caso
DESIGN

Руководство по эксплуатации

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



Эксплуатация: оглавление

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

1 Общие сведения

Для получения информации о данном наборе контейнеров, об их использованиии 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.

1.1 Защита авторского права

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

1.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

Эти элементы обычно поставляются в следующей конфигурации:
- VacuBoxx Inox XL 2.6 (01167) / VacuBoxx Inox XL 4.5 (01164)
- Руководство по эксплуатации

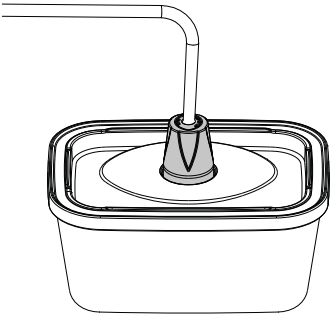
2 Контейнеры для вакуумирования продуктов

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

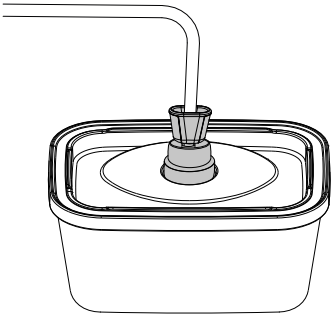
Существуют различные способы использования этих контейнеров для вакуумной упаковки продуктов:

2.1 Вакуумная упаковка с использованием специальных приборов

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



арт. 1258 & 1177



арт. 1178

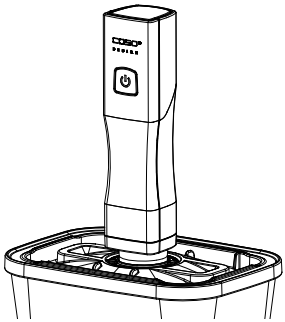
Для достижения наилучшего результата при герметизации, пожалуйста, убедитесь, что все детали надежно прикреплены к следующим точкам во время процесса вакуумирования:
Шланговое соединение на вакуумном генераторе, шланг на соединении, соединение на адаптере, адаптер на клапане на крышке контейнера.

ПРИМЕЧАНИЕ

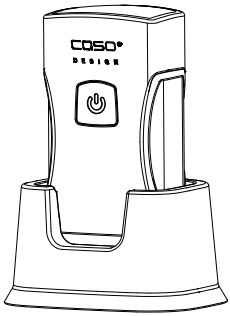
- При использовании вакуумного упаковщика для герметизации достаточно 5 секунд. Пожалуйста, прервите процесс герметизиации заранее, чтобы не повредить Ваш контейнер. Во избежании повреждения контейнера, пожалуйста, действуйте осторожно!

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

Вы также можете запечатать контейнеры вакуумным способом с помощью нашего электрического ручного вакуумного запайщика (арт. 1169 / 1301 & 1333). Наполните контейнер, оставив 0,5 см свободного пространства до верхнего края. Закройте контейнер крышкой. В начале процесса вакуумирования слегка нажмите на крышку контейнера.
Поместите прибор посередине клапана на крышке контейнера и слегка надавите на него. Нажмите на приборе кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF), после чего воздух из контейнера будет удален.



арт. 1169 & 1301



Art. 1333

2.3 Нагревание и заморозка контейнеров

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

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Риск ожогов / травм

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

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

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Предупреждение: Опасность получения травм

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

2.4 Способ открывания контейнера

Сдвиньте вакуумный клапан в сторону, чтобы впустить воздух.

3 Очистка и уход

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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

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

3.1 Очистка

Перед первым использованием следует тщательно очистить Ваши контейнеры и крышки VacuBoxx, это же следует делать и после каждого их использования. Вы можете очистить Ваши контейнеры и крышки, промыв их в теплой воде либо в посудомоечной машине. Если во время использования под крышку попадет грязь, уплотнитель можно снять для очистки. Промойте шланг для откачки воздуха и крышку под струей проточной воды. Протрите адаптер влажной тканью. Обязательно тщательно просушие после мытья все детали.

4 Утилизация отслужившего прибора

4.1 Утилизация упаковки



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

5 Гарантия

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

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