



# ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



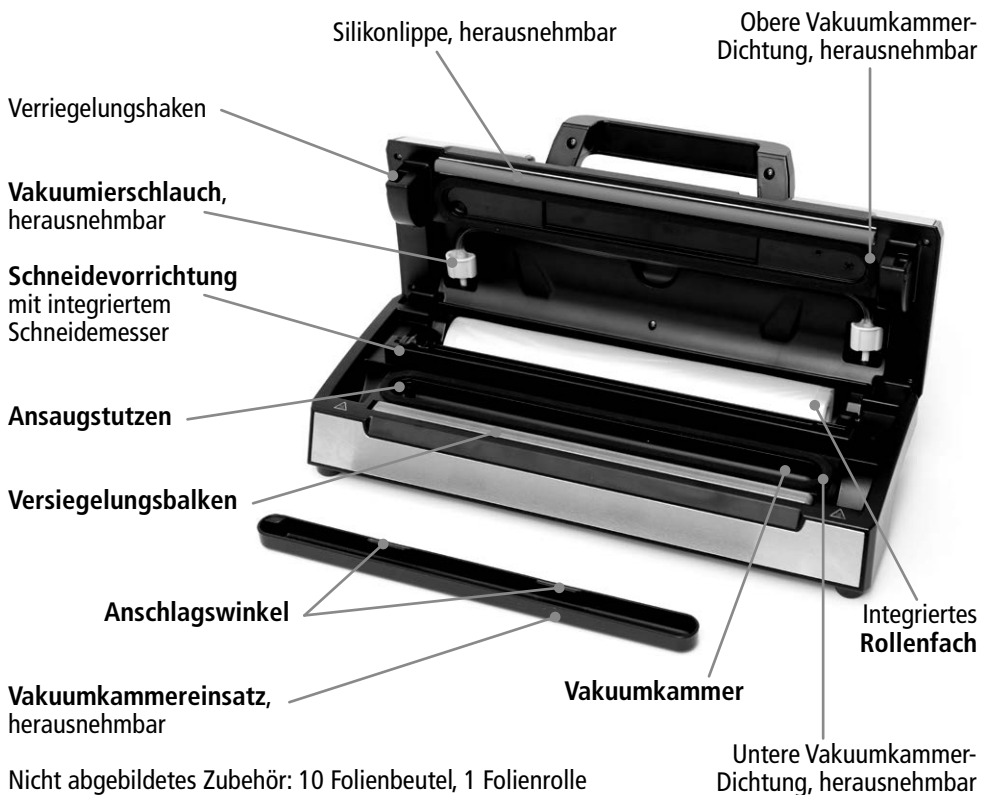
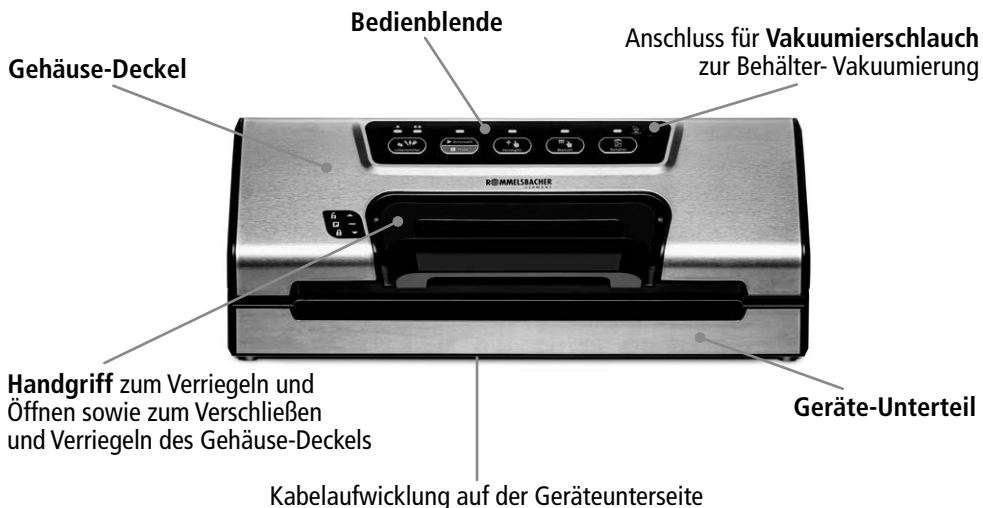
**VAC 385**  
Vakuumierer  
Vacuum sealer

# Inhaltsverzeichnis

<b>Produktbeschreibung</b> .....	4
<b>Bedienblende</b> .....	5
<b>Für Ihre Sicherheit</b> .....	6
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	6
Sicherheitshinweise zu Gebrauch des Gerätes .....	7
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	7
<b>Einleitung</b> .....	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	8
Technische Daten .....	8
Lieferumfang .....	8
Verpackungsmaterial .....	8
Entsorgungshinweise .....	8
<b>Einstellung bei Nichtbenutzung</b> .....	9
<b>Inbetriebnahme</b> .....	9
Wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme .....	9
<b>A. Automatisches Vakuumieren und Versiegeln</b> .....	9
1. Gerät zur Verarbeitung vorbereiten .....	9
2. Betriebsmodus wählen .....	10
3. Automatik-Programm starten .....	10
<b>B. Manuelles Vakuumieren und Versiegeln</b> .....	11
1. Gerät zur Verarbeitung vorbereiten .....	11
2. Betriebsmodus wählen .....	11
3. Manuelles Vakuumieren starten .....	11
4. Manuelles Versiegeln starten .....	12
<b>C. Erstellen von Beuteln aus einer Folienrolle</b> .....	12
1. Gerät zur Verarbeitung vorbereiten .....	12
2. Einlegen der Folienrolle .....	12
3. Zuschneiden des Beutels .....	12
4. Versiegelung vorbereiten .....	13
5. Automatik-Programm starten .....	13
<b>D. Vakuumieren von Lebensmitteln in Behältern</b> .....	13
1. Gerät zur Verarbeitung vorbereiten .....	13
2. Vakuumschlauch entnehmen .....	14
3. Vakuumschlauch anschließen .....	14
4. Behälter-Vakuumierung starten .....	14
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	15
<b>Wartung</b> .....	15
<b>Aufbewahrung des Gerätes</b> .....	15
<b>Zubehör</b> .....	16
<b>Tipps für das Vakuumieren</b> .....	16
<b>Aufbewahrungszeiten</b> .....	17
<b>Fehlerbehebung</b> .....	18
<b>Service und Garantie</b> .....	34

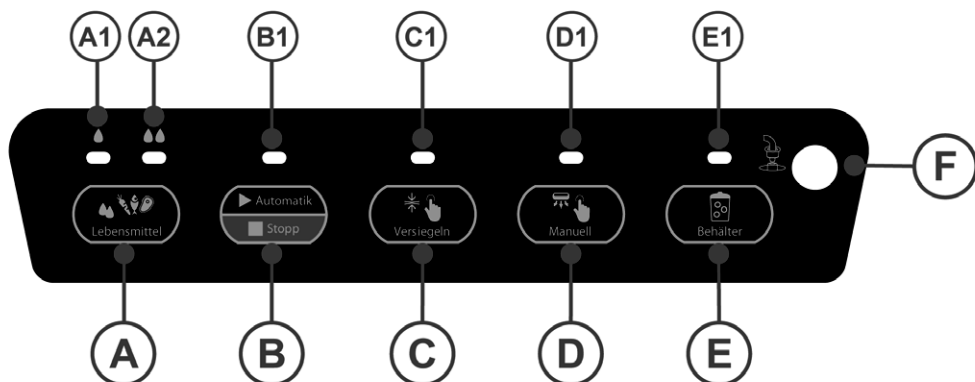
<b>Product description</b> .....	21
<b>Control panel</b> .....	22
<b>For your safety</b> .....	23
General safety advices .....	23
Safety instructions for operating the appliance.....	24
<b>Prior to initial use</b> .....	24
<b>Introduction</b> .....	25
Intended use .....	25
Technical data .....	25
Scope of supply .....	25
Packing material .....	25
Disposal/recycling .....	25
<b>Storage position</b> .....	26
<b>Operating the appliance</b> .....	26
Important notes for operation .....	26
<b>A. Automatic vacuuming and sealing</b> .....	26
1. Preparing the appliance for operation .....	26
2. Selecting operating mode .....	27
3. Starting the automatic programme.....	27
<b>B. Manual vacuuming and sealing</b> .....	28
1. Preparing the appliance for operation .....	28
2. Selecting operating mode .....	28
3. Starting manual vacuuming .....	28
4. Starting manual sealing .....	29
<b>C. Making bags from a foil roll</b> .....	29
1. Preparing the appliance for operation .....	29
2. Placing the foil roll .....	29
3. Cutting to size .....	29
4. Preparing for sealing .....	30
5. Starting the automatic programme .....	30
<b>D. Vacuuming of food in containers</b> .....	30
1. Preparing the appliance for operation .....	30
2. Removal of connection hose .....	31
3. Plugging of connection hose .....	31
4. Vacuuming the container .....	31
<b>Cleaning and care</b> .....	32
<b>Maintenance</b> .....	32
<b>Storage of the appliance</b> .....	32
<b>Accessory</b> .....	33
<b>Tips for vacuum sealing</b> .....	33
<b>Storage times</b> .....	34
<b>Troubleshooting</b> .....	35



## Produktbeschreibung



## Bedienblende

Das Gerät ist mit leicht bedienbaren Drucktasten ausgestattet. Durch leichtes Drücken auf die jeweilige Taste wird die Funktion hörbar aktiviert.



	Taste / Kontrolllampe	Funktion
A	Taste <b>Lebensmittel</b>	Zum Anwählen des Betriebsmodus für trockene bzw. feuchte Lebensmittel
B	Taste <b>Automatik/Stopp</b>	Zum automatischen Vakuumieren und Versiegeln in einem Arbeitsschritt und zum vorzeitigen Stoppen des Gerätes während des Betriebs
C	Taste <b>Versiegeln</b>	Zum manuellen Erstellen einer Versiegelungsnaht
D	Taste <b>Manuell</b>	Zum manuellen Erzeugen eines Vakuums
E	Taste <b>Behälter</b>	Zum Vakuumieren von speziellen Vakuumierbehältern
F	Schlauchanschluss	Zum Anschließen des Vakuumschlauches (Schlauch befindet sich im Gehäuse-Deckel über dem Rollenfach)
A1	Kontrolllampe <b>trocken</b> 	Zeigt die Einstellung des Betriebsmodus für trockene Lebensmittel an
A2	Kontrolllampe <b>feucht</b> 	Zeigt die Einstellung des Betriebsmodus für feuchte Lebensmittel an
B1	Kontrolllampe <b>Automatik</b>	Zeigt den Betrieb der Funktion <b>automatisches Vakuumieren/Versiegeln</b> an
C1	Kontrolllampe <b>Versiegeln</b>	Zeigt den Betrieb der Funktion <b>manuelles Versiegeln</b> an
D1	Kontrolllampe <b>Manuell</b>	Zeigt den Betrieb der Funktion <b>manuelles Vakuumieren</b> an
E1	Kontrolllampe <b>Behälter</b>	Zeigt den Betrieb der Funktion <b>Behälter vakuumieren</b> an



**ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen und Verbrennungen verursachen!**

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem (z. B. sogenannte Funk- oder Smart-Steckdosen) betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!

- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

## Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



**VORSICHT: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Der Versiegelungsbalken wird während der Benutzung heiß. Berühren Sie diesen nicht!**

- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen!
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden!
- Gerät nicht am Handgriff tragen!
- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in die Vakuumkammer. Sollte Flüssigkeit in die Vakuumkammer eindringen, bitte mit einem Tuch entfernen! Der Vakuumkammereinsatz ist zur Reinigung entnehmbar.
- Gerät und Zubehörteile nur in trockenem Zustand verwenden!
- Vor der Reinigung des Gerätes immer den Netzstecker ziehen!
- Gerät vor Reinigung oder Transport immer abkühlen lassen!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel sowie Netzstecker nie in Wasser!
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen!
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!

## Vor dem ersten Gebrauch



**ACHTUNG: Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Klebänder, Werbe- und Verpackungsmaterial**

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter der Rubrik **Reinigung und Pflege** (S. 15).

## Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Vakuierer entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Vakuumieren von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch, im Büro) und im semi-professionellen Bereich (Angler, Jäger, Kleingastronomie etc.) bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

### Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	220 - 240 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	120 W
Ansaugleistung:	ca. 12 l/min
Unterdruck:	bis -0,8 bar
Maße Gerät (BxHxT),ca.:	40 x 10 x 17,5 cm

### Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 4)

1 Vakuierer VAC 385  
10 Folienbeutel  
1 Folienrolle

### Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



PE-HD



PE-LD



PP



PS

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

### Entsorgungshinweis



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



## Einstellung bei Nichtbenutzung

Bei Nichtbenutzung muss das Gerät leicht geöffnet mit entriegeltem Deckel in einer Parkposition aufbewahrt werden. Ansonsten können die Dichtungen Schaden nehmen.



### Position *Oben*

- Deckel ist entriegelt und kann geöffnet werden.



### Position *Mitte*

- Deckel in leicht geöffneter Parkposition.



### Position *Unten*

- Deckel ist verriegelt und Gerät ist betriebsbereit

## Inbetriebnahme




**VORSICHT: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**  
Der Versiegelungsbalken wird während der Benutzung heiß.  
Berühren Sie diesen nicht!

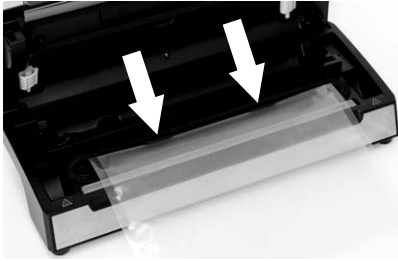
### Wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme

- Das Gerät ist für den Langzeitbetrieb ohne Zwischenpausen geeignet. Wir empfehlen jedoch, das Gerät nach 25 aufeinander folgenden Zyklen für mehrere Minuten abkühlen zu lassen.
- Achten Sie darauf, dass vor dem Gerät genügend Platz für den Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln ist.
- Beutel und Folienrollen sind in unterschiedlichen Breiten erhältlich. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Stellen Sie sicher, dass der zu verwendende Beutel mehrere cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel.
- Befüllen Sie den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. Der Bereich, in welchem die Versiegelungsnäht gesetzt werden soll, muss innen und außen sauber, trocken und frei von Lebensmittelresten sein.
- Für das Vakuumieren von druckempfindlichen Lebensmitteln empfehlen wir die Benutzung der Funktion **Manuelles Vakuumieren und Versiegeln** (siehe Punkt B).

## A. Automatisches Vakuumieren und Versiegeln

### 1. Gerät zur Verarbeitung vorbereiten




- Netzkabel komplett abwickeln.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken. Für kurze Zeit leuchten alle Kontrolllampen auf.
- Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Die Kontrolllampe  oberhalb der Taste **Lebensmittel** leuchtet.
- Handgriff nach oben klappen.
- Gehäuse-Deckel bis zum Anschlag öffnen.
- Vakuumkammereinsatz in die Vakuumkammer einsetzen.



- Platzieren Sie den befüllten Beutel mit dem offenen Beutelenende unterhalb der Anschlagswinkel des Vakuumkammereinsatzes.
- Anschließend den Gehäuse-Deckel schließen.
- Zum Verriegeln des Gehäuse-Deckels den Handgriff nach unten drücken, bis er einrastet.  
**Hinweis:** Hierbei kann es durch den Druckausgleich zu einem Quietsch-Geräusch kommen.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## 2. Betriebsmodus wählen



- Durch Drücken der Taste **Lebensmittel** kann der gewünschte Betriebsmodus angewählt werden. Die jeweilige Kontrolllampe zeigt die gewählte Einstellung an.
- Für trockene Lebensmittel die Einstellung .
- Für feuchte Lebensmittel die Einstellung .
- Standardmäßig ist die Einstellung  eingestellt.

## 3. Automatik-Programm starten



- Zum Start drücken Sie die Taste **Automatik/Stopp**.

**Hinweis:** Der Vorgang kann jederzeit durch erneutes Drücken der Taste **Automatik/Stopp** abgebrochen werden.

**Hinweis:** Das Gerät stoppt automatisch nach einer Minute Absaugzeit, sollte der Beutel nicht dicht sein.

- Das Gerät startet die Pumpe und entzieht dem Beutel Luft, so dass ein Vakuum entsteht. Die Kontrolllampe oberhalb der Taste **Automatik/Stopp** leuchtet.
- Nach erfolgtem Luftentzug stoppt die Pumpe und die Versiegelung des Beutels startet. Jetzt leuchtet zusätzlich die Kontrolllampe oberhalb der Taste **Versiegeln** auf.
- Sobald beide Kontrolllampe erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.
- Das Gerät wechselt in den Betriebs-Modus. Es leuchtet nur noch eine der beiden Kontrolllampen der Taste **Lebensmittel**.
- Zur Entnahme des Beutels den Handgriff nach oben klappen und den Gehäuse-Deckel bis zum Anschlag öffnen.
- Überprüfen Sie die Versiegelungsnaht. Eine korrekte Naht ist ein glatter, gerader Streifen ohne Falten.
- Nach der Benutzung Netzstecker ziehen und Gehäuse-Deckel in die Parkposition bringen.



**ACHTUNG:** Zum sicheren Ausschalten muss das Gerät nach jeder Benutzung durch Ziehen des Netzsteckers vom Stromnetz getrennt werden!

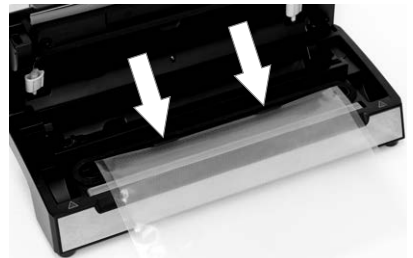
## B. Manuelles Vakuumieren und Versiegeln



**ACHTUNG:** Bei dieser Funktion wird je nach Betätigungsdauer nicht die gesamte Luft entzogen. Dies reduziert die Haltbarkeit der Lebensmittel. Die Tabelle *Aufbewahrungszeiten* in dieser Anleitung hat in diesem Fall keine Gültigkeit!

### 1. Gerät zur Verarbeitung vorbereiten




- Netzkabel komplett abwickeln.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken. Für kurze Zeit leuchten alle Kontrolllampen auf.
- Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Die Kontrolllampe  oberhalb der Taste **Lebensmittel** leuchtet.
- Handgriff nach oben klappen.
- Gehäuse-Deckel bis zum Anschlag öffnen.
- Vakuumkammereinsatz in die Vakuumkammer einsetzen.
- Platzieren Sie den befüllten Beutel mit dem offenen Beutelende unterhalb der Anschlagswinkel des Vakuumkammereinsatzes.
- Anschließend den Gehäuse-Deckel schließen.
- Zum Verriegeln des Gehäuse-Deckels den Handgriff nach unten drücken, bis er einrastet.  
**Hinweis:** Hierbei kann es durch den Druckausgleich zu einem Quietsch-Geräusch kommen.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.



### 2. Betriebsmodus wählen



- Durch Drücken der Taste **Lebensmittel** kann der gewünschte Betriebsmodus angewählt werden. Die jeweilige Kontrolllampe zeigt die gewählte Einstellung an.

- Für trockene Lebensmittel die Einstellung .
- Für feuchte Lebensmittel die Einstellung .
- Standardmäßig ist die Einstellung  eingestellt.

### 3. Manuelles Vakuumieren starten



- Zum Start drücken Sie die Taste **Manuell** und halten diese so lange gedrückt, bis das gewünschte Vakuum erreicht ist.

**Hinweis:** Durch mehrmaliges kurzes Drücken (Pulsieren) der Taste **Manuell** in Folge kann das Vakuum optimal bestimmt werden.

- Das Gerät startet die Pumpe, entzieht dem Beutel Luft und ein Vakuum entsteht. Die Kontrolllampe oberhalb der Taste **Manuell** leuchtet auf.
- Ist das gewünschte Vakuum erreicht, lassen Sie die Taste **Manuell** los. Die Kontrolllampe oberhalb der Taste **Manuell** leuchtet weiterhin.


## 4. Manuelles Versiegeln starten



- Zum Start der Versiegelung drücken Sie die Taste **Versiegeln**.
- Das Gerät startet die Versiegelung des Beutels. Die Kontrolllampe oberhalb der Taste **Manuell** erlischt. Die Kontrolllampe oberhalb der Taste **Versiegeln** leuchtet auf.
- Ist die Versiegelung abgeschlossen, erlischt die Kontrolllampe.
- Zur Entnahme des Beutels den Handgriff nach oben klappen und anschließend den Gehäuse-Deckel bis zum Anschlag öffnen.
- Versiegelungsnaht überprüfen. Eine korrekte Naht ist ein glatter, gerader Streifen ohne Falten.
- Nach der Benutzung Netzstecker ziehen und Gehäuse-Deckel in die Parkposition bringen.

## C. Erstellen von Beuteln aus einer Folienrolle

### 1. Gerät zur Verarbeitung vorbereiten

- Netzkabel komplett abwickeln.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken. Für kurze Zeit leuchten alle Kontrolllampen auf.
- Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Die Kontrolllampe  oberhalb der Taste **Lebensmittel** leuchtet.
- Handgriff nach oben klappen.
- Gehäuse-Deckel bis zum Anschlag öffnen.
- Vakuumkammereinsatz in die Vakuumkammer einsetzen.

### 2. Einlegen der Folienrolle



- Gehäuse-Deckel bis zum Anschlag öffnen.
- Schneidevorrichtung nach oben klappen.
- Legen Sie die Folienrolle in das Rollenfach und ziehen Sie ein Stück der Folie heraus.
- Schneidevorrichtung nach unten klappen.

### 3. Zuschneiden des Beutels



- Benötigte Länge an Folie von der Rolle abrollen.
- Schneiden Sie die Folie mit Hilfe der integrierten Schneidevorrichtung ab, indem Sie das Schneidmesser von einer Seite zur anderen bewegen.

## 4. Versiegelung vorbereiten

- Platzieren Sie eines der offenen Folienenden so auf dem Versiegelungsbalken, dass es an der Außenseite der Vakuunkammer-Dichtung anstößt.
- **Die Folie darf nicht auf der Dichtung liegen oder in die Vakuunkammer hineinragen.**
- Achten Sie unbedingt auf die korrekte Positionierung der Folie.
- Schließen und verriegeln Sie den Gehäuse-Deckel.  
**Hinweis:** Hierbei kann es durch den Druckausgleich zu einem Quietsch-Geräusch kommen.



## 5. Automatik-Programm starten



- Zum Start drücken Sie die Taste **Automatik/Stopp**.

**Hinweis:** Der Vorgang kann jederzeit durch erneutes Drücken der Taste **Automatik/Stopp** abgebrochen werden.

- Das Gerät startet die Pumpe und entzieht der Vakuunkammer Luft, Ein Vakuum entsteht, so dass der Gehäuse-Deckel mit hohem Druck auf das Unterteil gepresst wird. Die Kontrolllampe oberhalb der Taste **Automatik/Stopp** leuchtet.
- Nach erfolgtem Luftentzug stoppt die Pumpe und die Versiegelung des Folienendes startet. Jetzt leuchtet zusätzlich die Kontrolllampe oberhalb der Taste **Versiegeln** auf.
- Sobald beide Kontrolllampen erlöschen, ist der Vorgang abgeschlossen.
- Das Gerät wechselt in den Betriebs-Modus. Es leuchtet nur noch eine der beiden Kontrolllampen oberhalb der Taste **Lebensmittel**.
- Zur Entnahme des Beutels den Handgriff nach oben klappen und den Gehäuse-Deckel bis zum Anschlag öffnen.
- Überprüfen Sie die Versiegelungsnaht. Eine korrekte Naht ist ein glatter, gerader Streifen ohne Falten.
- Der Beutel kann jetzt zum Vakuumieren verwendet werden.
- Nach der Benutzung Netzstecker ziehen und Gehäuse-Deckel in die Parkposition bringen.

## D. Vakuumieren von Lebensmitteln in Behältern



**ACHTUNG: Benutzen Sie nur spezielle Vakuumierbehälter. Beachten Sie auch die Sicherheitshinweise, die den Behältnissen beiliegen!**

### 1. Gerät zur Verarbeitung vorbereiten

- Netzkabel komplett abwickeln.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken. Für kurze Zeit leuchten alle Kontrolllampen auf.
- Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Die Kontrolllampe oberhalb der Taste **Lebensmittel** leuchtet.
- Handgriff nach oben klappen.
- Gehäuse-Deckel bis zum Anschlag öffnen.
- Vakuunkammereinsatz in die Vakuunkammer einsetzen.

## 2. Vakuumschlauch entnehmen



- Der Vakuumschlauch befindet sich oberhalb des Rollenfachs im Gehäuse-Deckel.
- Nach Entnahme des Schlauchs das Gerät schließen und mit dem Handgriff verriegeln.

**Hinweis:** Hierbei kann es durch den Druckausgleich zu einem Quietsch-Geräusch kommen.

## 3. Vakuumschlauch anschließen



- Den ersten Adapteranschluss des Vakuumschlauchs geräteseitig in die Öffnung für die Behälter-Vakuumierung bis zum Anschlag fest einstecken.
- Den anderen Adapteranschluss in die Öffnung am Deckel des Vakuumbehälters fest einstecken.

**Hinweis:** Achten Sie auf den korrekten Sitz des Vakuumschlauches an beiden Anschlüssen!

## 4. Behälter-Vakuumierung starten



- Zum Start drücken Sie die Taste **Behälter**.

**Hinweis:** Durch Drücken der Taste **Automatik/Stopp** kann der Vorgang jederzeit abgebrochen werden.

**Hinweis:** Das Gerät stoppt automatisch nach einer Minute Absaugzeit, sollte der Behälter oder der Schlauch undicht sein.

- Das Gerät startet die Pumpe und entzieht dem Vakuumbehälter Luft. Ein Vakuum entsteht. Die Kontrolllampe oberhalb der Taste **Behälter** leuchtet während des Vakuumier-Vorgangs, die Kontrolllampe **trocken** bzw. **feucht** erlischt.
- Nach erfolgtem Luftentzug stoppt die Pumpe.
- Sobald die Kontrolllampe oberhalb der Taste **Behälter** erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.
- Das Gerät wechselt in den Betriebs-Modus. Es leuchtet je nach Einstellung die linke bzw. rechte Kontrolllampe der Taste **Lebensmittel**.
- Vakuumschlauch von Behälter und Gerät trennen.
- Nach der Benutzung Netzstecker ziehen und Gehäuse-Deckel in die Parkposition bringen.

## Reinigung und Pflege



- ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**  
• Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!



- ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**  
• Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!



- ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**  
• Vor der Reinigung Gerät vollständig abkühlen lassen!

- Vor der Reinigung des Gerätes oder des Zubehörs sorgfältig Hände waschen.
- Gerät und Vakuumkammer vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel reinigen. Sollte dabei Flüssigkeit in das Gerät eindringen, das Gerät keinesfalls an das Stromnetz anschließen, sondern unsere Servicestelle kontaktieren.
- Der Vakuumkammereinsatz kann zur einfacheren Reinigung herausgenommen werden. Er darf nur unter fließendem Wasser oder mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel gereinigt werden. Nicht in die Spülmaschine geben!
- Die Schaumstoff-Dichtungen sowie die Silikonlippe können zur Reinigung entnommen werden. Dichtungen bzw. Silikonlippe mit einem angefeuchteten Schwamm mit mildem Geschirrspülmittel reinigen.
- Dichtungen und Silikonlippe komplett trocknen lassen, bevor diese wieder in das Gerät eingebaut werden.
- Beim Zusammenbauen auf den korrekten Sitz der Dichtungen sowie Silikonlippe achten. Ein nicht ordnungsgemäßer Einbau beeinträchtigt die Funktion des Gerätes.



- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden.**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln.**
- **Kein Teil des Gerätes in der Spülmaschine reinigen!**

## Wartung

- Verschlossene, verformte oder beschädigte Dichtungen müssen ersetzt werden, damit eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes gewährleistet ist.
- Austausch-Dichtungen können direkt bei unserem Kundenservice (Kontaktdaten siehe Rückseite dieser Anleitung) bestellt werden.
- Dichtungen sind Verschleißteile und fallen somit nicht unter die Gerätegarantie.

## Aufbewahrung des Gerätes

- Um eine ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten, muss der Gehäuse-Deckel bei Nichtbenutzung mit dem Handgriff in die Parkposition gebracht werden. Andernfalls können die Dichtungen Schaden nehmen.
- Auch zur Aufbewahrung und Lagerung des Gerätes muss sich der Gehäuse-Deckel in der Parkposition befinden (siehe Seite 9).

## Zubehör

- Benutzen Sie nur Original Rommelsbacher Beutel/Rollen. Diese sind über den Fachhandel, unseren Onlineshop oder direkt über unsere Serviceabteilung erhältlich.
- Weiteres Zubehör zum Vakuumieren von Lebensmitteln in Behältern finden Sie im Fach- und Onlinehandel oder besuchen Sie unsere Internet-Seite [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de).
- Eine Auflistung verfügbaren Zubehörs finden Sie auf Seite 19/20 dieser Bedienungsanleitung.

## Tipps für das Vakuumieren

- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z. B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, die entsprechenden Stellen mit Küchenpapier auspolstern, um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.
- Um beim Vakuumieren von sehr feuchten Lebensmitteln ein Einsaugen von Flüssigkeiten zu verhindern, z. B. bei Fleisch oder blanchiertem Gemüse, können Sie diese zusätzlich in Frischhaltefolie wickeln oder ein Küchenpapier im Beutel vor der offenen Kante platzieren. So wird austretende Flüssigkeit aufgesaugt.
- Verderbliche Lebensmittel sofort nach dem Verpacken kühlen bzw. einfrieren.
- Vakuumierte Packungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Tiefkühler verteilen, um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
- Reste von Dosen oder vakuumiert gekauften Lebensmitteln können wieder vakuumiert werden. Beachten Sie die Hinweise zum Neu-Vakuumieren und zum Tiefkühlen wie beschrieben.
- Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden.
- Verderbliche Lebensmittel sind nach dem Erhitzen oder Auftauen zu konsumieren. Essen Sie verderbliche Lebensmittel nicht, wenn sie in der Raumtemperatur für mehr als ein paar Stunden zurückgelassen wurden. Dies ist dann besonders zu beachten, wenn die Lebensmittel mit einer angedickten Sauce angerichtet wurden, oder sich in einer sauerstoffarmen Umgebung (wie z. B. einem Vakuum) befinden.
- Lebensmittel nicht in heißem Wasser oder mit anderen Hitzequellen auftauen, es sei denn, es handelt sich um Flüssigkeiten (Suppen, Säfte usw.).
- Durch Vakuumieren wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängert. Solche mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumieren verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreide. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
- Früchte und Gemüse wie z. B. Äpfel, Bananen, Kartoffeln usw. müssen vor dem Vakuumieren geschält werden.
- Weiche und empfindliche Produkte (Fisch, Waldbeeren usw.) sollten Sie eine Nacht vorfrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und wieder in den Tiefkühler legen.
- Gemüse wie z. B. Broccoli, Blumenkohl und andere Kohlsorten sondern Gase ab, wenn sie frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für das Vakuumieren sollten Sie diese Lebensmittel blanchieren und dann im Tiefkühler lagern.
- Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z. B. Ihre Camping-Vorräte wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen und Kleidung sauber und trocken auf. Sie können Pfeifentabak länger aufbewahren. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird im Vakuum verhindert.



## Aufbewahrungszeiten

Lebensmittel	Aufbewahrungszeit unvakuumiert bis zu	Aufbewahrungszeit vakuumiert bis zu
<b>Gekühlte Lebensmittel (<math>5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}</math>)</b>		
Rotes Fleisch	4 Tage	9 Tage
Weißes Fleisch	3 Tage	9 Tage
Ganze Fische	3 Tage	5 Tage
Wild	3 Tage	7 Tage
Wurstwaren	15 Tage	40 Tage
Geschnittene Wurstwaren	6 Tage	25 Tage
Weichkäse	7 Tage	20 Tage
Hart- und Halbhartkäse	20 Tage	60 Tage
Gemüse	3 Tage	10 Tage
Früchte	7 Tage	20 Tage
<b>Gekochte und gekühlte Lebensmittel (<math>5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}</math>)</b>		
Gemüsepüree und -suppen	3 Tage	10 Tage
Teigwaren und Risotto	3 Tage	8 Tage
Siedefleisch und Braten	5 Tage	15 Tage
Gefüllte Torten (mit Creme und Früchten)	3 Tage	8 Tage
Öl zum Frittieren	15 Tage	40 Tage
<b>Tiefgekühlte Lebensmittel (<math>-18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}</math>)</b>		
Fleisch	6 Monate	20 Monate
Fisch	4 Monate	12 Monate
Gemüse	10 Monate	24 Monate
<b>Lebensmittel bei Raumtemperatur (<math>25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}</math>)</b>		
Brot	2 Tage	8 Tage
Verpackte Biskuits	6 Monate	12 Monate
Teigwaren	6 Monate	12 Monate
Reis	6 Monate	12 Monate
Mehl	5 Monate	12 Monate
Dörrobst	4 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	3 Monate	12 Monate
Tee in Pulver	6 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknete Produkte	2 Monate	12 Monate
Milchpulver	2 Monate	12 Monate

## Aufbewahrungszeiten

Diese Werte sind indikativ und von der einwandfreien Verpackung und Originalqualität der Lebensmittel abhängig. Sie beziehen sich ausschließlich auf die Verwendung von Originalzubehör (Beutel und Rollen). Für die Verwendung von Zubehör anderer Marken können keine Aussagen zur generellen Eignung oder zur Haltbarkeit der damit vakuumierten Lebensmittel gemacht werden. Auch kann in diesem Fall keine Haftung übernommen werden.

**Hinweis:** Verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank aufbewahren. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine „Konserve“, d. h. in ein bei Raumtemperatur stabiles Produkt.

**Hinweis:** Lebensmittel, die vakuumiert waren, erhitzt wurden oder noch immer vakuumiert bei Raumtemperatur liegen bleiben, sind anfällig für pathogene Mikroorganismen, die sich innerhalb weniger Stunden vermehren und bei Verzehr gesundheitsschädlich sein können.

## Fehlerbehebung

### Das Gerät funktioniert nicht

- Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.
- Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen.
- Das Gerät schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es 20 Minuten mit geöffnetem Gehäuse-Deckel abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut.
- Prüfen Sie, ob der Gehäuse-Deckel korrekt auf beiden Seiten eingerastet ist.

### Das Gerät stellt bei Beuteln kein ausreichendes Vakuum her

- Für ein korrektes Versiegeln muss das offene Ende des Beutels ganz in die Vakuumkammer hineinreichen.
- Prüfen Sie den Versiegelungsbalken, die Silikonlippe und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück.
- Prüfen Sie, ob der Gehäuse-Deckel korrekt auf beiden Seiten eingerastet ist.
- Kontrollieren Sie, ob der Beutel ein Loch hat.

### Das Gerät versiegelt die Beutel nicht korrekt

- Prüfen Sie, ob der Gehäuse-Deckel korrekt auf beiden Seiten eingerastet ist.
- Sollte der Versiegelungsbalken zu heiß werden und den Beutel schmelzen, klappen Sie den Gehäuse-Deckel hoch und lassen Sie den Versiegelungsbalken einige Minuten abkühlen.
- Dieses Gerät wird gemäß den aktuellen Sicherheitsvorschriften gefertigt. Bei Überhitzung schaltet das Gerät automatisch ab. Lassen Sie es 20 Minuten mit geöffnetem Gehäuse-Deckel abkühlen und versuchen Sie dann das Vakuumieren erneut.

### Der Beutel verliert sein Vakuum nach dem Versiegeln

- Undichte Stellen an der Versiegelungsnäht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite sowie den Versiegelungsbalken und versiegeln Sie erneut.
- Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung (Riss, Loch). Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.



**FOLIENROLLEN 15x600 cm**



VRS 1560

**FOLIENROLLEN 20x600 cm**



VRS 2060

**FOLIENROLLEN 30x600 cm**



VRS 3060

**FOLIENBEUTEL 30x40 cm**



VBS 304

**FOLIENBEUTEL 20x30 cm**



VBS 203

**FLASCHENVERSCHLUSS  
2er Set**



VFS 2



**VAKUUMIERBEHÄLTER SET**



VCK 525

**VAKUUMIERBEHÄLTER SET**



VCR 600

**VAKUUMIERBEHÄLTER 1,5 l**



VCR 150

**VAKUUMIERBEHÄLTER 2,5 l**



VCR 250

**VAKUUMIERBEHÄLTER**



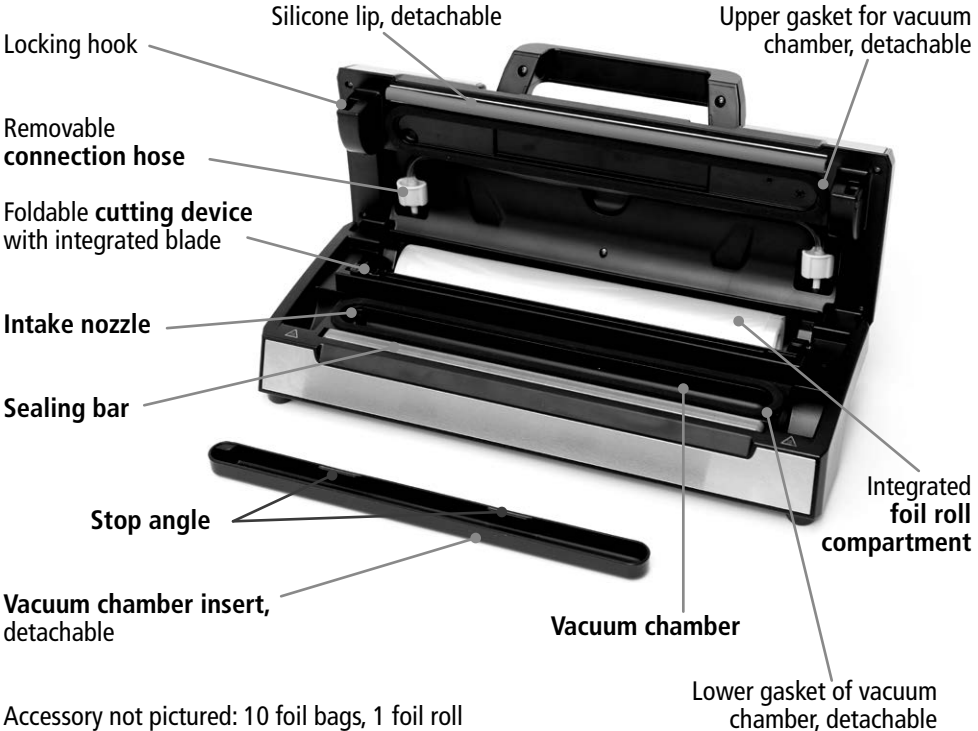
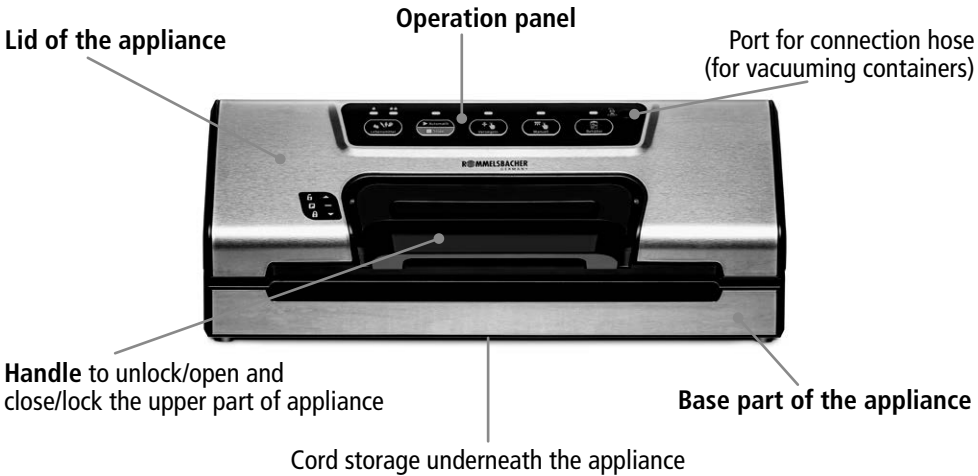
VCC 100 (1 Liter)  
VCC 150 (1,5 Liter)

**UNIVERSALVAKUUMDECKEL**



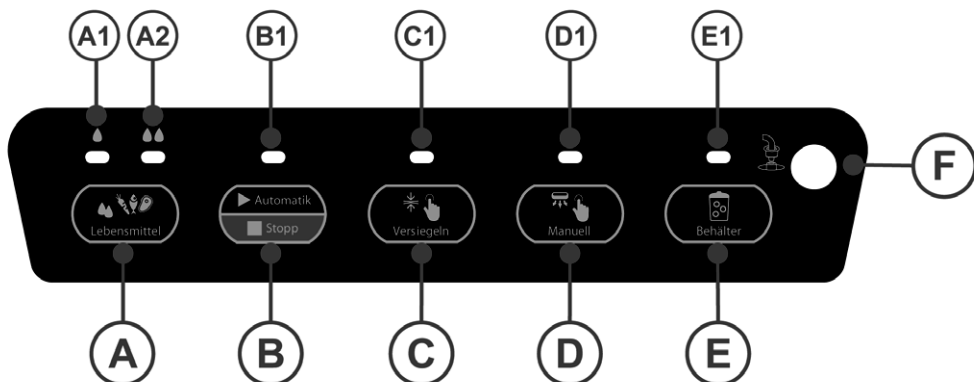
VDU 100 (100 mm Ø)  
VDU 125 (125 mm Ø)



**Product description**



## Control panel

The appliance is equipped with push-buttons which are easy to use. The function is activated by lightly pressing the relevant button.



	Button / Pilot lamp	Function
A	Button <b>Lebensmittel</b>	For adjusting the operation mode for dry resp. humid food
B	Button <b>Automatik/Stopp</b>	For automatic vacuuming and sealing in one step and for stopping the appliance during operation
C	Button <b>Versiegeln</b>	For manually producing a sealing seam
D	Button <b>Manuell</b>	For manually producing a vacuum
E	Button <b>Behälter</b>	For vacuuming special vacuuming containers
F	Port for connection hose	For connecting the connection hose
A1	Pilot lamp <b>dry</b> 	Indicates the setting of the operating mode for dry food
A2	Pilot lamp <b>humid</b> 	Indicates the setting of the operating mode for humid food
B1	Pilot lamp <b>Automatik</b>	Indicates the operation of the function <b>automatic vacuuming/sealing</b>
C1	Pilot lamp <b>Versiegeln</b>	Indicates the operation of the function <b>manual sealing</b>
D1	Pilot lamp <b>Manuell</b>	Indicates the operation of the function <b>manual vacuuming</b>
E1	Pilot lamp <b>Behälter</b>	Indicates the operation of the function <b>vacuuming of container</b>

## For your safety



**WARNING: Read all safety instructions and directives!**  
**Non-observance of the safety instructions and directives may cause electric shock, fire and/or serious injuries and burns!**

### General safety advices:

- Always keep children under 8 years away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person who is responsible for their safety.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep away packing material such as foil bags out of the reach of children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system (e.g. so called smart or remote plug sockets)
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, pay attention that no one will get entangled in or stumble over it in order to prevent that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical stress. Check the power cord for damage, wear and tear on a regular basis. Damaged or entangled power cords increase the risk of electric shock.
- Always disconnect the appliance from the power supply by pulling the plug. Never pull at the cord!
- Never immerse the appliance, the power cord and the power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in damp rooms.

- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. If the appliance or the power cord is damaged, unplug the appliance immediately. Repairs must only be executed by an authorised service centre. Improper repair works can cause substantial danger for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual void all warranty.

## Safety instructions for operating the appliance



**WARNING: Hazard of injury and burns!**  
**The sealing bar is getting hot during use.**  
**Do not touch the sealing bar, when in use!**

- Place the appliance beyond children's reach!
- Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame, etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located!
- Do not use the handle to carry the appliance!
- Prevent suction of liquids into the vacuum chamber. Should liquids get into the vacuum chamber, please remove them with a cloth! The vacuum chamber insert is detachable for cleaning.
- Operate appliance and accessory parts in dry condition only!
- Always pull the power plug before cleaning!
- Always let the appliance cool down before cleaning or moving it!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water!
- Do not store the appliance outside or in wet rooms!
- Pull the power plug after each use for a safe switch-off.

### Prior to initial use



**CAUTION: Please remove any protective films, tapes, advertising and packaging material from the appliance.**

Clean the appliance and all removable accessory parts according to the cleaning instructions in this manual (please refer to **Cleaning and care**, see page 32).



## Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior Vacuum sealer and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly impress you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through and observe the following notes carefully. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

### Intended use

The appliance is designed for vacuum-sealing of food for domestic use only (in the kitchen, at table, in the office, etc.) and in the semi-professional range (fishermen, hunters as well as farm houses, etc.). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For any damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

### Technical data

Only connect the appliance to a properly installed socket outlet. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220 - 240 V~ 50 Hz
Nominal power:	120W
Suction power:	approx. 12 l/min.
Negative pressure::	up to -0,8 bar
Dimensions (WxHxD):	approx. 40 x 10 x 17,5 cm

### Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as for perfect condition of the product and all accessory parts (see product description, page 21) immediately after unpacking.

1 Vacuum sealer VAC 385  
10 foil bags, 1 foil roll

### Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking:  
PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

### Disposal/recycling

The package and the packaging material are only made of environmentally sound materials. They can be disposed in the local containers.



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life-span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

## Storage position

In order to guarantee the proper function of the appliance, it must be stored slightly opened with the lid unlocked in a storage position. Otherwise the gaskets may be damaged.



### Position *top*

- Lid is unlocked and can be opened.



### Position *centered*

- Lid is in storage position, slightly opened.



### Position *down*

- Lid is locked and the appliance is ready for operation.

## Operating the appliance




**CAUTION: Hazard of injury and burns! The sealing bar is getting hot during use. Do not touch the sealing bar!**

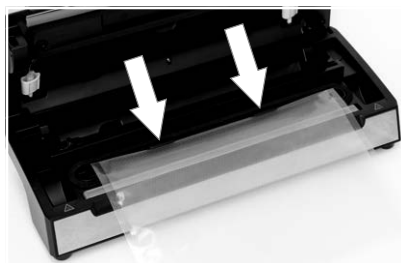
### Important notes for operation

- The appliance is suitable for long term operation without intermediate pauses. However we recommend to let the appliance cool down for several minutes after 25 consecutive cycles.
- Make sure there is enough space in front of the appliance for the bag with the food to be vacuum-sealed.
- Bags and rolls are available with different widths. Opt for the bag size suitable to accommodate the food to be preserved. Make sure that the bag is several centimetres longer than the food to be vacuum-sealed.
- Fill the bag avoiding wrinkles or tensing the surface. The area of the sealing seam must be clean, dry and free from food residues at the inside and outside.
- For the vacuum sealing of pressure-sensitive food, we recommend to use the function **manual vacuuming and sealing** (see point B, page 28).

## A. Automatic vacuuming and sealing

### 1. Preparing the appliance for operation




- Completely unwind the power cord from the cord storage.
- Connect the power plug to a socket. All pilot lamps light up for a short time.
- The appliance is in standby mode. The pilot lamp  above the button **Lebensmittel** lights up.
- Lift up the handle for unlocking the lid of the appliance.
- Open the lid up to the stop.
- Place the vacuum chamber insert into the vacuum chamber.



- Place the filled bag with the open end below the stop angle of the vacuum chamber insert.
- Then close the lid of the appliance.
- For locking the lid, fold the handle down until it snaps in.  
**Note:** This may cause a squeaking noise due to the pressure equalisation.
- The appliance is ready for operation now.

## 2. Selecting operation mode



- By pressing the button **Lebensmittel**, the requested operation mode can be set. The respective pilot lamp shows the selected setting.
- For dry food, select .
- For humid food, select .
- The standard pre-setting is .

## 3. Starting the automatic programme



- To start the programme, press the button **Automatik/Stop**.

**Note:** The operation can be stopped at any time by pressing the button **Automatik/Stop** once again.

**Note:** The appliance automatically stops after one minute of extraction time, if the bag is not tight.

- The appliance activates the pump and extracts air from the bag, thus creating a vacuum. The pilot lamp above the button **Automatik/Stop** lights up
- After successful extraction of air, the pump stops and the sealing of the bag starts. Now the pilot lamp above the button **Versiegeln** lights up additionally.
- As soon as this pilot lamp stops lighting, the process is completed. The appliance switches to operation mode. Just one of the pilot lamps above the button **Lebensmittel** is lighting.
- In order to remove the bag, fold the handle upwards and then open the upper part of the appliance up to the stop.
- Check the sealing seam. A correct seam should be a smooth straight line without wrinkles.
- After use, pull the power plug and bring the lid into storage position.




**ATTENTION! For a safe switch-off, disconnect the appliance from the mains after each use by pulling the power plug!**

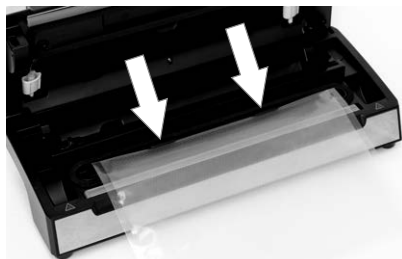
## B. Manual vacuuming and sealing



**ATTENTION:** Depending on the period of activation, the air is not completely extracted with this function. The storage time of the food is reduced. The table *storage times* of this manual does not apply in this case!

### 1. Preparing the appliance for operation




- Completely unwind the power cord from the cord storage.
- Connect the power plug to a socket. All pilot lamps light up for a short time.
- The appliance is in standby mode. The pilot lamp  above the button **Lebensmittel** lights up.
- Lift up the handle for unlocking the lid of the appliance.
- Open the lid up to the stop.
- Place the vacuum chamber insert into the vacuum chamber.



- Place the filled bag with the open end below the stop angle of the vacuum chamber insert.
- Then close the lid of the appliance.
- For locking the lid, fold the handle down until it snaps in.  
**Note:** This may cause a squeaking noise due to the pressure equalisation.
- The appliance is ready for operation now.

### 2. Selecting operation mode



- By pressing the button **Lebensmittel**, the requested operation mode can be set. The respective pilot lamp shows the selected setting.
- For dry food, select .
- For humid food, select .
- The standard pre-setting is .

### 3. Starting manual vacuuming



- To start the programme, press the button **Manuell** and hold it until the desired vacuum has developed.

**Note:** By briefly pressing the button **Manuell** several times (pulsing), the vacuum can be defined optimally.

- The appliance activates the pump and extracts air from the bag so that a vacuum develops. The pilot lamp above the button **Manuell** lights up.
- When the desired vacuum has developed, release the button **Manuell**. The pilot lamp above the button **Manuell** keeps on lighting.


## 4. Starting manual sealing



- To start the sealing process, press the button **Versiegeln**.
- The appliance starts the sealing of the bag. The pilot lamp above the button **Manuell** shuts off. The pilot lamp above the button **Versiegeln** lights up.
- When the sealing is completed, the pilot lamp stops lighting.
- In order to remove the bag, fold the handle upwards and then open the lid of the appliance up to the stop.
- Check the sealing seam. A correct seam should be a smooth straight line without wrinkles.
- After use, pull the power plug and bring the lid into storage position.

## C. Making bags from a foil roll

### 1. Preparing the appliance for operation

- Completely unwind the power cord from the cord storage.
- Connect the power plug to a socket. All pilot lamps light up for a short time.
- The appliance is in standby mode. The pilot lamp  above the button **Lebensmittel** lights up.
- Lift up the handle for unlocking the lid of the appliance.
- Open the lid up to the stop.
- Place the vacuum chamber insert into the vacuum chamber.

### 2. Placing the foil roll



- Open the lid of the appliance up to the stop.
- Fold up the cutting device.
- Place the foil roll into the compartment and pull out some foil.
- Fold down the cutting device.

### 3. Cutting to size



- Pull out as much foil as needed.
- Cut the foil with the cutting device by moving the integrated blade from one side to the other.

## 4. Preparing for sealing



- Place an open end of the foil on the sealing bar.
- The foil should touch the outer edge of the vacuum chamber's gasket.
- **The foil must not be placed on the gasket or extend into the vacuum chamber!**
- **Note:** Always ensure the correct position of the foil.
- Close and lock the lid of the appliance.
- **Note:** This may cause a squeaking noise due to the pressure equalisation.

## 5. Starting the automatic programme



- To start the programme, press the button **Automatik/Stopp**.

**Note:** The operation can be stopped at any time by pressing the button **Automatik/Stopp** once again.


- The appliance activates the pump and extracts air from the vacuum chamber. The lid of the appliance is pressed firmly onto the base part by the developing vacuum. The pilot lamp above the button **Automatik/Stopp** lights up.
- After successful extraction of air, the pump stops and the sealing of the bag starts. Now the pilot lamp above the button **Versiegeln** lights up additionally.
- As soon as this pilot lamp stops lighting, the process is completed. The appliance switches to operation mode. Just one of the pilot lamps above the button **Lebensmittel** is lighting.
- In order to remove the bag, fold the handle upwards and then open the upper part of the appliance up to the stop.
- Check the sealing seam. A correct seam should be a smooth straight line without wrinkles.
- The bag can now be used for vacuum sealing.
- After use, pull the power plug and bring the lid into storage position.

## D. Vacuuming of food in containers



**ATTENTION: Only use special vacuuming containers. Please also pay attention to the safety notes which are enclosed with the containers!**

### 1. Preparing the appliance for operation

- Completely unwind the power cord from the cord storage.
- Connect the power plug to a socket. All pilot lamps light up for a short time.
- The appliance is in standby mode. The pilot lamp  above the button **Lebensmittel** lights up.
- Lift up the handle for unlocking the lid of the appliance.
- Open the lid up to the stop.
- Place the vacuum chamber insert into the vacuum chamber.

## 2. Removal of connection hose

- The connection hose is placed in the lid of the appliance, above the foil roll compartment.
- Remove the connection hose, then close and lock the lid of the appliance.

**Note:** This may cause a squeaking noise due to the pressure equalisation.



## 3. Plugging of connection hose

- Plug the first jack of the connecting hose in the port of the appliance. Insert firmly until it stops.
- Firmly insert the second jack to the socket on the lid of the vacuum container.

**Note:** Pay attention to the proper fit of the vacuuming hose at both ports!



## 4. Vacuuming the container



- To start the programme, press the button **Behälter**.

**Note:** The process can be stopped any time by pressing the button **Automatik/Stopp**.

**Note:** The appliance stops automatically after one minute extraction time, if the container or the hose are not tight.

- The appliance activates the pump and extracts the air from the container. A vacuum develops. The pilot lamp above the button **Behälter** lights during the operation, the pilot lamp above the button **Lebensmittel** turns off.
- The pump stops after successful extraction of air.
- As soon as this pilot lamp above the button **Behälter** stops lighting, the process is completed. The appliance switches to operation mode. Just one of the pilot lamps above the button **Lebensmittel** is lighting.
- Disconnect the vacuuming hose from the container and the appliance
- After use, pull the power plug and bring the lid into storage position.

## Cleaning and care



**ATTENTION: Risk of injury/burns!**

- Always pull the power plug before cleaning!



**ATTENTION: Risk of injury/burns!**

- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water for cleaning and do not clean them under running water!



**ATTENTION: Risk of injury/burns!**

- Always allow the appliance to cool down before cleaning!

- Prior to cleaning the appliance or equipment, please wash your hands thoroughly.
- Clean the appliance and the vacuum chamber with a moist cloth and a mild dishwashing detergent before and after each use. Should any liquid get into the appliance, under no circumstances connect the appliance to the mains, but contact your service point.
- For easy cleaning, the vacuum chamber insert is detachable. Only clean under running water or with a moist cloth and a mild dishwashing detergent. Do not put in the dishwasher!
- The foam gaskets as well as the silicone lip can be removed for cleaning. Clean the sealings and the silicone lip with a damp sponge and mild dishwashing detergent.
- Allow the gaskets and the silicone lip to dry completely before attaching them again.
- When assembling, make sure the gaskets and the silicone lip fit correctly. Improper installation will affect the function of the appliance.

- Do not use any abrasives or solvents.
- Never use a steam jet appliance for cleaning.
- Do not put any part of the appliance in the dishwasher!



## Maintenance

- Worn, deformed or damaged gaskets must be replaced in order to guarantee proper working of the appliance.
- Spare gaskets can be purchased directly at our service department.
- Gaskets are wearing parts; therefore they are not covered by the appliance's warranty.

## Storage of the appliance

- In order to guarantee a proper function, the appliance must be stored with unlocked lid when not in use. Otherwise the gaskets may be damaged.
- For storage of the appliance set the lid to the storage position. (See page 26)



## Accessory

- Only use original Rommelsbacher bags/rolls with groove texture. The following accessories can be purchased from your specialist:

### Foil bags

VBS 203 – 50 pcs. à 20 x 30 cm

VBS 304 – 50 pcs. à 30 x 40 cm

### Foil rolls

VRS 1560 – 2 pcs. à 15 x 600 cm

VRS 2060 – 2 pcs. à 20 x 600 cm

VRS 3060 – 2 pcs. à 30 x 600 cm

- See also pages 19/20.
- Please find further accessories for vacuuming food in containers in specialist shops, on the internet or just visit our website [www.rommelsbacher.de/en](http://www.rommelsbacher.de/en)

## Tips for vacuum sealing

- When vacuuming food with tapered ends or sharp edges, like bones and dried pasta, pad the edges with paper towels to prevent perforating the bag.
- In order to avoid the intake of liquids when vacuuming very damp food (e. g. meat or blanched vegetables), you can additionally wrap those in in cling film or place a kitchen tissue inside the bag at the open edge so that escaping liquid is soaked up.
- Once perishable food has been packed, place it in the fridge or freezer immediately.
- Place the packs of vacuum-sealed food evenly in the fridge or freezer so that the food will cool down rapidly.
- After opening tinned food or food that has been factory vacuum-sealed, it can be vacuum-sealed again. Follow the instructions for repacking pre-packed food and for freezing the food as described.
- Pre-packed food must in any case be consumed by the “use-by date” shown on the original package.
- Once you have warmed up or defrosted perishable food, it must be eaten. Do not eat perishable food if it has been left at room temperature for many hours. This is especially important if the food has been prepared with a thickened sauce or are in low-oxygen content environments (like e. g. in a vacuum).
- Do not defrost food in boiling water or using other heat sources, unless the food in question is liquid (soups, juices, etc.).
- Vacuum sealing extends the storage period of dried food. Food which has a high fat content quickly becomes rancid due to oxygen and heat. Vacuum sealing also extends the storage period of food like nuts, coconut flakes or grain varieties. Store these in a cool, dark place.
- Fruit and vegetables like e. g. apples, bananas, potatoes, etc. must be peeled prior to vacuum-sealing.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries, etc.) should be pre-frozen for one night before they are vacuum-sealed and placed in the freezer again.
- Vegetables like e. g. broccoli, cauliflower and other cabbage discharge gases when they are vacuum-sealed freshly for storage in the fridge. Therefore blanch these foods before vacuum-sealing and then store them in the freezer.
- There are many non-food products which can be protected by vacuum-sealing, such as camping equipment including matches, first aid kits and clean, dry clothes. Also, you can extend the storage time of pipe tobacco. Silverware and collections can also be vacuum-sealed to protect these items against oxidation.

## Storage times

Food type	Storage time (up to) not vacuum-sealed	Storage time (up to) vacuum-sealed
<b>Cooled food (<math>5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}</math>)</b>		
red meat	4 days	9 days
white meat	3 days	9 days
fish, whole	3 days	5 days
game	3 days	7 days
sausages	15 Tage	40 days
sliced sausage	6 days	25 days
soft cheese	7 days	20 days
hard and semi-hard cheese	20 days	60 days
vegetables	3 days	10 days
fruit	7 days	20 days
<b>Cooked and cooled food (<math>5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}</math>)</b>		
vegetable puree or soup	3 days	10 days
pasta and risotto	3 days	8 days
cooked and roast meats	5 days	15 days
filled cakes (with cream and fruit)	3 days	8 days
deep-frying oil	15 days	40 days
<b>Deep-frozen food (<math>-18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}</math>)</b>		
meat	6 months	20 months
fish	4 months	12 months
vegetables	10 months	24 months
<b>Food at room temperature (<math>25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}</math>)</b>		
bread	2 days	8 days
packaged biscuits	6 months	12 months
pasta	6 months	12 months
rice	6 months	12 months
flour	5 months	12 months
dried fruit	4 months	12 months
ground coffee	3 months	12 months
powdered tea	6 months	12 months
freeze-dried products	2 months	12 months
milk powder	2 months	12 months

## Storage times

These are indicative values which depend on the quality of the packaging and the original quality of the food. They solely refer to the use of original accessories (foil bags and rolls). For the use of accessories of other brands, we can neither make a statement regarding their general suitability nor regarding the storage life of food vacuum-sealed with them. Also no liability will be assumed in this case.

**Note:** Store perishable foods in the freezer or fridge. Vacuum-sealing extends the storage time of food, but does not make them a 'preserve', i. e. a product which is stable at room temperature.

**Note:** Food which has been vacuum-sealed, then has been heated up and left at room temperature is susceptible to pathogenic micro-organisms which are multiplying within just a few hours and can be harmful to health when consumed.

## Troubleshooting

### The appliance does not work

- Check whether power cord or plug show any damage. If yes – do not operate the appliance.
- Check if the power plug is correctly inserted in the socket. Check the socket by plugging in another appliance to test.
- In case of overheating, the appliance switches off automatically. In this case let it cool down for 20 minutes with open lid and then try again.
- Check if the lid has correctly engaged at both sides.

### Appliance does not create a sufficient vacuum inside the bag

- For a correct sealing process, the open end of the bag must completely extend into the vacuum chamber.
- Check the sealing bar, the silicone lip as well as the gaskets for dirt. Clean them and put them back into the correct position.
- Check if the lid has correctly engaged at both sides.
- Check the bag for holes.

### Appliance does not seal the bag correctly

- Check if the lid has correctly engaged at both sides.
- If the sealing bar gets too hot and the bag is melting, fold the lid upwards and let the sealing bar cool down for a few minutes.
- This appliance is produced in compliance with current safety standards. In case of overheating, the appliance switches off automatically. Let cool down for 20 minutes and try again.

### Bag loses the vacuum after sealing

- Wrinkles, crumbs, grease or humidity can cause leaky spots at the sealing seam. Re-open the bag, clean the inside of the upper part of the bag as well as the sealing bar and seal again.
- Check the bag for damage (crack, holes). Padding out sharp edges of the contents using kitchen paper is recommended.

## Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de) haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

## Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von **zwei Jahren** ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

**Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!**

### SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de) oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!  
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.  
Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.  
Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

### Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)