posteriores serão excluídas desta garantia.

De modo a poder ativar a sua garantia, por favor entrar em contacto connosco antes de proceder a devolução do aparelho (acompanhado do respetivo documento comprovativo de compra). Os nossos dados de contacto („Garante“) encontram-se no início deste manual de instruções.

## Innehållsförteckning användning

<b>1</b>	<b>Allmänt .....</b>	<b>48</b>
1.2	Upphovsmannarättsskydd.....	48
1.3	Leveransomfattning och transportinspektion.....	48
<b>2</b>	<b>Vakuumförpackning av behållarna.....</b>	<b>48</b>
2.1	Vakuumförpacka med vakuumanordningar .....	49
2.2	Dammsugning med Vakuumieren mit Vacu OneTouch (Art. 1169 / 1301) & Vacu OneTouch Pro (Art. 1333).....	49
2.3	Uppvärmning och infrysning av behållaren .....	50
2.4	Öppna behållaren .....	50
<b>3</b>	<b>Rengöring och skötsel .....</b>	<b>50</b>
3.1	Säkerhetsanvisningar .....	50
3.2	Rengöring.....	50
<b>4</b>	<b>Avfallshantering.....</b>	<b>51</b>
4.1	Avfallshantering av emballaget.....	51
<b>5</b>	<b>Garanti .....</b>	<b>51</b>

## 1 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.

### 1.2 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 CASO GmbH. Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

### 1.3 Leveransomfattning och transportinspektion

Produkterna levereras som standard med följande komponenter:

- VacuBoxx Inox XL 2.6 (01167) / VacuBoxx Inox XL 4.5 (01164)
- Bruksanvisning

## 2 Vakuumförpackning av behållarna

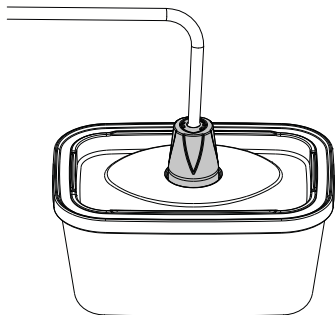
Fyll behållaren och lämna 0,5 cm fritt till den övre kanten. Placera ett lock på behållaren. Tryck lätt på behållarens lock vid början av vakuumförpackningen. Frukt och grönsaker som ger gas, t.ex. lök och kål, bör blancheras innan de vakuumeras, eftersom de släpper ut gaser och vakuumet går förlorat inom några timmar.

Du har olika möjligheter att vakuumförsluta behållaren, som du kan läsa nedan:

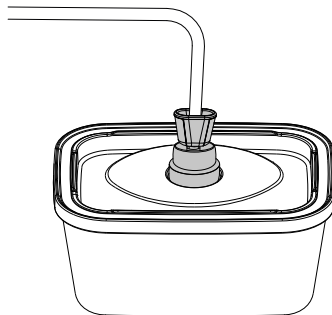


## 2.1 Vakuumpacka med vakuumanordningar

CASO VacuBoxx Inox behållare kan vakuumpackas med alla kommersiellt tillgängliga vakuumanordningar, som har en slanganslutning. Se även bruksanvisningen för din dammsugare för detta. En lämplig adapter (t.ex. vakuumpump och adapter, artikel 1178), som kan placeras på vakuumgenerators vakuumslang, eller en slang inkl. adapter (ingår i artikel 1177 / 1258), behövs också. Anslut vakuumslangen till anordningen och adapter till vakuumbehållarens ventil.



Art. 1258 & 1177



Art. 1178

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

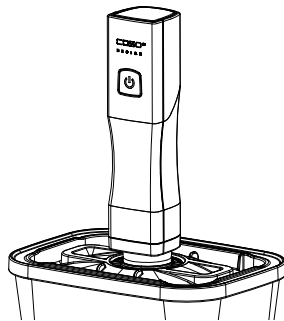
Slanganslutning på vakuumgeneratoren, slang på anslutningen, anslutning på adaptorn, adapter på ventilen på behållarens lock.

#### OBS

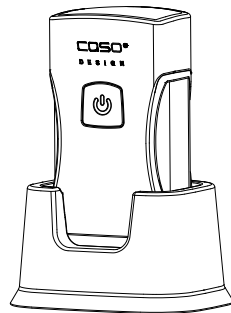
- ▶ I vakuumkammaren behöver behållarna endast 5 sekunder för att få tillräckligt vakuu. Stoppa vakuuprocessen tidigt för att undvika att behållarna skadas. Var försiktig för att undvika skador!

## 2.2 Dammsugning med Vakuuieren mit Vacu OneTouch (Art. 1169 / 1301) & Vacu OneTouch Pro (Art. 1333)

Du kan också vakuumpacka behållarna med vår elektriska handvakuumpackare (Art. 1169 / 1301 & 1333). Fyll behållaren och låt 0,5 cm vara fritt till toppen. Sätt på locket på behållaren. Tryck lätt på behållarens lock i början av vakuumeringsprocessen. Placera apparaten centralt på ventilen på behållarens lock och tryck ner den lätt. Tryck på apparatens på-/av-knapp och luften sugs ut ur behållaren.



Art. 1169 & 1301



Art. 1333

## 2.3 Uppvärmning och infrysning av behållaren

Behållare **utan lock** lämpar sig för uppvärmning av mat i mikrovågsugnen och i vanlig ugn (upp till 350 °C). Låt maten svalna först innan du vakuumpförpackar den.

### VARNING

Risk för brännskador/skador

- ▶ Var försiktig med de uppvärmda behållarna och livsmedlen i dessa, det finns risk för brännskador. Använd vid behov en grytlapp eller liknande.
- ▶ Behållarna får inte värmas direkt på en brandkälla.

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

### VARNING

Risk för personskada

- ▶ Frusna behållare får inte värmas upp direkt i ugnen.

## 2.4 Öppna behållaren

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

# 3 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.

## 3.1 Säkerhetsanvisningar

### 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.

## 3.2 Rengöring

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 under rinnande vatten. Du kan ta bort förseglingen i locket för rengöring om smuts hamnar under locket under användning. Torka av adaptern med en fuktig duk. Torka alla delar ordentligt efter avspolning.

## 4 Avfallshantering

### 4.1 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.



## 5 Garanti

Från och med försäljningsdagen ger vi för denna produkt en garanti på 24 månader för brister som kan härledas till tillverknings- eller materialfel. Vår garanti gäller för Tyskland, Österrike och Nederländerna. Vänligen kontakta oss när det gäller ett annat land.

Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. Inspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitage, transportskador, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslutna från garantin.

Denna enhet är konstruerad och prestandamässig utformad för användning i privata områden (hushållsanvändning). En eventuell användning för kommersiella syften omfattas endast i den mån av garantin i vilken den kan likställas med en privat användning. Den är inte avsedd för en mer omfattande kommersiell användning.

Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna.

För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter ("garantigivare") finns i början på denna bruksanvisning.

# İçindekiler Çalıştırma

<b>1 Genel</b> .....	<b>52</b>
1.2 Telif Hakkı Koruması.....	52
1.3 Teslimat Kapsamı .....	52
<b>2 Kapların vakumlanması</b> .....	<b>52</b>
2.1 Vakumlama cihazları ile vakumlama.....	53
2.2 „Vacu OneTouch (Ürün No. 1169 / 1301) & Vacu OneTouch Pro (Ürün No. 1333)“ cihazı ile vakumlama .....	53
2.3 Kapların ısıtılması ve dondurulması .....	54
2.4 Açık kap.....	54
<b>3 Temizlik ve Bakım</b> .....	<b>54</b>
3.1 Güvenlik Açıklamaları .....	54
3.2 Temizlik .....	54
<b>4 Eski Cihazın Ortadan Kaldırılması</b> .....	<b>55</b>
4.1 Ambalaj Malzemelerinin İmhası.....	55
<b>5 Garanti</b> .....	<b>55</b>

## 1 Genel

Bu kılavuzda yer alan bilgileri okuyun, böylece kaplarınıza ve kaplarınızın kullanımına ve temizliğine hızlı bir şekilde aşına olabilirsiniz. Birçok çeşit gıda ürününü kaplarda saklayabilirsiniz. Bu sayede yemeğiniz tazeliğini ve lezzetini daha uzun süre koruyacaktır.

### 1.2 Telif Hakkı Koruması

İşbu doküman telif hakkı koruması ile korunmaktadır. CASO GmbH'nin, kısmen bile olsa, özel işlemler (örneğin, veri işleme, veri taşıyıcılar, veri ağları) kullanılarak yapılan fotomekanik çoğaltım, kopyalama ve dağıtım için olanlar dâhil, tüm hakları saklıdır. Ürün içerik değişiklikleri ile teknik değişikliklere tabidir.

### 1.3 Teslimat Kapsamı

Kaplar standart kaplar olarak tedarik edilir ve aşağıdaki bileşenlere sahiptir:

- VacuBoxx Inox XL 2.6 (01167) / VacuBoxx Inox XL 4.5 (01164)
- Kullanım Kılavuzu

## 2 Kapların vakumlanması

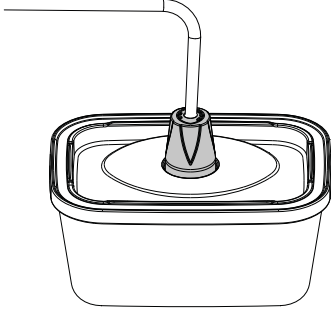
Kabı doldurun ve kabın üst kenarında 0,5 cm boşluk bırakarak doldurun. Bundan sonra, kapağı kabın üzerine yerleştiriniz. Vakumlama işlemine başladığınızda kabın kapağına hafifçe bastırınız. Soğan veya lahana gibi gazlaştırıcı meyve ve sebzeler, vakumlamadan önce beyazlatılmalıdır, çünkü meyve ve sebzeler gaz salmaktadır. Bu, vakumun birkaç saat içinde kaybolacağı anlamına gelir.

Kapların vakumlanması için birkaç seçeneğiniz vardır. Bu seçeneklerle ilgili bilgileri aşağıda bulabilirsiniz:

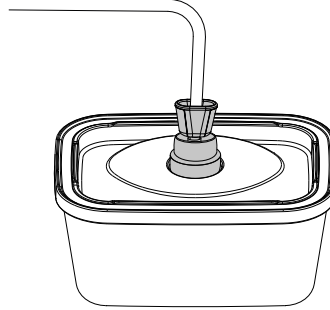
## 2.1 Vakumlama cihazları ile vakumlama

CASO „VacuBoxx Inox“ kapları, hortum bağlantısı olan piyasada bulunan tüm vakumlama cihazları ile vakumlanabilir. Lütfen vakumlama cihazınızın kullanım talimatlarına da bakınız. Ayrıca, vakumlama cihazının vakum hortumuna yerleştirilebilen uygun bir adaptör (örneğin vakum pompası ve adaptör, ürün numarası 1178) veya bir adaptör içeren bir hortum (ürün numarası 1177 / 1258, ye dahil edilmiştir).

Bu amaçla, lütfen vakumlama hortumunu vakumlama cihazına bağlayınız. Bundan sonra, adaptörü kap kapağında bulunan valfin üzerine yerleştiriniz.



Ürün No 1258 ve 1177



Ürün No 1178

**Mükemmel bir vakumlama işlemi elde etmek için, lütfen vakumlama işlemi sırasında tüm bileşenlerin aşağıdaki noktalara sıkıca yerleştirildiğinden emin olunuz:**

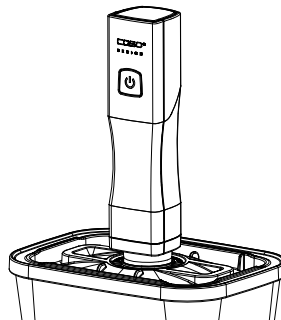
Hortum bağlantısı vakumlama cihazı üzerinde olmalıdır. Hortum bağlantı üzerine yerleştirilmelidir. Bağlantı adaptör üzerine yerleştirilmelidir. Adaptör vanaya sabitlenmeli, valf ise kabin kapağına yerleştirilmelidir.

### NOT

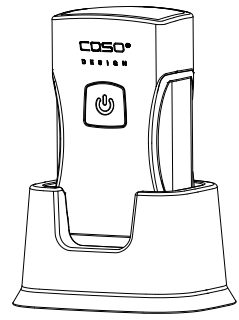
- Hazne vakumlama cihazında, kapların iyi bir vakumlama işlemi için sadece 5 saniyeye ihtiyacı vardır. Vakumlama işlemini erken durdurun, aksi takdirde kaplar hasar görür. Zarar görmemek için lütfen çok dikkatli olun.

## 2.2 „Vacu OneTouch (Ürün No. 1169 / 1301) & Vacu OneTouch Pro (Ürün No. 1333)“ cihazı ile vakumlama

Kapları elektrikli manuel vakum cihazımızla da (ürün numarası 1169 / 1301 ve 1333) vakumlayabilirsiniz. Kabı doldurun ve kabinin üst kenarında 0,5 cm boşluk bırakarak doldurun. Bundan sonra, kapağı kabin üzerine yerleştiriniz. Vakumlama işlemine başladığınızda kabin kapağına hafifçe bastırınız. Cihazı kap kapağı üzerinde bulunan valfinin orta kısmına yerleştirin ve hafifçe bastırınız. Ünite üzerinde bulunan açma/kapama düğmesine basınız. Bundan sonra, hava kapdan emilecektir.



Ürün No. 1169 ve 1301



Ürün No. 1333

DE

EN

IT

ES

NL

RU

FR

PT

SV

TR

## 2.3 Kapların ısıtılması ve dondurulması

Kaplar, **kapaksızolarak** mikrodalgada ve fırında (maksimum 350 ° C'ye kadar) yemekleri ısıtmak için uygundur. Vakumlama işlemine başlamadan önce yemeğin soğumasını bekleyiniz.

### ⚠ UYARI

Yanık ve/veya yaralanma riski

- ▶ Isıtılmış kapları ve kaplardaki yemekleri tutarken dikkatli olunuz, çünkü yanma riski vardır. Gerekirse, kapları tutmak için sakı tutucuları veya benzerlerini kullanınız.
- ▶ Kaplar doğrudan bir yangın kaynağı üzerinde ısıtılmamalıdır.

Kapaklı kaplar, dondurma işlemi için de kullanılabilir (-18°C sıcaklığa kadar). Doldurma işlemi sırasında, dondurulmuş gıda genişleyebileceğinden dikkatli olun.

### ⚠ UYARI

Yaralanma riski

- ▶ Dondurulmuş kaplar asla doğrudan fırında ısıtılmamalıdır.

## 2.4 Açık kap

Vakum valfini yana doğru itiniz. Böylece cihaza tekrar hava girebilir.

# 3 Temizlik ve Bakım

Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın temizliğine ve bakımına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir. Cihazın yanlış temizlenmesine bağlı olarak oluşabilecek hasarı engellemek ve cihazınızı arızasız bir şekilde çalıştırabilmek için kılavuzdaki açıklamaları dikkate alınız.

## 3.1 Güvenlik Açıklamaları

### ⚠ DİKKAT

Cihazınızı temizlemeden önce aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarını dikkate alınız:

- ▶ Kaplar her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Temiz bir durumda tutulmayan bir kap, ürünün tehlikeli bir durumda olmasına ve ayrıca mantar ve bakteri istilasına neden olabilir.
- ▶ Agresif veya aşındırıcı temizlik maddeleri veya çözücüler kullanmayınız.
- ▶ Dayanıklı kirleri sert nesnelere kazımayınız.

## 3.2 Temizlik

İlk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra "VacuBoxx" kaplarınızı temizleyiniz.

Kaplar ve kapaklar ılık durulama suyunda veya bulaşık makinesinde temizlenebilir. Vakum hortumunu akan suyun altında durulayınız. Kullanım sırasında contanın altına biraz kir girerse temizlemek için kapaktaki contayı çıkarabilirsiniz. Adaptörü ıslak bir bezle temizleyiniz. Duruladıktan sonra parçaları iyice kurulayınız.

## 4 Eski Cihazın Ortadan Kaldırılması

### 4.1 Ambalaj Malzemelerinin İmhasıpa

Cihaz ambalajı, nakliye sırasında meydana gelebilecek hasarlara karşı cihazı korumaktadır. Ambalaj malzemeleri, çevre dostu ve imha tekniđi göz önünde bulundurularak seçilmiş olduđu için geri dönüştürülebilir. Ambalajın malzeme sirkülasyonuna gönderilebilir durumda olması sayesinde ham madde tasarrufu sağlanmaktadır ve çöp giderlerini düşürmektedir. Artık ihtiyaç duymayacağınız ambalaj malzemelerini, lütfen »Yeşil Nokta« değerlendirme sistemi için toplama merkezlerinde imha ediniz.



## 5 Garanti

Bu ürün için, üretim veya malzeme hatalarından kaynaklanabilecek kusurlar için satın alış tarihinden itibaren 24 ay garanti vermekteyiz. Garantimiz Almanya, Avusturya ve Hollanda için geçerlidir. Diğer tüm ülkeler için lütfen bizimle iletişime geçin. Madde 437 ve devam Alman Medeni Kanunu (BGB) uyarınca yasal garanti talepleriniz saklı kalır. Yasal kusur haklarınızı talep etmek sizin için ücretsizdir. Garanti, yanlış kullanım veya kullanım hatalarından oluşabilecek hasarları veya cihazın işlevini veya değerini çok az etkileyen kusurları kapsamaz. Ayrıca, bundan sorumlu olmadığımız sürece, aşınan parçalar, nakliye hasarları ve üçüncü taraflarca yapılan onarımlardan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır.

Bu cihaz özel kullanım (ev kullanımı) için tasarlanmış ve performans olarak öyle uyarlanmıştır. Herhangi bir ticari kullanım, yalnızca özel kullanım ile karşılaştırılabileceđi ölçülerde garanti kapsamına alınır. Daha fazla ticari kullanım için tasarlanmamıştır. Yerinde talepler olması durumunda, kendi takdirimize bađlı olarak, arızalı cihazı onaracağız veya arızasız bir cihaz ile değiştireceğiz. Bariz kusurlar, teslimattan sonraki 14 gün içinde bize bildirilmelidir. Diğer talepler söz konusu değildir.

Bir garanti talebinde bulunarak yararlanmak için lütfen cihazı iade etmeden önce mutlaka bizimle iletişime geçin (her zaman satın alma belgesi olan fatura ile birlikte!). İletişim bilgilerimizi ("Teminat Veren") bu çalıştırma talimatlarının başında bulacaksınız.



DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> or scan the QR code.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> o scansionando il codice QR.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> o escaneando el código QR.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
RU	Это руководство по эксплуатации на других языках вы найдете, перейдя по ссылке <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> или отсканировав QR-код.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> ou en scannant le code QR.
PT	Pode encontrar este manual de instruções noutras línguas em <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> ou através da leitura do código QR.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> eller om du scannar QR-koden.
TR	Bu kılavuzun diğer dillere çevirileri için şu bağlantıya bakınız: <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> . Bu amaçla, geçerli QR kodunu da tarayabilirsiniz.

## CASO 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-design.de](mailto:kundenservice@caso-design.de) | Internet: [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)