

Original-Bedienungsanleitung

VacuBoxx (rund oder eckig)



Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de

Internet: www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 1178 – 1197 14-10-2020

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

© 2020 Braukmann GmbH

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

12.1	Généralités.....	17
12.2	Protection intellectuelle.....	17
13	Sécurité	18
13.1	Avertissements de danger.....	18
13.2	Utilisation conforme.....	18
13.3	Inventaire et contrôle de transport	19
13.4	Elimination des emballages	19
14	Mise sous vide des récipients.....	19
14.1	Mise sous vide avec une pompe à main.....	20
14.2	Mise sous vide avec un équipement à vide	20
14.3	Précisez la date	21
14.4	Chauffage et congélation de récipients.....	21
14.5	Équipement de mise sous vide approprié.....	21
14.6	Récepteur ouvert	21
15	Nettoyage et entretien	22
15.1	Consignes de sécurité	22
15.2	Nettoyage	22
16	Garantie	22
17	Istruzione d'uso - In generale.....	23
17.1	Tutela dei diritti d'autore.....	24
18	Sicurezza	24
18.1	Indicazioni d'avvertenza	24
18.2	Utilizzo conforme alle disposizioni	24
18.3	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto	25
18.4	Smaltimento dell'involucro.....	25
19	Messa sotto vuoto dei contenitori	25
19.1	Messa sotto vuoto con pompa manuale	26
19.2	Messa sotto vuoto con sigillatori sotto vuoto	26
19.3	Immissione della data	27
19.4	Riscaldamento e congelamento dei contenitori	27
19.5	Sigillatori sotto vuoto adatti	27
19.6	Apertura del contenitore.....	28
20	Pulizia e cura	28
20.1	Indicazioni di sicurezza.....	28
20.2	La pulizia	28
21	Garanzia	28
22	Manual del usuario - Generalidades	29

22.1	Derechos de autor (copyright)	30
23	Seguridad	30
23.1	Advertencias.....	30
23.2	Uso previsto.....	30
23.3	Ámbito de suministro e inspección de transporte	31
23.4	Eliminación del embalaje.....	31
24	Envasado al vacío de los recipientes	31
24.1	Envasado al vacío con bomba manual.....	32
24.2	Envasado al vacío con equipos de envasado a presión.....	32
24.3	Calentamiento y congelado de recipientes.....	33
24.4	Equipos de envasado al vacío admisibles	33
24.5	Apertura del recipiente	33
25	Limpieza y conservación	34
25.1	Instrucciones de seguridad.....	34
25.2	Limpieza.....	34
26	Garantía	34
27	Gebruiksaanwijzing - Algemeen	35
27.1	Auteurswet.....	36
28	Veiligheid	36
28.1	Waarschuwingsinstructies	36
28.2	Gebruik volgens de voorschriften	36
28.3	Leveringsomvang en transportinspectie	37
28.4	Verwijderen van de verpakking.....	37
29	Vacumeren van de bakken	37
29.1	Vacumeren met handpomp	38
29.2	Vacumeren met vacumeerapparaten.....	38
29.3	Datum invoeren	39
29.4	Verwarmen en invriezen van de bakken.....	39
29.5	Geschikte vacumeerapparaten	39
29.6	Bak openen.....	40
30	Reiniging en onderhoud	40
30.1	Veiligheidsvoorschriften.....	40
30.2	Reiniging.....	40
31	Garantie	40
32	Original bruksanvisning - Allmänt	41
32.1	Upphovsmannarättsskydd	42
32.2	Varningstexter	42

32.3	Avsedd användning	42
32.4	Leveransomfattning och transportinspektion	43
32.5	Avfallshantering av emballaget.....	43
33	Vakuumförpackning av behållarna	43
33.1	Vakuumförpacka med handpump.....	44
33.2	Vakuumförpacka med vakuumanordningar	44
33.3	Ange datum.....	45
33.4	Uppvärmning och infrysning av behållaren	45
33.5	Lämpliga vakuumanordningar	45
33.6	Öppna behållaren	45
34	Rengöring och skötsel	46
34.1	Säkerhetsanvisningar	46
34.2	Reinigung.....	46
35	Garanti	46

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 Urheberrecht

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

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheitshinweise

2.1 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲ WARNUNG

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

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

▲ VORSICHT

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

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

HINWEIS

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

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

▲ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

⚠ WARNUNG

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

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

3 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Artikel werden standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

01180	VacuBoxx RS	Glasbehälter rund 370ml	01187		• Bedienungsanleitung
01181	VacuBoxx RM	Glasbehälter rund 620ml	VacuBoxx R-Set		
01182	VacuBoxx RL	Glasbehälter rund 940ml	Glasbehälterset rund		
01183	VacuBoxx RXL	Glasbehälter rund 1700ml			
01178		Adapter&Pump-Set		01197	
01190	VacuBoxx ES	Glasbehälter eckig 370ml		VacuBoxx E-Set	
01191	VacuBoxx EM	Glasbehälter eckig 600ml		Glasbehälterset eckig	
01192	VacuBoxx EL	Glasbehälter eckig 1000ml			
01193	VacuBoxx EXL	Glasbehälter eckig 1500ml			

HINWEIS

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

3.1 Entsorgung der Verpackung



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

HINWEIS

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

4 Vakuumieren der Behälter

Behälter füllen und 3 cm bis zum oberen Rand frei lassen. Deckel auf dem Behälter platzieren. Deckel des Behälters zu Beginn des Vakuumiervorgangs leicht andrücken.

Sie haben zwei Möglichkeiten die Behälter zu vakuumieren, wie Sie im Folgenden lesen können:

4.1 Vakuumieren mit Handpumpe



Handpumpe mittig auf das Ventil des Behälterdeckels setzen und solange Luft abpumpen, bis die Druckanzeige einsinkt.



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.

4.2 Vakuumieren mit Vakuuiergeräten

Die CASO VacuBoxx Behälter können mit allen handelsüblichen Vakuuiergeräten, die über einen Schlauchanschluss verfügen, vakuumiert werden.

Bitte beachten Sie, dass Sie vorher den Adapter auf den Vakuumbehälter setzen.

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

- Anschluss am Vakuuierer (1)
- Schlauch am Anschluss (2A/2B)
- Anschluss am Adapter (3)
- Adapter auf der VacuBoxx (4)



HINWEIS

- ▶ Im Kammervakuuierer benötigen die Behälter nur 1-4 Sekunden, um ausreichend vakuumiert zu werden. Brechen Sie den Vakuumiervorgang frühzeitig ab, um die Behälter nicht zu beschädigen. Gehen Sie vorsichtig vor, um Schäden zu vermeiden!

4.3 Datum angeben

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

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



4.4 Erhitzen und Einfrieren der Behälter

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

⚠️ WARNUNG Verbrennungsgefahr

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

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

⚠️ WARNUNG Verletzungsgefahr

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

4.5 Geeignete Vakuumiergeräte

Besonders geeignet für Ihre CASO VacuBoxx Behälter sind unsere ausgezeichneten Vakuumierer. Für mehr Informationen besuchen Sie

unseren Onlineshop: <https://www.caso-germany.com/produkte/vakuumierer/>

Oder einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen:



4.6 Behälter öffnen

Vakuum Ventil zur Seite drücken, dadurch 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 & Deckel können Sie in warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen. Den Vakuumschlauch unter fließendem Wasser abspülen. Adapter und Handpumpe mit einem feuchten Tuch reinigen. Trocknen Sie die Teile nach dem Spülen gut ab.

6 Garantie

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

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Artikels nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieser Artikel ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei berechtigten Reklamationen werden wir den mangelhaften Artikel gegen einen mängelfreien Artikel austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung 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.

Operating Manual

VacuBoxx (round or squared)



7 Operating Manual - General

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

7.1 Copyright protection

This document is copyright protected. Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

8 Safety

8.1 Warning notices

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

▲WARNING WARNING

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

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

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

▲VORSICHT ATTENTION

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

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

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

HINWEIS PLEASE NOTE

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

8.2 Intended use

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

▲WARNING WARNING

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

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

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

The User bears the sole risk.

8.3 Delivery scope and transport inspection

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

01180	VacuBoxx RS	Glass canister round 370ml	01187 VacuBoxx R-Set Set of round glass canisters	01197 VacuBoxx E-Set Set of squared glass canisters	• Operating Instructions
01181	VacuBoxx RM	Glass canister round 620ml			
01182	VacuBoxx RL	Glass canister round 940ml			
01183	VacuBoxx RXL	Glass canister round 1700ml			
01178		Adapter&Pump-Set			
01190	VacuBoxx ES	Glass canister squared 370ml			
01191	VacuBoxx EM	Glass canister squared 600ml			
01192	VacuBoxx EL	Glass canister squared 1000ml			
01193	VacuBoxx EXL	Glass canister squared 1500ml			

HINWEIS

Please note

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

8.4 Disposal of the packaging



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

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

HINWEIS

Please note

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

9 Vacuum packing canisters

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

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

9.1 Vacuum packing using hand-operated pump



Place hand-operated pump onto the middle of lid valve and pump until the pressure indicator caves in.



HINWEIS

Please note

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

9.2 Vacuum packing using vacuum packing devices

Our CASO VacuBoxx canisters can be vacuum packed with all commercially available vacuum packing devices with a hose connector.

Please make sure to place the adapter onto the vacuum canister first.

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

- Connection to the vacuum sealer (1)
- hose on the connection (2A/2B)
- connection on the adapter (3)
- adapter on the VacuBoxx (4)



HINWEIS

Please note

- ▶ When using a chamber vacuum packing device, canisters only require 1 to 4 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!

9.3 Specifying a date

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

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



9.4 Heating and freezing canisters

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

▲WARNING Warning: Risk of scalding

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

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

▲WARNING Warning: Risk of injury

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

9.5 Suitable vacuum packing devices

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

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

Or simply use your smartphone to scan this QR code:



9.6 Opening canisters

Push vacuum valve to one side to let air in.

10 Cleaning and Maintenance

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

10.1 Safety information

▲VORSICHT Attention

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

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

10.2 Cleaning

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

11 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this. The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels. Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device. Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

Mode d'emploi

VacuBoxx (ronde ou carrée)



12 Mode d'emploi

12.1 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.

12.2 Protection intellectuelle

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

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

13 Sécurité

13.1 Avertissements de danger

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

▲WARNUNG 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.

13.2 Utilisation conforme

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

▲WARNUNG 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.

13.3 Inventaire et contrôle de transport

Les articles sont livrés en standard avec les composants suivants :

01180	VacuBoxx RS	Récepteur en verre rond 370ml	01187 VacuBoxx		• Mode d'emploi
01181	VacuBoxx RM	Récepteur en verre rond 620ml	R-Set		
01182	VacuBoxx RL	Récepteur en verre rond 940ml	Set de récepteurs en verre rond		
01183	VacuBoxx RXL	Récepteur en verre rond 1700ml			
01178		Ensemble adaptateur et pompe		01197 VacuBoxx	
01190	VacuBoxx ES	Récepteur en verre carré 370ml		E-Set	
01191	VacuBoxx EM	Récepteur en verre carré 600ml		Set de récepteurs en verre carré	
01192	VacuBoxx EL	Récepteur en verre carré 1000ml			
01193	VacuBoxx EXL	Récepteur en verre carré 1500ml			

HINWEIS

Remarque

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



13.4 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.

14 Mise sous vide des récepteurs

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

14.1 Mise sous vide avec une pompe à main



Placez la pompe à main au centre de la valve du couvercle du récipient et pompez de l'air jusqu'à ce que le manomètre tombe.



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.

14.2 Mise sous vide avec un équipement à vide

Les conteneurs CASO VacuBoxx peuvent être mis sous vide à l'aide de tous les appareils à vide disponibles dans le commerce avec raccord de tuyau.

Veillez noter que vous devez d'abord placer l'adaptateur sur le récipient sous vide.

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

- Raccordement à l'unité de vide (1)
- Tuyau au raccordement (2A/2B)
- Raccordement à l'adaptateur (3)
- l'adaptateur sur le récipient sous vide VacuBoxx (4)



HINWEIS

Remarque

- Dans l'aspirateur à chambre, les récipients n'ont besoin que de 1 à 4 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 !

14.3 Précisez la date

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

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



14.4 Chauffage et congélation de récipients

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

▲WARNING Attention: risque de brûlures

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

Les conteneurs 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.

14.5 Équipement de mise sous vide approprié

Nos excellents aspirateurs sont particulièrement appropriés pour vos conteneurs CASO VacuBoxx. Pour plus d'informations, visitez

notre boutique en ligne : <https://www.caso-germany.com/produkte/vakuuierer/>

Ou scannez simplement le code QR avec votre smartphone :



14.6 Récipient ouvert

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

15 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.

15.1 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.

15.2 Nettoyage

Nettoyez vos récipients VacuBoxx avant la première utilisation et après chaque utilisation. Vous pouvez nettoyer les récipients et le couvercles à l'eau tiède de rinçage ou au lave-vaisselle.

Rincer le tuyau d'aspiration sous l'eau courante. Nettoyez l'adaptateur et la pompe à main avec un chiffon humide. Bien sécher les pièces après le rinçage.

16 Garantie

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

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

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

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

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

Istruzione d'uso

VacuBoxx (rotondo o quadrato)



17Istruzione 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.

17.1 Tutela dei diritti d'autore

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

18 Sicurezza

18.1 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.

18.2 Utilizzo conforme alle disposizioni

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

▲WARNING Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

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

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

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

18.3 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Gli articoli di standard vengono forniti con i componenti seguenti:

01180	VacuBoxx RS	Contenitore di vetro, rotondo 370 ml	01187 VacuBoxx R-Set Set di contenitori di vetro, rotondo	01197 VacuBoxx E-Set Set di contenitori di vetro, quadrato	• Istruzioni d'uso
01181	VacuBoxx RM	Contenitore di vetro, rotondo 620 ml			
01182	VacuBoxx RL	Contenitore di vetro, rotondo 940 ml			
01183	VacuBoxx RXL	Contenitore di vetro, rotondo 1700 ml			
01178		Adattatore e set pompa			
01190	VacuBoxx ES	Contenitore di vetro, quadrato 370 ml			
01191	VacuBoxx EM	Contenitore di vetro, quadrato 600 ml			
01192	VacuBoxx EL	Contenitore di vetro, quadrato 1000 ml			
01193	VacuBoxx EXL	Contenitore di vetro, quadrato 1500 ml			

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.

18.4 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.

19 Messa sotto vuoto dei contenitori

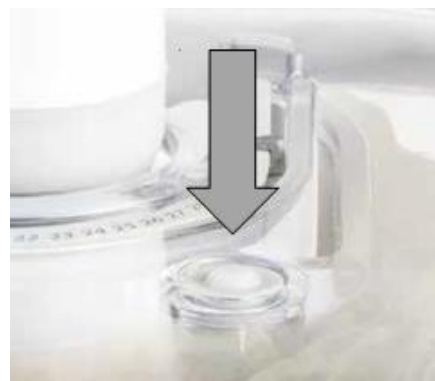
Riempire il contenitore e lasciare libero 3 cm fino al bordo superiore. Posizionare il coperchio sul contenitore. Premere il coperchio sul contenitore, spingendolo leggermente all'inizio della procedura di messa sotto vuoto.

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

19.1 Messa sotto vuoto con pompa manuale



Posizionare la pompa manuale al centro della valvola del coperchio del contenitore e pompare fuori l'aria fino a quando l'indicatore di pressione scende.



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.

19.2 Messa sotto vuoto con sigillatori sotto vuoto

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

Si prega di notare che prima è necessario posizionare l'adattatore sul contenitore per vuoto. Per ottenere un sotto vuoto ottimale, assicurarsi che tutti i componenti siano saldamente fissati nei seguenti punti durante il processo di messa sotto vuoto:

- Attacco al sigillatore sotto vuoto (1)
- Tubo flessibile all'attacco (2A/2B)
- Attacco all'adattatore (3)
- alla valvola del contenitore per vuoto VacuBoxx (4)



HINWEIS

INDICAZIONE

- ▶ Nei sigillatori sotto vuoto a camera, i contenitori richiedono solo 1-4 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!

19.3 Immissione della data

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

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



19.4 Riscaldamento e congelamento dei contenitori

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

⚠️WARNING Avviso: Pericolo di ustione

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

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

⚠️WARNING Avviso: Pericolo di lesioni

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

19.5 Sigillatori sotto vuoto adatti

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

Oppure scansionare semplicemente il codice QR con lo



smartphone:

19.6 Apertura del contenitore

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

20 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.

20.1 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.

20.2 La pulizia

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

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

21 Garanzia

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

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

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

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

Manual del usuario

VacuBoxx (Redondo o cuadrado)



22Manual 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.

22.1 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

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

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

23 Seguridad

23.1 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.

23.2 Uso previsto

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

▲WARNING Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

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

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

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

23.3 Ámbito de suministro e inspección de transporte

Estos productos vienen de fábrica con los siguientes componentes:

01180	VacuBoxx RS	Recipiente de cristal de 370 ml aprox.	01187 VacuBoxx R-Set	• Manual del usuario
01181	VacuBoxx RM	Recipiente de cristal de 620 ml aprox.		
01182	VacuBoxx RL	Recipiente de cristal de 940 ml aprox.	Set de recipientes de cristal redondos	
01183	VacuBoxx RXL	Recipiente de cristal de 1700ml aprox.		
01178		Set de adaptador y bomba	01197 VacuBoxx E-Set	
01190	VacuBoxx ES	Recipiente de cristal cuadrado de 370 ml		
01191	VacuBoxx EM	Recipiente de cristal cuadrado de 600ml	Set de recipientes de cristal cuadrados	
01192	VacuBoxx EL	Recipiente de cristal cuadrado de 1000ml		
01193	VacuBoxx EXL	Recipiente de cristal cuadrado de 1500ml		

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.

23.4 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.

24 Envasado al vacío de los recipientes

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

24.1 Envasado al vacío con bomba manual



Coloque la bomba manual en el centro de la válvula de la tapa del recipiente y bombee aire hasta que la indicación de presión descienda.



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.

24.2 Envasado al vacío con equipos de envasado a presión

Los recipientes VacuBoxx de CASO pueden utilizarse para envasar al vacío junto con cualquier equipo de envasado al vacío

convencional, que disponga de conexión de tubo flexible.



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

- Empalme en la máquina de envasado al vacío (1)

- Tubo flexible en el empalme (2A/2B)
- el adaptador en el recipiente de envasado al vacío VacuBoxx (4)
- Empalme en el adaptador (3)

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!

24.3 Calentamiento y congelado de recipientes

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

⚠️WARNING Advertencia: Peligro de quemaduras

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

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

⚠️WARNING Advertencia: Peligro de lesiones físicas

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



24.4 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).

24.5 Equipos de envasado al vacío admisibles

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

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

O escanee el código QR con su Smartphone:



24.6 Apertura del recipiente

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

25 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.

25.1 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.

25.2 Limpieza

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

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

26 Garantía

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

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

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

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

Gebruiksaanwijzing

VacuBoxx (rond of rechthoekig)



27 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.

27.1 Auteurswet

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

28 Veiligheid

28.1 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.

28.2 Gebruik volgens de voorschriften

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

▲WARNING WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

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

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

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

28.3 Leveringsomvang en transportinspectie

De producten worden standaard met de volgende componenten geleverd:

01180	VacuBoxx RS	Glazen bak rond 370ml	01187		• Gebruiksaanwijzing
01181	VacuBoxx RM	Glazen bak rond 620ml	VacuBoxx		
01182	VacuBoxx RL	Glazen bak rond 940ml	R-Set		
01183	VacuBoxx RXL	Glazen bak rond 1700ml	Glazen bak-set rond		
01178		Adapter en pompset		01197 VacuBoxx E-Set	
01190	VacuBoxx ES	Glazen bak rechthoekig 370ml		Glazen bak-set rechthoekig	
01191	VacuBoxx EM	Glazen bak rechthoekig 600ml			
01192	VacuBoxx EL	Glazen bak rechthoekig 1000ml			
01193	VacuBoxx EXL	Glazen bak rechthoekig 1500ml			

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.



28.4 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.

29 Vacumeren van de bakken

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

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

29.1 Vacumeren met handpomp



Plaats de handpomp in het midden op het ventiel van het deksel van de bak en pomp de lucht eruit tot er een lage druk worden aangegeven.



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.

29.2 Vacumeren met vacumeerapparaten

De CASO VacuBoxx-bakken kunnen worden gevacumeerd met alle in de handel verkrijgbare vacumeerapparaten met een slangaansluiting.

Let erop, dat u eerst de adapter op de vacuümbak plaatst. Voor een optimaal vacuüm moet u ervoor zorgen dat alle componenten tijdens het vacumeren op de volgende punten stevig vastzitten:

- Aansluiting aan de vacuümeenheid (1)
- Zuigslang aan de aansluiting (2A/2B)
- Aansluiting aan de adapter (3)
- ventiel van de vacuümbak VacuBoxx (4)



HINWEIS

TIP

- ▶ In het vacumeerapparaat met vacumeerkamer zijn slechts 1-4 seconden genoeg om voldoende vacuüm te creëren. Stop het vacumeren op tijd om de bakken niet te beschadigen. Wees voorzichtig en voorkom schade!

29.3 Datum invoeren

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

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



29.4 Verwarmen en invriezen van de bakken

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

⚠️ WARNUNG WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar

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

De bakken 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.

29.5 Geschikte vacumeerapparaten

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

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

Of scan gewoon de QR-code met uw smartphone:



29.6 Bak openen

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

30 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.

30.1 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.

30.2 Reiniging

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

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

31 Garantie

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

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

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

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

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

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

Original bruksanvisning

VacuBoxx

(rund eller kvadratisk)



32Original 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.

32.1 Upphovsmannarättsskydd

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

32.2 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

▲WARNUNG 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.

32.3 Avsedd användning

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

▲WARNUNG 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.

32.4 Leveransomfattning och transportinspektion

Produkterna levereras som standard med följande komponenter:

01180	VacuBoxx RS	Rund glasbehållare 370 ml	01187 VacuBoxx R-Set		• Bruksanvisning
01181	VacuBoxx RM	Rund glasbehållare 620 ml			
01182	VacuBoxx RL	Rund glasbehållare 940 ml			
01183	VacuBoxx RXL	Rund glasbehållare 1700 ml	Rund glasbehållare		
01178		Adapter & Pump-Set			
01190	VacuBoxx ES	Kvadratisk glasbehållare 370 ml		01197 VacuBoxx E-Set	
01191	VacuBoxx EM	Kvadratisk glasbehållare 600 ml		Kvadratisk uppsättning av glasbehållare	
01192	VacuBoxx EL	Kvadratisk glasbehållare 1000 ml			
01193	VacuBoxx EXL	Kvadratisk glasbehållare 1500 ml			

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.

32.5 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.

33 Vakuumpförpackning av behållarna

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

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

33.1 Vakuumpförpacka med handpump



Sätt handpumpen i mitten av ventilen på behållarlocket och pumpa in luft, tills tryckindikatorn sjunker.



HINWEIS

OBS

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

33.2 Vakuumpförpacka med vakuumanordningar

CASO VacuBoxx-behållare kan vakuumpförpackas med alla kommersiellt tillgängliga vakuumanordningar, som har en slanganslutning.

Se till att du först lägger adaptern på vakuumbehållaren.

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

- (1) Anslutning på vakuumeringsmaskinen
- (2A/2B) Slang på anslutningen
- (3) Anslutning på adaptern
- (4) Adapter på VacuBoxxen



HINWEIS

OBS

- I vakuumkanalen behöver behållarna endast 1-4 sekunder för att få tillräckligt vakuum. Stoppa vakuumprocessen tidigt för att undvika att behållarna skadas. Var försiktig för att undvika skador!

33.3 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).



33.4 Uppvärmning och infrysning av behållaren

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

▲WARNING VARNING: Risk för brännskador

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

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

▲WARNING VARNING: Risk för personskada

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

33.5 Lämpliga vakuumanordningar

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

Eller skanna helt enkelt QR-koden med er Smartphone:

33.6 Öppna behållaren

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



34 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.

34.1 Säkerhetsanvisningar

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

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

34.2 Reinigung

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

35 Garanti

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

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

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

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

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

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

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