

CASO[®]
G E R M A N Y

руководство по эксплуатации

Комплект из 3 сосудов для вакуумирования



№ изделия 1260



Фирма «Браукманн ГмбХ» (Braukmann GmbH)
Райффайзенштрассе 9
D-59757 Арнсберг

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 - 99
Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 - 77

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

№ документа: 1260 14.02.2014
Допускаются ошибки при печати и наборе.
©2014 Braukmann GmbH

1. Руководство по эксплуатации	4
1.1 Общие сведения	4
1.2 Охрана авторских прав	4
2. Требования по технике безопасности	4
2.1 Применение по назначению	4
3. Требования по технике безопасности при хранении продуктов питания	5
3.1 Область применения	6
4. Объем поставки и проверка после транспортировки	6
4.1 Утилизация упаковки	7
5. Соответствующие вакуумные упаковщики	7
6. Порядок работы с вакуумными упаковщиками VC 10, VC 11 серебристого и белого цвета	8
7. Порядок работы с вакуумными упаковщиками VC 100 и VC 200	8
8. Удаление загрязнений и уход за изделием	9
8.1 Указания по технике безопасности	9
8.2 Удаление загрязнений	10

1. Руководство по эксплуатации

1.1 Общие сведения

Ознакомьтесь с содержащейся здесь информацией, чтобы Вы смогли быстро освоиться со своим комплектом сосудов для вакуумирования и в полной мере воспользоваться его функциональным назначением.

Ваши сосуды для вакуумирования будут долго служить Вам, если Вы будете соответствующим образом обращаться с ними и ухаживать за ними.

Желаем Вам, чтобы они доставили Вам много радости.

1.2 Охрана авторских прав

Данная документация защищена законом об авторских правах.

Все права, в том числе на фотомеханическое воспроизведение, размножение и распространение с помощью специальных методов (например: с помощью электронной обработкой данных, носителей информации и информационных сетей) как в целом, так и частями принадлежат компании «Браукманн ГмБХ».

За компанией сохраняется право на внесение изменений в содержание и технических изменений.

2. Требования по технике безопасности

2.1 Применение по назначению

Данные сосуды предназначены для использования в личном хозяйстве для вакуумирования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ▶ Использовать прибор исключительно по назначению.
- ▶ Соблюдать порядок действий, описанный в данном руководстве по эксплуатации.
- ▶ Перед использованием проверять сосуды на предмет отсутствия видимых внешних повреждений. Запрещается пользоваться сосудами, имеющими дефекты.

Любые претензии по возмещению ущерба, возникшего из-за использования не по назначению, исключены.

Весь риск возлагается только на пользователя.

3. Требования по технике безопасности при хранении продуктов питания

Сосуды для вакуумирования принципиально изменяют характер Ваших покупок, а также способ хранения продуктов питания. Таким образом, Вы привыкнете к вакуумной упаковке продуктов питания, которая превратится в неотъемлемую часть Вашего процесса приготовления пищи. Просим Вас соблюдать порядок действий, установленный для процесса вакуумирования. Тем самым Вы сможете гарантировать качество и безопасность потребляемых Вами продуктов питания.

УКАЗАНИЕ

Для надежного и безопасного обращения с комплектом сосудов для вакуумирования просим Вас соблюдать следующие общие требования по технике безопасности:

- ▶ Если скоропортящиеся продукты питания были нагреты или разморожены, а также, если они хранились неохлажденными, Вам необходимо незамедлительно употребить их в пищу.
- ▶ Прежде чем Вы поместите продукты питания в вакуумную упаковку, важно, чтобы Вы перед этим помыли руки и удалили пыль и загрязнения со всех принадлежностей и поверхностей.
- ▶ Охлаждайте или замораживайте скоропортящиеся продукты питания сразу же после того, как Вы поместили их в вакуумную упаковку. Не храните их при комнатной температуре.
- ▶ Срок хранения сухих продуктов питания, таких, как, например, орехи, кокосовые орехи или злаки, помещенных в герметично заваренную вакуумную упаковку, увеличивается, если Вы будете их хранить в темном месте. Кислород и тепло вызывают прогорклость жиров в случае особо богатых жирами пищевых продуктов.
- ▶ Прежде чем помещать для хранения в вакуумную упаковку фрукты и овощи, такие, как, например, яблоки, бананы, картофель и корнеплоды, очистите их; это увеличит их срок хранения.
- ▶ Если Вы желаете хранить в абсолютно герметичной заваренной упаковке некоторые виды овощей, такие, как, например, брокколи, цветная капуста или капуста, тогда Вам необходимо предварительно их бланшировать в течение короткого времени и заморозить, так как в противном случае они будут выделять газы.

3.1 Область применения

Эти сосуды для вакуумирования позволяют помещать на хранение множество продуктов питания с целью сохранения их свежести и вкусовых качеств. Как правило, продукты питания в вакуумной упаковке сохраняют свежесть в три раза дольше, чем при обычных способах хранения.

- Предварительно сварите и поместите продукты питания для хранения в абсолютно герметичную упаковку. Храните таким способом отдельные порции или всю еду целиком.
- Готовьте продукты питания для пикников и туристических походов или для барбекю.
- Соблюдайте осторожность, чтобы не получить низкотемпературный ожог.
- Такие продукты питания, как, например, мясо, рыба, птица, рыба, морепродукты и овощи, помещайте в вакуумную упаковку для замораживания или для хранения в холодильнике.
- Такие сухие продукты питания, как, например, бобы, орехи, мюсли и т.п., помещайте в упаковку для того, чтобы иметь возможность продлить их срок годности.
- Эти сосуды для вакуумирования особенно подходят для вакуумирования таких чувствительных к сжатию продуктов питания, как помидоры, грибы, салат, хлебобулочные изделия (выпечка) или жидкие продукты питания, например, супы и соусы.

4. Объем поставки и проверка после транспортировки

В состав комплекта из 3 сосудов для вакуумирования в стандартной комплектации при поставке входят:

- сосуд для вакуумирования емкостью 0,7 л;
- сосуд для вакуумирования емкостью 1,4 л;
- сосуд для вакуумирования емкостью 2,0 л;
- шланг для откачивания воздуха;
- руководство по эксплуатации.

- ▶ **УКАЗАНИЕ** Проверьте комплектность поставки и отсутствие видимых дефектов.
- ▶ Немедленно сообщайте транспортной и страховой компании, а также поставщику о некомплектности поставки или о повреждениях вследствие дефекта упаковки или транспортных повреждениях.

4.1 Утилизация упаковки

Упаковка предохраняет приборы от транспортных повреждений. Материал для упаковки выбран в соответствии с требованиями экологии и технологии утилизации отходов, поэтому упаковка представляет собой рециклируемый материал.

Возврат упаковки в процесс восстановления и повторного использования материалов экономит сырье и сокращает объем отходов. Вам больше не надо заниматься сбором необходимого для упаковки материала и отправкой его на приемные пункты утилизации отходов - упаковка имеет маркировку "Зеленая точка" (пригодна для вторичной переработки).

УКАЗАНИЕ

- ▶ Берегите фирменную упаковку, если это возможно, в течение всего гарантийного срока изделия, чтобы в случае наступления гарантийного случая иметь возможность вновь соответствующим образом упаковать изделие.

5. Соответствующие вакуумные упаковщики

Данный комплект сосудов для вакуумирования может использоваться с любыми вакуумными упаковщиками, имеющимися в продаже, если у них имеется штуцер для подсоединения шланга для откачивания воздуха.

Нам хотелось бы особенно порекомендовать Вам следующие вакуумные упаковщики:

Вакуумный упаковщик компании CASO модели VC10, № изделия 1430

Вакуумный упаковщик компании CASO модели VC11 серебристый, № изделия 1370

Вакуумный упаковщик компании CASO модели VC11 белый, № изделия 1360

Вакуумный упаковщик компании CASO модели VC100 серебристый, № изделия 1380

Вакуумный упаковщик компании CASO модели VC200, № изделия 1390

Вакуумный упаковщик компании CASO модели VC400, № изделия 1395

Дополнительную информацию по этим приборам Вы найдете в Интернете на нашей домашней странице www.caso-germany.de

6. Порядок работы с вакуумными упаковщиками VC 10, VC 11 серебристого и белого цвета

1. Наденьте патрубок вакуум-шланга комплекта сосудов для вакуумирования непосредственно на вакуумный клапан в центре вакуум-камеры.
2. Заполните сосуды, оставив при этом свободными не менее 3 см до верхнего края; установите крышку.
3. Нажмите кнопку включения процесса вакуумирования. При этом рукой удерживайте крышку прижатой, чтобы гарантировать герметичность соединения крышки с сосудом. После этого начнется процесс вакуумирования, который автоматически прекратится после завершения операции откачивания воздуха.
4. Отсоедините вакуум-шланг от Вашего прибора.
5. Чтобы открыть сосуд для вакуумирования, поверните ручку, находящуюся на крышке; после этого Вы должны услышать характерный шум поступающего в сосуд воздуха.
6. Этот шум - гарантия того, что содержимое сосуда хранилось в вакууме.

7. Порядок работы с вакуумными упаковщиками VC 100 и VC 200

1. Откиньте вниз крышку прибора и соедините патрубок шланга комплекта сосудов для вакуумирования со штуцером (вверху слева) через вакуум-шланг Вашего прибора.
2. Заполните сосуды, оставив при этом свободными не менее 3 см до верхнего края; установите крышку.
3. Нажмите кнопку "Вакуумирование сосуда" для включения вакуумного упаковщика.
4. При этом рукой удерживайте крышку прижатой, чтобы гарантировать герметичность соединения крышки с сосудом. После этого начнется процесс вакуумирования, который автоматически прекратится после завершения операции откачивания воздуха.
5. Отсоедините вакуум-шланг от Вашего прибора.
6. Чтобы открыть сосуд для вакуумирования, поверните ручку, находящуюся на крышке; после этого Вы должны услышать характерный шум поступающего в сосуд воздуха.
7. Этот шум - гарантия того, что содержимое сосуда хранилось в вакууме.

В дополнение к этому комплекту сосудов для вакуумирования в Ваше распоряжение предоставляются также различные вакуум-пакеты и рулоны из вакуум-пакетов, входящие в состав нашей номенклатуры изделий. Эти пакеты изготовлены из очень толстой пленки высокой прочности. Все поставляемые отдельные пакеты из пленки, а также пакеты в рулоне пригодны для кипячения в них (Sous Vide). Кроме того, как пакеты из пленки, так и пакеты в рулоне могут использоваться для размораживания и подогрева в микроволновой печи при максимальной температуре 70 град.

В случае использования пленок других производителей просим Вас заранее убедиться в том, что они также пригодны для микроволновой печи и для кипячения в них (Sous Vide).

Мы можем предложить Вам следующие исполнения пакетов:

Пакет из пленки фирмы CASO 16 x 23 см, № изделия 1201

Пакет из пленки фирмы CASO 40 x 60 см, № изделия 1218

Пакет из пленки фирмы CASO 20 x 30 см, № изделия 1219

Пакет из пленки фирмы CASO 30 x 40 см, № изделия 1220

Пакет из пленки в рулонах фирмы CASO 20 x 600 см, № изделия 1221

Пакет из пленки в рулонах фирмы CASO 30 x 600 см, № изделия 1222

Пакет из пленки в рулонах фирмы CASO 27,5 x 600 см, № изделия 1223

8. Удаление загрязнений и уход за изделием

В этой главе Вы получите важные указания по удалению загрязнений и по уходу за изделием. Соблюдайте эти указания, чтобы избежать повреждений из-за неправильно выполненного удаления загрязнений и для обеспечения исправного функционирования изделия.

8.1 Указания по технике безопасности

ОСТОРОЖНО

Прежде чем приступать к удалению загрязнений с изделия, выполните следующие требования по технике безопасности:

- ▶ Сосуды для вакуумирования необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Сосуд, 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.

8.2 Удаление загрязнений

Для удаления загрязнений Вы можете промыть сосуды в теплой воде или в посудомоечной машине. После мытья хорошенько просушите все детали.

