

**CASO**<sup>®</sup>  
D E S I G N

# **Original-Bedienungsanleitung**

**VacuBoxx Eco-Duo S (1175)**

**VacuBoxx Eco L (1176)**

**VacuBoxx Eco-Set (1177)**



---

**(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

Dokument-Nr.: 1175 1176 1177 15-12-2023

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

© 2023 CASO GmbH

<b>1</b>	<b>Bedienungsanleitung - Allgemeines.....</b>	<b>7</b>
<b>1.1</b>	<b>Urheberschutz .....</b>	<b>7</b>
<b>2</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>7</b>
<b>2.1</b>	<b>Warnhinweise .....</b>	<b>7</b>
<b>2.2</b>	<b>Bestimmungsgemäße Verwendung.....</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>Lieferumfang und Transportinspektion.....</b>	<b>8</b>
<b>3.1</b>	<b>Entsorgung der Verpackung .....</b>	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>Vakuumieren der Behälter .....</b>	<b>8</b>
<b>4.1</b>	<b>Vakuumieren mit Vakuumiergeräten .....</b>	<b>8</b>
<b>4.2</b>	<b>Vakuumieren mit Handpumpe.....</b>	<b>9</b>
<b>4.3</b>	<b>Vakuumieren mit VacuOne Touch .....</b>	<b>9</b>
<b>4.4</b>	<b>Datum angeben .....</b>	<b>10</b>
<b>4.5</b>	<b>Erhitzen und Einfrieren der Behälter .....</b>	<b>10</b>
<b>4.6</b>	<b>Behälter öffnen .....</b>	<b>10</b>
<b>5</b>	<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>10</b>
<b>5.1</b>	<b>Sicherheitshinweise.....</b>	<b>10</b>
<b>5.2</b>	<b>Reinigung.....</b>	<b>11</b>
<b>6</b>	<b>Garantie .....</b>	<b>11</b>
<b>7</b>	<b>Operating Manual - General.....</b>	<b>13</b>
<b>7.1</b>	<b>Copyright protection .....</b>	<b>13</b>
<b>8</b>	<b>Safety .....</b>	<b>13</b>
<b>8.1</b>	<b>Warning notices .....</b>	<b>13</b>
<b>8.2</b>	<b>Intended use .....</b>	<b>13</b>
<b>8.3</b>	<b>Delivery scope and transport inspection .....</b>	<b>14</b>
<b>8.4</b>	<b>Disposal of the packaging .....</b>	<b>14</b>
<b>9</b>	<b>Vacuum packing canisters .....</b>	<b>14</b>

---

9.1	Vacuum packing using vacuum packing devices .....	14
9.2	Vacuum packing using hand-operated pump .....	15
9.3	Vacuumping with VacuOne Touch.....	15
9.4	Specifying a date.....	16
9.5	Heating and freezing canisters .....	16
9.6	Opening canisters .....	16
10	Cleaning and Maintenance .....	16
10.1	Safety information.....	16
10.2	Cleaning .....	17
11	Guarantee .....	17
12	Руководство по эксплуатации – Общие положения .....	19
12.1	Защита авторского права.....	19
13	Безопасность .....	19
13.1	Предупредительные указания .....	19
13.2	Использование по назначению.....	19
13.3	Объем поставки и проверка после транспортировки .....	20
13.4	Утилизация упаковки .....	20
14	Контейнеры для вакуумирования продуктов .....	21
14.1	Вакуумная упаковка с использованием специальных приборов .....	21
14.2	Вакуумная упаковка с использованием ручного насоса .....	22
14.3	Вакуумирование с помощью VacuOne Touch.....	22
14.4	Установка даты.....	22
14.5	Нагревание и заморозка контейнеров .....	22
14.6	Способ открывания контейнера .....	23
15	Чистка и уход .....	23
15.1	Информация по безопасности .....	23
15.2	Чистка .....	23
16	Гарантия .....	23
17	Mode d'emploi .....	26
17.1	Généralités.....	26
17.2	Protection intellectuelle .....	26
18	Sécurité .....	26
18.1	Avertissements de danger.....	26
18.2	Utilisation conforme.....	26
18.3	Inventaire et contrôle de transport .....	27
18.4	Elimination des emballages .....	27
19	Mise sous vide des récipients.....	27
19.1	Mise sous vide avec un équipement à vide .....	28
19.2	Mise sous vide avec une pompe à main.....	28
19.3	Mise sous vide avec VacuOne Touch.....	29
19.4	Précisez la date .....	29
19.5	Chauffage et congélation de récipients.....	29

---

---

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

---

---

32.1 Auteurswet.....	44
33 Veiligheid .....	44
33.1 Waarschuwingsinstructies .....	44
33.2 Gebruik volgens de voorschriften .....	44
33.3 Leveringsomvang en transportinspectie .....	45
33.4 Verwijderen van de verpakking.....	45
34 Vacumeren van de bakken .....	45
34.1 Vacumeren met vacumeerapparaten.....	46
34.2 Vacumeren met handpomp .....	46
34.3 Stofzuigen met VacuOne Touch .....	47
34.4 Datum invoeren .....	47
34.5 Verwarmen en invriezen van de bakken.....	47
34.6 Bak openen .....	47
35 Reiniging en onderhoud .....	48
35.1 Veiligheidsvoorschriften .....	48
35.2 Reiniging .....	48
36 Garantie .....	48
37 Original bruksanvisning - Allmänt .....	50
37.1 Upphovsmannarättsskydd .....	50
37.2 Varningstexter .....	50
37.3 Avsedd användning .....	50
37.4 Leveransomfattning och transportinspektion .....	51
37.5 Avfallshantering av emballaget.....	51
38 Vakuümförpackning av behållarna .....	51
38.1 Vakuümförpacka med vakuümanordningar.....	51
38.2 Vakuümförpacka med handpump.....	52
38.3 Dammsugning med VacuOne Touch.....	52
38.4 Ange datum.....	53
38.5 Uppvärmning och infrysning av behållaren.....	53
38.6 Öppna behållaren .....	53
39 Rengöring och skötsel .....	53
39.1 Säkerhetsanvisningar .....	53
39.2 Reinigung.....	54
40 Garanti .....	54
41 Instrukcja obsługi – Informacje ogólne .....	56
41.1 Ochrona praw autorskich .....	56
42 Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.....	56
42.1 Wskazówki ostrzegawcze .....	56
42.2 Użycie zgodne z przeznaczeniem .....	56
43 Zakres i kontrola dostawy .....	57
43.1 Utylizacja opakowania .....	57
44 Tworzenie próżni w pojemniku .....	57

---

---

44.1 Tworzenie próżni z użyciem urządzeń próżniowych .....	57
44.2 Tworzenie próżni z użyciem pompy ręcznej .....	58
44.3 Odkurzanie za pomocą VacuOne Touch .....	59
44.4 Wprowadzanie daty .....	59
44.5 Podgrzewanie i mrożenie pojemników .....	59
44.6 Otwieranie pojemnika .....	59
45 Czyszczenie i pielęgnacja .....	60
45.1 Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa .....	60
45.2 Czyszczenie .....	60
46 Gwarancja .....	60

---

# 1 Bedienungsanleitung - Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihren Behältern, dem Gebrauch und der Reinigung schnell vertraut werden. Sie können in den Behältern eine Vielzahl von 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.

## 2 Sicherheitshinweise

### 2.1 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

#### **▲ WARNUNG**

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

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

#### **▲ VORSICHT**

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

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

#### **HINWEIS**

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

### 2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

#### **▲ WARNUNG**

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

## ▲ WARNUNG

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

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

### 3 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Artikel werden standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

1175	VacuBoxx Eco-Duo S	2 Glasbehälter 500 ml	Bedienungsanleitung
1176	VacuBoxx Eco L	1 Glasbehälter 1500 ml	
1177	VacuBoxx Eco-Set	2 Glasbehälter 500 ml 1 Glasbehälter 1500 ml 1 Vakuumschlauch mit Adapter	

## HINWEIS

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

### 3.1 Entsorgung der Verpackung



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

## HINWEIS

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

### 4 Vakuumieren der Behälter

Behälter füllen und 0,5 cm bis zum oberen Rand frei lassen. Deckel auf dem Behälter platzieren. Deckel des Behälters zu Beginn des Vakuumiervorgangs leicht andrücken.

Aufgasende Obst und Gemüsesorten, wie zum Beispiel Zwiebeln oder Kohl, sollten vor dem vakuumieren blanchiert werden, da diese Gase freigeben und somit das Vakuum innerhalb von ein paar Stunden verloren geht.

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

#### 4.1 Vakuumieren mit Vakuumiergeräten

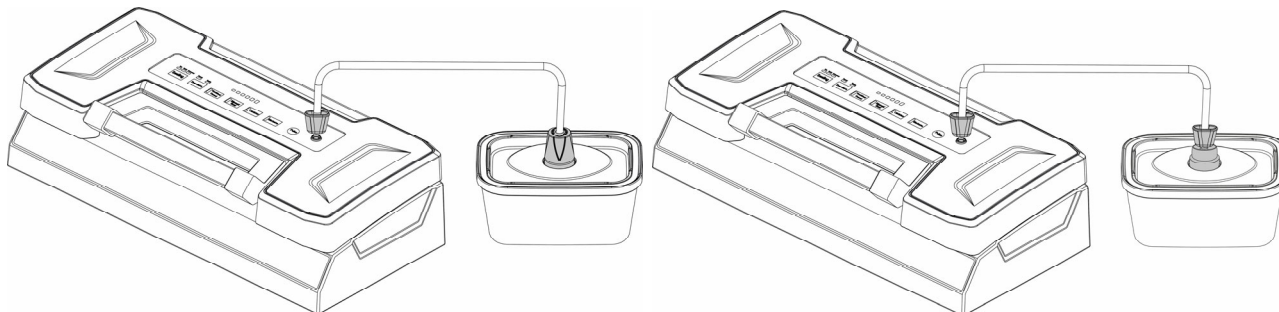
Die CASO VacuBoxx Eco Behälter können mit allen handelsüblichen Vakuumiergeräten, die über einen Schlauchanschluss verfügen, vakuumiert werden. Bitte beachten Sie hierfür auch die Bedienungsanleitung Ihres Vakuumierers.



---

Es wird zusätzlich ein passender Adapter (z. B. Vakuumpumpe und Adapter, Art. 1178), der auf den Vakuumschlauch des Vakuuierers gesetzt werden kann, oder ein Schlauch inkl. Adapter (enthalten in Art. 1177), benötigt.

Bitte schließen Sie dazu den Vakuuiererschlauch an das Gerät an und setzen Sie den Adapter auf dem Ventil auf dem Behälterdeckel auf.



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

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

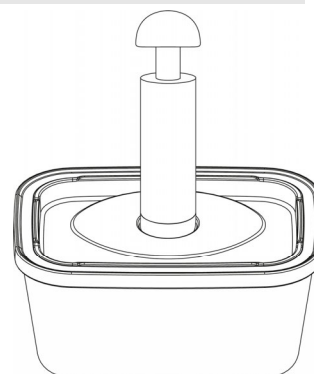
#### **HINWEIS**

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

## **4.2 Vakuumieren mit Handpumpe**

Sie können die Behälter auch mit der CASO Handpumpe (Art. 1178) vakuumieren.

Handpumpe mittig auf das Ventil des Behälterdeckels setzen und solange Luft abpumpen, bis Sie einen Widerstand spüren (kleine Behälter ca. 15-20, große Behälter ca. 30-35 Pumpstöße).



#### **HINWEIS**

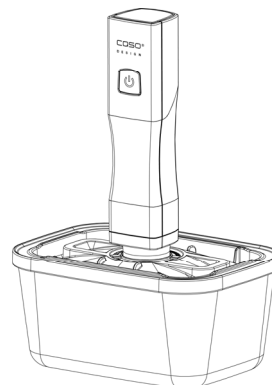
- ▶ Üben Sie beim Pumpen nicht zu viel Druck auf den Behälterdeckel aus, stützen Sie sich nicht ab.
- ▶ Bei extremem Druck kann der Behälterdeckel beschädigt werden.

## **4.3 Vakuumieren mit VacuOne Touch**

Sie können die Behälter auch mit unserem elektrischem Handvakuuierer (Art. 1169 & 1301) vakuumieren.

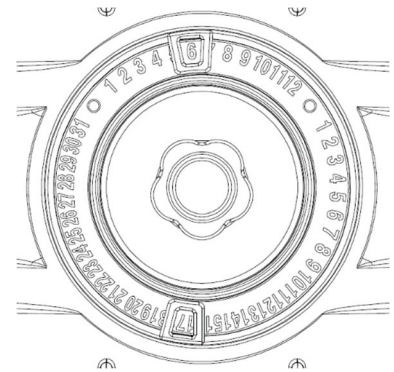
Behälter füllen und 0,5 cm bis zum oberen Rand frei lassen. Deckel auf dem Behälter platzieren. Deckel des Behälters zu Beginn des Vakuuiervorgangs leicht andrücken.

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.



## 4.4 Datum angeben

Auf der Datumsanzeige auf Ihrem VacuBoxx Behälter können Sie beispielsweise ein Verbrauchsdatum oder den Tag des Vakuumierens einstellen. Stellen Sie den ersten Pfeil auf den Tag (1 - 31) und den zweiten Pfeil auf den Monat (1 - 12).



## 4.5 Erhitzen und Einfrieren der Behälter

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

### **⚠️ WARNUNG** Verbrennungsgefahr

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

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

### **⚠️ WARNUNG** Verletzungsgefahr

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

## 4.6 Behälter öffnen

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

# 5 Reinigung und Pflege

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

## 5.1 Sicherheitshinweise

### **⚠️ VORSICHT**

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

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

---

## 5.2 Reinigung

Reinigen Sie Ihre VacuBoxx Behälter vor dem Erstgebrauch und nach jeder Benutzung. Die Behälter und Deckel können Sie in warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen. Vakuumschlauch und Deckel unter fließendem Wasser abspülen. 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.

## 6 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.

---

# Operating Manual

**VacuBoxx Eco-Duo S (1175)**

**VacuBoxx Eco L (1176)**

**VacuBoxx Eco-Set (1177)**



---

## 7 Operating Manual - General

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

### 7.1 Copyright protection

This document is copyright protected. 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.

## 8 Safety

### 8.1 Warning notices

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

#### **▲WARNING** WARNING

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

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

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

#### **▲VORSICHT** ATTENTION

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

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

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

#### **HINWEIS** PLEASE NOTE

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

### 8.2 Intended use

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

#### **▲WARNING** WARNING

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

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

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

The User bears the sole risk.

---

## 8.3 Delivery scope and transport inspection

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

<b>1175</b>	VacuBoxx Eco-Duo S	2 Glass container 500 ml	Instruction manual
<b>1176</b>	VacuBoxx Eco L	1 Glass container 1500 ml	
<b>1177</b>	VacuBoxx Eco-Set	2 Glass container 500 ml 1 Glass container 1500 ml 1 Vacuum hose with adapter	

### HINWEIS

#### Please note

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

## 8.4 Disposal of the packaging



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

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

### HINWEIS

#### Please note

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

## 9 Vacuum packing canisters

Fill canister leaving 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.

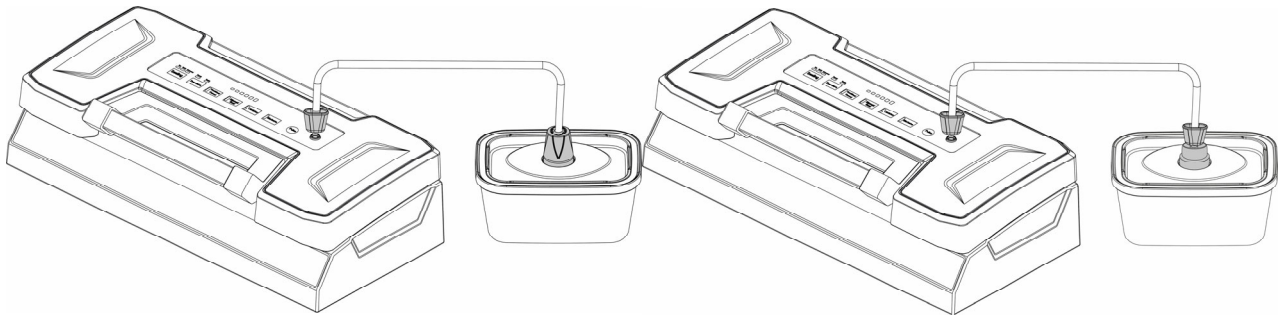
There are different ways of vacuum packing these canisters as follows:

### 9.1 Vacuum packing using vacuum packing devices

Our VacuBoxx Eco 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), is also required.

To do so, please connect the vacuum hose to the device and the adapter to the vacuum canister valve.



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

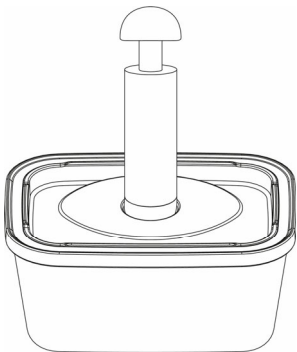
Hose connection on the vacuum generator, hose on the connection, connection on the adapter, adapter on the valve on the container lid.

#### **HINWEIS**

#### **Please note**

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

### **9.2 Vacuum packing using hand-operated pump**



You can also vacuum the canisters with CASO hand-operated pump (art. 1178). Place hand-operated pump onto the middle of lid valve and pump until you feel resistance (approx. 15-20 times for the small canister and approx. 30-35 times for the large canister).

#### **HINWEIS**

#### **Please note**

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

### **9.3 Vacuuming with VacuOne Touch**

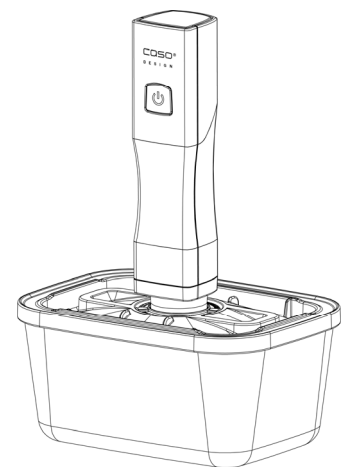
You can also vacuum the containers with our electric hand vacuums (Art. 1169 & 1301).

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.

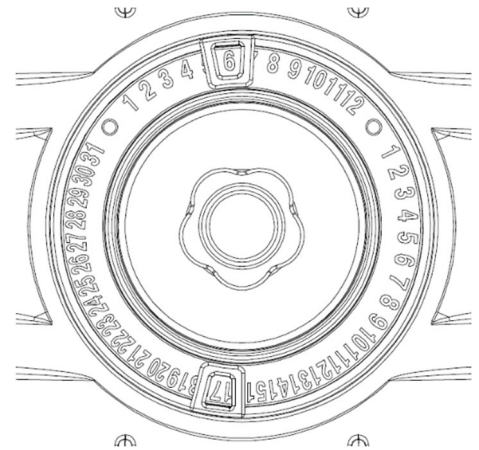


---

## 9.4 Specifying a date

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

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



## 9.5 Heating and freezing canisters

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

### **▲WARNING** Warning: Risk of scalding

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

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

### **▲WARNING** Warning: Risk of injury

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

## 9.6 Opening canisters

Push vacuum valve to one side to let air in.

# 10 Cleaning and Maintenance

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

## 10.1 Safety information

### **▲VORSICHT** Attention

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

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



---

## 10.2 Cleaning

Prior to first use and after each use, you should clean your VacuBoxx canisters and lids. You can do so using warm dishwater or your dishwasher. Rinse vacuum packing hose and lid under running water. 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.

## 11 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.

---

# Руководство по эксплуатации

**VacuBoxx Eco-Duo S (1175)**

**VacuBoxx Eco L (1176)**

**VacuBoxx Eco-Set (1177)**



---

## 12Руководство по эксплуатации – Общие положения

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

### 12.1 Защита авторского права

Данная документация защищена авторским правом. 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.

## 13Безопасность

### 13.1 Предупредительные указания

В данном руководстве используются следующие типы предупредительных указаний.

#### **▲WARNING** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации.**

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

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

#### **▲VORSICHT** ОСТОРОЖНО

**Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации.**

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

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

#### **HINWEIS** ПРИМЕЧАНИЕ

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с набором контейнеров.

### 13.2 Использование по назначению

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

**▲WARNING****ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ****Опасность вследствие использования не по назначению!**

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

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

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

Все риски несет пользователь.

**13.3 Объем поставки и проверка после транспортировки**

Эти элементы обычно поставляются в следующей конфигурации:

<b>1175</b>	VacuBoxx Eco-Duo S	2 Стеклоанный контейнер 500 ml	Инструкция по эксплуатации
<b>1176</b>	VacuBoxx Eco L	1 Стеклоанный контейнер 1500 ml	
<b>1177</b>	VacuBoxx Eco-Set	2 Стеклоанный контейнер 500 ml 1 Стеклоанный контейнер 1500 ml 1 Вакуумный шланг с адаптером	

**HINWEIS****Примечание**

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

**13.4 Утилизация упаковки**

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

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

**HINWEIS****Примечание**

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

## 14 Контейнеры для вакуумирования продуктов

Заполните контейнер таким образом, чтобы оставалось как минимум 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:

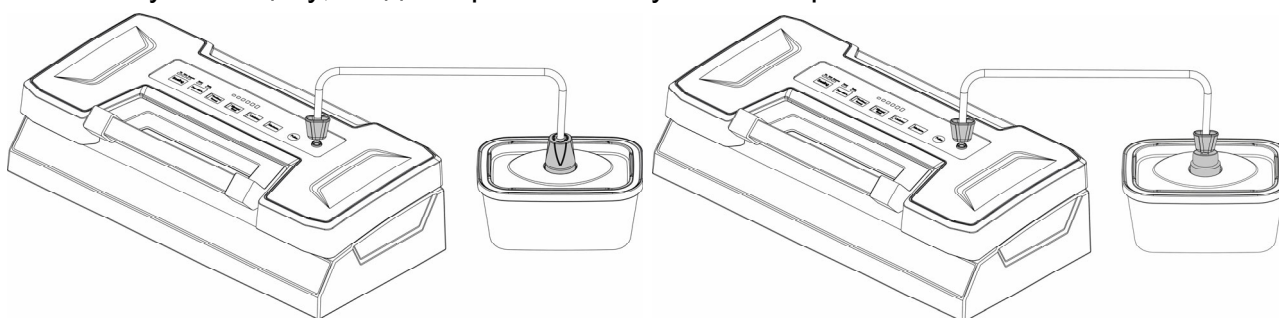
### 14.1 Вакуумная упаковка с использованием специальных приборов

Наши контейнеры VacuBoxx Eco 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).

Для герметизации продуктов в контейнере таким способом подсоедините один конец шланга к упаковщику, а адаптер – к клапану контейнера.



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

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

#### **HINWEIS**

#### **Примечание**

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

## 14.2 Вакуумная упаковка с использованием ручного насоса

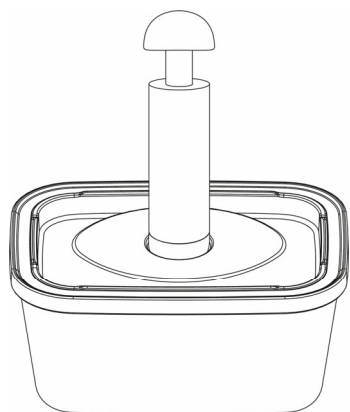
Вы также можете CASO использовать для герметизации контейнеров ручной насос (ст. 1178).

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

### HINWEIS

### Примечание

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



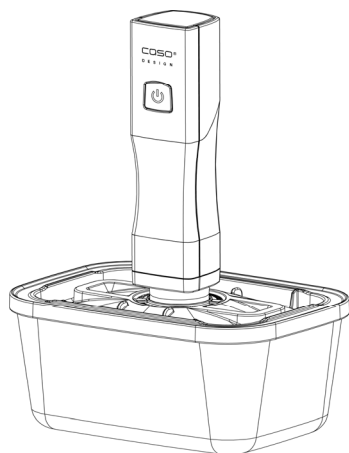
## 14.3 Вакуумирование с помощью VacuOne Touch

Вы также можете запечатать контейнеры вакуумным способом с помощью нашего электрического ручного вакуумного запайщика (арт. 1169 & 1301).

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.

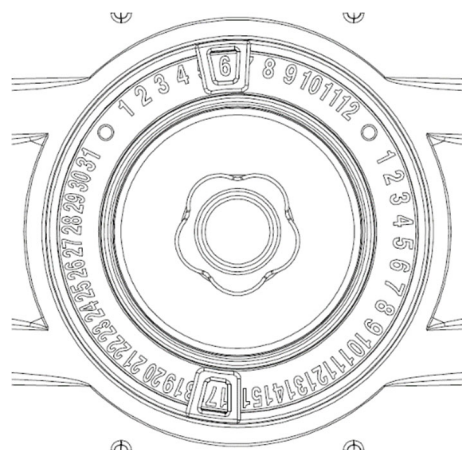


## 14.4 Установка даты

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

## 14.5 Нагревание и заморозка контейнеров

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



### ⚠ WARNING

### Предупреждение: Опасность ожога

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

---

Вы также можете использовать данные контейнеры для заморозки продуктов (температура должна быть до  $-18^{\circ}\text{C}$ ). Пожалуйста, имейте в виду, что при заморозке объем продуктов может увеличиваться.

**▲WARNING**

## Предупреждение: Опасность получения

### травм

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

## 14.6 Способ открывания контейнера

Сдвиньте вакуумный клапан в сторону, чтобы впустить воздух.

## 15 Чистка и уход

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

### 15.1 Информация по безопасности

**▲VORSICHT**

## Осторожно

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

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

### 15.2 Чистка

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

Вы можете очистить Ваши контейнеры и крышки, промыв их в теплой воде либо в посудомоечной машине. 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.

## 16 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.



---

# Mode d'emploi

**VacuBoxx Eco-Duo S (1175)**

**VacuBoxx Eco L (1176)**

**VacuBoxx Eco-Set (1177)**



---

## 17 Mode d'emploi

### 17.1 Généralités

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

### 17.2 Protection intellectuelle

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

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

## 18 Sécurité

### 18.1 Avertissements de danger

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

#### **▲WARNING** Attention

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

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

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

#### **▲VORSICHT** Prudence

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

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

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

#### **HINWEIS** Remarque

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

### 18.2 Utilisation conforme

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

**▲WARNING****Attention****Danger en cas d'utilisation non conforme !**

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

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

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

**18.3 Inventaire et contrôle de transport**

Les articles sont livrés en standard avec les composants suivants :

<b>1175</b>	VacuBoxx Eco-Duo S	2 Récipient en verre 500 ml	Mode d'emploi
<b>1176</b>	VacuBoxx Eco L	1 Récipient en verre 1500 ml	
<b>1177</b>	VacuBoxx Eco-Set	2 Récipient en verre 500 ml 1 Récipient en verre 1500 ml 1 Tuyau à vide avec adaptateur	

**HINWEIS****Remarque**

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

**18.4 Elimination des emballages**

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

**HINWEIS****Remarque**

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

**19 Mise sous vide des récipients**

Remplissez le récipient et laissez 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.

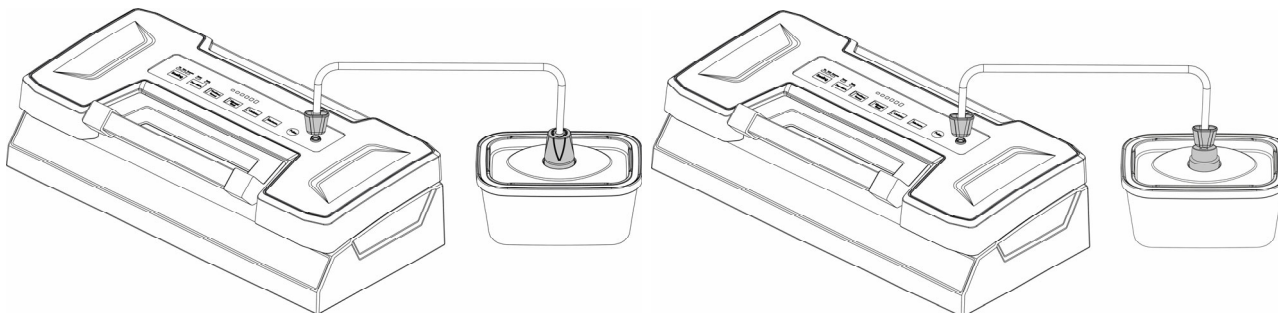
Il y a différentes façons d'aspirer les récipients, comme vous pouvez le lire ci-dessous :

## 19.1 Mise sous vide avec un équipement à vide

Les conteneurs CASO VacuBoxx Eco 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), 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.



**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 :**

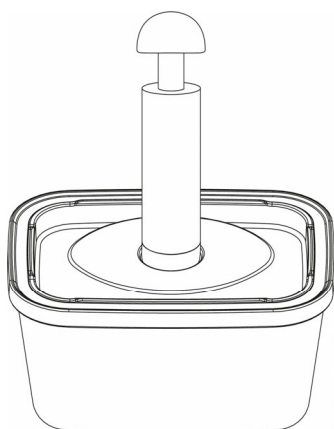
Raccord de tuyau sur la machine sous vide, tuyau sur le raccord, raccord sur l'adaptateur, adaptateur sur la valve sur le couvercle du récipient

### HINWEIS

### Remarque

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

## 19.2 Mise sous vide avec une pompe à main



Vous pouvez également aspirer les récipients avec la pompe à main Caso (art. 1178).

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

### HINWEIS

### REMARQUE

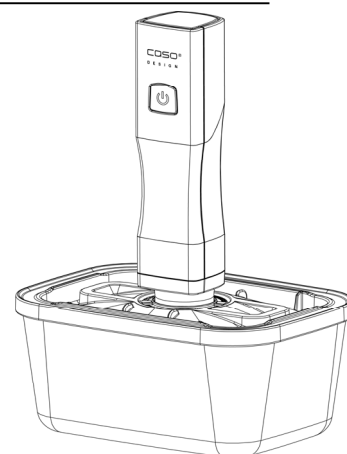
- ▶ Lors du pompage, n'exercez pas trop de pression sur le couvercle du récipient, ne vous appuyez pas dessus. Une pression extrême peut endommager le couvercle du récipient.

### 19.3 Mise sous vide avec VacuOne Touch

Vous pouvez également mettre sous vide les récipients avec notre machine à vide manuelle électrique (art. 1169 & 1301).

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.

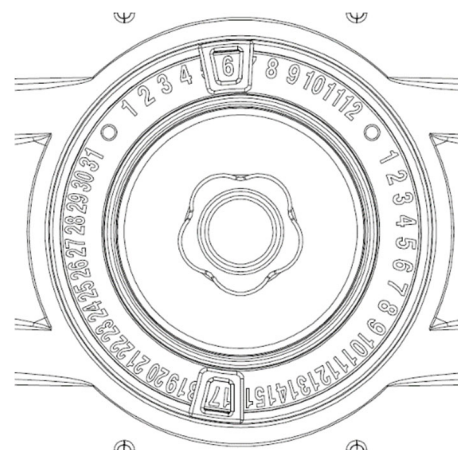
Placez l'appareil au centre de la valve du couvercle du récipient et appuyez légèrement. Appuyez sur le bouton marche/arrêt de l'appareil et l'air est aspiré hors du récipient.



### 19.4 Précisez la date

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

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



### 19.5 Chauffage et congélation de récipients

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

#### **▲WARNING** Attention: risque de brûlures

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

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

#### **▲WARNING** Attention: Risque de blessure

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

### 19.6 Récipient ouvert

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

## 20 Nettoyage et entretien

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

---

## 20.1 Consignes de sécurité

### **▲VORSICHT** Prudence

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

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

## 20.2 Nettoyage

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

Vous pouvez nettoyer les récipients et couvercle à l'eau tiède de rinçage ou au lave-vaisselle. Rincer le tuyau d'aspiration et le couvercle sous l'eau courante. 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.

## 21 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.

---

# Istruzione d'uso

**VacuBoxx Eco-Duo S (1175)**

**VacuBoxx Eco L (1176)**

**VacuBoxx Eco-Set (1177)**



---

## 22 Istruzione d'uso - In generale

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

### 22.1 Tutela dei diritti d'autore

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

## 23 Sicurezza

### 23.1 Indicazioni d'avvertenza

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

#### **▲WARNING** Avviso

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

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

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

#### **▲VORSICHT** Attenzione

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

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

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

#### **HINWEIS** Indicazione

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

### 23.2 Utilizzo conforme alle disposizioni

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

#### **▲WARNING** Avviso

**Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!**

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

► Utilizzare il contenitore esclusivamente in conformità alla destinazione.



**▲WARNING****Avviso**

- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.
- ▶ Controllare i contenitori prima di utilizzarli, se riportano danni esterni. Non utilizzare i contenitori danneggiati.

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

**23.3 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto**

Gli articoli di standard vengono forniti con i componenti seguenti:

<b>1175</b>	VacuBoxx Eco-Duo S	2 Contenitore di vetro 500 ml	Istruzioni per l'uso
<b>1176</b>	VacuBoxx Eco L	1 Contenitore di vetro 1500 ml	
<b>1177</b>	VacuBoxx Eco-Set	2 Contenitore di vetro 500 ml 1 Contenitore di vetro 1500 ml 1 Tubo flessibile per il vuoto con adattatore	

**HINWEIS****Indicazione**

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

**23.4 Smaltimento dell'involucro**

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

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

**HINWEIS****Indicazione**

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

**24Messa 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:

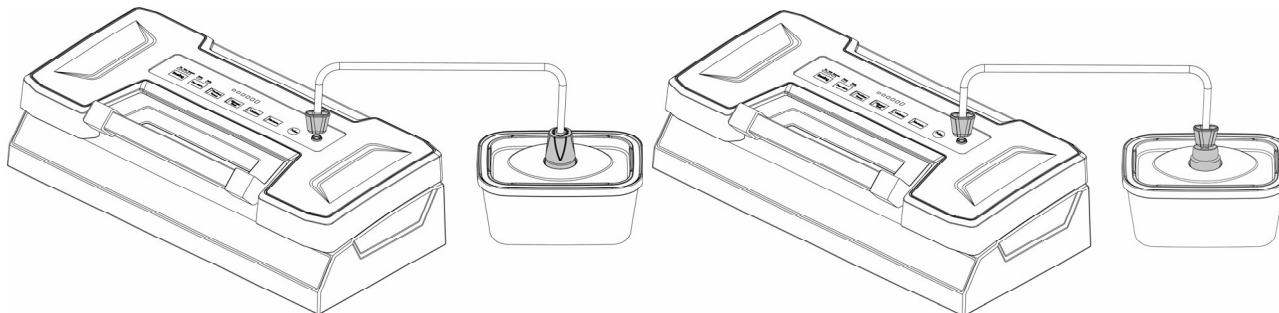
## 24.1 Messa sotto vuoto con sigillatori sotto vuoto

I contenitori CASO VacuBoxx Eco 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).

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



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

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

### HINWEIS

### INDICAZIONE

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

## 24.2 Messa sotto vuoto con pompa manuale

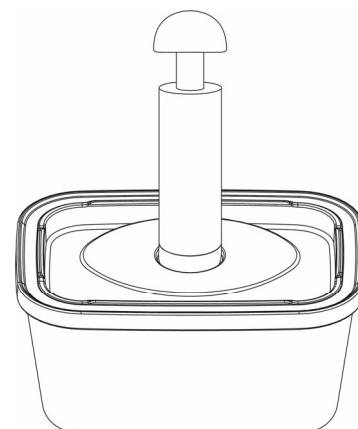
La messa sottovuoto dei contenitori può essere effettuata anche con la pompa manuale Caso (art. 1178).

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

### HINWEIS

### INDICAZIONE

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

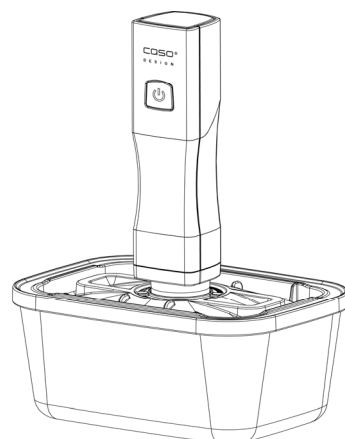


## 24.3 Aspirazione con VacuOne Touch

È possibile confezionare i contenitori sottovuoto anche con la nostra confezionatrice sottovuoto manuale elettrica (art. 1169 e 1301).

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.

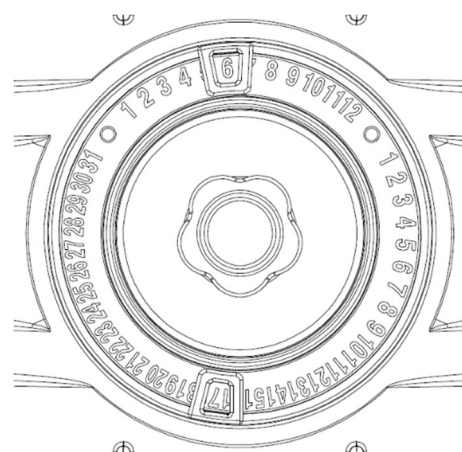
Mettere l'apparecchio centralmente sulla valvola del coperchio del contenitore e premerlo leggermente in basso. Premere il tasto ON / OFF sull'apparecchio e dal contenitore viene aspirata fuori dell'aria.



## 24.4 Immissione della data

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

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



## 24.5 Riscaldamento e congelamento dei contenitori

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

### **⚠️ WARNUNG** Avviso: Pericolo di ustione

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

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

### **⚠️ WARNUNG** Avviso: Pericolo di lesioni

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

## 24.6 Apertura del contenitore

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

---

## 25 Pulizia e cura

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

### 25.1 Indicazioni di sicurezza

#### **▲VORSICHT** Attenzione

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

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

### 25.2 La pulizia

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

I contenitori con coperchio possono essere puliti con acqua di lavaggio calda oppure nella lavastoviglie. Risciacquare il tubo flessibile per vuoto e il coperchio sotto acqua corrente. È possibile rimuovere la guarnizione del coperchio per pulirlo, se durante l'uso si infila dello sporco. Pulire l'adattatore con un panno umettato. Dopo averli sciacquati, asciugare bene i componenti.

## 26 Garanzia

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

---

# Manual del usuario

**VacuBoxx Eco-Duo S (1175)**

**VacuBoxx Eco L (1176)**

**VacuBoxx Eco-Set (1177)**



---

## 27 Manual del usuario - Generalidades

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

### 27.1 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

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

## 28 Seguridad

### 28.1 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

#### **▲WARNING** Advertencia

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

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

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

#### **▲VORSICHT** Precaución

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

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

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

#### **HINWEIS** Nota

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

### 28.2 Uso previsto

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

#### **▲WARNING** Advertencia

**Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.**

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

- ▶ Los recipientes deben utilizarse exclusivamente conforme a lo previsto.
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

## **▲WARNING** Advertencia

- Revise los recipientes antes del uso para detectar posibles daños. No utilice los recipientes si estos presentan daños.

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

### 28.3 **Ámbito de suministro e inspección de transporte**

Estos productos vienen de fábrica con los siguientes componentes:

<b>1175</b>	VacuBoxx Eco-Duo S	2 Recipiente de vidrio 500 ml	Manual de instrucciones
<b>1176</b>	VacuBoxx Eco L	1 Recipiente de vidrio 1500 ml	
<b>1177</b>	VacuBoxx Eco-Set	2 Recipiente de vidrio 500 ml 1 Recipiente de vidrio 1500 ml 1 Manguera de vacío con adaptador	

## **HINWEIS** Nota

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

### 28.4 **Eliminación del embalaje**



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

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

## **HINWEIS** Nota

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

## 29 **Envasado al vacío de los recipientes**

Rellenar el recipiente dejando libres unos 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.

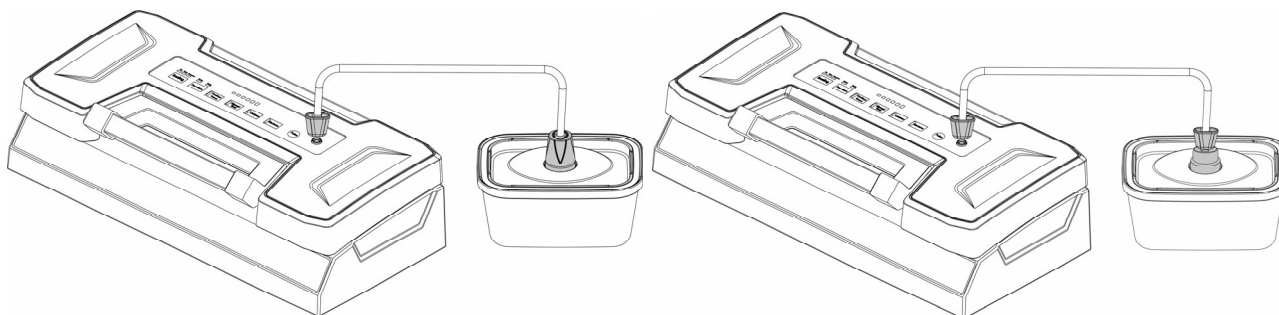
Tiene diferentes posibilidades de envasar al vacío los recipientes, como puede leer a continuación:

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

Los recipientes VacuBoxx Eco de CASO 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).

Conecte al aparato el tubo flexible o manguera de envasado al vacío y el adaptador en válvula del recipiente de vacío.



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

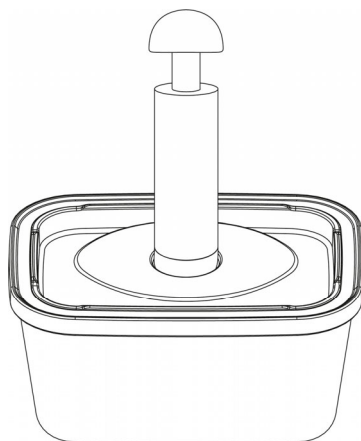
Conexión de la manguera en el generador de vacío, manguera en la conexión, conexión en el adaptador, adaptador en la válvula de la tapa del recipiente

### HINWEIS

### Nota

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

## 29.2 Envasado al vacío con bomba manual



El recipiente también puede envasarse al vacío utilizando la bomba manual Caso (art. 1178).

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

### HINWEIS

### Nota

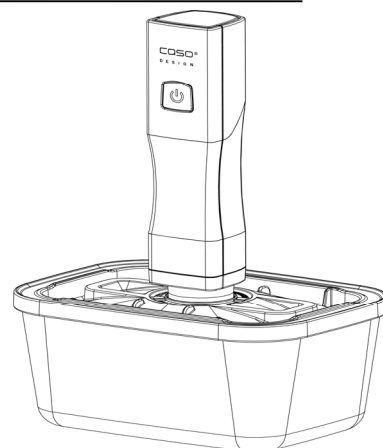
- Durante el bombeo, evite ejercer demasiada presión sobre la tapa del recipiente, no se apoye sobre ella. En caso de ejercer una presión extrema, la tapa del recipiente puede resultar dañada.



### 29.3 Aspiración con VacuOne Touch

También puede envasar los envases al vacío con nuestra envasadora al vacío manual eléctrica (Art. 1169 y 1301).

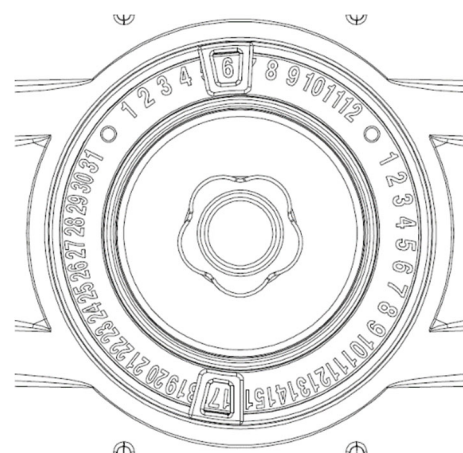
Llene el recipiente, dejando unos 0,5 cm libres hasta el borde superior. Coloque la tapa sobre el recipiente. Oprima ligeramente la tapa del recipiente al comienzo del proceso de creación de vacío. Apoye el equipo centrado sobre la válvula en la tapa del recipiente y oprímalo ligeramente hacia abajo. Pulse la tecla de conexión y desconexión en el equipo para que se aspire el aire del recipiente.



### 29.4 Indicación de la fecha

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

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



### 29.5 Calentamiento y congelado de recipientes

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

#### **⚠️ WARNUNG** Advertencia: Peligro de quemaduras

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

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

#### **⚠️ WARNUNG** Advertencia: Peligro de lesiones físicas

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

### 29.6 Apertura del recipiente

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

---

## 30 Limpieza y conservación

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

### 30.1 Instrucciones de seguridad

#### **▲VORSICHT** Precaución

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

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

### 30.2 Limpieza

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

Los recipientes con tapa pueden lavarse en agua caliente con jabón lavavajillas o en el lavavajillas. Enjuagar el tubo flexible o manguera de vacío y la tapa bajo el grifo de agua corriente. Puede retirar la junta de la tapa para limpiarla si se ensucia durante el uso.

Limpiar el adaptador con un paño suave. Secar los componentes completamente después de lavarlos.

## 31 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.

---

# **Gebruiksaanwijzing**

**VacuBoxx Eco-Duo S (1175)**

**VacuBoxx Eco L (1176)**

**VacuBoxx Eco-Set (1177)**



---

## 32 Gebruiksaanwijzing - Algemeen

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

### 32.1 Auteurswet

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

## 33 Veiligheid

### 33.1 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

#### **▲WARNING** WAARSCHUWING

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

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

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

#### **▲VORSICHT** VOORZICHTIG

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

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

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

#### **HINWEIS** TIP

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

### 33.2 Gebruik volgens de voorschriften

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

#### **▲WARNING** WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

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

- ▶ Gebruik de bakken uitsluitend voor het beoogde doel.

**⚠️ WAARUNG****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.

**33.3 Leveringsomvang en transportinspectie**

De producten worden standaard met de volgende componenten geleverd:

<b>1175</b>	VacuBoxx Eco-Duo S	2 Glazen container 500 ml	Gebruiksaanwijzing
<b>1176</b>	VacuBoxx Eco L	1 Glazen container 1500 ml	
<b>1177</b>	VacuBoxx Eco-Set	2 Glazen container 500 ml 1 Glazen container 1500 ml 1 Vacuümslang met adapter	

**HINWEIS****TIP**

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

**33.4 Verwijderen van de verpakking**

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

**HINWEIS****TIP**

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

**34 Vacumeren van de bakken**

Vul de bak en laat 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:

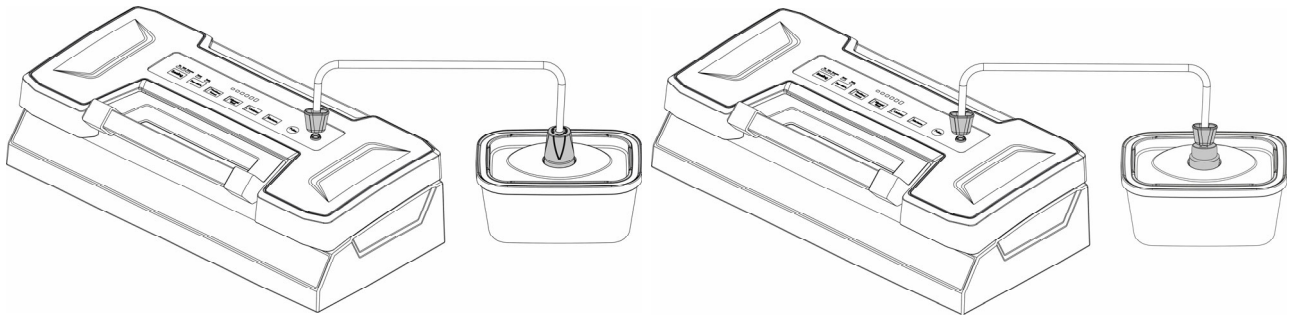
---

### 34.1 Vacumeren met vacumeerapparaten

De CASO VacuBoxx Eco 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).

Sluit het de zuigslang aan op het apparaat en het adapter en het ventiel van de vacuümbak.



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

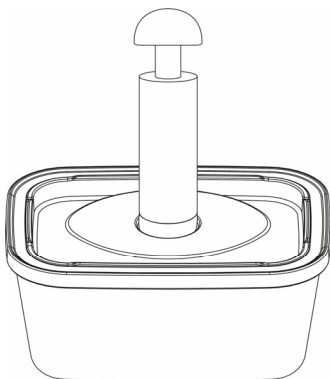
Slangaansluiting op de vacuümgenerator, slang op de aansluiting, aansluiting op de adapter, adapter op het ventiel op het deksel van de container

#### HINWEIS

#### TIP

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

### 34.2 Vacumeren met handpomp



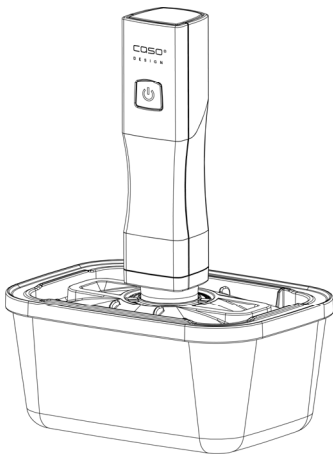
U kunt de bak ook met de handpomp van Caso vacumeren (Art. 1178). Plaats de handpomp in het midden op het ventiel van het deksel van de bak en pomp de lucht eruit totdat u weerstand voelt (bij kleine bakken ca. 15-20, bij grote bakken ca. 30-35 pompbewegingen).

#### HINWEIS

#### TIP

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

### 34.3 Stofzuigen met VacuOne Touch



U kunt de containers ook vacuüm verpakken met onze elektrische handvacuümverpakker (Art. 1169 & 1301)

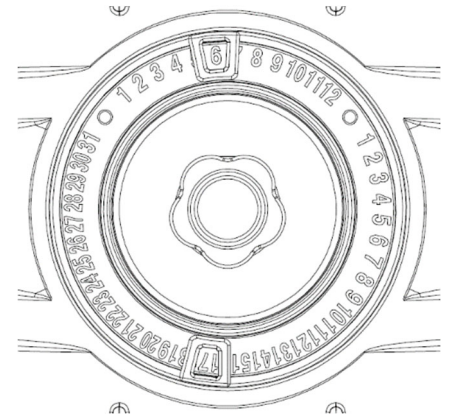
Vul de bak en laat 0,5 cm vrij tot de bovenrand. Plaats het deksel op de bak. Druk aan het begin van het stofzuigen lichtjes op het deksel van de bak.

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.

### 34.4 Datum invoeren

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

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



### 34.5 Verwarmen en invriezen van de bakken

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

#### **⚠️ WARNUNG** WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar

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

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

#### **⚠️ WARNUNG** WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar

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

### 34.6 Bak openen

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

---

## 35 Reiniging en onderhoud

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

### 35.1 Veiligheidsvoorschriften

#### **▲VORSICHT** VOORZICHTIG

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

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

### 35.2 Reiniging

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

U kunt de bakken met deksel reinigen in warm spoelwater of in de vaatwasser. Spoel de zuigslang en het deksel onder stromend water af. 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.

## 36 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.



---

## **Original bruksanvisning**

**VacuBoxx Eco-Duo S (1175)**

**VacuBoxx Eco L (1176)**

**VacuBoxx Eco-Set (1177)**



---

## 37 Original bruksanvisning - Allmänt

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

### 37.1 Upphovsmannarättsskydd

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

### 37.2 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

#### **▲WARNING** VARNING

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

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

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

#### **▲VORSICHT** FÖRSIKTIGHET

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

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

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

#### **HINWEIS** OBS

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

### 37.3 Avsedd användning

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

#### **▲WARNING** VARNING

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

► Använd uteslutande behållarna som avsett.

► De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.

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

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

## 37.4 Leveransomfattning och transportinspektion

Produkterna levereras som standard med följande komponenter:

1175	VacuBoxx Eco-Duo S	2 Behållare av glas 500 ml	Bruksanvisningar
1176	VacuBoxx Eco L	1 Behållare av glas 1500 ml	
1177	VacuBoxx Eco-Set	2 Behållare av glas 500 ml 1 Behållare av glas 1500 ml 1 Vakuumslang med adapter	

### HINWEIS

### OBS

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.
- ▶ Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

## 37.5 Avfallshantering av emballaget

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

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



### HINWEIS

### OBS

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

## 38 Vakuumpförpackning av behållarna

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

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

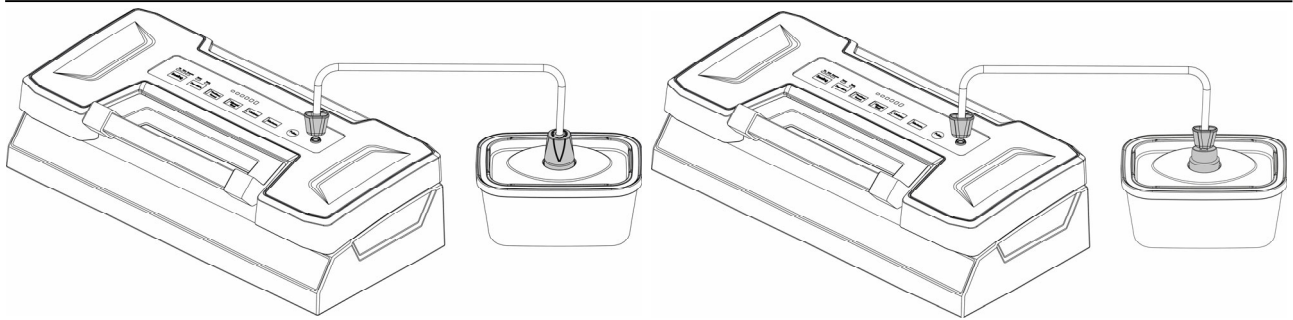
### 38.1 Vakuumpförpacka med vakuumanordningar

CASO VacuBoxx Eco behållare kan vakuumpförpackas 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 vakuumpgeneratorns vakuumslang, eller en slang inkl. adapter (ingår i artikel 1177), behövs också.

Anslut vakuumpslangen till anordningen och adapter till vakuumpbehållarens ventil.



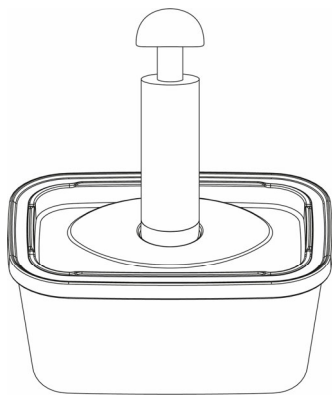
**För en optimal vakuumering, se till att alla komponenter nedan är rätt ikopplade:**

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

**HINWEIS**

**OBS**

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



### 38.2 Vakuümförpacka med handpump

Ni kan också vakuümtäta behållarna med Caso-handpumpen (Art. 1178). Sätt handpumpen i mitten av ventilen på behållarlocket och pumpa in luft, tills ni känner ett motstånd (små behållare ca. 15-20, stora behållare ca. 30-35 pumpstötter).

**HINWEIS**

**OBS**

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

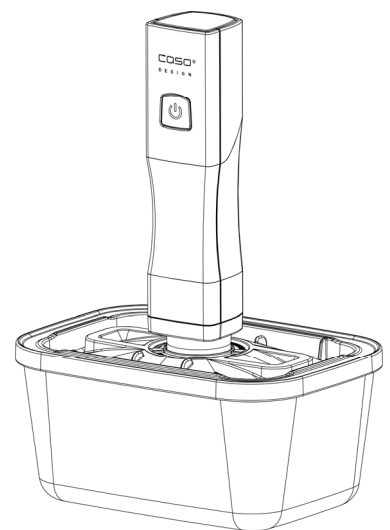
### 38.3 Dammsugning med VacuOne Touch

Du kan också vakuümförpacka behållarna med vår elektriska handvakuümförpackare (Art. 1169 & 1301).

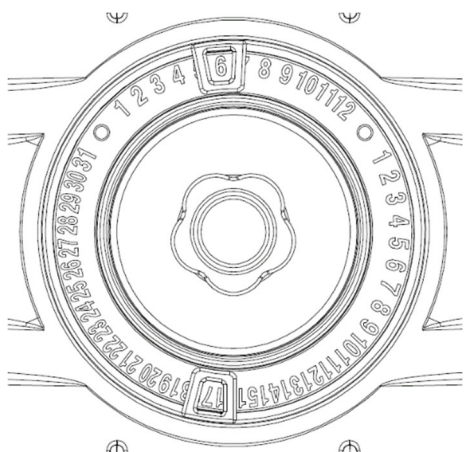
Fyll behållaren och låt 0,5 cm vara fritt till toppen. Sätt på locket på behållaren. Tryck lätt

på behållarens lock i början av vakuümeringsprocessen.

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.



## 38.4 Ange datum



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

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

## 38.5 Uppvärmning och infrysning av behållaren

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

### **⚠️ WARNUNG** VARNING: Risk för brännskador

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

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

### **⚠️ WARNUNG** VARNING: Risk för personskada

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

## 38.6 Öppna behållaren

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

## 39 Rengöring och skötsel

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

### 39.1 Säkerhetsanvisningar

#### **⚠️ VORSICHT** FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- ▶ Apparaten måste rengöras regelbundet och alla rester avlägsnas. En apparat, som inte hålls i rent skick, påverkas negativt med avseende på livslängd och det kan också leda till att apparaten blir farlig att använda.

**▲VORSICHT****FÖRSIKTIGHET**

- ▶ Använd inga skarpa eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- ▶ Skrapa inte bort hårt sittande smuts med hårda föremål.

## 39.2 Reinigung

Rengör er VacuBoxx behållare före användning första gången och efter varje användning. Ni kan rengöra behållarna med lock i varmt sköljvatten eller i diskmaskinen. Spola av vakuumslangen och locket under rinnande vatten. 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.

## 40Garanti

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. Anspråktagandet 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 slitagedelar, 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 prestandamässigt 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.

---

# Oryginalna instrukcja obsługi

**VacuBoxx Eco-Duo S (1175)**

**VacuBoxx Eco L (1176)**

**VacuBoxx Eco-Set (1177)**



---

## 41 Instrukcja obsługi – Informacje ogólne

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

### 41.1 Ochrona praw autorskich

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

Prawo do wprowadzania zmian w treści i modyfikacji technicznych zastrzeżone.

## 42 Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

### 42.1 Wskazówki ostrzegawcze

W niniejszej instrukcji obsługi użyto poniższych wskazówek ostrzegawczych:

#### **▲WARNUNG** Ostrzeżenie

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

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

#### **▲VORSICHT** Ostrożnie

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

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

#### **HINWEIS** Wskazówka

Wskazówka zawiera dodatkowe informacje, ułatwiające postępowanie z pojemnikami.

### 42.2 Użycie zgodne z przeznaczeniem

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

#### **▲WARNUNG** Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem!

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

► Pojemników należy używać wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem.

► Przestrzegać procedur opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.



## **▲WARNUNG** Ostrzeżenie

- ▶ Przed użyciem należy sprawdzić pojemniki pod kątem widocznych uszkodzeń zewnętrznych. Nie należy używać pojemników, jeśli są uszkodzone.

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

## **43 Zakres i kontrola dostawy**

Elementy są standardowo dostarczane z następującymi komponentami:

<b>1175</b>	VacuBoxx Eco-Duo S	2 Szklany pojemnik 500 ml	Instrukcja obsługi
<b>1176</b>	VacuBoxx Eco L	1 Szklany pojemnik 1500 ml	
<b>1177</b>	VacuBoxx Eco-Set	2 Szklany pojemnik 500 ml 1 Szklany pojemnik 1500 ml 1 Wąż próżniowy z adapterem	

## **HINWEIS** Wskazówka

- ▶ Sprawdzić dostawę pod względem kompletności i widocznych szkód.
- ▶ Niekompletną dostawę lub szkody spowodowane nieodpowiednim opakowaniem lub transportem należy niezwłocznie zgłosić przewoźnikowi, firmie ubezpieczeniowej i dostawcy.

### **43.1 Utylizacja opakowania**



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

## **HINWEIS** Wskazówka

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

## **44 Tworzenie próżni w pojemniku**

Napełnić pojemnik, pozostawiając 0,5 cm wolnego miejsca od górnej krawędzi. Umieścić pokrywę na pojemniku. Na początku procesu próżniowego należy lekko nacisnąć pokrywę pojemnika. Owoce i warzywa, które gazują, takie jak cebula czy kapusta, powinny być przed odkurzaniem zblanszowane, ponieważ uwalniają one gazy i w ten sposób w ciągu kilku godzin traci się próżnię.

Poniżej opisano różne możliwości wytworzenia próżni w pojemnikach:

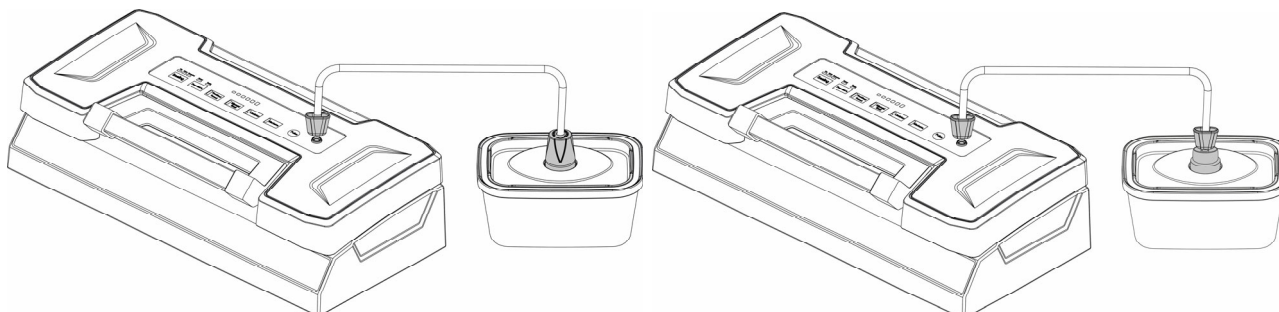
### **44.1 Tworzenie próżni z użyciem urządzeń próżniowych**

W pojemnikach CASO VacuBoxx Eco można tworzyć próżnię za pomocą wszystkich dostępnych na rynku urządzeń próżniowych, wyposażonych w przyłącze węża.

W tym celu należy również zapoznać się z instrukcją obsługi odkurzacza.

Wymagany jest również odpowiedni adapter (np. pompa próżniowa i adapter, poz. 1178), który można umieścić na wężu próżniowym generatora próżni lub wąż wraz z adapterem (zawarty w poz. 1177).

Podłączyć jeden koniec węża próżniowego do urządzenia i umieścić adapter na zaworze na pokrywie pojemnika.



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

Przyłącze węża na generatorze podciśnienia, wąż na przyłączu, przyłącze na adapterze, adapter na zaworze na pokrywie zbiornika

#### **HINWEIS**

### **Wskazówka**

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

## **44.2 Tworzenie próżni z użyciem pompy ręcznej**

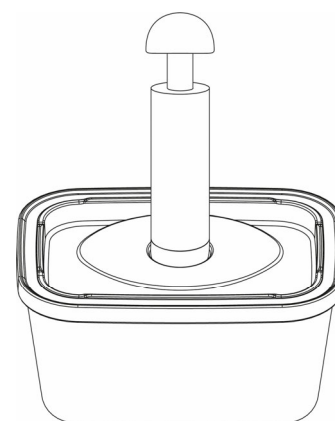
W pojemnikach można tworzyć próżnię również za pomocą ręcznej pompy Caso (Art. 1178).

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

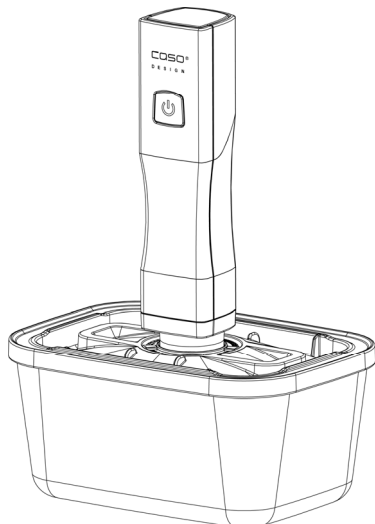
#### **HINWEIS**

### **Wskazówka**

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



### 44.3 Odkurzanie za pomocą VacuOne Touch



Pojemniki można również pakować próżniowo za pomocą naszej elektrycznej ręcznej

pakowarki próżniowej (art. 1169 & 1301).

Napełnij pojemnik i pozostaw 0,5 cm wolnego miejsca do góry.

Umieścić pokrywę

pojemniku. Na początku procesu odkurzania lekko nacisnąć pokrywę pojemnika.

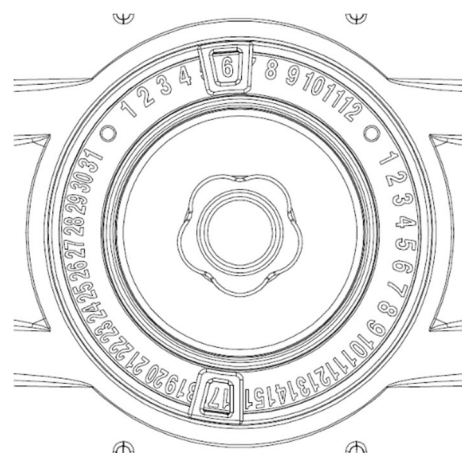
Umieścić urządzenie centralnie na zaworze pokrywy pojemnika i lekko nacisnąć w dół.

Nacisnąć przycisk on / off na urządzeniu, a powietrze zostanie odessane z pojemnika.

### 44.4 Wprowadzanie daty

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

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



### 44.5 Podgrzewanie i mrożenie pojemników

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

#### **▲WARNUNG** Ostrzeżenie

#### Niebezpieczeństwo oparzenia

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

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

#### **▲WARNUNG** Ostrzeżenie

#### Ryzyko obrażeń

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

### 44.6 Otwieranie pojemnika

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

---

## 45 Czyszczenie i pielęgnacja

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

### 45.1 Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

#### **▲VORSICHT** Ostrożnie

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

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

### 45.2 Czyszczenie

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

Pojemniki i pokrywy można myć w ciepłej wodzie do mycia naczyń lub w zmywarce. Wąż próżniowy i pokrywę opłukać pod bieżącą wodą. Możesz zdjąć uszczelkę w pokrywie do czyszczenia, jeśli podczas użytkowania dostanie się pod nią brud. Adapter wyczyścić wilgotną ściereczką. Po myciu należy części dobrze wysuszyć.

## 46 Gwarancja

Niniejszy produkt objęty jest 24-miesięczną gwarancją, począwszy od daty zakupu. Ochrona gwarancyjna obejmuje wady wynikające z wad produkcyjnych lub materiałowych. Nasza gwarancja obowiązuje na terenie Niemiec, Austrii i Holandii. Odnośnie do ochrony gwarancyjnej na terenie innych krajów należy skontaktować się z producentem. Zapisy gwarancyjne nie naruszają roszczeń gwarancyjnych konsumenta zgodnie z zapisami §437 ff. Niemieckiego kodeksu cywilnego (BGB). Dochodzenie ustawowych praw z tytułu wad produktu jest dla nabywcy nieodpłatne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą lub użytkowaniem ani wad, które tylko w niewielkim stopniu wpływają na działanie lub wartość urządzenia. Ponadto ochrona gwarancyjna nie obejmuje części zużywających się, szkód transportowych, o ile nie powstały one z winy producenta, a także szkód powstałych w wyniku zaniechania przeprowadzenia napraw przez producenta. To urządzenie zaprojektowane jest i przystosowane do użytku prywatnego (do użytku domowego). Każde ewentualne użycie komercyjne objęte jest ochroną gwarancyjną tylko w takim zakresie, w jakim można je porównać do użytku prywatnego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego wykraczającego poza opisany powyżej zakres. W przypadku uzasadnionej reklamacji przeprowadzona zostanie według uznania producenta naprawa wadliwego urządzenia lub jego wymiana na egzemplarz wolny od wad. Wady jawne należy zgłosić w ciągu 14 dni od daty dostawy. Dochodzenie dalszych roszczeń jest wykluczone. W celu zgłoszenia roszczenia gwarancyjnego należy przed odesłaniem urządzenia (zawsze wraz z dowodem zakupu!) skontaktować się z producentem. Dane kontaktowe producenta (gwaranta) zamieszczone są na początku niniejszej instrukcji obsługi.