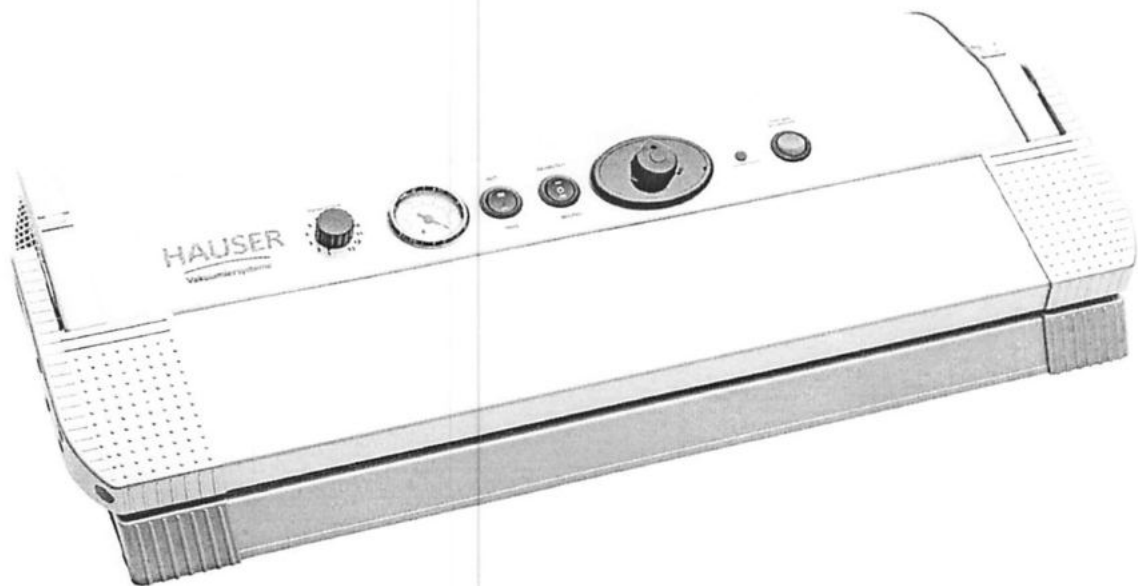


HAUSER

Vakuumsysteme



Bedienungsanleitung und
Sicherheitshinweise für das
Vakuumiergerät 800

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort	S. 2	4.3 Nur Schweißen ohne Vakuumieren	S. 7
2. Sicherheitshinweise	S. 2	4.4 Einsatz der eingebauten Druckregulierung L+	S. 7
3. Vakuumiergeräte Hauser Allgemein	S. 2	5. Ersatzteile	S. 8
4. Gebrauchsanweisung: Vakuumverpacken	S. 3	6. Wartung	S. 8
4.1 Beutel-Vakuumierung	S. 6	7. Störungsbeseitigung	S. 9
4.2 Behälter-Vakuumierung	S. 6	8. Über den Hersteller	S. 9

1. Vorwort

Diese Bedienungsanleitung enthält Informationen über das Vakuumiergerät 800 und dient vor allem der Sicherheit Ihrer Benutzer und der Umwelt.

ACHTUNG!

ES IST DIE PFLICHT EINES JEDEN BENUTZERS, VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS SICH MIT DEM INHALT DER BETRIEBSANLEITUNG VERTRAUT ZU MACHEN.

2. Sicherheitshinweise

Warnhinweise:

- Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen anfassen
- Gerät nicht barfuss betätigen.
- Bei mangelhaftem Betrieb, aufsteigendem Rauch aus dem Gerät oder bei abnormalem Geruch aus dem Gerät, oder auch sonstigen Schäden am Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Spritzwasser und Dampfstrahlen am Einsatzort sind verboten; Gerät nicht ins Wasser tauchen; Gerät nicht an wetterungeschützten Orten lagern.
- Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder „unfähigen“ Personen halten.
- Vor Wartungs- und Reparaturarbeiten am Gerät Netzstecker ziehen.
- Bei abgeschlossener Bedienung, Netzstecker ziehen.
- Netzstecker am Stecker und nicht am Kabel ziehen.
- Kabel häufig auf Schäden kontrollieren; falls beschädigt, vom Fachmann austauschen lassen.
- Bei Wartungs- und Reparaturarbeiten nur Original- Ersatzteile verwenden.
- Bei nicht übereinstimmendem Stecker in Bezug zur Steckdose, Stecker vom Fachmann austauschen lassen. Keine nicht normgerechten Übergangs-Stecker oder Kabelverlängerungen verwenden.
- Das Gerät muss jährlich von einem Elektrofachbetrieb überprüft werden (E-Check).

3. Vakuumiergeräte Hauser Allgemein

Das Vakuumiergerät **800** dient **ausschließlich** zum Vakuumieren von Lebensmitteln in Haushalt, Kleingewerbe sowie Bauteilen in der Industrie, ausschließlich dafür wurde das Gerät produziert.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung als die bezeichnete, gilt als nicht bestimmungsgemäß. Die **Garantie** erstreckt sich auf Material- und Fertigungsfehler und beträgt 24 Monate ab Verkaufsdatum. Bei Bestellung der mehrpreispflichtigen 5-Jahres Garantie beträgt diese 5 Jahre ab Lieferdatum.

Die Garantie ist in folgenden Fällen aufgehoben:

Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes; Unsachgemäßes Bedienen oder Inbetriebnehmen, Eigenes Warten, Montieren und Reparieren des Gerätes; das Gerät mit nicht übereinstimmenden Netzspannungen betreiben; Nichtbeachtung der Hinweise in der Betriebsanleitung; Katastrophenfälle durch Fremdkörperwirkung und höhere Gewalt; Verschleiß.

Nicht bestimmungsgemäße Verwendung kann zu Schädigung von Bestandteilen des Geräts führen, welche die Verringerung oder die Beeinträchtigung der Sicherheit des Geräts zur Folge haben kann. Der Hersteller lehnt Gewährleistung- und Haftansprüche bei Personen- und Sachschäden ab, falls diese auf nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Betriebsanleitung zurückzuführen sind.

4. Gebrauchsanweisung: Vakuumverpacken

Allgemeine Hinweise

Das Gerät wurde vor der Auslieferung auf Funktionstüchtigkeit und Unversehrtheit sorgfältig geprüft. Versichern sie sich trotzdem sofort nach der Auslieferung des Gerätes, dass keine Beschädigungen oder Defekte vorliegen. Falls Zweifel bestehen bitte mit Ihrem Händler Rücksprache halten.

Alle Bestandteile der Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern entsorgt werden, durch Folien oder deren Bestandteile droht die Gefahr des Erstickens! Die Entsorgung muss Umweltschutzgerecht erfolgen.

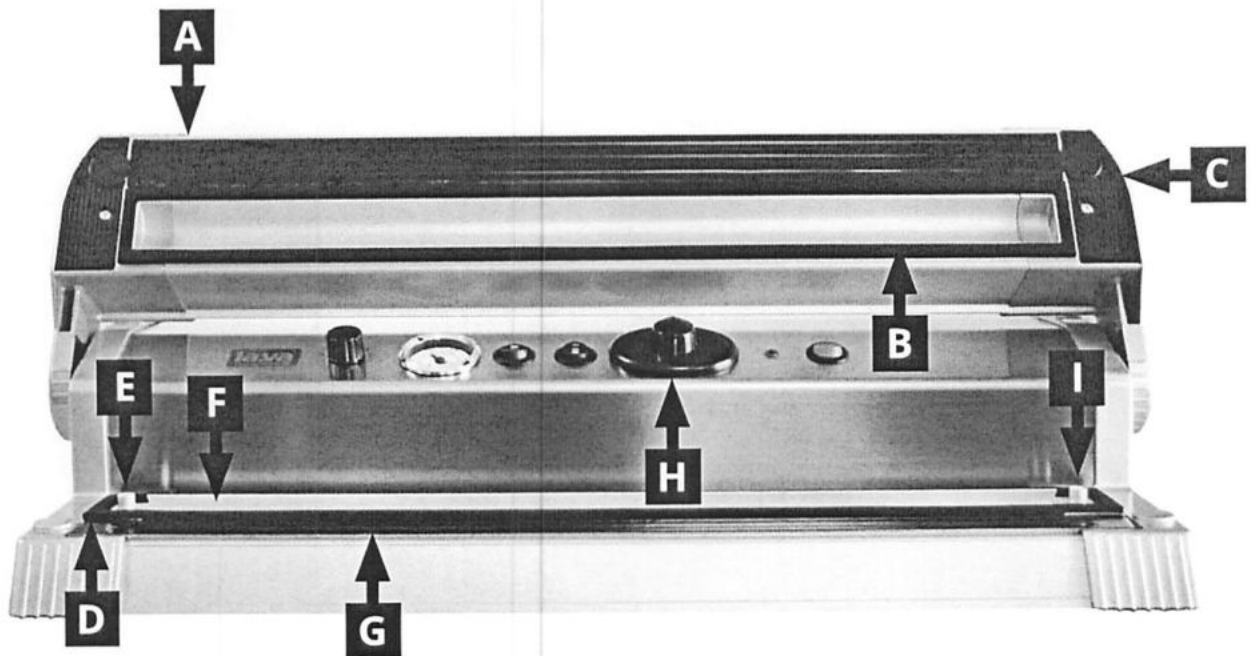
Achtung:

Vor Netzanschluss des Gerätes die Bedienungsanleitung, insbesondere alle Sicherheitshinweise sorgfältig durchlesen.

Allgemeine Gebrauchsanweisung:

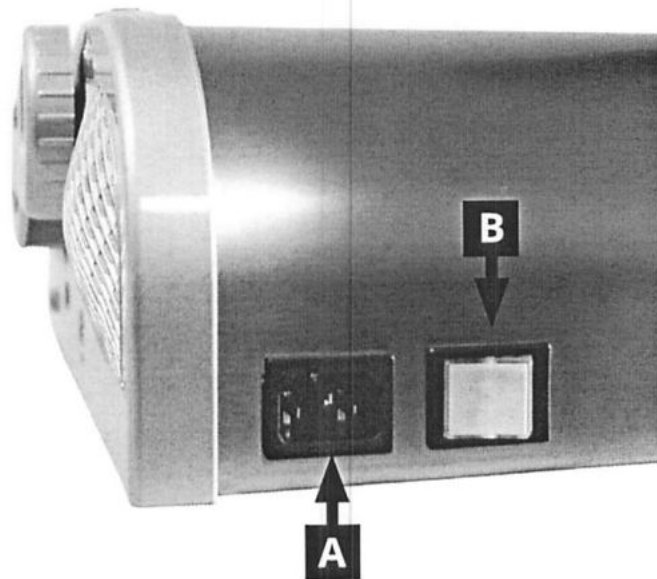
1. Prüfen sie, dass die Netzspannung am Einsatzort 220 - 240 V beträgt (3-poliger Stecker).
2. Flüssigkeitsabscheider (siehe Nr.H - Abb.1, Seite 4) bitte oft kontrollieren und eventuelle Rückstände und Flüssigkeiten entfernen. Das Öffnen des Deckels erfolgt mit einem kleinen Schraubendreher.
DAS ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN BEI FEUCHTEN PRODUKTEN MUSS VERMIEDEN WERDEN. ANGESAUGTE FLÜSSIGKEITEN BESCHÄDIGEN DIE PUMPE UND DIE LEITUNGEN.
3. Schweißleiste nach der Versiegelung nicht berühren; die hohe Schweißtemperatur kann bei Berührung zu Brandwunden führen.
4. **GERÄT AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN STELLEN.**
5. Rückstände auf dem Teflonband der Schweißleiste dürfen nicht mit scharfen Gegenständen beseitigt werden; vor der Reinigung muss die Schweißleiste abgekühlt sein.
6. Teflonband auf keinen Fall von der Schweißleiste abreißen.
7. Flüssige und feuchte Produkte dürfen nur in Hauser Vakuum-Behältern und Gefäßen in Verbindung mit den Hauser-Top Vakuumdeckeln vakuumverpackt werden.
8. Bei Problemen mit dem Gerät (Reparaturen oder Service) wenden sie sich bitte an unseren Kundenservice.

ABBILDUNG 1: Hauptbestandteile des Modell 800



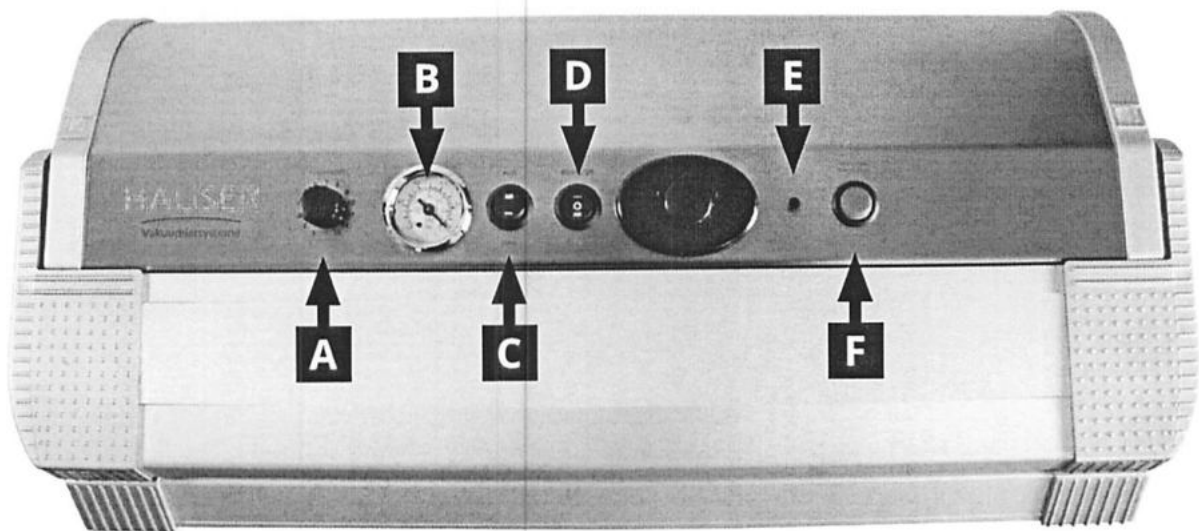
- A. Silikon-Dichtung Deckel
- B. Rechteckige Moosgummi-Dichtung Deckel
- C. Senkbare Geräteklappe
- D. Rechteckiger Moosgummi-Dichtungssatz unten
- E. Stopfenöffnung Behälter
- F. Beutel-Anschlagleiste
- G. Teflonband (3-fach) Naht
- H. Flüssigkeitsabscheider mit eingebauter Druckregulierung
- I. Anschluß Absaugvorrichtung Behälter

ABBILDUNG 2: Hauptbestandteile des Modell 800 (Gerät von hinten)



- A. Kaltgerätebuchse für Kabel
- B. Ein- / Ausschalter

ABBILDUNG 3: Steuerung des Modell 800



- A. Einstellknopf für Schweißzeit
- B. Manometer Druckanzeige
- C. Wählschalter: Automatik / Manuell
- D. Wählschalter: 1=Behälter / 2=Beutel
- E. Kontrollleuchte für Schweißvorgang
- F. Start manueller Schweißvorgang

4.1 Beutel - Vakuumierung

1. Gerät an eine 220 - 240 Volt-Steckdose anschließen:
ON/OFF- Knopf betätigen (Nr.B - Abb.2) und auf ON stellen, danach leuchtet dieser auf.
(d.h. Gerät ist für den Arbeitsvorgang bereit).
2. Einstellknopf für die Schweißzeit (Nr.A - Abb.3) bei Verwendung von Hauser-Vakuumbeuteln auf Stufe 4 - 5 stellen. Nach 4 - 6 Beuteln etwas zurückdrehen, das Schweißband ist nun warm.
3. Deckel des Gerätes (Nr.C - Abb.1) anheben.
4. Den Kippschalter (Nr.D - Abb.3) auf Stellung 2 = Beutel stellen.
5. Offene Seite des maximal zu 2/3 gefüllten Beutels in die Beutel-Anschlagleiste (Nr.F - Abb.1) bis zum Anschlag, **mit der glatten Seite nach oben** gerade, ohne Wellen einlegen.
6. Deckel (Nr.C - Abb.1) senken und nur ganz kurz andrücken, bis das Gerät sich selbst festzieht
7. Bei den Modellen **mit Automatikfunktion** zusätzlich am Kippschalter (Nr.C - Abb.3) wählen, ob manueller Vakuumvorgang mit manuellem Verschweißen oder automatischer Vakuumvorgang mit automatischem Schweißen gewünscht wird.
8. Bei Wahl des **manuellen Schweißens** auf die Schweißaste (Nr.F - Abb.3) drücken und gedrückt halten, bis das Gerät (Pumpe abschaltet). Nachdem die Vakuumanzeige (Nr.B - Abb.3) auf Maximum gelaufen ist, bzw. das gewünschte Vakuum erreicht wurde (Beutel sollte fest am Produkt haften). Während des Schweißvorgangs leuchtet die Kontrollleuchte für das Schweißen (Nr.E - Abb.3).
9. Das Vakuumiergerät **Modell 800** hat serienmäßig eine automatische Belüftung und öffnet sich nach dem Schweißen von selbst.
10. Abschließend den Gerätedeckel (Nr.C - Abb.1) anheben und versiegelten Vakuumbeutel herausnehmen.
11. Netzstecker ziehen

4.2 Behälter - Vakuumierung

1. Gerät an eine 220 - 240 Volt-Steckdose anschließen:
ON/OFF- Knopf betätigen (Nr.B - Abb.2) und auf ON stellen, danach leuchtet dieser auf.
(d.h. Gerät ist für den Arbeitsvorgang bereit).
2. Deckel des Gerätes (Nr.C - Abb.1) anheben und den Schlauch der Absaugvorrichtung (bei Ihrem Händler erhältlich) auf den Behälteranschluss (Nr.I - Abb.1) stecken.
3. Den Kippschalter (Nr.D - Abb.3) auf 1 = Behälter stellen.
4. Den schwarzen Verschluss-Stopfen (beim Lieferumfang mit dabei), siehe auch Abbildung 5 auf Seite 7 auf die Stopfenöffnung Behälter setzen um die andere Absaugöffnung zu verschließen (Nr.E - Abb.1).
5. Das andere Ende der Absaugvorrichtung nun auf das Ventil eines Deckels bzw. Behälters setzen und zu Beginn stark gegen den Behälter anpressen, bis ein geringes Vakuum im Inneren des Behälters entstanden ist und die Absaugvorrichtung selbst hält.
6. Der Behälter oder das Gefäß wird nun vakuumiert - vakuumieren Sie nur bis maximal 0,4 Bar.
7. Um den Deckel wieder vom Gefäß abnehmen zu können das Ventil in der Mitte des Deckels leicht anheben, bzw. bei den New-Line Behältern drücken (Push), dass mit einem Zischen wieder Luft in den Behälter gelangt.
8. Der Vorgang ist beendet, bitte den Netzstecker ziehen. Sie können die **Hauser-Top Deckel auf einen Hauser-Vakuumbehälter** aus Kunststoff oder Edelstahl bzw. jeden anderen, passenden stabilen Behälter im Haushaltsbereich setzen. Voraussetzung ist nur, dass der breite Dichtungsrand des Deckels den Behälter abdichtet und der Behälter dem Unterdruck stand hält - dies ist sorgfältig mit einem geringen Druck vor der Benutzung zu prüfen.

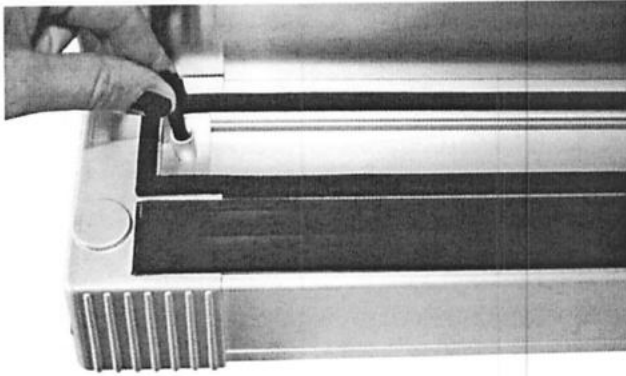


ABBILDUNG 5

4.3 Nur Schweißen ohne Vakuumierung bzw. Rollen einseitig verschweißen

1. Gerät an eine 220 bis 240 Volt-Steckdose anschließen: ON/OFF- Knopf betätigen (Nr.B - Abb.2) und auf ON stellen, danach leuchtet dieser auf. (d.h. Gerät ist für den Arbeitsvorgang bereit).
2. Deckel des Gerätes (Nr.C - Abb.1) anheben.
3. Einstellknopf für die Schweißzeit (Nr.A - Abb.3) bei Verwendung von Hauser-Vakuumbeuteln auf Stufe 4 – 5 stellen.
4. Den Kippschalter (Nr.D - Abb.3) auf 2 = Beutel stellen.
5. Offene Seite des Beutels bzw. Schlauchs **mit der glatten Seite nach oben** gerade, ohne Wellen auf die **Schweissleiste** (Nr.G - Abb.1) legen. **Nicht bis unter die Anschlagleiste** beim „Nur Schweißen“ sondern nur auf das schwarze Schweißband legen, sonst erhalten Sie keine sauberen Schweißnähte.
6. Deckel (Nr.C - Abb.1) senken und kurz andrücken, bis das Gerät sich selbst festgezogen hat.
-> **Bei einem Neugerät am Anfang stärker drücken!**
7. Anschließend sofort den Knopf manuelles Schweißen betätigen (Nr.F - Abb.3) oder im Automatikmodus verschweißen. Während des Schweißvorgangs brennt die Kontrollleuchte für das Schweißen (Nr.E - Abb.3).
8. Das Vakuumiergerät löst sich automatisch nach dem Schweißvorgang und öffnet leicht von selbst den Deckel dank der automatischen Belüftung.
9. Abschließend den Deckel (Nr.C - Abb.1) anheben und 3-fach versiegelten Beutel herausnehmen.

4.4 Einsatz Druckregulierung L+ (bereits eingebaut)

1. Gerät an eine 220 - 240 Volt-Steckdose anschließen: ON/OFF- Knopf betätigen (Nr.B - Abb.2) und auf ON stellen, danach leuchtet dieser auf. Zunächst wird die Druckregulierung vorjustiert, dabei wie folgt vorgehen:
2. Die Druckregulier-Schraube (Nr.H - Abb.1) auf den geringsten möglich Unterdruck einstellen (ganz nach links oder rechts drehen) und dies anhand des Manometers (Nr.B - Abb.3) kontrollieren. Nun ist die Druckregulierung vorbereitet und auf den geringsten möglichen Unterdruck eingestellt.
3. Jetzt die offene Seite des maximal zu 2/3 gefüllten Beutels in die Beutel-Anschlagleiste (Nr.F - Abb.1) bis zum Anschlag, **mit der glatten Seite nach oben** gerade, ohne Wellen einlegen.
4. Den Kippschalter (Nr.D - Abb.3) auf 2 = Beutel stellen.
5. Den Kippschalter (Nr.C - Abb.3) auf manuell stellen.
6. Deckel des Gerätes (Nr.C - Abb.1) schließen und im manuellen Modus vakuumieren.
7. Gerätedeckel (Nr.C - Abb.1) senken und nur ganz kurz andrücken, bis das Gerät sich selbst fest zieht. **Bei einem Neugerät am Anfang etwas stärker drücken!**
8. Bei Einsatz der Druckregulierung wird stets im **manuellen Modus** gearbeitet, dieser wurde bereits im Vorfeld eingestellt, siehe Punkt 5 oben.
9. Das Gerät vakuumiert nun mit dem geringsten möglichen Druck. Dieser kann jetzt während des Vakuumvorgangs mittels der Druckregulierschraube (Nr.H - Abb.1) angepasst werden (in Richtung 12 Uhr drehen).

Bei Erreichen des für die Ware optimalen Unterdrucks, den Schweißknopf (Nr.F - Abb.3) betätigen und manuell schweißen, dabei den Schweißknopf gedrückt halten, bis das Gerät (Pumpe abschaltet).

10. Das Vakuumiergerät öffnet sich nach dem Schweißen leicht von selbst.
11. Abschließend den Gerätedeckel (Nr.C - Abb.1) anheben und versiegelten Vakuumbbeutel heraus nehmen.
12. **Hinweis:** Der Deckel der Druckregulierung kann abgenommen werden, wenn seitlich dieser mit einem kleinen Schraubendreher an der kleinen „Nase“ angehoben wird.

Achtung - wichtige Hinweise:

Alle Hauser-Vakuumiergeräte arbeiten nur einwandfrei mit Hauser-Vakuumbeuteln und Rollen, die Sie bei Ihrem Händler in vielen verschiedenen Größen erhalten.

Falls irrtümlicherweise Flüssigkeiten angesaugt worden sind, den Flüssigkeitsabscheider (Nr.5 - Abb.1) mit einem Tuch oder Lappen reinigen, dazu den schwarzen ovalen Deckel an der seitlichen Nase nach oben hebeln, mit einem kleinen Schraubenzieher, anschließend den Schwammeinsatz nach oben abziehen. Sollte Flüssigkeit angesaugt worden sein befindet sich diese im nun freigelegten Bereich am Behälterboden.

DAS ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN; INSBESONDERE VON FLEISCHAFT; KANN DIE UNREPARABLE BESCHÄDIGUNG DER PUMPE ZUR FOLGE HABEN!

5. Ersatzteile

Falls Ersatzteile benötigt werden, muss der Gerätetyp zusammen mit der Seriennummer des Geräts dem Fachhändler mitgeteilt werden (siehe Typenschild an der Unterseite der Maschine).

6. Wartung

- Vor Wartungs- oder Reparaturarbeiten am Gerät immer Netzstecker von der Steckdose ziehen!
- Wartungs- oder Reparaturarbeiten nur durch Hauser oder autorisierten Servicestellen durchführen lassen
- Verlangen Sie grundsätzlich nur den Einbau von Original Hauser Ersatzteilen.

Achtung! Eine gute Qualität der Verpackung mit einwandfreiem Vakuum und luftdichten Schweißungen hängt auch von einer sorgfältigen und regelmäßigen Reinigung des Gerätes ab. Insbesondere müssen die Moosgummi-Dichtungen und das Teflonband sauber sein. Bitte auch hierzu die 3 Sicherheitshinweise (bei einem Neugerät auf dem Gerät aufgeklebt) beachten.

Vor jeder Inbetriebnahme sollte die Schweißleiste auf Sauberkeit geprüft werden. Dazu darf nur ein mit Wasser befeuchtetes Tuch verwendet werden; keine spitzen oder scharfen Gegenstände zur Reinigung einsetzen, da diese zur Beschädigung der Schweißleiste führen können.



Bitte führen Sie Reinigungsarbeiten nur bei abgekühlter Schweißleiste durch, da sonst Verletzungs- und Lebensgefahr durch Verbrennung oder Stromschlag besteht!

7. Störungsbeseitigung

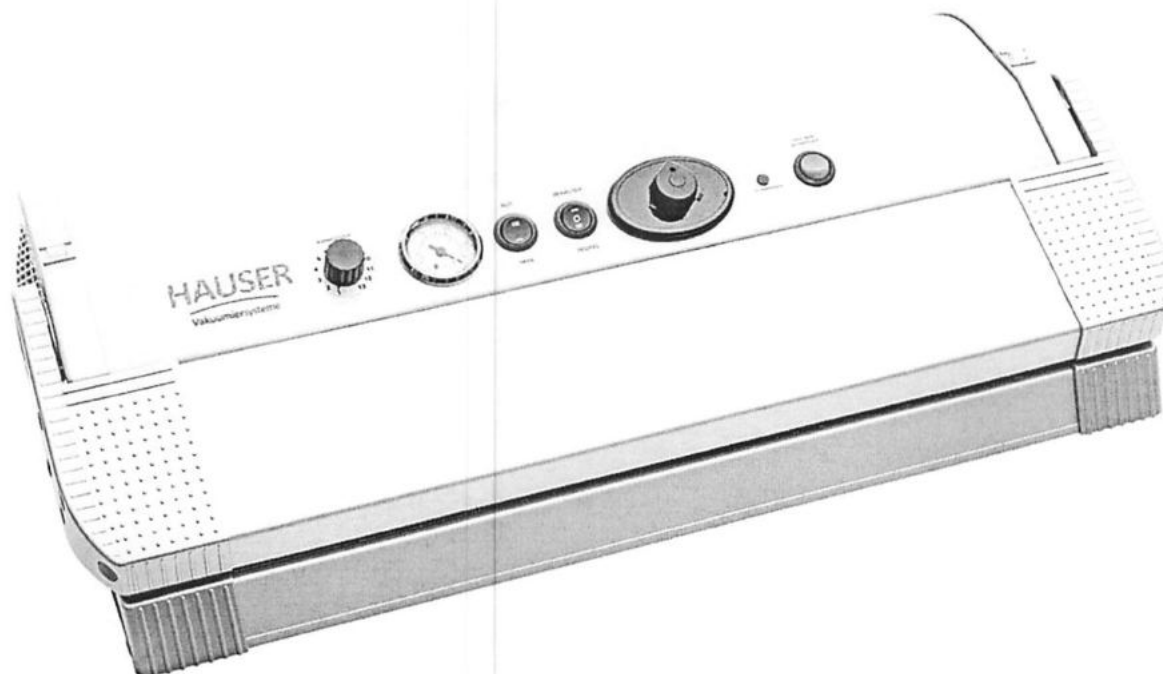
Störung	Ursache	Beseitigung
ON/OFF - Lampe leuchtet nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stromzufuhr fehlt 2. Gerät beschädigt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Netzstecker anschließen 1. Kabel und Stecker kontrollieren; falls beschädigt vom Fachmann austauschen lassen 2. Wenden Sie sich an einen Hauser-Kundendienst
Schlechtes Vakuum im Beutel / Gerät verschweißt nicht automatisch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beutel undicht / Beutel wird durchstoßen 2. Gerät verschweißt nicht automatisch 3. Beutelöffnung ist verschmutzt oder es wurden Rollen falsch verschweißt (bei erster Naht Folie zu weit eingelegt) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Andere Beutel verwenden oder durch Lachs Bretter spitze Gegenstände abdecken 2. Druckregulierung (Zubehör) ganz schließen - Moosgummi-Dichtungen auswaschen und drehen bzw. austauschen 3. Neuen Beutel verwenden und Beutelöffnung sauber halten
Kein Vakuum in Behältern möglich	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deckel schlecht aufgesetzt 2. Dichtung oder Behälterrand verschmutzt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gründlich reinigen und beim Vakuumieren Hauser-Top Deckel richtig anpressen 2. Richtig aufsetzen und beim Vakuumieren den Hauser-Top Deckel richtig anpressen
Schlechte Saugleistung der Vakuumpumpe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vakuumdruck-Druckregulierung (Zubehör) ist lose 2. Flüssigkeiten wurden angesaugt. 3. Schwarzer Deckel Flüssigkeitsabscheider lose 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Druckregulierung schließen (Zubehöerteil) 2. Flüssigkeitsabscheider reinigen. 3. Deckel des Flüssigkeitsabscheiders richtig aufsetzen
Schweißnahtqualität lässt nach	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verschmutzung der Schweißleiste 2. Teflonband ist zerschlissen 3. Schweißbereich verunreinigt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schweißleiste gründlich reinigen 2. Teflonband austauschen 3. Schweißbereich sauber halten

Über den Hersteller

Alle Geräte werden in Deutschland entwickelt und unter strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt. Hauser möchte sich bei Ihnen für den Kauf eines Hauser-Vakuumiergerätes bedanken und wünscht viel Freude mit dem Gerät. Technische Änderungen an den beschriebenen Geräten, jederzeit vorbehalten.

HAUSER

Vakuumsysteme



Technische Daten Vakuumiergerät 800

Automatische Arbeitsweise
Stabile 3-fach Schweißnaht
Schweißbandlänge: 460 mm
Max. Unterdruck von -0,94 bar
Nennleistung Pmax: 1100 Watt

Einstellbare Schweißzeit
Druckregulierung für geringes Vakuum bereits integriert
Absaugvorrichtung für Behälter
Bedienungsanleitung und 10 Testbeutel

Hauser Vakuumiersysteme

Sonnenstr. 38 78073 Bad Dürrhein www.hauser-vakuumiersysteme.de
 Tel.: 07726 / 9382727 Fax: 07726 / 9382728
 Mobil 0170-2237019 e-mail: vakuum-hauser@t-online.de

Die vorliegenden Tabellen enthalten nur Ca.-Richtwerte, da die Haltbarkeit der Lebensmittel von deren anfänglicher Frische und Zubereitungsart abhängig ist.
 Es wird bei allen Lebensmitteln von einer Kühltemperatur von +3°C / +5°C und im Gefrierschrank von -18°C ausgegangen.

Lagerung im Gefrierschrank

Art der Lebensmittel	ohne Vakuum	mit Vakuum
frisches Fleisch	6 Monate	24-36 Monate
Hackfleisch	4 Monate	12 Monate
Geflügel	6 Monate	24-26 Monate
Fisch	6 Monate	24-36 Monate
frisches Gemüse	8 Monate	24-36 Monate
Pilze	8 Monate	24-36 Monate
Kräuter	3-4 Monate	8-12 Monate
Obst	6-10 Monate	24-36 Monate
Wurst	2 Monate	4-6 Monate
Suppen/Eintöpfe/Soupen/Flüssigkeiten	3-6 Monate	12-24 Monate
Backwaren	6-12 Monate	24-36 Monate
Kaffeebohnen	6-9 Monate	24-36 Monate
Kaffee, gemahlen	6 Monate	12-24 Monate
Brot/Brötchen	6-12 Monate	24-36 Monate

Lagerung im Kühlschrank

Art der Lebensmittel	ohne Vakuum	mit Vakuum
gekochte Speisen	2 Tage	10 Tage
frisches Fleisch	2 Tage	6 Tage
frisches Geflügel	2 Tage	6 Tage
gekochtes Fleisch	4-5 Tage	8-10 Tage
frischer Fisch	2 Tage	4-5 Tage
Wurst (Aufschnitt)	3 Tage	6-8 Tage
geräucherte Wurstwaren	7 Tage	15-18 Tage
Hartkäse	12-15 Tage	50-55 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	13-15 Tage
rohes Gemüse	5 Tage	18-20 Tage
frische Kräuter	2-3 Tage	7-14 Tage
gewaschener Salat	3 Tage	6-8 Tage
frisches Obst	3-7 Tage	8-20 Tage
Süßspeisen	5 Tage	10-15 Tage

Tipp: Behälter und Lebensmittel vor dem Vakuumieren im Kühlschrank herunterkühlen.

Lagerung im Schrank/Regal:

Art der Lebensmittel	ohne Vakuum	mit Vakuum
Brot/Brötchen	2-3 Tage	7-8 Tage
Gebäck	120 Tage	300 Tage
Trockennahrungsmittel	10-30 Tage	60-90 Tage
roher Reis/Nudeln	180 Tage	365 Tage
Kaffee/Tee	30-60 Tage	365 Tage
Wein (Flaschenverschluss)	2-3 Tage	20-25 Tage
alkoholfreie Getränke (Flaschenverschluss)	7-10 Tage	20-25 Tage
alkoholfreie Getränke (Vakuum-Krug)	2-3 Tage	7-10 Tage
Backwaren	2-3 Tage	7-10 Tage
Nüsse	30-60 Tage	120-180 Tage
Cracker/Chips	5-10 Tage	20-30 Tage

Garantiekarte

Warranty card

Hauser
Vakuumpackung

Modell / Type: _____

Diese Karte stets bei Garantiereparaturen mit einsenden.
Always send in this card in case of checking/repairing

Kaufdatum und Händleranschrift:
Date of Purchase and address of your dealer:

Garantie

5 Jahre / 5 years

*für Privatkunden, Geschäftskunden siehe unten
**for private customers, business clients see below.

Kundendienst
after-sale-service

HAUSER

Vakuumpiersysteme

Hauser Vakuumpiersysteme
Sonnenstr. 38
78073 Bad Dürrenheim
E-Mail: vakuump-hauser@t-online.de
Tel.: 07726-9382727
Fax.: 07726-9382728

Garantieschein / Warranty card

1. Die Garantie beginnt mit der Übergabe des Gerätes. Der Zeitpunkt der Übergabe ist durch die Vorlage des Kaufbeleges wie Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein gemeinsam mit dem ausgefüllten Garantieschein nachzuweisen. Bewahren Sie daher diese Unterlagen sorgfältig auf. Die Gewährleistungszeit beträgt 5 Jahre für Privatkunden und 5 Jahre für Gewerbliche Kunden, Kaufleute und Vollkaufleute jeweils ab
2. Lieferdatum.
Innerhalb der Garantiezeit beseitigen, wir ohne Berechnung alle Mängel, die nachweislich auf Fabrikations-
3. und Materialfehler zurück zu führen sind.
Im Garantiefall wenden Sie sich direkt an Ihren Lieferanten/Vertragspartner und wickeln direkt mit ihm den Vor-gang ab. Rücksendungen, die ohne vorherige Rücksprache und Vorankündigung direkt zum Hersteller
4. erfolgen werden nicht angenommen.
Schäden, die durch übergemäße Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung, sowie durch Nicht-beachtung der Gebrauchsanweisung entstehen, werden von der Garantie nicht umfaßt. Das
5. Gleiche gilt für Schäden, die infolge normaler Abnutzung auftreten.
6. Durch die Erbringung von Garantieleistungen tritt keine Verlängerung der Garantiezeit ein.
7. Die im Rahmen von Garantie-Reparaturen ausgetauschten Teile gehen in unseren Besitz über.
8. Eingriffe in das Gerät, durch nicht von uns bevollmächtigte Personen lassen jeden Garantieanspruch erlöschen. Durch die von uns übernommene Garantieverpflichtung wird kein Recht des Endkäufers auf Umtausch der Ware, Minderung und Ersatzlieferung begründet. Dem Käufer steht jedoch ein Recht auf Umtausch oder Minderung zu, sofern es dem Garantiegeber oder den von ihm Ermächtigten nicht gelingt, evtl. auftretende Mängel innerhalb angemessener Frist zu beseitigen.
Ausgeschlossen sind sämtliche Ansprüche auf Ersatz unmittelbarer und mittelbarer Schäden. Dies gilt nicht für Schadensersatzansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz. Dies gilt auch nicht bei Schadensersatzansprüchen aus unerlaubter Handlung wegen Pflichtverletzung, sofern diese auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit unserer-seits, unserer Erfüllungsgehilfen oder gesetzlicher Vertreter beruht oder soweit eine Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit eintrat. Kein Ausschluß der
9. Schadensersatzhaftung besteht auch insofern, als die Schadens-ursache gerade durch die Garantie hätte verhindert werden sollen.
Bei unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die entstandenen Kosten zu Lasten des Kunden.

Hauser VAKUUMIERSYSTEME November 2015