

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

DESIGN VAKUUMIERER BASIC PLUS



Art.-Nr. 46007 Design Vakuumierer Basic Plus

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!.....	3
Ihren neuen Vakuuierer kennen lernen	3
Sicherheitshinweise.....	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	7
Heiße Oberflächen – Verbrennungsgefahr	7
Technische Daten	8
Vorteile des Vakuuierens.....	8
Wichtige Hinweise für eine optimale Funktion.....	9
Tipps für beste Ergebnisse	10
Haltbarkeits-Tabelle	11
Überhitzungsschutz.....	12
Bedienung	12
Das Gerät betriebsbereit machen	13
Den Folienschneider verwenden.....	13
Versiegeln eines Folienbeutels – den Beutelboden verschließen	14
Vakuuieren im Folienbeutel	15
Vakuuieren im Behälter	16
Hilfe bei Problemen	18
Pflege und Reinigung	20
Aufbewahrung	20
Entsorgungshinweise.....	21
Information und Service	21
Garantie	21

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch! Ihr neuer Design Vakuuierer Basic Plus wird Ihnen dabei helfen, Frische und Geschmack bei der Aufbewahrung Ihrer Nahrungsmittel möglichst lange zu bewahren. Obendrein wird er Ihnen in Haus und Freizeit beim Schutz empfindlicher Gegenstände vor Nässe und Schmutz ein nützlicher Helfer sein.

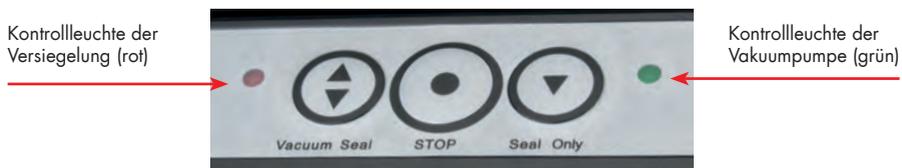
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Vakuuierers nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Vakuuierer.

Ihre Gastroback GmbH

Ihren neuen Vakuuierer kennen lernen





Vakuuirtaste Vacuum Seal:

Beutel einlegen, Taste drücken -> Kontrollleuchte leuchtet grün, Vakuumpumpe läuft
 Kontrollleuchte der Versiegelung leuchtet zusätzlich -> Versiegelungsvorgang läuft
 Beide Kontrollleuchten verlöschen -> Vakuumversiegelung abgeschlossen.

STOP-Taste, bricht den laufenden Vorgang sofort ab.

Versiegelungstaste Seal Only:

Beutel einlegen, Taste drücken -> Kontrollleuchte leuchtet rot, Versiegelung läuft
 Kontrollleuchte verlöscht -> Versiegelung abgeschlossen.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer, bewegliche Bauteile und hohe Temperaturen führen. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.**

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät **nicht im Freien** oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. **Niemals** das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie **niemals**, das Gerät selbst zu reparieren.
- Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. **Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist, oder wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- **Erstickungsgefahr! Niemals kleine Kinder mit den Folien, Beuteln oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen.**
- **Niemals** harte oder schwere Gegenstände auf das Gerät oder Teile davon legen. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Das Schweißband kann bei wiederholtem Betrieb sehr heiß

werden. Achten Sie darauf das Schweißband kurz nach einem Schweißvorgang nicht zu berühren. Achten Sie darauf, dass während des Betriebs und kurz danach keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände mit dem Schweißband in Berührung kommen, um Schäden durch Hitze zu vermeiden.

- Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen oder auf schräge oder feuchte Oberflächen, von denen es herunterfallen könnte. Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort ab. Schaffen Sie ausreichend Platz auf der Arbeitsfläche für eine gute Belüftung: Mindestens 20 cm auf jeder Seite und 1 m über dem Gerät. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und trocken. Legen Sie keine Tücher auf oder unter das Gerät, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen.
- Lassen Sie das Gerät nach jedem Schweißvorgang bei geöffnetem Deckel ca. 30 Sekunden abkühlen. **Verwenden Sie immer nur die vorgesehenen Folien, Beutel und Behälter zur Arbeit mit dem Gerät.** Achten Sie unbedingt darauf, dass die Vakuumpumpe keine Flüssigkeit ins Innere des Geräts saugen kann.
- **Niemals brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: Alkoholische Getränke, Lösemittel) vakuumieren. Durch den Unterdruck verdampfen große Mengen der Flüssigkeit, wodurch sich ein gefährliches zündfähiges Gemisch bilden kann.** Außerdem können die Dämpfe das Gerät beschädigen.
- Überprüfen Sie die Behälter vor dem Vakuumieren auf Risse, Sprünge und Kratzer. Verwenden Sie nur die zum Vakuumieren vorgesehenen Behälter. Beschädigte oder ungeeignete Behälter können durch das Vakuum platzen, wodurch Splitter herumfliegen können! Behandeln Sie die Behälter stets besonders vorsichtig, wenn sie bereits unter Vakuum stehen, um auch nach dem Vakuumieren ein Platzen zu vermeiden. Nahrungsmittel, die in einem geplatzten Behälter waren, dürfen nicht mehr zum Verzehr verwendet werden, da eventuell enthaltene Splitter zu schweren Verletzungen führen könnten.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, und warten Sie, bis das Schweißband vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Niemals das Gerät am Kabel oder am geöffneten Deckel halten, um das Gerät zu bewegen.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät, bevor Sie das Gerät bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Verriegeln Sie immer zuerst den Deckel damit Schweißband und Dichtungen bei Transport und Lagerung geschützt sind.
- **Niemals** das Gerät und seine Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. **Niemals** scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. **Niemals** das Gerät, oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten über das Gerät gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn Flüssigkeit in das Gerät gelaufen ist oder angesaugt wurde, dann schalten Sie das Gerät sofort vollständig AUS (STOP-Taste), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät (siehe ‚Pflege und Reinigung‘).
- **NIEMALS das Gerät oder eines seiner Teile in der Spülmaschine reinigen.**

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch betrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose muss ausreichend für 110 Watt (8 A oder höher) abgesichert sein. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

- Schließen Sie das Gerät **nicht** über eine Mehrfachsteckdose an, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Von der Verwendung von Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Leistung von mindestens 110 Watt/10 A (Aderquerschnitt: 0,75 mm² oder mehr).
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen.
- Behandeln Sie die Kabel stets sorgsam. Niemals das Gerät auf ein Netzkabel stellen. Lassen Sie die Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Halten Sie Netzkabel von heißen Oberflächen (Beispiel: Schweißband des Gerätes) fern. Niemals am Kabel ziehen, reißen oder das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten oder darüber stolpern kann. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Kabel herunterziehen kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. Versuchen Sie niemals, ein Netzkabel zu reparieren.
- **Niemals** Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. **Niemals** Flüssigkeiten in das Gerät oder über das Gerät oder das Kabel gießen oder darüber verschütten. Ziehen Sie in diesem Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät (siehe ‚Pflege und Reinigung‘).
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie nach einem Vakuumiervorgang bei geöffnetem Deckel ca. 30 Sekunden (2 Minuten bei geschlossenem Deckel), bevor Sie einen weiteren Vorgang starten. Durch Überhitzung (auch bei Raumtemperaturen über 35 °C oder Überspannung über 10%) kann sich der automatische Überhitzungsschutz des Gerätes einschalten. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder betriebsbereit machen.

Heiße Oberflächen – Verbrennungsgefahr

Der Design Vakuumierer Basic Plus dient zum Einschweißen von Lebensmitteln und anderen Gegenständen. Das Schweißband wird beim Betrieb sehr heiß.

- Auch kurz nach einem Schweißvorgang kann das Schweißband noch heiß sein. Dies gilt besonders, wenn Sie mehrere Schweißvorgänge kurz hintereinander durchgeführt haben. Das Schweißband beginnt automatisch zu arbeiten, sobald die rote Kontrollleuchte aufleuchtet. Verwenden Sie nur die für das Gerät vorgesehenen Folienbeutel. Legen Sie nie-

mals andere Folien oder irgendwelche Fremdkörper (Papier, Textilien oder ungeeignete Kunststoffe) auf das Schweißband, um Brandgefahr und eine Beschädigung des Gerätes (Verkleben oder Verschmutzen) zu vermeiden!

- Die beheizten Bauteile des Geräts brauchen nach jedem Schweißvorgang einige Zeit, um abzukühlen: ca. 30 Sekunden bei geöffnetem Deckel; ca. 2 Minuten bei geschlossenem Deckel. Niemals kurz nach dem Gebrauch des Geräts das Schweißband mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker und warten Sie bis das Schweißband auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen.

Technische Daten

Modell:	Design Vakuuierer Basic Plus Art.-Nr. 46007
Stromversorgung:	230 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	110 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 1,3 m
Gewicht:	ca. 1,6 kg
Abmessungen:	ca. 39,5 cm x 16,5 cm x 9,0 cm (Breite x Tiefe x Höhe)

Vorteile des Vakuuierens

Sauerstoff, Licht und Temperaturen über 0 °C lassen Lebensmittel schnell verderben. Beim Vakuuieren, wird bis zu 90% des Sauerstoffs aus dem Folienbeutel, bzw. dem Behälter gesaugt und alles luftdicht verschlossen. Beachten Sie bitte, dass verderbliche Nahrungsmittel dennoch weiterhin gekühlt oder gekocht werden müssen. Das Vakuuieren verlängert die Haltbarkeit jedoch in den meisten Fällen ganz erheblich.

- Durch das Vakuum wird eine Oxidation der Lebensmittel verhindert und vielen Bakterien oder Schimmelpilzen wird die Entwicklungsgrundlage weitgehend entzogen.
- Die Lebensmittel sind vor Gerüchen geschützt und behalten zum größten Teil ihren Gehalt an Nährstoffen und Mineralien sowie den vollen Geschmack. Im Kühlschrank können sich keine Gerüche bilden.
- Die Lebensmittel bleiben bis zu 5 mal länger frisch, im Vergleich zu sonst gleichen Lagerbedingungen.
- Tiefkühlgut wird vor Gefrierbrand geschützt und behält seine natürliche Farbe.

Wichtige Hinweise für eine optimale Funktion

- Verwenden Sie keine beschädigten oder ungeeigneten Behälter zum Vakuumieren. Behandeln Sie Behälter, die unter Vakuum stehen, stets besonders vorsichtig, um auch nach dem Vakuumieren ein Platzen zu verhindern. Nahrungsmittel, die in einem geplatzten Behälter waren, dürfen nicht mehr zum Verzehr verwendet werden, da eventuell enthaltene Splitter zu schweren Verletzungen führen könnten.
- Verwenden Sie zum Einschweißen nur die speziell dafür vorgesehenen Folien/Folienbeutel und Behälter. Andere Beutel schmelzen durch die hohen Temperaturen des Schweißbandes, beschädigen das Schweißband durch Kunststoffrückstände und verhindern, dass sich ein Vakuum aufbaut.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie nach jedem Vakuumiervorgang bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie einen weiteren Vorgang starten.
- Achten Sie darauf, dass im Versiegelungsbereich des Folienbeutels oder auf den Dichträndern des Behälters keine Lebensmittelteile, Fett oder Flüssigkeiten sind, wenn Sie den Folienbeutel verschweißen. Der Folienrand muss im Bereich von Schweißdichtung und Schweißband glatt und faltenfrei liegen. Andernfalls kann kein Vakuum erzeugt werden.
- Füllen Sie die Folienbeutel und Behälter nie zu voll. Lassen Sie ca. 8 cm Folie und ca. 3 cm unter dem Behälterrand frei. Anderenfalls kann kein Vakuum erzeugt werden und Flüssigkeit oder kleine Lebensmittelteile (besonders feinkörnige oder pulverige Lebensmittel) können angesaugt werden und die Vakuumpumpe beschädigen. Arbeiten Sie stets mit besonderer Sorgfalt, wenn Sie flüssige Nahrungsmittel oder Getränke mit dem Gerät verpacken.
- Frieren Sie feuchte Lebensmittel kurz an (1 - 2 Stunden). Beim Vakuumvorgang kann dadurch keine Feuchtigkeit angesaugt werden und die Lebensmittel werden nicht gedrückt.
- Der Deckel muss nach dem Einlegen des Folienbeutels richtig einrasten. Sie hören beim Einrasten ein Klick-Geräusch. Erst dann ist das Gerät betriebsbereit.
- Verarbeiten Sie keine verdorbenen oder zu lange gelagerten Nahrungsmittel. Lagern Sie die verpackten Nahrungsmittel wie gewohnt. Das Gerät kann den schlechten Zustand überlagerter oder falsch gelagerter Nahrungsmittel nicht rückgängig machen. Es kann den Verfallsprozess lediglich verlangsamen.

Tipps für beste Ergebnisse

- Bevor Sie frischen Fisch verpacken, entfernen Sie unbedingt die Innereien.
- Streichen Sie überschüssige Luft vorsichtig aus dem Folienbeutel, bevor Sie mit dem Vakuuervorgang beginnen, um den Vakuuervorgang zu optimieren und die Vakuumpumpe nicht zu überlasten.
- Sie können mit dem Gerät z. B. auch Streichhölzer, Erste-Hilfe-Taschen, Kleidungsstücke verpacken, um diese Gegenstände vor Feuchtigkeit (z. B. beim Campen) zu schützen. Silberschmuck können Sie durch Vakuumieren weitgehend vor dem Anlaufen schützen.

ACHTUNG: Niemals brennbare Flüssigkeiten (Beispiel: Alkoholische Getränke, Löse-mittel) vakuumieren. Durch den Unterdruck verdampfen große Mengen der Flüssigkeit, wodurch sich ein gefährliches explosives Gemisch bilden kann und das Gerät kann beschädigt werden.

- Packen Sie scharfkantige, harte Gegenstände wie z. B. Fischgräten oder Muscheln vor dem Vakuumieren im Folienbeutel sorgfältig in ein Küchentuch. Die scharfen Kanten können sonst beim Vakuumieren den Folienbeutel einreißen und somit ein Vakuum verhindern. Alternativ verwenden Sie einen Behälter.
- Die Seitenränder für die Beutel können mit dem Gerät nicht verschweißt werden. Die Seitennähte der Folien sind speziell zur Verwendung mit dem Gerät verschweißt. Selbst verschweißte Seitennähte werden nicht ausreichend dicht.
- Sie können nur Behälter ODER Beutel vakuumieren. Beides gleichzeitig ist nicht möglich.
- Legen Sie eine Filtertüte auf pulverige oder sehr feinkörnige Nahrungsmittel, bevor Sie die Nahrungsmittel vakuumieren. Dadurch kann die Vakuumpumpe keine Nahrungsmittelteile ansaugen.
- Zum Erstellen von Eisakkus für Ihre Kühlbox oder als Eis-Pack für Verletzungen füllen Sie einen Folienbeutel zu 2/3 mit Wasser und versiegeln Sie den Folienbeutel.

ACHTUNG: Nehmen Sie hierzu nur die Seal Only Taste und nicht die Vakuum Seal Taste! Achten Sie darauf, dass Sie kein Wasser auf dem Gerät verschütten.

- Schaumige Nahrungsmittel und Getränke sind zum Vakuumieren nicht geeignet. Beispiel: Gebäck aus/mit Eischnee.

Haltbarkeits-Tabelle

Lebensmittel	normale Aufbewahrung*	vakuumverpackt*
frisches rohes Fleisch	3 Tage	9 Tage
gekochtes Fleisch	5 Tage	15 Tage
frischer Fisch	2 Tage	5 Tage
Früchte und Gemüse	5 Tage	15-21 Tage
Würstchen/Schinken	7 Tage	20 Tage
Suppe	2 Tage	10 Tage
Sahnegebäck	2 Tage	8 Tage
Brot	2 Tage	8 Tage
Reis/Nudeln/Kaffee/Tee	180 Tage	365 Tage

* Aufbewahrung im Kühlschrank bei 3-5 °C

Lebensmittel	Aufbewahrung	normal verpackt	evakuuiert
frische Beeren	Kühlschrank	1-2 Tage	10 Tage
harter geöffneter Käse	Kühlschrank	3-4 Monate	6-8 Monate
Kaffeebohnen	Kühlschrank	2 Wochen	2 Jahre
gemahlener Kaffee	Schrank	2 Jahre	3 Jahre
Kekse (verpackt)	Schrank	2 Monate	6 Monate
Fisch (mager)	Gefrierfach	6-8 Monate	2 Jahre
Schmorfleisch (Rind)	Gefrierfach	6-9 Monate	3 Jahre
Geflügel (ganzes Huhn)	Gefrierfach	12 Monate	3 Jahre
Rinderhack	Gefrierfach	2-3 Monate	1 Jahr
Nüsse	Gefrierfach	6-12 Monate	2 Jahre
Nudeln (ungekocht)	Schrank	2 Jahre	3 Jahre
Reis (ungekocht)	Schrank	6 Monate	2 Jahre
Zucker	Schrank	2 Jahre	3 Jahre
frisches Gemüse	Gefrierfach	10 Monate	3 Jahre

Überhitzungsschutz

Ein Überhitzungsschutz schaltet das Gerät bei Überhitzung automatisch aus. Das Gerät arbeitet dann zunächst nicht mehr. Diese Schutzfunktion bewahrt Ihr Gerät vor Schäden durch Überlastung und kann ansprechen, wenn Sie viele Vakuumiervorgänge in zu kurzer Zeit gestartet haben oder bei Raumtemperaturen über 35 °C arbeiten. Auch Überspannungen in der Stromversorgung können den Überhitzungsschutz aktivieren.

Sollte der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet haben, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie mindestens 20 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder normal in Betrieb nehmen.

Bedienung

**WARNUNG – Erstickungsgefahr! Niemals kleine Kinder mit den Folien, Beuteln oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!
Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes spielen lassen.**

Wenn Sie Flüssigkeiten oder sehr flüssige Nahrungsmittel verpacken wollen (Getränke, Soße, Suppe und Ähnliches), dann frieren Sie die Nahrungsmittel vor dem Vakuumieren ein. **Achten Sie unbedingt darauf, dass die Vakuumpumpe die Flüssigkeit nicht ins Innere des Geräts saugen kann.** Wenn eine Flüssigkeit angesaugt wird, dann drücken Sie **SOFORT** die STOP-Taste und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Reinigen und trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig.

Verschütten Sie keine Flüssigkeiten auf dem Gerät. Betreiben Sie das Gerät nicht auf nassen oder feuchten Oberflächen. Wenn Flüssigkeiten auf oder unter das Gerät gelaufen sind, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden.

Verwenden Sie nur die zum Vakuumieren vorgesehenen Folien und Behälter mit dem Gerät. Ungeeignete Folien können an den Geräteteilen haften und verkohlen. Ungeeignete oder beschädigte Behälter können platzen, wodurch Bruchstücke herumfliegen könnten. Auch können die Nahrungsmittel durch Splitter ungenießbar werden. Kontrollieren Sie die Vakuumier-Behälter vor jeder Verwendung auf Beschädigungen.

Das Gerät betriebsbereit machen

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Teilen oder den Folien/Beuteln spielen lassen.

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Verpackungsmaterial) im Inneren des Gerätes liegen oder kleben. Die Dichtungsringe sowie Schweißband und Schweißdichtung müssen sauber und eben sein, da andernfalls kein Vakuum erzeugt werden kann und/oder die Beutel nicht luft dicht verschlossen werden können.
2. Das Netzkabel befindet sich in einem Fach unter dem Boden des Geräts. Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und legen Sie es in die Kabelführung an der Rückseite des Gerätebodens ein.
3. Stellen Sie das Gerät auf einer ausreichend großen, trockenen Arbeitsfläche auf (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘). Achten Sie darauf, dass Sie ausreichend Platz vor dem Gerät haben, damit Sie die Folienbeutel vor dem Gerät ablegen können.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose für 230 V, 50 Hz, Wechselstrom (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘). Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Den Folienschneider verwenden

An der Rückseite des Geräts ist ein Folienschneider angebracht, der Ihnen das saubere Schneiden der Beutel leicht macht. Sie sollten den Folienschneider bei der Arbeit mit dem Gerät bevorzugen, da ausgefranste und schräge Kanten den Vakuumiervorgang behindern und eine luftdichte Versiegelung verhindern können.

1. Schieben Sie den Schieber auf der Schneideleiste bis zum Anschlag an die Seite. Öffnen Sie dann die Schneideleiste. Drücken Sie dazu die schwarzen Griffe auf beiden Seiten nach hinten.
2. Legen Sie die Folie zwischen Schneideleiste und Gerätesockel ein. Klappen Sie die Schneideleiste dann wieder zu, bis sie auf beiden Seiten hörbar einrastet.
3. Schieben Sie den Schieber auf der Schneideleiste in die jeweils gegenüberliegende Ecke.
4. Ziehen Sie die fertig geschnittene Folie unter der Schneideleiste heraus.



Versiegeln eines Folienbeutels – den Beutelboden verschließen

Wenn Sie größere Mengen verarbeiten, dann warten Sie zwischen den einzelnen Schweißvorgängen etwa 30 Sekunden bei geöffnetem Deckel, um eine Überhitzung zu vermeiden.

WICHTIG: Verwenden Sie zum Einschweißen der Lebensmittel nur speziell dafür vorgesehene Folien/Folienbeutel. Andere Beutel schmelzen durch die hohen Temperaturen auf dem Schweißband und können Schweißband und Schweißdichtung durch Kunststoffrückstände beschädigen.

1. Schneiden Sie ein nicht zu kurzes Stück Folie von der Rolle ab. Um eine glatte, gerade Kante zu bekommen, sollten Sie dafür den Folienschneider des Geräts verwenden (siehe: ‚Den Folienschneider verwenden‘).

HINWEIS: Denken Sie daran, dass nach dem Füllen des Folienbeutels mindestens 8 cm Folie über der Beutelfüllhöhe zum Versiegeln leer bleiben müssen. Diese 8 cm Folienlänge werden zum Vakuumieren gebraucht. Wenn Sie mit einer Folie von der Foliensrolle beginnen, dann werden außerdem mindestens 2 cm Folie für die untere Schweißnaht des Beutels gebraucht.

2. Machen Sie das Gerät betriebsbereit (siehe: ‚Das Gerät betriebsbereit machen‘). Drücken Sie dann die Öffnungstasten an beiden Außenseiten des Geräts und öffnen den Deckel (siehe **Abb. A**).

3. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungen (Dichtungsringe, Schweißdichtung) sauber sind und keine Fremdkörper auf dem Schweißband kleben. Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale richtig eingelegt ist.

4. Legen Sie eines der offenen Enden der Folie über die Schweißdichtung. Zum Versiegeln des Beutelbodens reicht es, wenn die Folie über die weiße Schweißdichtung reicht (**Abb. B**). Die Folie muss nicht bis über den schwarzen Dichtungsringring in die Vakuumkammer reichen, da beim Versiegeln des Beutelbodens kein Vakuum erzeugt werden kann.

WICHTIG: Um eine luftdichte Schweißnaht zu erhalten, muss die Folie absolut sauber und trocken sein. Außerdem muss die Folie glatt und ohne Falten auf der Schweißdichtung liegen.

5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Deckel an den im Bild markierten Stellen (**Abb. C**) fest nach unten, bis der Deckel auf beiden Seiten eingerastet und fest verschlossen ist. Achten Sie darauf, dass der Deckel sicher verschlossen und eingerastet ist. Erst dann ist das Gerät betriebsbereit.

6. Drücken Sie die Taste Seal Only (**Abb. D**). Das Gerät beginnt



Abbildung A



Abbildung B



Abbildung C



Abbildung D

zu arbeiten. Die Kontrollleuchte der Versiegelung leuchtet rot. Der Beutelboden wird verschweißt. Sobald der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, erlischt die Kontrollleuchte.

HINWEIS: Wenn das Gerät nicht arbeitet, sobald Sie die Taste gedrückt haben, dann vergewissern Sie sich, dass Sie den Deckel richtig verschlossen haben.

7. Drücken Sie die beiden Öffnungstasten an den Außenseiten des Geräts, um den Deckel wieder zu öffnen (**Abb. E**) und entnehmen Sie den Folienbeutel.

WICHTIG: Das Schweißband des Geräts kann nach mehrfachem Betrieb heiß werden. Achten Sie direkt nach einem Schweißvorgang darauf, dass keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf das Schweißband kommen und dass Sie nicht mit dem Schweißband in Berührung kommen.

8. Prüfen Sie, ob die Schweißnaht gleichmäßig ist. Die Schweißnaht muss glatt sein und darf keine Falten haben. Sollte das nicht der Fall sein, dann setzen Sie einfach eine weitere Schweißnaht darüber.



Abbildung E

Vakuuieren im Folienbeutel

1. Nachdem Sie den Beutelboden versiegelt haben und geprüft haben, ob die Schweißnaht gleichmäßig und dicht ist, können Sie den Beutel füllen. Lesen Sie dazu auch die Tipps im Abschnitt ‚Tipps für beste Ergebnisse‘.

HINWEIS: Sie sollten den Folienbeutel nie zu voll füllen. Lassen Sie ca. 8 cm Folie oberhalb der Lebensmittel frei. Anderenfalls kann kein Vakuum erzeugt werden. Frieren Sie feuchte Lebensmittel kurz an (1 bis 2 Stunden). Beim Vakuumvorgang kann dadurch keine Feuchtigkeit angesaugt werden und die Lebensmittel werden nicht gedrückt.

2. Prüfen Sie, ob die Tropfschale richtig eingelegt ist. Der Rand der Tropfschale darf nicht über den Rand des Dichtungsringes herausragen.

3. Legen Sie die offene Seite des Folienbeutels über die Schweißdichtung. Zum Vakuumieren muss die Folie über die Schweißdichtung und den unteren Rand des Dichtungsringes in die Vakuumkammer reichen (**Abb. F**). Anderenfalls kann kein Vakuum erzeugt werden.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass weder Lebensmittelteile noch Fett oder Flüssigkeiten im Versiegelungsbereich sind, da die Schweißnaht sonst nicht dicht wird.

4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Deckel an den markierten Stellen (**Abb. G**) fest nach unten, bis der Deckel auf beiden Seiten hörbar einrastet. Erst wenn der Deckel fest verschlossen ist, ist das Gerät betriebsbereit.



Abbildung F



Abbildung G

5. Drücken Sie die Taste Vacuum Seal (**Abb. H**). Das Gerät beginnt hörbar zu arbeiten. Die Kontrollleuchte der Vakuumpumpe leuchtet grün. Die Luft wird aus dem Folienbeutel gesaugt und die Folie schmiegt sich an den Inhalt des Beutels. Wurde ein ausreichendes Vakuum erzeugt, dann leuchtet zusätzlich die Kontrollleuchte der Versiegelung und der Folienbeutel wird verschweißt. Ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen, dann erlöschen beide Kontrollleuchten.



Abbildung H

6. Drücken Sie die Öffnungstasten auf beiden Außenseiten des Gerätes, um den Deckel zu öffnen (**Abb. I**). Entnehmen Sie den Folienbeutel.



Abbildung I

WICHTIG: Das Schweißband des Gerätes kann nach mehrfachem Betrieb heiß werden. Achten Sie direkt nach einem Schweißvorgang darauf, dass keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf das Schweißband kommen und dass Sie Schweißband nicht berühren.

das

7. Prüfen Sie, ob die Schweißnaht gleichmäßig ist. Die Schweißnaht ist dann voraussichtlich dicht, wenn Sie glatt und faltenfrei ist. Wenn Sie Zweifel haben, dann setzen Sie eine weitere Schweißnaht über die erste. Verwenden Sie dafür die Taste Seal Only.

HINWEIS: Wenn das Gerät auch nach 30 Sekunden kein Vakuum erzeugen kann, schaltet das Gerät automatisch ab. Prüfen Sie in diesem Fall ob der Folienbeutel ein Loch hat und ob der Folienbeutel richtig eingelegt ist. Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte warten Sie ca. 30 Sekunden nach jedem Vakuuervorgang mit geöffnetem Deckel bevor Sie einen weiteren Vorgang starten.

8. Wenn Flüssigkeit oder Nahrungsmittelteile in der Tropfschale sind, dann reinigen Sie die Tropfschale vor dem nächsten Vakuuervorgang. Sie können die Tropfschale dazu herausnehmen.

9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, sobald Sie das Gerät längere Zeit nicht mehr benutzen.

Vakuuieren im Behälter

Geeignete Gastrobäck Vakuuier-Behälter sind separat im Handel erhältlich.

WARNUNG: Verwenden Sie nur spezielle Vakuuier-Behälter zum Vakuuieren. Kontrollieren Sie den Behälter vor jedem Vakuuervorgang sorgfältig auf Beschädigungen (Risse, Sprünge oder Kratzer). Ungeeignete oder beschädigte Gläser oder Kunststoffbehälter können durch den entstehenden Unterdruck platzen und zu erheblichen Verletzungen führen. Verzehren Sie keine Nahrungsmittel, die in einem geplatzten Behälter waren. Eventuell enthaltene Splitter könnten zu schweren Verletzungen führen.

1. Machen Sie das Gerät betriebsbereit (siehe: ‚Das Gerät betriebsbereit machen‘). Verschließen Sie den Deckel des Gerätes. Der Deckel muss auf beiden Seiten des Gerätes hörbar einrasten.

2. Nehmen Sie den mitgelieferten Vakuumschlauch und stecken Sie das schmale Anschlussstück in den Vakuumanschluss an der rechten Außenseite des Geräts (siehe **Abb. J**). Der Vakuumschlauch muss fest sitzen und darf nicht abrutschen.



Abbildung J

3. Füllen Sie den Behälter.

WICHTIG: Überfüllen Sie den Behälter nicht und lassen Sie mindestens 3 cm unter dem Deckelrand frei.

4. Setzen Sie das breite Anschlussstück des Vakuumschlauchs über den schwarzen Gummiverschluss am Deckel des Behälters. Drücken Sie das Anschlussstück leicht an den Deckel, so dass es mit dem Deckel luftdicht abschließt (**Abb. J**).

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass das Anschlussstück richtig in der Vertiefung des Deckels aufliegt und mit der Deckeloberfläche abschließt.

5. Drücken Sie die Taste Vacuum Seal (**Abb. K**). Die Vakuumpumpe beginnt hörbar zu arbeiten. Die Kontrollleuchte der Vakuumpumpe leuchtet grün. Nach einigen Sekunden leuchtet die rote Kontrollleuchte der Versiegelung auf. Wenn der Vakuumiervorgang abgeschlossen ist, dann verlöschen beide Kontrollleuchten. Die Lebensmittel sind jetzt im Behälter vakuumverpackt.



Abbildung K

6. Nehmen Sie den Vakuumschlauch vom Behälter ab. Wenn Sie weitere Behälter verschließen wollen, dann warten Sie mindestens 2 Minuten, bis das Gerät wieder abgekühlt ist und wiederholen Sie den Vorgang dann.

HINWEIS: Wenn Sie die Lebensmittel aus dem Behälter nehmen wollen, dann ziehen Sie die schwarze Gummidichtung am Deckel des Behälters leicht zur Seite. Dadurch strömt hörbar Luft in den Behälter. Danach können Sie den Behälter öffnen.

7. Wenn Sie keine Behälter mehr vakuumieren wollen, dann ziehen Sie das Anschlussstück des Vakuumschlauches einfach nach oben aus dem Vakuumanschluss des Gerätes.

Hilfe bei Problemen

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier in folgender Tabelle Lösungen.

Problem	Die einfache Lösung
Das Gerät arbeitet nicht, wenn es eingeschaltet wird	<ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie, ob das Gerät richtig an die Stromversorgung angeschlossen ist. Zum Testen der Steckdose schließen Sie ein anderes Gerät an.
	<ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie, ob Netzstecker und Netzkabel in Ordnung sind. Sollten diese beschädigt sein, dann setzen Sie sich mit einer autorisierten Kundendienststelle in Kontakt.
	<ul style="list-style-type: none">• Das Gerät schaltet sich bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät versiegelt den Beutelboden nicht	<ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie, ob der Folienbeutel korrekt angelegt ist (siehe: ‚Versiegeln eines Folienbeutels‘) und ob die Folie an der Versiegelungsfläche trocken und sauber ist und flach auf der Schweißdichtung liegt.
Es bleibt zu viel Luft im Folienbeutel	<ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie ob:<ul style="list-style-type: none">- der Folienbeutel korrekt angelegt ist (siehe: ‚Vakuuieren im Folienbeutel‘) und ob das Ende des Folienbeutels bis in die Vakuumkammer reicht.- die Dichtungen sauber und unbeschädigt sind.- Nahrungsmittelteile im Folienbeutel über der Schweißdichtung liegen.- der Folienbeutel ein Loch hat. Dies prüfen Sie, indem Sie den verschweißten Beutel unter Wasser halten. Wenn bei leichtem Druck auf den Beutel Luft entweicht, dann verschweißen Sie den Beutel neu oder füllen Sie die Lebensmittel in einen neuen Folienbeutel um.
Das Gerät versiegelt die Folienbeutel nicht korrekt	<ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie ob:<ul style="list-style-type: none">- der Folienbeutel korrekt angelegt ist (siehe: ‚Vakuuieren im Folienbeutel‘).- Dichtungen und Schweißband sauber sind.- Nahrungsmittelteile im Folienbeutel über der Schweißdichtung liegen
	<ul style="list-style-type: none">• Wenn die Schweißdichtung zu heiß wird, dann schmilzt der Folienbeutel. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen.

	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen und versuchen Sie es dann erneut.
Es entsteht kein Vakuum im Behälter	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie ob: <ul style="list-style-type: none"> - der Vakuumschlauch unbeschädigt ist und korrekt am Gerät und am Behälter angeschlossen ist (siehe: ‚Vakuumieren im Behälter‘). - der Deckel des Behälters richtig geschlossen ist und die schwarze Gummidichtung auf dem Behälterdeckel richtig in der Öffnung des Deckels befestigt ist. - die schwarze Gummidichtung brüchig ist oder Löcher hat. - der Behälter überfüllt ist. Lassen Sie mindestens 3 cm Freiraum unter dem Deckelrand!
Der Folienbeutel verliert sein Vakuum nach dem Versiegeln	<ul style="list-style-type: none"> • Durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit in der Schweißnaht kann die Schweißnaht undicht werden. Öffnen Sie den Beutel, reinigen Sie die Folienbeutel-Innenseite an der Schweißnaht und versiegeln Sie den Folienbeutel erneut.
	<ul style="list-style-type: none"> • Einige Lebensmittel (wie z. B. frische Früchte und Gemüse) können gären und natürliche Gase freisetzen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Mangelnde Kühlung oder wechselnde Temperaturen können Lebensmittel verderben.
	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob der Beutel beschädigt ist. Halten Sie den Beutel dazu unter Wasser und drücken Sie etwas auf den Beutel. Wenn Luft entweicht, ist der Beutel undicht. In diesem Fall verschweißen Sie den Beutel neu oder füllen Sie die Lebensmittel in einen neuen Folienbeutel um.
Der Behälter verliert das Vakuum	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob: <ul style="list-style-type: none"> - die Gummidichtung brüchig ist oder Löcher hat. - die Dichtung am Behälterdeckelrand richtig sitzt, verschmutzt oder beschädigt ist.

Pflege und Reinigung

WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie ein paar Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Fassen Sie kurz nach dem Betrieb nicht auf das Schweißband. **Achten Sie darauf, dass das Gerät für kleine Kinder stets unzugänglich ist.**

Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten ins Innere des Geräts eindringen. Niemals Flüssigkeiten über das Gerät gießen. Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Stellen Sie das Gerät nicht auf nasse oder feuchte Oberflächen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab.

Niemals Scheuermittel oder andere Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Geräts verwenden. Die Oberflächen würden dadurch beschädigt. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf dem Schweißband festbacken und verkohlen. Achten Sie besonders darauf, die Dichtungen und das Schweißband beim Reinigen nicht zu beschädigen.

1. Nehmen Sie die Tropfschale aus der Vakuumkammer und reinigen Sie die Tropfschale in warmer Spülmittellösung.
2. Feuchten Sie ein Tuch oder Schwamm mit warmer Spülmittellösung leicht an. Achten Sie unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft, wenn Sie damit (wenn notwendig) die Außenseiten des Geräts und das Netzkabel reinigen.
3. Arbeiten Sie beim Reinigen der Geräte-Innenseiten (Dichtungen, Schweißband) mit besonderer Vorsicht, um die Dichtungen nicht zu beschädigen. Wischen Sie die Innenseiten ebenfalls mit einem feuchten Tuch ab.
4. Trocknen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig ab und lassen Sie die Bauteile an der Luft trocknen.
5. Legen Sie die Tropfschale wieder im Gerät ein und schließen Sie den Deckel.

Aufbewahrung

WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen (siehe ‚Pflege und Reinigung‘).

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. **Niemals** das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. **Niemals** am Netzkabel ziehen oder reißen. Im Boden des Gerätes ist ein Kabelschacht mit Halterungen, um die Sie das Kabel vorsichtig wickeln können.

Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

Niemals die Bauteile oder Zubehöre (Tropfschale, Vakuumschlauch) des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Teile des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

Entsorgungshinweise

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · D-21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de