



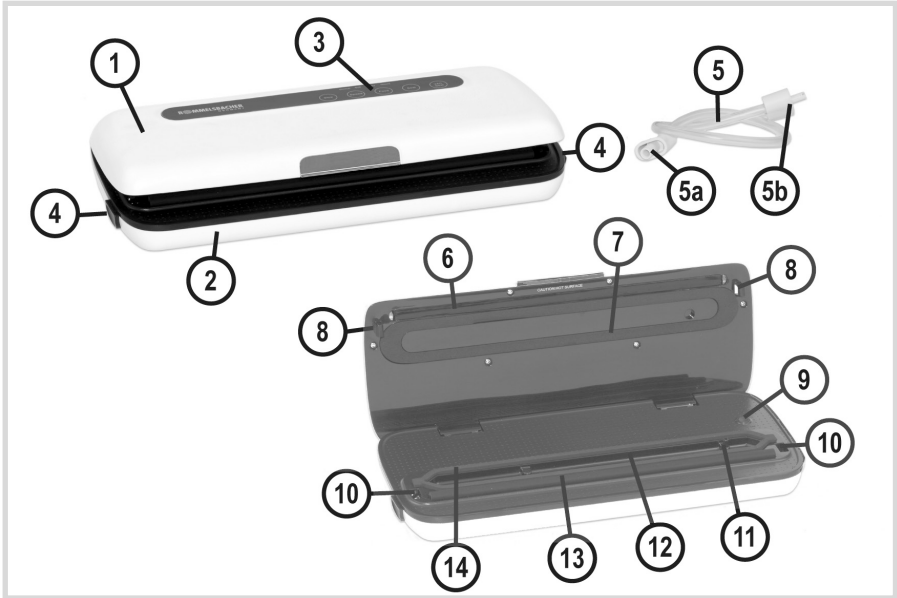
ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



VAC 110
Vakuumierer
Vacuum sealer

Produktbeschreibung - Product description



| | D | GB |
|----|---|--|
| 1 | Geräteoberteil | Appliance's upper part |
| 2 | Geräteunterteil | Appliance's bottom part |
| 3 | Bedienblende | Control panel |
| 4 | Entriegelungstasten | Release buttons |
| 5 | Vakuumschlauch für Vakuumier-Behälter | Vacuum hose for vacuum containers |
| 5a | - großer Schlauchanschluss für die geräteseitige Verbindung | - large hose connection for the unit-side connection |
| 5b | - kleiner Schlauchanschluss zum Verbinden an den Vakuumier-Behälter | - small hose connection for connecting at the vacuum container |
| 6 | Versiegelungsbalken | Sealing bar |
| 7 | Obere Dichtung für Vakuumkammer | Upper seal of the vacuum chamber |
| 8 | Verriegelungshaken | Locking hook |
| 9 | Taste "Canister" für Behälter | "Canister"-button for resp. containers |
| 10 | Entriegelungstasten | Release buttons |
| 11 | Adapter für Luftabsaugung | Adapter for creating a vacuum |
| 12 | Vakuumkammer | Vacuum chamber |
| 13 | Gummilippe | Rubber lip |
| 14 | Untere Dichtung für Vakuumkammer | Lower seal of the vacuum chamber |
| | Nicht abgebildetes Zubehör: 5 Folienbeutel 1 Folienrolle | Not depicted accessories: 5 foil bags 1 foil roll |

D - Inhaltsverzeichnis

GB - Contents

| | | | |
|---|----|---|----|
| Produktbeschreibung | 2 | Product description | 2 |
| 1 Einleitung | 4 | 1 Introduction | 19 |
| 1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 4 | 1.1 Intended use | 19 |
| 1.2 Technische Daten | 4 | 1.2 Technical data | 19 |
| 1.3 Lieferumfang | 4 | 1.3 Scope of supply | 19 |
| 1.4 Verpackungsmaterial | 4 | 1.4 Packing material | 19 |
| 1.5 Entsorgungshinweis | 4 | 1.5 Disposal note | 19 |
| 2 Symbole | 5 | 2 Symbols | 20 |
| 3 Für Ihre Sicherheit | 6 | 3 For your safety | 6 |
| 3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise | 6 | 3.1 General safety advices | 6 |
| 3.2 Sicherheitshinweise zu Gebrauch des Geräte | 7 | 3.2 Safety advices for using the appliance | 7 |
| 4 Vor dem ersten Gebrauch | 8 | 4 Prior to initial use | 23 |
| 5 Bedienblende | 8 | 5 Control panel | 23 |
| 6 Bedienung | 9 | 6 Operating the appliance | 24 |
| 6.1 Vakuumieren und Versiegeln | 9 | 6.1 Vacuuming and sealing | 24 |
| 6.2 Manuelles Vakuumieren | 11 | 6.2 Manual vacuuming | 26 |
| 6.3 Herstellen von Beuteln aus einer Folien- rolle | 12 | 6.3 Making bags from a foil roll | 27 |
| 6.4 Vakuumieren mit Behältern für Lebens- mittel | 13 | 6.4 Creating a vacuum in containers for food | 28 |
| 7 Aufbewahrung des Gerätes | 14 | 7 Storage of the appliance | 29 |
| 8 Reinigung und Pflege | 15 | 8 Cleaning the appliance | 30 |
| 9 Wartung | 15 | 9 Maintenance | 30 |
| 10 Zubehör | 15 | 10 Accessories | 30 |
| 11 Tipps für das Vakuumieren | 16 | 11 Tips for vacuum sealing | 31 |
| 12 Aufbewahrungszeiten | 17 | 12 Storage times | 32 |
| 13 Fehlerbeseitigung | 18 | 13 Troubleshooting | 33 |
| 14 Notizen | 34 | 14 Notes | 34 |
| 15 Service und Garantie..... | 36 | | |

1 Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. 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.

1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Vakuumieren von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen 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.

1.2 Technische Daten

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

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| Nennspannung: | 220 - 240 V ~ 50Hz |
| Nennaufnahme: | 110 W |
| Schutzklasse: | II |
| Standby-Verbrauch im Off Modus: | < 0,5 Watt |
| Ansaugleistung: | ca. 9 l/Min. |

1.3 Lieferumfang

Kontrollieren Sie den Lieferumfang unmittelbar nach dem Auspacken auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

1.4 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.



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.

1.5 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.

2 Symbole

| Symbol | Bezeichnung | Erklärung |
|---|--|--|
|  | Sicherheitshinweis Allgemein | Das Symbol weist auf eine allgemeine Gefahr hin, die zu Personenschäden führen oder einen Funktionsausfall des Gerätes verursachen kann. |
|  | Sicherheitshinweis Verbrennungsgefahr | Das Symbol weist auf Verbrennungsgefahr im Umgang mit dem Gerät hin. |
|  | Sicherheitshinweis Gefahr durch Stromschlag | Das Symbol weist auf eine Gefahr durch Stromschlag im Umgang mit dem Gerät hin. |
|  | Hinweis | Das Symbol zeigt einen Hinweis an. |
|  | Entsorgungshinweis | Das Symbol zeigt einen Entsorgungshinweis an. |



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

3.1 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 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!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- 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.

3.2 Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



VORSICHT: Der Versiegelungsbalken wird während der Benutzung heiß. Berühren Sie diesen nicht.

- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Lassen Sie das Gerät zwischen jedem Vakuumiervorgang für 20 Sekunden abkühlen.
- Nach 10 aufeinander folgenden Zyklen muss das Gerät für 20 Minuten abkühlen. Wird dies nicht eingehalten, kann die Pumpe Schaden nehmen.
- 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.
- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in die Vakuumkammer. Sollte dennoch einmal Flüssigkeit in die Vakuumkammer eindringen, entfernen Sie diese sofort mit einem Tuch.
- Gerät und Zubehörteile nur in trockenem Zustand verwenden.
- Vor der Reinigung des Gerätes immer Netzstecker ziehen.
- Gerät vor Reinigung oder Transport immer abkühlen lassen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel sowie Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.

- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

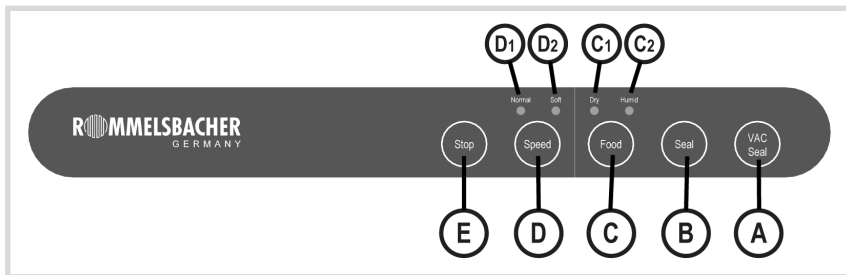
4 Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Aufkleber bzw. Klebebänder und reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „8 Reinigung und Pflege“.

5 Bedienblende

Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind.

- Durch Tippen auf den Sensor wird die jeweilige Funktion aktiviert.
- Die Bedienblende immer sauber und trocken halten, nicht mit feuchten Fingern betätigen und nicht als Ablagefläche benutzen, da dies zu Fehlfunktionen führen kann.



| | Taste | Funktion |
|----|--------------------------------------|--|
| A | VAC/Seal | Automatisches Vakuumieren und Versiegeln in einem Arbeitsschritt |
| B | Seal | Manuelles Versiegeln |
| C | Food (Standardeinstellung: Dry) | Dry: für trockene Lebensmittel Humid: für feuchte Lebensmittel |
| C1 | Kontrolllampe | |
| C2 | Kontrolllampe | |
| D | Speed: (Standardeinstellung: Normal) | Normal: für normale Lebensmittel Soft: für druckempfindliche Lebensmittel |
| D1 | Kontrolllampe | |
| D2 | Kontrolllampe | |
| E | Stop | Stoppen aller Funktionen |

6 Bedienung



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



ACHTUNG: Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Lassen Sie das Gerät zwischen jedem Vakuuimvorgang für 20 Sekunden abkühlen. Nach 10 aufeinander folgenden Zyklen muss das Gerät für 20 Minuten abkühlen.

Wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme

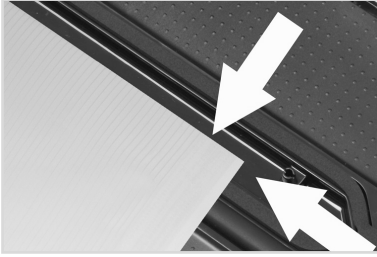
- Stellen Sie das Gerät auf einen trockenen, wärmebeständigen, stabilen und ebenen Untergrund.
- Achten Sie darauf, dass vor dem Gerät genügend Platz für den Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln ist.
- Beutel und Folienrollen sind in unterschiedlichen Breiten erhältlich. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Stellen Sie sicher, dass der Folienbeutel mindestens 8 cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel. Bitte verwenden Sie nur original Rommelsbacher Folien und Rollen.
- Befüllen Sie den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. Der Bereich, in welchem die Versiegelungsnah gesetzt werden soll, muss innen und außen sauber, trocken und frei von Lebensmittelresten sein.
- Für das Vakuumieren von druckempfindlichen Lebensmitteln empfehlen wir die Benutzung des Gerätes mit der Funktion „Speed“ – Einstellung „Soft“. Außerdem empfehlen wir hier das manuelle Vakuumieren, welches unter „6.2 Manuelles Vakuumieren“ beschrieben wird.

6.1 Vakuumieren und Versiegeln

1. Gerät für die Verarbeitung vorbereiten



- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
→ Die Kontrolllampen „Normal“ und „Dry“ leuchten auf. Das Gerät ist nun im Standby-Modus.
- Entriegelungstasten rechts und links eindrücken und das Geräteoberteil nach oben aufklappen.



- Gefüllten Beutel auf das Gerät legen und das offene Beutelende **in der Mitte** der Vakuumkammer platzieren.
- Geräteoberseite zuklappen und beidseitig nach unten drücken, bis es hörbar auf jeder Seite einrastet.

2. Versiegelungszeit einstellen



- Taste „Food“ antippen.
→ Die Kontrolllampe zeigt die gewählte Funktion an.

- **i** Nutzen Sie für trockene Lebensmittel die Einstellung „Dry“. Nutzen Sie für feuchte Lebensmittel die Einstellung „Humid“.

3. Dauer des Vakuumierens einstellen



- Taste „Speed“ antippen.
→ Die Kontrolllampe zeigt die gewählte Funktion an.

- **i** Nutzen Sie für normale Lebensmittel die Einstellung „Normal“. Nutzen Sie für druckempfindliche Lebensmittel die Einstellung „Soft“.

4. Automatisches Vakuumieren und Versiegeln starten



- Taste „VAC/Seal“ antippen.
→ Die Pumpe startet und entzieht dem Beutel Luft, so dass ein Vakuum entsteht.
→ Die Kontrolllampe der Taste „VAC/Seal“ leuchtet auf.
- Nach erfolgtem Luftentzug startet die Versiegelung des Beutels. Jetzt leuchtet zusätzlich die Kontrolllampe der Taste „Seal“ auf.
- Nun stoppt die Pumpe. Die Versiegelung wird weiterhin ausgeführt. Die Kontrolllampe der Taste „VAC/Seal“ erlischt.
- Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Kontrolllampe der Taste „Seal“ erloschen ist.
- Das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Je nach Einstellung leuchten die Kontrolllampen „Normal“ oder „Soft“ bzw. „Dry“ oder „Humid“ weiterhin auf.

- ❗ Der Vorgang kann zu jedem Zeitpunkt durch Antippen der Taste „Stop“ abgebrochen werden.
- ❗ Sollte der Folienbeutel beschädigt bzw. undicht sein, stoppt das Gerät automatisch nach zwei Minuten, um eine Überhitzung zu vermeiden.

5. Zur Entnahme des Beutels das Geräteoberteil durch Drücken der linken und rechten Entriegelungstaste entriegeln und anschließend aufklappen.

6. Versiegelungsnaht überprüfen. Eine korrekte Naht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein, der keine Struktur mehr zeigt.

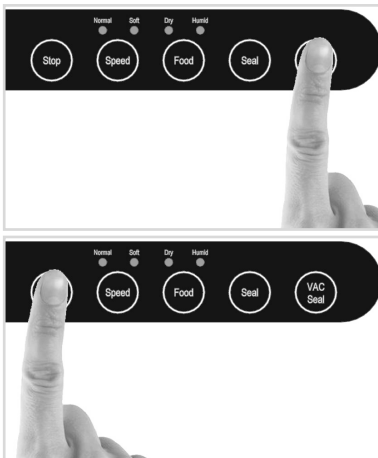
7. Nach der Benutzung den Netzstecker ziehen.

- ❗ Das Gerät darf nicht mit eingerasteten Entriegelungstasten aufbewahrt werden, da sonst die Dichtungen Schaden nehmen können.

6.2 Manuelles Vakuumieren



ACHTUNG: Bei dieser Funktion wird je nach Betätigungsdauer nicht die gesamte Luft entzogen und somit kein vollständiges Vakuum erzeugt. Daher wird die Aufbewahrungszeit der Lebensmittel reduziert – die Tabelle unter Punkt „12 Aufbewahrungszeiten“ hat in diesem Fall keine Gültigkeit.



- Zum Starten des Gerätes „VAC/Seal“ antippen.
 - ➔ Die Pumpe startet und entzieht dem Beutel Luft, so dass ein Vakuum entsteht.
 - ➔ Die Kontrolllampe der Taste „VAC/Seal“ leuchtet auf.
- Ist das gewünschte Vakuum erreicht, die Taste „Stop“ antippen.
 - ➔ Die Kontrolllampe der Taste „VAC/Seal“ erlischt.



- Zum Versiegeln des Beutels die Taste „Seal“ antippen.
→ Die Kontrolllampe der Taste „Seal“ leuchtet auf.
- Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Kontrolllampe der Taste „Seal“ erloschen ist.
- Fortfahren, wie unter „6.1 Vakuumieren und Versiegeln“ angegeben.

- ⓘ Regeln Sie das gewünschte Vakuum durch wechselndes Antippen der Tasten „VAC/Seal“ und „Stop“.
- ⓘ Sollte der Folienbeutel beschädigt bzw. undicht sein, stoppt das Gerät automatisch nach zwei Minuten.

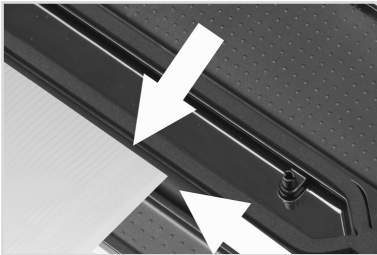
6.3 Herstellen von Beuteln aus einer Folienrolle

1. Folie zuschneiden



- Gewünschte Länge der Folie von der Folienrolle abrollen und mit einer Schere abschneiden.

2. Folie versiegeln



- Eine Seite der Folie versiegeln. Abgeschnittene Folie in das offene Gerät legen und die offene Seite der Folie **auf der Gummilippe** vor der Vakuumkammer platzieren.
Unbedingt darauf achten, dass die Folie nicht in die Vakuumkammer hineinragt.
- Geräteoberteil zuklappen und beidseitig nach unten drücken, bis es hörbar auf jeder Seite einrastet
- Taste „VAC/Seal“ antippen.
→ Die Kontrolllampe der Taste „VAC/Seal“ leuchtet auf.

- ⓘ Das kurze Anlaufen der Pumpe sorgt dafür, dass das Geräteoberteil auf den Versiegelungsbalken gedrückt wird und so eine perfekte Versiegelungsnaht erzeugt wird.

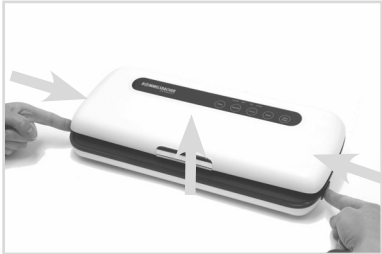
- Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn die Kontrolllampe der Taste „Seal“ erloschen ist.
- Fortfahren, wie unter „6.1 Vakuumieren und Versiegeln“ angegeben.

6.4 Vakuumieren mit Behältern für Lebensmittel

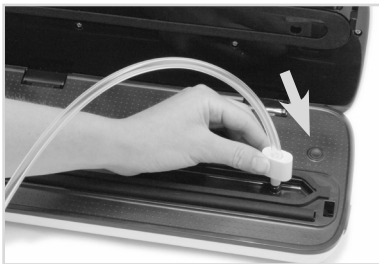


ACHTUNG: Benutzen Sie nur spezielle Vakuumbehälter. Beachten Sie auch die Sicherheitshinweise, die den Behältnissen beiliegen.

1. Gerät und Behälter für die Verarbeitung vorbereiten



- Behälter befüllen, dabei mindestens 3 cm Platz zum oberen Rand lassen.
- Deckel auf den Behälter aufsetzen.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
→ Die Kontrolllampen „Normal“ und „Dry“ leuchten auf. Das Gerät ist nun im Standby-Modus.

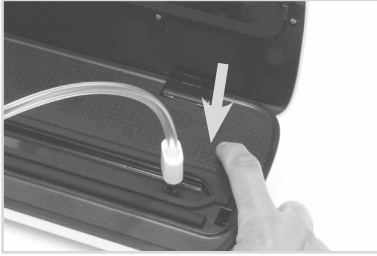


- Entriegelungstasten rechts und links eindrücken und Geräteoberteil nach oben aufklappen.
- Den großen Anschluss des Vakuumschlauches (5a) geräteseitig auf den Adapter für die Luftabsaugung aufstecken



- Den kleinen Anschluss des Vakuumschlauches (5b) in die Öffnung des Behälterdeckels einstecken (der Behälter ist kein Teil des Lieferumfangs).

2. Behälter-Vakuumierung starten



- Taste „Canister“ drücken.
→ Die Pumpe startet und entzieht dem Behälter Luft, so dass ein Vakuum entsteht.
- Nach dem Vakuuervorgang stoppt die Pumpe automatisch.
- Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus. Je nach Einstellung leuchten die Kontrolllampen „Normal“ oder „Soft“ bzw. „Dry“ oder „Humid“ weiterhin auf.
- Vakuumschlauch entfernen und Geräteoberteil nach unten zuklappen.

- ⓘ Der Vakuuervorgang kann zu jedem Zeitpunkt durch erneutes Antippen der Taste „Canister“ abgebrochen werden.
- ⓘ Sollte der Folienbeutel beschädigt bzw. undicht sein, stoppt das Gerät automatisch nach zwei Minuten, um eine Überhitzung zu vermeiden.

3. Nach der Benutzung den Netzstecker ziehen

- ⓘ Das Gerät darf nicht mit eingerasteten Entriegelungstasten aufbewahrt werden, da sonst die Dichtungen Schaden nehmen können.

7 Aufbewahrung des Gerätes



ACHTUNG: Um die ordnungsgemäße Funktion des Gerätes zu gewährleisten, darf das Gerät bei Nichtbenutzung nicht mit eingerasteten Entriegelungstasten aufbewahrt werden, da sonst die Dichtungen Schaden nehmen können.

8 Reinigung und Pflege



WARNUNG: Gefahr durch Stromschlag. Stromschlag kann schwere Verletzungen verursachen. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.



ACHTUNG: Um Schäden am Gerät zu vermeiden, tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser und reinigen diese nicht unter fließendem Wasser.

- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden.**
 - **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln.**
 - Gerät und Vakuumpumme vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und bei Bedarf mit etwas mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel) reinigen.
 - Sollte bei der Reinigung Flüssigkeit eindringen, das Gerät keinesfalls an das Stromnetz anschließen, sondern ausreichend lange trocknen lassen und ggf. unsere Servicestelle kontaktieren.
 - Die untere Schaumstoff-Dichtung sowie die Gummilippe können zur Reinigung entnommen werden. Dichtungen (unten und oben) bzw. die Gummilippe mit einem angefeuchteten Schwamm und mildem Geschirrspülmittel reinigen.
 - Dichtung und Gummilippe komplett trocknen lassen, bevor diese wieder in das Gerät einbaut werden.
 - Beim Zusammenbauen auf den korrekten Sitz der Dichtung sowie der Gummilippe achten – ein nicht ordnungsgemäßer Einbau beeinträchtigt die Funktion des Gerätes.
- i** Das Gerät darf nicht mit eingerasteten Entriegelungstasten aufbewahrt werden, da sonst die Dichtungen Schaden nehmen können.

9 Wartung

- Verschlissene, verformte oder beschädigte Dichtungen müssen ersetzt werden, um eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes zu gewährleisten.
 - Austausch-Dichtungen können direkt bei unserer Service-Abteilung (Kontaktdaten auf der Rückseite der Bedienungsanleitung) bestellt werden.
- i** **Dichtungen sind Verschleißteile und fallen somit nicht unter die Gerätegarantie.**

10 Zubehör

Benutzen Sie nur Original Rommelsbacher Beutel/Rollen mit Rillenstruktur. Folgendes Zubehör ist über den Fachhandel oder direkt über unsere Serviceabteilung erhältlich:

Folienbeutel

VBS 203 – 50x à 20 x 30 cm

VBS 304 – 50x à 30 x 40 cm

Folienrollen

VRS 1560 – 2x à 15 x 600 cm

VRS 2060 – 2x à 20 x 600 cm

VRS 3060 – 2x à 30 x 600 cm

Weiteres Zubehör zum Vakuumieren von Lebensmitteln in Behältern finden Sie im Fachhandel, Internet oder besuchen Sie einfach unsere Internet-Seite unter www.rommelsbacher.de.

11 Tipps für das Vakuumieren

- Beim Vakuumieren von trockenen Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z. B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, die entsprechenden Stellen im Folienbeutel 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.
- Leicht verderbliche Lebensmittel sofort nach dem Verpacken kühlen bzw. einfrieren.
- Vakuumierte Packungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Tiefkühler verteilen um ein rasches herunterkühlen bzw. Gefrieren zu ermöglichen.
- Reste von Dosen oder vakuumiert gekauften Lebensmitteln können zum weiteren Lagern erneut vakuumiert werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel müssen auf jeden Fall innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verbrauchsdatums konsumiert werden. (z.B. Hackfleisch oder rohes Geflügelfleisch)
- Verderbliche Lebensmittel sind nach dem Auftauen sofort zu konsumieren.
- Verwenden Sie leicht verderbliche Lebensmittel nicht mehr, wenn sie für einige Zeit bei Raumtemperatur gelagert wurden.
- Vakuumieren wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Lebensmittel mit hohem Fettanteil werden bei Sauerstoffkontakt schneller ranzig. Das Vakuumieren verringert die verfügbare Sauerstoffmenge in der Verpackung deutlich und verlängert so z.B. die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreide. Lagern Sie diese Produkte an einem kühlen und dunklen Ort.
- Früchte und Gemüse wie z. B. Apfel, Bananen, Kartoffeln usw. sollten vor dem Vakuumieren geschält werden.
- Weiche und empfindliche Produkte (Fisch, Waldbeeren usw.) sollten Sie über mehrere Stunden vorfrieren. Im Anschluss können Sie sie vakuumieren und weiter im Tiefkühler lagern.
- Gemüsesorten wie z. B. Broccoli, Blumenkohl und andere Kohlsorten sollten Sie vor dem Vakuumieren blanchieren.
- Durch Vakuumieren lassen sich sehr viele Gegenstände schützen. Bewahren Sie z. B. Ihre Campingvorräte wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen und Kleidung sauber und trocken auf. Tabak kann nach dem Vakuumieren ebenfalls lange aufbewahrt werden. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und anderen empfindlichen Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

12 Aufbewahrungszeiten

- i** Diese Werte sind Richtwerte 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.

| | Aufbewahrungszeit unvakuumiert | Aufbewahrungszeit vakuumiert |
|---|-----------------------------------|---------------------------------|
| Gekühlte Lebensmittel (bei $5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$) | | |
| Rotes Fleisch | 3 - 4 Tage | 8 - 9 Tage |
| Weißes Fleisch | 2 - 3 Tage | 6 - 9 Tage |
| Ganze Fische | 1 - 3 Tage | 4 - 5 Tage |
| Wild | 2 - 3 Tage | 5 - 7 Tage |
| Wurstwaren | 7 - 15 Tage | 25 - 40 Tage |
| Geschnittene Wurstwaren | 4 - 6 Tage | 20 - 25 Tage |
| Weichkäse | 5 - 7 Tage | 14 - 20 Tage |
| Hart- und Halbhartkäse | 15 - 20 Tage | 25 - 60 Tage |
| Gemüse (blanchiert) | 1 - 3 Tage | 7 - 10 Tage |
| Obst | 5 - 7 Tage | 14 - 20 Tage |
| Gekochte und gekühlte Lebensmittel (bei $5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$) | | |
| Gemüsepüree und -suppen | 2 - 3 Tage | 8 - 10 Tage |
| Teigwaren und Risotto | 2 - 3 Tage | 6 - 8 Tage |
| Siedefleisch und Braten | 3 - 5 Tage | 10 - 15 Tage |
| Gefüllte Torten (mit Creme und Früchten) | 2 - 3 Tage | 6 - 8 Tage |
| Öl zum Frittieren | 6 - 8 Tage | 25 - 40 Tage |
| Tiefgekühlte Lebensmittel (bei $-18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$) | | |
| Fleisch | 4 - 6 Monate | 15 - 20 Monate |
| Fisch | 3 - 4 Monate | 10 - 12 Monate |
| Gemüse | 8 - 10 Monate | 18 - 24 Monate |
| Lebensmittel bei Raumtemperatur (bei $25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$) | | |
| Brot | 1 - 2 Tage | 6 - 8 Tage |
| Verpackte Biskuits | 4 - 6 Monate | 12 Monate |
| Teigwaren | 5 - 6 Monate | 12 Monate |
| Reis | 5 - 6 Monate | 12 Monate |
| Mehl | 4 - 5 Monate | 12 Monate |
| Dörrobst | 3 - 4 Monate | 12 Monate |
| Gemahlener Kaffee | 2 - 3 Monate | 12 Monate |
| Tee als Pulver | 5 - 6 Monate | 12 Monate |
| Gefriergetrocknete Produkte | 1 - 2 Monate | 12 Monate |
| Milchpulver | 1 - 2 Monate | 12 Monate |

- ❗ Leicht verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank aufbewahren. Vakuumieren verlängert zwar die Haltbarkeit der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine „Konserve“, d. h. in ein bei Raumtemperatur stabiles Produkt.
- ❗ Lebensmittel, die im vakuumierten Zustand erhitzt wurden und anschließend weiterhin vakuumiert bei Raumtemperatur liegen bleiben, sind anfällig für pathogene Mikroorganismen, die sich innerhalb weniger Stunden vermehren und trotz u. U. weiterhin unauffälligen Geschmacks des Lebensmittels bei Verzehr gesundheitsschädlich oder sogar lebensgefährlich sein können.

13 Fehlerbehebung

Das Gerät funktioniert nicht

- Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. 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 abkühlen und starten Sie es dann erneut.
- Prüfen Sie, ob das Geräteoberteil auf beiden Seiten korrekt (hörbar) eingerastet ist.

Das Gerät stellt kein volles Vakuum in Folienbeuteln her

- Für ein korrektes Versiegeln muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer hineinreichen.
- Prüfen Sie den Versiegelungsbalken, die Gummilippe und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück.
- Prüfen Sie, ob das Geräteoberteil auf beiden Seiten korrekt (hörbar) eingerastet ist.
- Kontrollieren Sie, ob der Beutel beschädigt ist.

Das Gerät versiegelt die Folienbeutel nicht oder nicht korrekt

- Prüfen Sie, ob das Geräteoberteil auf beiden Seiten korrekt (hörbar) eingerastet ist.
- Prüfen Sie, ob die Dichtungen der Vakuumkammer Druckstellen ausweisen oder ob sie anderweitig beschädigt, verschmutzt, falsch eingesetzt oder verschlissen sind. Dichtungen (oben und unten) ggf. reinigen oder durch neue ersetzen.
- Sollte der Versiegelungsbalken zu heiß werden und den Beutel schmelzen, klappen Sie das Geräteoberteil auf und lassen Sie den Versiegelungsbalken einige Minuten abkühlen.
- Dieses Gerät wird gemäß den aktuellen Sicherheitsvorschriften gefertigt. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie es 20 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann erneut zu vakuumieren.

Der Beutel verliert sein Vakuum nach dem Versiegeln

- Undichte Stellen an der Versiegelungsnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Folienbeutel, säubern Sie den oberen Teil auf der Innenseite sowie den Versiegelungsbalken und versiegeln Sie ihn erneut.
- Überprüfen Sie den Folienbeutel auf Beschädigungen. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts ggf. mit Küchenpapier ab.

1 Introduction

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

1.1 Intended use

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

1.2 Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. 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: | 110 W |
| Protection class: | II |
| Standby consumption in off-mode: | < 0.5 W |
| Suction power: | ca. 9 l/min. |

1.3 Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

1.4 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.

1.5 Disposal/recycling note



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.

2 Symbols

| Symbol | Description | Explanation |
|--|--|--|
|  | General safety instruction | The symbol indicates a hazard which could cause personal injuries or a functional failure of the unit. |
|  | Safety instruction Danger of burning | The symbol indicates a danger of burning while operating the appliance. |
|  | Safety instruction Danger of electrical shock | The symbol indicates a danger of electrical shock while operating the appliance. |
|  | Note | The symbol indicates a note. |
|  | Disposal note | The symbol indicates a disposal note. |

3 For your safety



ATTENTION: Read all safety advices and instructions.
Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock and/or severe injuries.

3.1 General safety advices

- Always keep children under 8 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, 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.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- 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, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance.
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.

- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be affected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

3.2 Safety advices for using the appliance



CAUTION: Hazard of injury and burns. The sealing bar becomes hot during use. Do not touch it during operation.

- The appliance is not designed for continuous operation. Let it cool down for 20 seconds after each vacuum-sealing cycle. After 20 cycles, the appliance has to cool down for 20 minutes. If this is not observed, the pump might get damaged.
- 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.
- Prevent suction of liquids into the vacuum chamber. If liquids get inside the vacuum chamber, please remove them immediately with a towel.
- Operate the appliance and its accessories in dry condition only.
- Always pull the power plug before cleaning.
- Let the appliance cool down before cleaning or moving it.
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.

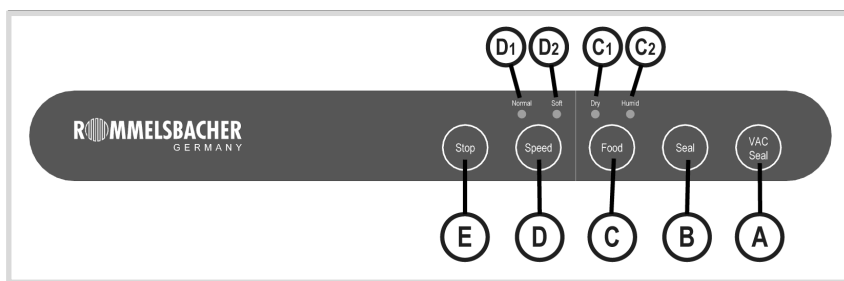
4 Prior to initial use

For a start, please remove all stickers and tapes and clean the appliance as well as all accessories. For more detailed information please refer to "8 Cleaning the appliance".

5 Control panel

The appliance is equipped with touch control sensors which are simple and easy to operate.

- By touching the sensor, the respective function is activated.
- Always keep the operating panel clean and dry and do not operate it with wet fingers or use it as storage place as this might lead to malfunctions.



| | Button | Function |
|----|-----------------------------------|---|
| A | VAC/Seal | Automatic vacuuming and sealing in one step |
| B | Seal | Manual sealing |
| C | Food (standard setting: dry) | |
| C1 | Pilot lamp | Dry: use for dry food |
| C2 | Pilot lamp | Humid: use for humid food |
| D | Speed: (standard setting: normal) | |
| D1 | Pilot lamp | Normal: use for hard food |
| D2 | Pilot lamp | Soft: use for soft food |
| E | Stop | Stop all functions |

6 Operating the appliance



CAUTION: Hazard of injury and burns. The sealing bar becomes hot during use. Do not touch it during operation.



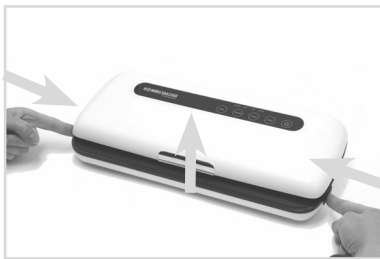
ATTENTION: The appliance is not intended to be used in continuous operation. Let it cool down for 20 seconds after each use. After it was used 10 times in a row, let the appliance cool down for 20 minutes.

Important notes on the usage

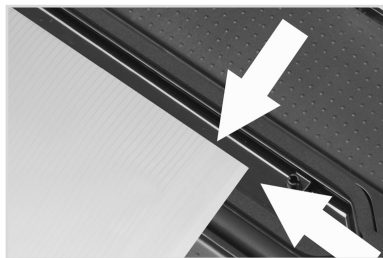
- Place the appliance on a dry, heat-resistant, stable and even surface.
- Make sure there is enough space in front of the appliance for the foil bag with the food to be vacuum sealed.
- Bags and rolls are available in different widths. Choose the suitable bag size your food to be stored. Make sure that the foil bag is at least 8 cm longer than the food to be vacuum-sealed. Please only use original Rommelsbacher foils and bags.
- Fill the bag without making wrinkles or stretching the surface. The area of the seam sealing must be clean, dry and free of food on the inside and outside.
- For vacuum sealing of pressure-sensitive food, we recommend using the function "Speed" setting "Soft". The vacuum can be created manually, as explained in "6.2 Manual vacuuming".

6.1 Vacuuming and sealing

1. Prepare the appliance for use



- Connect the appliance to the mains.
→ The pilot lamps "Normal" and "Dry" start to glow. The appliance is in standby mode now.
- Open the upper part of the appliance by pressing the release buttons on the left and right side.



- Place the filled foil bag on the appliance with the open side of the bag **in the middle** of the vacuum chamber.
- Close the lid and press it down on both sides simultaneously until it latches audibly.

2. Adjust sealing time



- Touch the button "Food".
→ The pilot lamp "Food" starts to glow.

- ① Use setting "Dry" for dry food.
Use setting "Humid" for humid food.

3. Set duration for vacuuming



- Touch the button "Speed".
→ The pilot lamp indicates the set function.

- ① Use setting "Normal" for normal food.
Use setting "Soft" for pressure sensitive food.

4. Start automatic vacuuming and sealing



- Touch the button "VAC/Seal"
→ The pump starts and removes the air out of the bag for creating a vacuum.
→ The pilot lamp of the button "VAC/Seal" starts to glow.

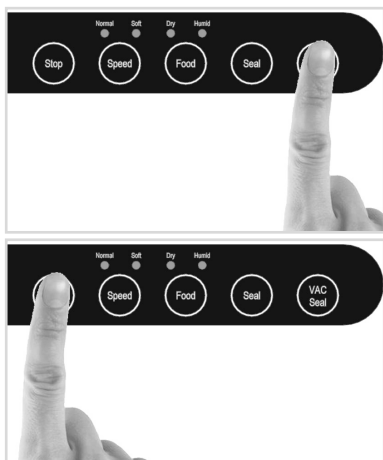
- After the air has been evacuated, the bag is sealed automatically and the the pilot lamp of the button "Seal" indicates the sealing process.
- Now the pump stops. The sealing process continues. The pilot lamp of the button "Seal" goes out.
- The process is finished when the pilot lamp "Seal" goes out.
- The appliance switches into standby mode.
- Depending on the setting, the pilot lamps "Normal" or "Soft", respectively "Dry" or "Humid" are still on.

- ❗ You can stop the process at any time, by pressing the button “Stop”.
 - ❗ In order to avoid overheating the appliance stops automatically, after two minutes, if the foil bag is not air tight.
5. To take out the foil bag open the appliance’s upper part by pressing both release buttons on the left and right side.
 6. Check if the sealing generates a flat and even seam without wrinkles and structures.
 7. Pull mains plug after use.
- ❗ Store the appliance with unlocked release buttons. Otherwise the seals can be damaged.

6.2 Manual vacuuming



ATTENTION: Depending on the duration of actuation this, function doesn’t evacuate the whole air. Thus there is no complete vacuum created and the storage time of the foods is reduced. The table “12 Storage times” in this manual, does not apply here.



- Touch the button “VAC/Seal” to start the appliance.
 - ➔ The pump starts and evacuates the air out of the foil bag to create a vacuum.
 - ➔ The pilot lamp of the button “VAC/Seal” starts to glow.
- Touch the button “Stop”, if the desired has been reached.
 - ➔ The pilot lamp of the button “VAC/Seal” goes out.



- Touch the button “Seal” to seal the foil bag.
→ The pilot lamp of the button “Seal” starts to glow.
- The process is finished, if the pilot lamp of the button “Seal” goes out.
- Continue the procedure as described in “6.1 Vacuuming and sealing”.

- ① Reach the desired vacuum by touching the buttons “VAC/Seal” and “Stop” alternately.
- ① In order to avoid overheating, the appliance stops automatically, after two minutes, if the bag is not air tight.

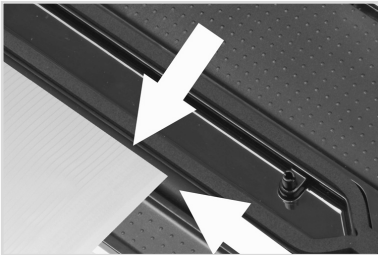
6.3 Making bags from a foil roll

1. Cut the foil roll



- Unwind the desired length of the roll and cut it with a scissor.

2. Seal the foil



- Seal one of the open ends of the opened foil. For doing so, place the foil with the open side **on the rubber lip**. Make sure that the foil doesn't extend into the vacuum chamber.
- Close the lid and press it down on both sides until it latches audibly simultaneously.
- Touch the button “VAC/Seal”.
- ① → The pilot lamp of the button “VAC/Seal” starts to glow.

The short running of the pump presses the appliance's lid on the sealing lip so that a perfect seam sealing is achieved.

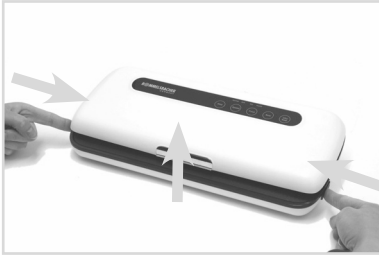
- The process is finished when the pilot lamp of the “Seal” button has extinguished.
- Continue as described under “6.1 Vacuuming and sealing”.

6.4 Creating a vacuum in containers for food

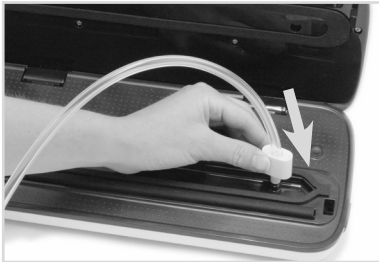


ATTENTION: Only use special vacuum containers. Please also note the safety instructions enclosed with the containers.

1. Preparing appliance and container for use



- Fill the container.
Leave 3 cm space to the upper edge of the container.
- Put the lid on the container .
- Connect the appliance to the mains.
→ The pilot lamps "Normal" and "Dry" start to glow. The appliance is in standby mode now.
- Open the appliance's upper part by pressing the release buttons on the left and right side.
- Put the big connection part (5a) of the vacuum hose at the adapter for creating a vacuum of the appliance.



- Put the small connection part (5b) of the vacuum hose in the opening of the container lid. (The container is not included in the scope of supply).

2. Start creating a vacuum in the container



- Press the button "Canister".
→ The pump starts evacuating.
 - If the vacuum is created, the pump stops. The appliance is in standby mode now.
 - Depending on the setting, the pilot lamps "Normal" or "Soft", respectively "Dry" or "Humid" are still on.
 - Remove the vacuum hose and close the appliance's upper part. (it shall not latch!)
- ⓘ You can stop the process at any time, by pressing the button "Canister" again.
- ⓘ In order to avoid overheating, the appliance stops automatically after two minutes, if the container is not air tight.

3. Pull mains plug after use

- ⓘ Store the appliance unlocked with unlocked release buttons, otherwise the seals can be damaged.

7 Storage of the appliance



ATTENTION: In order to ensure a proper functioning of the appliance, store it with unlocked release buttons. Otherwise the seals can be damaged.

8 Cleaning the appliance



WARNING: Danger of electrical shock. Electrical shock may cause severe injuries. Always unplug the appliance before cleaning.




ATTENTION: In order to avoid damages to the appliance never immerse appliance, power cord and plug in water or clean them under running water.

- Do not use any abrasives or solvents.
- Never use a steam jet appliance for cleaning.
- Clean the appliance and the vacuum chamber with a moist cloth and a mild dishwashing detergent if required (no abrasives or solvents) before and after each use.
- Should any liquid get into the appliance, don't connect the appliance to the mains. Allow a sufficiently long drying time and contact your service point if necessary.
- The lower foam seal as well as the rubber lip are removable for cleaning. Clean the seals (upper and lower seal) and the rubber lip with a damp sponge and a mild dishwashing detergent.
- Allow the seal and the rubber lip to dry completely before assembling them again.
- When assembling, make sure the seal and the rubber lip fit correctly. An improper assembling may impair the function of the appliance.

9 Maintenance

- Worn, deformed or damaged seals must be replaced in order to grant a proper working of the appliance.
- Spare parts can be purchased at your service department. (contact data can be found on the back side of this manual).

 Seals are wearing parts; therefore they are not covered by the appliance's warranty.

10 Accessories

Use **original Rommelsbacher bags/rolls with groove texture only**. The following accessories can be purchased from your specialist shop or directly at Rommelsbacher:

Foil bags

VBS 203 – 50x à 20 x 30 cm

VBS 304 – 50x à 30 x 40 cm

Foil rolls

VRS 1560 – 2x à 15 x 600 cm

VRS 2060 – 2x à 20 x 600 cm

VRS 3060 – 2x à 30 x 600 cm

Find further accessories for vacuuming food in containers in specialist shops, internet or visit our website <http://www.rommelsbacher.de>

11 Tips for vacuum sealing

- For dry food with tapered ends or sharp edges, like pasta, pad the edges with paper towels to prevent perforating the bag.
- In order to avoid the suction of liquids when vacuuming very moist food (like e. g. meat or blanched vegetables) you can additionally wrap it in cling film or freeze them for some time before storing them by using the vacuum sealing method.
- Once perishable food has been packed, place it in the fridge or freezer immediately.
- Place the packs of vacuum-sealed food carefully in the fridge or freezer so that the food will cool rapidly to a low temperature.
- After opening tinned food or food that has been factory vacuum-sealed, it can be vacuum-sealed again.
- Perishable food stuffs (like e.g. minced meat or poultry meat) must be consumed within their 'use by' date, shown on the original package in any case.
- Once you have warmed up or defrosted perishable food, it must be eaten or processed immediately.
- Do not eat perishable food if it has been left at room temperature for many hours.
- Vacuum sealing extends the storage time of dry food. Food which has a high fat content becomes rancid due to its contact with oxygen. Vacuum sealing extends the storage time of food like nuts, coconut flakes, or cereal products. Store in a cool, dark place.
- Fruit and vegetables like e. g. apples, bananas, potatoes etc. should be peeled prior to vacuum-sealing.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries etc.) must be pre-frozen for several hours before they can be vacuum-sealed and placed in the freezer.
- Vegetables like broccoli, cauliflower and cabbage should be blanched prior to vacuum-sealing.
- There are many non-food products which can be vacuum-sealed, 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 the items against oxidation.

12 Storage times

- i** These are reference 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 (bags and rolls). For the use of other brands' accessories we can neither make a statement regarding their general suitability nor regarding the storage life of food vacuum-sealed with them. No liability will be assumed in this case.

| | Storage time not vacuum-packed | Storage time when vacuum-packed |
|---|-----------------------------------|------------------------------------|
| Cooled food (at 5 ± 2 °C) | | |
| red meat | 3 - 4 days | 8 - 9 days |
| white meat | 2 - 3 days | 6 - 9 days |
| fish, whole | 1 - 3 days | 4 - 5 days |
| game | 2 - 3 days | 5 - 7 days |
| sausages | 7 - 15 days | 25 - 40 days |
| sliced sausage | 4 - 6 days | 20 - 25 days |
| soft cheese | 5 - 7 days | 14 - 20 days |
| hard and semi-hard cheese | 15 - 20 days | 25 - 60 days |
| vegetables (blanched) | 1 - 3 days | 7 - 10 days |
| fruit | 5 - 7 days | 14 - 20 days |
| Cooked and cooled food (at 5 ± 2 °C) | | |
| vegetable puree or soup | 2 - 3 days | 8 - 10 days |
| pasta and risotto | 2 - 3 days | 6 - 8 days |
| cooked and roast meats | 3 - 5 days | 10 - 15 days |
| filled cakes (with cream and fruit) | 2 - 3 days | 6 - 8 days |
| deep-frying oil | 6 - 8 days | 25 - 40 days |
| Deep-frozen food (at -18 ± 2 °C) | | |
| meat | 4 - 6 months | 15 - 20 months |
| fish | 3 - 4 months | 10 - 12 months |
| vegetables | 8 - 10 months | 18 - 24 months |
| Food at room temperature (at 25 ± 2 °C) | | |
| bread | 1 - 2 days | 6 - 8 days |
| packed biscuits | 4 - 6 months | 12 months |
| pasta | 5 - 6 months | 12 months |
| rice | 5 - 6 months | 12 months |
| flour | 4 - 5 months | 12 months |
| dried fruit | 3 - 4 months | 12 months |
| ground coffee | 2 - 3 months | 12 months |
| powdered tea | 5 - 6 months | 12 months |
| freeze-dried products | 1 - 2 months | 12 months |
| powder milk | 1 - 2 months | 12 months |

- ① Store perishable foods in the freezer or fridge. Vacuum-sealing extends the storage time of food, but does not turn it into a 'preserve', i. e. a product stable at room temperature.
- ① Vacuum-packed food which has been heated and then left still vacuum-packed at room temperature is susceptible to pathogenic micro-organisms multiplying within just a few hours without an essential influence on the taste. This food can be unhealthy or even life-threatening.

13 Troubleshooting

Appliance does not work

- Check whether cord or plug shows damage. If so – do not operate the appliance.
- Check the correct fitting of the wall plug. Check the socket by plugging in another appliance.
- In case of overheating, the appliance switches off automatically. In this case let it cool down for 20 minutes and try again.
- Check if the upper part of the appliance is correctly (audibly) locked at both sides.

Appliance does not create a complete vacuum inside the foil bag

- For a correct sealing process the open end of the bag must extend completely into the vacuum chamber.
- Check the sealing bar, the rubber lip and the seals for soiling. Clean them and put them back into the correct position.
- Check if the upper part of the appliance is correctly (audibly) locked at both sides.
- Check the foil bag for damage.

Appliance does not seal the foil bag correctly or at all

- Check if the upper part of the appliance is correctly (audibly) locked at both sides.
- Check if the seals of the vacuum chamber show dents or are damaged, soiled, inserted incorrectly or worn out. Clean the seals (upper and lower one) or replace by new ones.
- If the sealing bar gets too hot and the foil of the bag melts, open the lid 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 it cool down for 20 minutes and try again.

Foil bag loses its vacuum after sealing

- Wrinkles, crumbs, grease or humidity can cause leaky spots at the seam sealing. Reopen the foil bag, clean the upper part of the bags inside and outside as well as the sealing bar. Then seal again.
- Check the foil bag for damage. Padding out sharp edges of the contents using kitchen paper is recommended.

14 Notizen / notes

15 Service und Garantie (nur gültig innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die 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.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851 / 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Pakeaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. 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
Tel. 09851/57 58-0
Fax 09851/57 58-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de