ROMMELSBACHER

D **Bedienungsanleitung**

GB **Instruction manual**

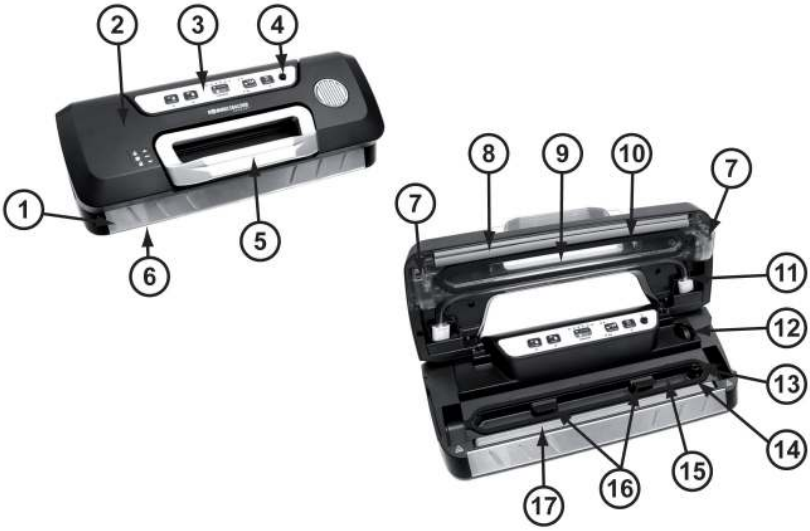


VAC 285

Vakuumierer

Vacuum sealer

Produktbeschreibung – Product description



	D	GB
1	Unterteil des Gerätes	Base part of appliance
2	Oberteil des Gerätes	Upper part of appliance
3	Bedienblende	Operation panel
4	Anschluss für Verbindungsschlauch zur Behälter-Vakuumierung	Port for connection hose (for vacuuming containers)
5	Handgriff zum Entriegeln und Öffnen sowie zum Verschließen und Verriegeln des Geräte-Oberteils	Handle to unlock/open and close/lock the upper part of appliance
6	Kabelaufwicklung auf der Geräteunterseite	Cord storage at underside of appliance
7	Verriegelungshaken	Locking hook
8	Herausnehmbare Gummilippe	Rubber lip, detachable
9	Sichtfenster	Inspection window
10	Obere Dichtung für Vakuumkammer, herausnehmbar	Upper sealing for vacuum chamber
11	Herausnehmbarer Verbindungsschlauch mit 2 Adapter-Anschlüssen	Removable connection hose with 2 adaptor ports
12	Herausnehmbares Schneidemesser	Removable cutter
13	Untere Dichtung für Vakuumkammer, herausnehmbar	Lower sealing of vacuum chamber, detachable
14	Absaugkanal	Extraction duct
15	Vakuumkammer	Vacuum chamber
16	Herausnehmbare Anschlagswinkel	Removable stop angle
17	Versiegelungsbalken	Sealing bar
	Nicht abgebildetes Zubehör: 10 Folienbeutel	Accessory, not displayed: 10 foil bags

D - Inhaltsverzeichnis

Produktbeschreibung 2

Einleitung 4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
Technische Daten 4
Lieferumfang 4
Verpackungsmaterial 4
Entsorgungshinweis 4

Für Ihre Sicherheit 5
Allgemeine Sicherheitshinweise 5
Sicherheitshinweise zu Gebrauch des Gerätes 6

Vor dem ersten Gebrauch 6

Bedienblende 7

Funktion des Handgriffes 8

Inbetriebnahme 8
Wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme 8

A.) Automatisches Vakuumieren und Versiegeln 9
1.) Gerät zur Verarbeitung vorbereiten 9
2.) Versiegelungsdauer wählen 9
3.) Automatik-Programm starten 9

B.) Manuelles Vakuumieren und Versiegeln 10
1.) Gerät zur Verarbeitung vorbereiten 10
2.) Versiegelungsdauer wählen 10
3.) Manuelles Vakuumieren starten 11
4.) Manuelles Versiegeln starten 11

C.) Erstellen von Beuteln aus einer Folienrolle ... 11
1.) Folie zuschneiden 11
2.) Gerät zur Verarbeitung vorbereiten 12
3.) Automatik-Programm starten 12

D.) Vakuumieren von Lebensmitteln in Behältern 13
1.) Gerät zur Verarbeitung vorbereiten 13
2.) Behälter-Vakuumierung starten 13

Reinigung und Pflege 14
Wartung 14
Aufbewahrung des Gerätes 14
Zubehör 15
Tipps für das Vakuumieren 15
Aufbewahrungszeiten 16
Fehlerbehebung 17

GB Instruction manual 18

Service und Garantie 32

GB - Contents

Product description 2

Introduction 18
Intended use 18
Technical data 18
Scope of supply 18
Packing material 18
Disposal/recycling 18

For your safety 19
General safety advices 19
Safety advices for using the appliance 20

Prior to initial use 20

Control panel 21

Function of the handle 22

Operating the appliance 22
Important notes for operation 22

A.) Automatic vacuuming and sealing 23
1.) Preparing the appliance for operation 23
2.) Selecting sealing time 23
3.) Starting the automatic programme 23

B.) Manual vacuuming and sealing 24
1.) Preparing the appliance for operation 24
2.) Selecting sealing time 24
3.) Starting manual vacuuming 25
4.) Starting manual sealing 25

C.) Making bags from a foil roll 25
1.) Cutting the foil to size 25
2.) Preparing the appliance for operation 26
3.) Starting the automatic programme 26

D.) Vacuuming of food in containers 27
1.) Preparing the appliance for operation 27
2.) Vacuuming the container 27

Cleaning and care 28
Maintenance 28
Storage of the appliance 28
Accessories 29
Tips for vacuum sealing 29
Storage times 30
Troubleshooting 31

D

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Vakuumierer 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 Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

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

Lieferumfang

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

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.

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.

Für Ihre Sicherheit



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag oder schwere Verletzungen 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 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!

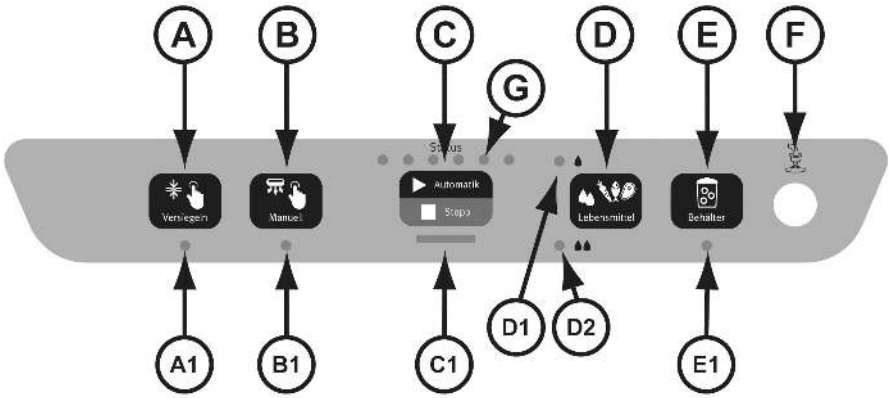
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen!
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden!
- 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!
- 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!
- 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

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

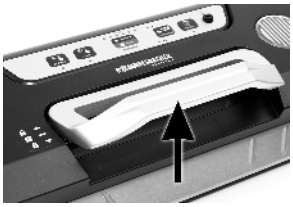
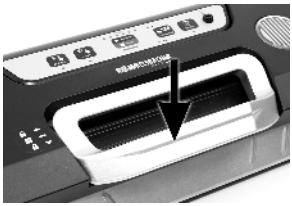
Bedienblende

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



	Taste / Kontrolllampe	Funktion
A	Taste „Versiegeln“	Zum manuellen Erstellen einer Versiegelungsnaht
B	Taste „Manuell“	Zum manuellen Erzeugen eines Vakuums
C	Taste „Automatik / Stopp“	Automatisches Vakuumieren und Versiegeln in einem Arbeitsschritt und zum vorzeitigen Stoppen des Gerätes während des Betriebs
D	Taste „Lebensmittel“	Zum Anpassen der Versiegelungszeit für trockene bzw. feuchte Lebensmittel
E	Taste „Behälter“	Zum Vakuumieren von speziellen Vakuumierbehältern
F	Anschluss für Verbindungsschlauch	Zum Anschließen des Verbindungsschlauches
G	Statusanzeige	Zeigt den Fortschritt der eingestellten Funktion an
A1	Kontrolllampe „Versiegeln“	Zeigt den Betrieb der Funktion „manuelles Versiegeln“ an
B1	Kontrolllampe „Manuell“	Zeigt den Betrieb der Funktion „manuelles Vakuumieren“ an
C1	Kontrolllampe „Automatik“	Zeigt den Betrieb der Funktion „automatisches Vakuumieren/ Versiegeln“ an
D1	Kontrolllampe „Lebensmittel“	Zeigt die Einstellung der Versiegelungszeit für trockene Lebensmittel an
D2	Kontrolllampe „Lebensmittel“	Zeigt die Einstellung der Versiegelungszeit für feuchte Lebensmittel an
E1	Kontrolllampe „Behälter“	Zeigt den Betrieb der Funktion „Behälter vakuumieren“ an

Funktion des Handgriffes

		
Position „Oben“ • Das Oberteil ist entriegelt und kann geöffnet werden.	**Position „Mitte“** • Oberteil ist in „Park-position“. Diese Position dient zum Aufbewahren und Lagern des Gerätes (*).	**Position „Unten“** • Das Oberteil ist verriegelt und das Gerät ist betriebsbereit.

(*) Um eine ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten, muss das Gerät bei Nichtbenutzung mit entriegeltem Oberteil aufbewahrt werden. Andernfalls können die Dichtungen Schaden nehmen.

Inbetriebnahme



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

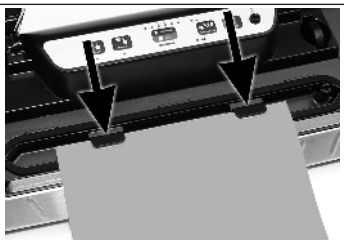
Wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme

- **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 mindestens 8 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 Versiegelungsnaht 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 von der Kabelaufwicklung komplett abwickeln.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken. Für kurze Zeit leuchten alle Kontrolllampen auf.
- Zum Entriegeln des Oberteiles den Handgriff nach oben klappen.
- Oberteil bis zum Anschlag öffnen.
- Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Die Kontrolllampe oberhalb oder unterhalb der Taste „Lebensmittel" leuchtet.



- Platzieren Sie den befüllten Beutel mit dem offenen Beutelende unterhalb der Anschlagswinkel in der Vakuumkammer.

  Hinweis: Im Sichtfenster können Sie die korrekte Positionierung des Beutels überprüfen.

- Anschließend das Oberteil schließen.
- Zum Verriegeln des Oberteiles den Handgriff nach unten klappen (Position „unten"). Sobald der der Handgriff in korrekter Position ist, leuchtet die 1. Kontrolllampe der Statusanzeige auf. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

2.) Versiegelungsdauer wählen



- Durch Drücken der Taste „Lebensmittel" kann die gewünschte Funktionsdauer eingestellt 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: Um eine Überhitzung zu vermeiden stoppt das Gerät 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 unterhalb der Taste „Automatik / Stopp" leuchtet.
- Nach erfolgtem Luftentzug stoppt die Pumpe und die Versiegelung des Beutels startet. Jetzt leuchtet zusätzlich die Kontrolllampe unterhalb der Taste „Versiegeln" auf.
- Sobald diese Kontrolllampe erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.
- Das Gerät wechselt in den Betriebs-Modus. Es leuchtet die 1. Kontrolllampe der Statusanzeige sowie, je nach Einstellung, die obere bzw. untere Kontrolllampe der Taste „Lebensmittel"

- Zur Entnahme des Beutels den Handgriff nach oben klappen und das Oberteil des Gerätes bis zum Anschlag öffnen.
- Überprüfen Sie die Versiegelungsnaht. Eine korrekte Naht ist ein glatter, gerader Streifen ohne Falten, der keine Struktur mehr aufweist.
- Nach der Benutzung den Netzstecker ziehen und das Oberteil in die Parkposition bringen.

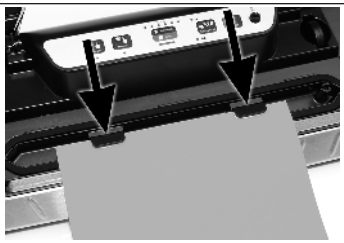
Hinweis: Über die Statusanzeige können Sie den Fortschritt der Funktion ersehen.

B.) Manuelles Vakuumieren und Versiegeln

ACHTUNG: Bei dieser Funktion wird je nach Betätigungsdauer nicht die gesamte Luft entzogen und somit kein vollständiges Vakuum hergestellt. Dies reduziert die Aufbewahrungszeit der Lebensmittel. Die Tabelle: „Aufbewahrungszeiten", in dieser Anleitung, hat in diesem Fall keine Gültigkeit!

1.) Gerät zur Verarbeitung vorbereiten

- Netzkabel von der Kabelaufwicklung komplett abwickeln.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken. Für kurze Zeit leuchten alle Kontrolllampen auf.
- Zum Entriegeln des Oberteiles den Handgriff nach oben klappen.
- Oberteil bis zum Anschlag öffnen.
- Das Gerät befindet sich im Standby-Modus, die Kontrolllampe oberhalb oder unterhalb der Taste „Lebensmittel" leuchtet.



- Platzieren Sie den befüllten Beutel mit dem offenen Beutelende unterhalb der Anschlagswinkel in der Vakuumkammer.

  Hinweis: Im Sichtfenster können Sie die korrekte Positionierung des Beutels überprüfen.

- Anschließend das Oberteil schließen.
- Zum Verriegeln des Oberteiles den Handgriff nach unten klappen (Position „unten"). Sobald der der Handgriff in korrekter Position ist, leuchtet die 1. Kontrolllampe der Statusanzeige auf. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

2.) Versiegelungsdauer wählen



- Durch Drücken der Taste „Lebensmittel" kann die gewünschte Funktionsdauer eingestellt 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 unterhalb der Taste „Manuell“ sowie alle Kontrolllampen der Statusanzeige leuchten auf.
- Ist das gewünschte Vakuum erreicht, lassen Sie die Taste „Manuell“ los. Die Kontrolllampen der Statusanzeige (außer 1. Lampe) erlöschen.

4.) Manuelles Versiegeln starten

	• Zum Start der Versiegelung drücken Sie die Taste „Versiegeln“.

- Das Gerät startet die Versiegelung des Beutels.
  Die Kontrolllampe unterhalb der Taste „Manuell“ erlischt. Die Kontrolllampe unterhalb der Taste „Versiegeln“ leuchtet auf.
- Ist die Versiegelung abgeschlossen, erlischt die Kontrolllampe.
- Zur Entnahme des Beutels, den Handgriff nach oben klappen und anschließend das Oberteil bis zum Anschlag öffnen.
- Versiegelungsnaht überprüfen. Eine korrekte Naht ist ein glatter, gerader Streifen ohne Falten, der keine Struktur mehr zeigt.
- Nach der Benutzung den Netzstecker ziehen und das Oberteil in die Parkposition bringen.

  Hinweis: Über die Statusanzeige können Sie den Fortschritt der Funktion sehen.

C.) Erstellen von Beuteln aus einer Folienrolle

1.) Folie zuschneiden

- Gewünschte Länge der Folie von der Folienrolle abwickeln und diese mit Hilfe des beiliegenden Schneidemessers oder einer Schere abschneiden.

2.) Gerät zur Verarbeitung vorbereiten

- Netzkabel von der Kabelaufwicklung komplett abwickeln.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken. Für kurze Zeit leuchten alle Kontrolllampen auf.
- Zum Entriegeln des Oberteiles den Handgriff nach oben klappen.
- Oberteil bis zum Anschlag öffnen.
- Das Gerät befindet sich im Standby-Modus, die Kontrolllampe oberhalb oder unterhalb der Taste „Lebensmittel" leuchtet.



- Legen Sie ein offenes Ende der Folie auf den Versiegelungsbalken.
- **Die Folie darf nicht auf der Dichtung liegen oder in die Vakuumkammer hineinragen.**

Hinweis: Achten Sie unbedingt auf die korrekte Positionierung der Folie.

- Anschließend das Oberteil schließen.
- Zum Verriegeln des Oberteiles, den Handgriff nach unten klappen (Position „unten"). Sobald der Handgriff in korrekter Position ist, leuchtet die 1. Kontrolllampe der Statusanzeige auf. Das Gerät ist betriebsbereit.

3.) Automatik-Programm starten



- Zum Start drücken Sie die Taste „Automatik / Stopp".

Hinweis: Der Vorgang kann je dem Zeitpunkt durch erneutes Drücken der Taste „Automatik / Stopp" abgebrochen werden.
Hinweis: Falls der Beutel nicht dicht ist, stoppt das Gerät automatisch nach einer Minute Absaugzeit, um eine Überhitzung zu vermeiden.

- Das Gerät startet die Pumpe und entzieht der Vakuumkammer Luft. Ein Vakuum entsteht. Die Kontrolllampe unterhalb der Taste „Automatik / Stopp" leuchtet auf.
- Nach erfolgtem Luftentzug stoppt die Pumpe und die Versiegelung der Folie startet. Jetzt leuchtet zusätzlich die Kontrolllampe unterhalb der Taste „Versiegeln" auf.
- Sobald diese Kontrolllampe erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.
- Das Gerät wechselt in den Betriebs-Modus. Es leuchtet die 1. Kontrolllampe der Statusanzeige sowie je nach Einstellung die obere bzw. untere Kontrolllampe der Taste „Lebensmittel."
- Zur Entnahme der Folie, den Handgriff nach oben klappen und anschließend das Oberteil bis zum Anschlag öffnen.
- Überprüfen Sie die Versiegelungsnaht. Eine korrekte Naht ist ein glatter, gerader Streifen ohne Falten, der keine Struktur mehr zeigt.
- Nach der Benutzung den Netzstecker ziehen und das Oberteil in die Parkposition bringen.

Hinweis: Über die Statusanzeige können Sie den Fortschritt der Funktion sehen.

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 von der Kabelaufwicklung komplett abwickeln.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken. Für kurze Zeit leuchten alle Kontrolllampen auf.
- Das Gerät befindet sich im Standby-Modus, die Kontrolllampe oberhalb oder unterhalb der Taste „Lebensmittel" leuchtet.
- Oberteil schließen.
- Zum Verriegeln des Oberteiles den Handgriff nach unten klappen (Position „unten"). Sobald der der Handgriff in korrekter Position ist, leuchtet die 1. Kontrolllampe der Statusanzeige auf. Das Gerät ist



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

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

2.) Behälter-Vakuumierung starten



- Zum Start drücken Sie die Taste „Behälter".

Hinweis: Der Vorgang kann je dem Zeitpunkt durch erneutes Drücken der Taste „Automatik / Stopp" abgebrochen werden.

Hinweis: Um eine Überhitzung zu vermeiden stoppt das Gerät automatisch nach einer Minute Absaugzeit, sollte der Behälter oder Schlauch undicht sein.

- Das Gerät startet die Pumpe und entzieht dem Vakuumbehälter Luft. Ein Vakuum entsteht. Die Kontrolllampe unterhalb der Taste „Behälter" leuchtet auf.
- Nach erfolgtem Luftentzug stoppt die Pumpe.
- Sobald die Kontrolllampe unterhalb der Taste „Versiegeln" erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.
- Das Gerät wechselt in den Betriebs-Modus. Es leuchtet die 1. Kontrolllampe der Statusanzeige sowie je nach Einstellung die obere bzw. untere Kontrolllampe der Taste „Lebensmittel".
- Vakuumierschlauch von Behälter und Gerät trennen.
- Nach der Benutzung den Netzstecker ziehen und das Oberteil in die Parkposition bringen.

Hinweis: Über die Statusanzeige können Sie den Fortschritt der Funktion ersehen.

Reinigung und Pflege



- **Achtung Verletzungsgefahr!**
- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**
- **Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**
- **Gerät muss erst vollständig abgekühlt sein, um es zu reinigen!**

- 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 (keine Scheuer- oder Lösungsmittel) reinigen. Sollte dabei Flüssigkeit in das Gerät eindringen, das Gerät keinesfalls an das Stromnetz anschließen, sondern unsere Servicestelle kontaktieren.
- Die Schaumstoff-Dichtungen sowie die Gummilippe können zur Reinigung entnommen werden. Dichtungen bzw. Gummilippe mit einem angefeuchteten Schwamm mit mildem Geschirrspülmittel reinigen.
- Dichtungen und Gummilippe komplett trocknen lassen, bevor diese wieder in das Gerät einbaut werden.
- Beim Zusammenbauen auf den korrekten Sitz der Dichtungen sowie Gummilippe achten. Ein nicht ordnungsgemäßer Einbau beeinträchtigt die Funktion des Gerätes.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden.**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln.**

Wartung

- Verschlissene, 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 der Anleitung) bestellt werden.
- Dichtungen sind Verschleißteile und fallen somit nicht unter die Gerätegarantie.

Aufbewahrung des Gerätes

- **Um eine ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten, muss das Gerät bei Nichtbenutzung mit entriegeltem Oberteil aufbewahrt werden. Andernfalls können die Dichtungen Schaden nehmen.**
- **Zur Aufbewahrung und Lagerung des Gerätes, das Oberteil zuklappen und den Handgriff in die mittlere Position „Parkposition" bringen.**

Zubehör

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

Folienbeutel	**Folienrollen**
VBS 203 – 50x à 20 x 30 cm	VRS 1560 – 2x à 15 x 600 cm
VBS 304 – 50x à 30 x 40 cm	VRS 2060 – 2x à 20 x 600 cm
	VRS 3060 – 2x á 30 x 600 cm

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

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.).
- Vakuumieren wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Solche mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumieren verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
- Früchte und Gemüse wie z. B. Apfel, Bananen, Kartoffeln usw. müssen vor dem Vakuumieren geschält werden.
- Weiche und empfindliche Produkte (Fisch, Waldbeeren usw.) sollten Sie eine Nacht vorfrosten. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und wieder in den Tiefkühler legen.
- Gemüsesorten 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. Pannendreiecke sind, einmal vakuumiert, stets einsatzbereit. Sie können Pfeifentabak länger aufbewahren. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

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.

	Aufbewahrungszeit bei atmosphärischem Druck	Aufbewahrungszeit vakuumiert
Gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °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	1 – 3 Tage	**7 – 10 Tage**
Früchte	5 – 7 Tage	**14 – 20 Tage**
Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °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	10 – 15 Tage	**25 – 40 Tage**
Tiefgekühlte Lebensmittel (-18 ± 2 °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 (25 ± 2 °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 in Pulver	5 – 6 Monate	**12 Monate**
Gefriergetrocknete Produkte	1 – 2 Monate	**12 Monate**
Milchpulver	1 – 2 Monate	**12 Monate**

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, die 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 abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut.
- Prüfen Sie, ob das Oberteil korrekt auf beiden Seiten eingerastet ist (hörbar).

Das Gerät stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her

- Für ein korrektes Versiegeln muss das offene Ende des Beutels 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 Oberteil korrekt auf beiden Seiten eingerastet ist (hörbar).
- Kontrollieren Sie, ob der Beutel ein Loch hat.

Das Gerät versiegelt die Beutel nicht korrekt

- Prüfen Sie, ob das Oberteil korrekt auf beiden Seiten eingerastet ist (hörbar).
- Sollte der Versiegelungsbalken zu heiß werden und den Beutel schmelzen, klappen Sie das Oberteil 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 abkühlen und versuchen Sie dann das Vakuumieren erneut.

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 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.

Beim Drücken einer Taste leuchten alle Kontrolllampen in der Statusanzeige

- Das Oberteil des Gerätes ist nicht korrekt verriegelt. Zum Verriegeln des Oberteils klappen Sie den Handgriff in die untere Position. Sobald das Gerät ordnungsgemäß verriegelt ist, leuchtet die 1. Lampe der Statusanzeige auf und das Gerät ist betriebsbereit.

GB

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 gastronomy and small businesses, 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

Connect the appliance only 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:	approx. 9 l/min.

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 2) immediately after unpacking.

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 containers.



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



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.

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!

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 tele-control system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessory parts for perfect condition, 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 damages and wear. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- For disconnecting the appliance from the mains, only pull the plug and never the cord!
- 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 only be conducted by authorised specialist shops. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



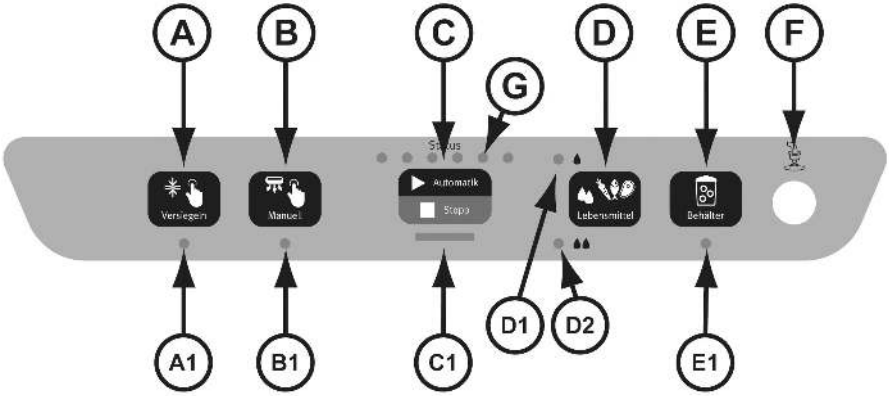
CAUTION: Hazard of injury and burns! The sealing bar is getting hot during use. Do not touch the sealing bar, when in use!

- 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!
- 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 for cleaning!
- 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

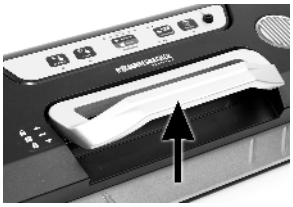
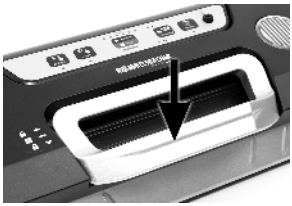
Prior to initial use, remove all stickers and tapes and clean the appliance as well as all accessory parts. For more detailed information please refer to chapter "Cleaning and care".

Control panel



	Button / pilot lamp	Function
A	Button "Versiegeln"	For manually producing a sealing seam
B	Button "Manuell"	For manually producing a vacuum
C	Button "Automatik / Stopp"	For automatic vacuuming and sealing in one step and for stopping the appliance during operation
D	Button "Lebensmittel"	For adjusting the sealing time for dry resp. humid food
E	Button "Behälter"	For vacuuming special vacuuming containers
F	Port for connection hose	For connecting the connection hose
G	Status display	Indicates the progress of the set function
A1	Pilot lamp "Versiegeln"	Indicates the operation of the function "manual sealing"
B1	Pilot lamp "Manuell"	Indicates the operation of the function "manual vacuuming"
C1	Pilot lamp "Automatik"	Indicates the operation of the function "automatic vacuuming/ sealing"
D1	Pilot lamp "Lebensmittel"	Indicates the setting of the sealing time for dry food
D2	Pilot lamp "Lebensmittel"	Indicates the setting of the sealing time for humid food
E1	Pilot lamp "Behälter"	Indicates the operation of the function "vacuuming of container"

Function of the handle

		
Position "top" • The upper part of the appliance is unlocked and can be opened.	**Position "centred"** • The upper part is in "parking position". This position is used during storage of the appliance (*).	**Position "down"** • The upper part of the appliance is locked and the appliance is ready for operation.

(*) In order to guarantee the proper function of the appliance, it must not be stored while upper part of the casing is locked, as otherwise the sealings may be damaged.

Operating the appliance



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

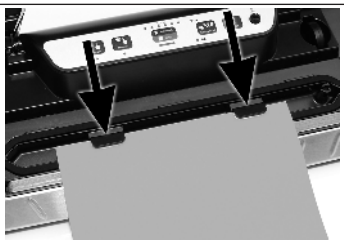
Important notes for operation

- **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 at least 8 cm 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 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).

A.) Automatic vacuuming and sealing

1.) Preparing the appliance for operation.

- Completely unwind the power cord from the cord storage
- Connect the mains plug to a socket. All pilot lamps light up for a short time.
- Lift up the handle for unlocking the upper part of the appliance.
- Open the upper part up to the stop.
- The appliance is in standby mode, the pilot lamp above or below of the button "Lebensmittel" lights up.



- Place the filled bag with the open end below the stop angle in the vacuum chamber.

  Note: You can check for the correct positioning of the bag in the inspection window.

- Then close the upper part.
- For locking the upper part, fold the handle down (to position "down"). As soon as the handle is in the correct position, the first pilot lamp of the status display lights up. The appliance is ready for operation now.

2.) Selecting sealing time



- By pressing the button "Lebensmittel", the requested function 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



- For starting, press the button "Automatik / Stopp".

  Note: The operation can be stopped at any time by pressing the button "Automatik / Stopp" once again.
  Note: To avoid overheating, 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, so that a vacuum develops. The pilot lamp below 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 below the button "Versiegeln" lights up additionally.
- As soon as the pilot lamp below the button "Versiegeln" goes out, the process is completed. The appliance switches to operation mode. The first pilot lamp at the status display as well as the upper or lower pilot lamp of the button "Lebensmittel" (depending on the setting) light up.

- In order to remove the bag, fold the handle upwards and then open the upper part of the appliance until the stop.
- Check the sealing seam. A correct seam should be a smooth straight line without wrinkles and showing no structure anymore.
- Pull the mains plug after each use and bring the upper part of the appliance into parking position.

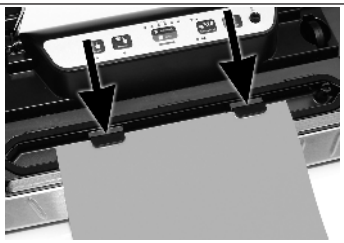
Note: You can see the progress of the function in the status display.

B.) Manual vacuuming and sealing

ATTENTION: With this function, the air is not completely extracted, thus there is no complete vacuum and 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.
- Put the plug in a socket. All pilot lamps light up for a short time.
- For unlocking the upper part, fold the handle upwards.
- Open the upper part up to the stop.
- The appliance is in standby mode, the pilot lamp above or below the button "Lebensmittel" lights up.



- Place the filled bag with the open end below the stop angle in the vacuum chamber.

  Note: You can check the correct position of the bag in the inspection window.

- Then close the upper part of the casing.
- For locking the upper part of the casing, fold the handle down (to position "down"). As soon as the handle is in the correct position, the first pilot lamp of the status display lights up. Now the appliance is ready for operation.

2.) Selecting sealing time



- By pressing the button "Lebensmittel", the requested function 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, press the button “Manuell“ and hold it until the desired vacuum is produced. **Note:** By briefly pressing the button “Manuell“ several times (pulsing), the vacuum can be determined optimally.

- The appliance activates the pump and extracts air from the bag so that a vacuum develops. The pilot lamp below the button “Manuell“ as well as all pilot lamps of the status display light up.
- When the desired vacuum is developed, release the button “Manuell. The pilot lamps of the status display (except first lamp) go out.

4.) Starting manual sealing

	• To start the sealing process, press the button “Versiegeln“.

- The appliance starts the sealing of the bag. The pilot lamp below the button “Manuell“ shuts off. Die pilot lamp below the button “Versiegeln“ lights up.
- When the sealing is completed, the pilot lamp goes out.
- For removing the bag, fold the handle upwards and then open the upper part to the stop.
- Check the sealing seam. A correct seam should be a smooth straight line without wrinkles and without showing structure anymore.
- Pull the mains plug after each use and bring the upper part of the appliance into parking position.

Note: You can see the progress of the function in the status display.

C.) Making bags from a foil roll

1.) Cutting the foil to size

- Unwind the desired length of the foil from the roll and cut it with the enclosed cutter or with a scissors.

2.) Preparing the appliance for operation

Completely unwind the power cord from the cord storage.

- Put the plug in a socket. All pilot lamps light up for a short time.
- For unlocking the upper part, fold the handle upwards.
- Open the upper part to the stop.
- The appliance is in standby mode, the pilot lamp above or below the button “Lebensmittel“ lights up.



- Place an open end of the foil on the sealing bar.
- **The foil must not lie on the sealing or extend into the vacuum chamber.**

Note: Always ensure the correct position of the foil.

- Then close the upper part.
- For locking the upper part, fold the handle down (to position “down“). As soon as the handle is in the correct position, the first pilot lamp of the status display lights up. The appliance is ready for operation now.

3.) Starting the automatic programme



- To start, press the button “Automatik / Stopp“.

Note: The operation can be stopped at any time by pressing the button “Automatik / Stopp“ once again.
Note: To avoid overheating, 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, so that a vacuum develops. The pilot lamp below 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 below the button “Versiegeln“ lights up additionally.
- As soon as the pilot lamp below the button ”Versiegeln“ goes out, the process is completed. The appliance switches to operation mode. The first pilot lamp at the status display as well as the upper or lower pilot lamp of the button “Lebensmittel“ (depending on the setting) light up.
- In order to remove the foil, fold the handle upwards and then open the upper part of the appliance until the stop.
- Check the sealing seam. A correct seam should be a smooth straight line without wrinkles and showing no structure anymore.
- Pull the mains plug after each use and bring the upper part of the appliance into parking position.

Note: You can see the progress of the function in the status display.

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.
- Put the plug in a socket. All pilot lamps light up for a short time.
- The appliance is in standby mode, the pilot lamp above or below the button "Lebensmittel" lights up.
- Close the upper part of the appliance.
- For locking the upper part, fold the handle down (to position "down"). As soon as the handle is in the correct position, the first pilot lamp of the status display lights up. The appliance is ready for operation now.



- Firmly insert one adapter port of the vacuuming hose to the opening for container vacuuming **until the stop**.
- Firmly insert the other adapter port in the opening of the container lid.

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

2.) Vacuuming the container



- For starting, press the button "Behälter".

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

Note: To avoid overheating, 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 air from the container. A vacuum develops. The pilot lamp below the button "Behälter" lights up.
- The pump stops after successful extraction of air.
- As soon as the pilot lamp below the button "Versiegeln" goes out, the process is completed.
- The appliance switches to operation mode now. The first pilot lamp of the status display as well as the upper or lower pilot lamp (depending on the setting) of the button "Lebensmittel" light up.
- Remove the vacuuming hose from the container and the appliance.
- Pull the mains plug after each use and bring the upper part into parking position.

Note: You can see the progress of the function in the status display.

Cleaning and care



WARNING: Risk of injury!

- **Always unplug the appliance before cleaning.**
- **Never immerse base unit, power cord and mains plug into water or clean them under running water.**
- **Before cleaning the appliance, it must have completely cooled down!**

- 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 (no abrasives or solvents) 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.
- The foam sealings as well as the rubber lip can be removed for cleaning. Clean the sealings and the rubber lip with a damp sponge and mild dishwashing detergent.
- Allow the sealings and the rubber lip to dry completely before attaching them again.
- When assembling, make sure the sealings and the rubber 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.**

Maintenance

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

Storage of the appliance

- **In order to guarantee the proper function of the appliance, the appliance must be stored with unlocked upper part when not in use as otherwise the sealings may be damaged.**
- **For storage of the appliance close the upper part of the appliance and set the handle to the centred position (parking position).**

Accessories

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

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. á 30 x 600 cm

Please find further accessories for vacuuming food in containers in specialist shops, at the internet or just visit our website www.rommelsbacher.de

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 pealed 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. You can even preserve the emergency triangle in the car. 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

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 (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.

	Storage time under atmospheric pressure	Storage time when vacuum-sealed
Cooled food (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	1 – 3 days	**7 – 10 days**
fruit	5 – 7 days	**14 – 20 days**
Cooked and cooled food (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	10 – 15 days	**25 – 40 days**
Deep-frozen food (-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 (25 ± 2 °C)		
bread	1 – 2 days	**6 – 8 days**
packaged 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**
milk powder	1 – 2 months	**12 months**

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 cord or plug show any damage. If yes – do not operate the appliance.
- Check if the plug is correctly inserted in the socket. 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 then try again.
- Check if the upper part of the appliance has correctly (audibly) engaged at both sides.

Appliance does not create a complete 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 rubber lip as well as the sealing for dirt. Clean them and put them back into the correct position.
- Check if the upper part has correctly (audibly) engaged at both sides.
- Check the bag for holes.

Appliance does not seal the bag correctly

- Check if the upper part has correctly (audibly) engaged at both sides.
- If the sealing bar gets too hot and the bag is melting, fold the upper part of the casing 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.

When pressing a button, all pilot lamps in the status display light up

- The upper part of the appliance has not been locked correctly. For locking the upper part of the appliance fold the handle to the lower position. As soon as the appliance is correctly locked, the first lamp of the status display lights up and the appliance is ready for operation.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder per E-Mail mit unserem Kundenservice in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher um Kontaktaufnahme mit uns, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben. So wird Ihnen schnell geholfen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen.

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. **Melden Sie sich bitte zuerst bei unserem Kundenservice unter Telefon 09851/5758 5732 oder E-Mail service@rommelsbacher.de 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 **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne 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 Paketaufkleber 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
Deutschland
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

W1808