ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

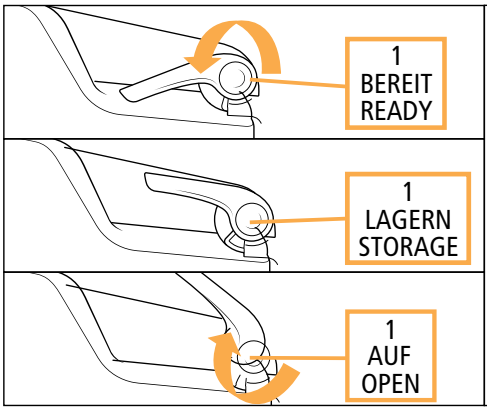
GB Instruction manual

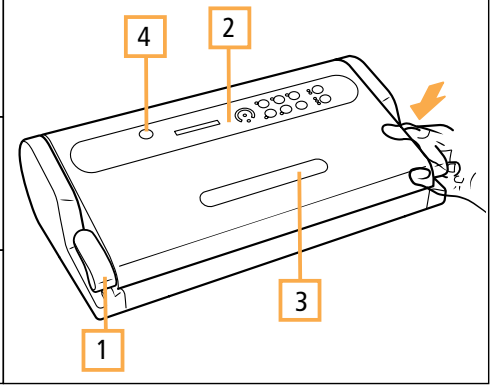


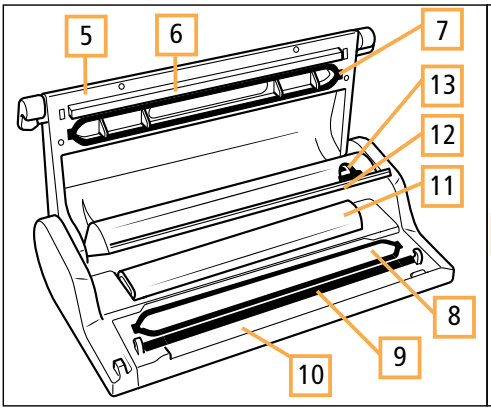
VAC 500

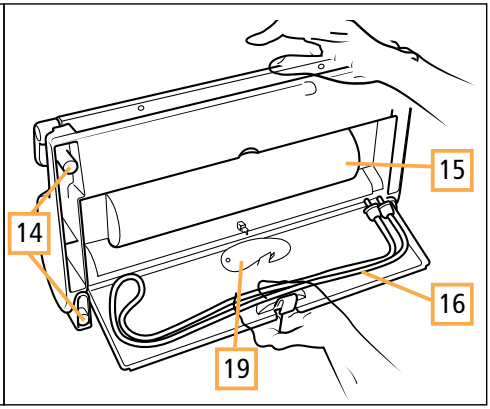
Vakuumiersystem

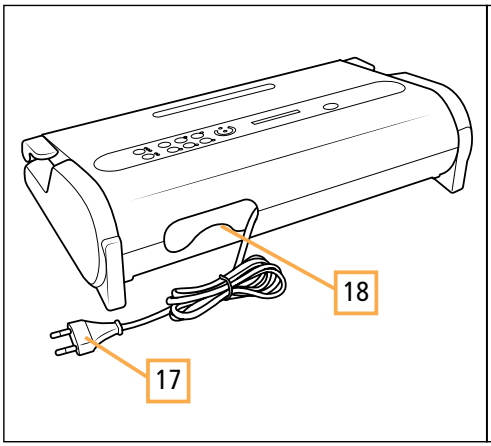
Vacuum-sealing system

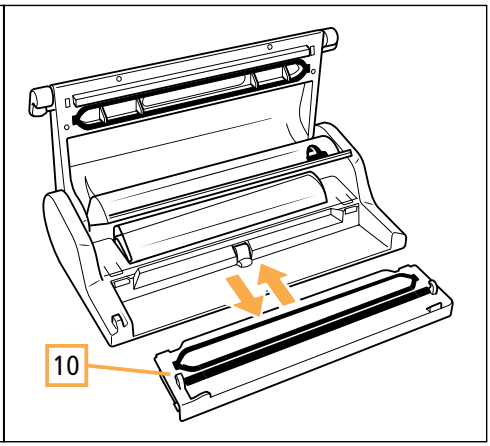

1
BEREIT
READY
1
LAGERN
STORAGE
1
AUF
OPEN


4
2
3
1


5
6
7
13
12
11
8
9
10


15
14
16
19

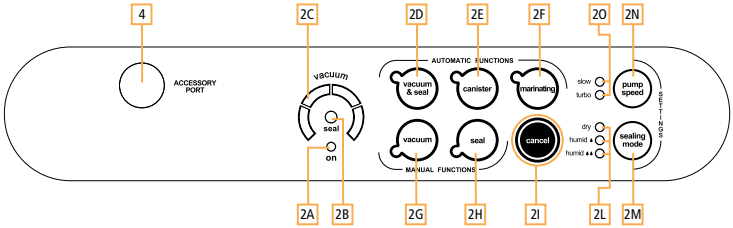

18
17


10

Produktbeschreibung / Product description

	Patentiertes Verschlussystem:	Patented locking system
	Je nach Position der Funktionshebel (1) lassen sich drei unterschiedliche Funktionen aktivieren: „BEREIT" – „LAGERN" – „AUF"	Depending on the position of the function levers (1) three different functions can be activated: "READY" – "STORAGE" – "OPEN"
1	Funktionshebel	function lever
2	Bedienfeld mit Funktionstasten	operating panel with function buttons
3	beleuchtetes Sichtfenster	illuminated inspection window
4	Schlauchanschluss zur Behälter-Vakuumierung	port for connection hose
5	Deckel	cover
6	Versiegelungsbalken	sealing bar
7	Dichtung für Vakuumkammer	gasket for vacuum chamber
8	Vakuumkammer	vacuum chamber
9	Versiegelungsdichtung	sealing gasket
10	herausnehmbare Gehäuse-Schale mit Vakuumkammer	detachable tray with vacuum chamber
11	Folienrollenfach	foil compartment
12	Deckel für Folienrollenfach	cover of foil compartment
13	integriertes Folienmesser	integrated cutter
14	Antirutschfüße	non-slip feet
15	Zubehörfach	accessory compartment
16	Vakuumierschlauch zur Verbindung mit Behältern etc.	connection hose for containers etc.
17	Kabel mit Netzstecker	power cord with plug
18	Kabelstaufach	cord compartment
19	zusätzliches Folienmesser	additional cutter

Bedienblende / Operating panel



	D	GB
2A	**Betriebskontrolllampe** LED leuchtet grün: Funktionshebel ist in Position „BEREIT"	**operating pilot lamp** LED glows green: function lever is in position "READY"
2B	**Kontrolllampe für Versiegelung** LED blinkt rot: Versiegelungsprozess läuft	**pilot lamp for sealing** LED blinks red: sealing in process
2C	**Kontrolllampen für Status-Anzeige** 4 LEDs leuchten nacheinander blau: Anzeige des Vakuumier-Fortschritts	**pilot lamps for status indication** 4 LEDs glow blue one after another: indicating the vacuum progress
2D	**Taste zum automatischen Vakuumieren und Versiegeln von Folienbeuteln** LED leuchtet blau: Funktion wird ausgeführt	**button for automatic vacuuming and sealing of foils/bags** LED glows blue: function in process
2E	**Taste zum automatischen Vakuumieren mit Behältern** LED leuchtet blau: Funktion wird ausgeführt	**button for automatic vacuuming of containers** LED glows blue: function in process
2F	**Taste für Marinier-Programm** LED leuchtet blau: Funktion wird ausgeführt	**button for marinating programme** LED glows blue: function in process
2G	**Taste zum manuellen Vakuumieren** LED leuchtet blau: Funktion wird ausgeführt	**button for manual vacuuming** LED glows blue: function in process
2H	**Taste zum manuellen Versiegeln** LED leuchtet rot: Funktion wird ausgeführt	**button for manual sealing** LED glows red: function in process
2I	**„Cancel" Taste (Stopp)**	**"cancel" button**
2L	**Kontrolllampen zur Anzeige der gewählten Versiegelungsart** LED leuchtet rot: ausgewählte Versiegelungsart	**pilot lamps for indicating the selected sealing mode** LED glows red: selected sealing mode
2M	**Taste zur Wahl der Versiegelungsart**	**button for selecting the sealing mode**
2N	**Taste zur Wahl der Pumpengeschwindigkeit**	**button for selecting the pump speed**
2O	**Kontrolllampen zur Anzeige der Pumpengeschwindigkeit** LED leuchtet blau: ausgewählte Pumpengeschwindigkeit	**pilot lamps for indicating the pump speed** LED glows blue: selected pump speed
4	**Schlauchanschluss**	**port for connection hose**

D Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Seite

Produktbeschreibung 3
Bedienblende 4
Einleitung 6
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 6
- Technische Daten 6
- Lieferumfang 6
- Verpackungsmaterial 6

Für Ihre Sicherheit 7
- Allgemeine Sicherheitshinweise 7
- Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes 7

Vor dem ersten Gebrauch 8
Inbetriebnahme 8
- Betriebsbereitschaft 8
- Versiegelungsart wählen 8
- Pumpengeschwindigkeit einstellen 9
- Stopp Taste 9

Vakuumieren mit Folienbeuteln und Rollen 9
- Herstellung von Beuteln aus einer Folienrolle 9
- Vollautomatischer Vakuumiervorgang mit Beuteln 10
- Manuelles Vakuumieren und Versiegeln von Beuteln 11

Automatisches Vakuumieren mit Behältern „Executive" und Universaldeckeln 12
Automatisches Vakuumieren mit Behältern „Family" 13
Automatisches Vakuumieren mit Flaschenverschluss 14
Schnelles Marinieren im quadratischen „Executive" Behälter 14
Reinigung und Pflege 15
Zubehörfach 16
Aufbewahrung 16
Fehlermeldungen 16
Ratgeber bei Schwierigkeiten 17
Vakuumieren – generelle Informationen 19
- Aufbewahrungszeiten (Tabelle) 19
- Was ist Vakuumieren? 20
- Verwendung von Rommelsbacher Magic Vac® Beuteln 21
- Verwendung von Rommelsbacher Magic Vac® Behältern 23
- Wichtige Hinweise 23

Service und Garantie 44

GB Instruction manual 25

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Vakuumiersystem 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 und semi-professionellen 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.

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

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	130 Watt
Schutzklasse:	II
Ansaugleistung:	max. 18 l/Min.

Lieferumfang
Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes (siehe Produktbeschreibung Seite 3).
Dem Gerät liegen 5 Folienbeutel, 1 Folienrolle, 1 Folienmesser sowie 1 Vakuumierschlauch für Behälter bei.

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.

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!
- 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.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Der Versiegelungsbalken (6) wird während der Benutzung heiß!

- **Das Gerät ist nicht für Dauerbetrieb geeignet. Lassen Sie das Gerät zwischen jedem Vakuumiervorgang für 2 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.
- Achten Sie darauf, dass vor dem Gerät genügend Platz für die Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln ist.
- 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.
- Zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Vakuumierung verwenden Sie bitte ausschließlich Original Rommelsbacher Magic Vac® Zubehör, wie Behälter, Folienbeutel/Rollen mit Rillenstruktur etc.
- Vor der Reinigung des Gerätes immer Netzstecker ziehen.
- Gerät vor Reinigung oder Transport immer abkühlen lassen!
- Keine Messer oder andere scharfe Gegenstände benutzen, um eventuelle Rückstände auf dem Versiegelungsbalken zu entfernen.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Vor dem ersten Gebrauch

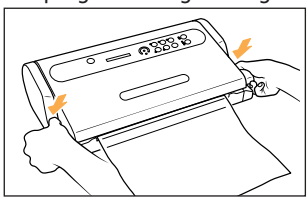
Entfernen Sie alle Aufkleber bzw. Klebebänder und reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät und alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege".

Inbetriebnahme



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Der Versiegelungsbalken (6) wird während der Benutzung heiß!

Betriebsbereitschaft
In Betriebsbereitschaft können alle Funktionen ausgeführt bzw. die Einstellung von Versiegelungsart und Pumpengeschwindigkeit vorgenommen werden.

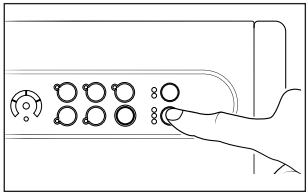


- Dazu die Funktionshebel (1) auf die Position "BEREIT" drehen. Die Betriebskontrolllampe (2A) leuchtet.
- Wird innerhalb von 10 Minuten keine weitere Funktion gewählt, schaltet das Gerät in den Standby-Modus. Die Betriebskontrolllampe (2A) blinkt.
- Das Gerät kann jederzeit wieder aktiviert werden, indem Sie eine beliebige Taste drücken oder die Funktionshebel auf die Position „AUF" drehen.

Versiegelungsart wählen
Zum Versiegeln von Folienbeuteln ist dieses Gerät mit einer „intelligente Versiegelungsfunktion" ausgestattet. Dabei wird mittels der Temperatur des Versiegelungsbalkens die Intensität der Versiegelung gesteuert. Auch die Umgebungstemperatur und die Art der zu verpackenden Lebensmittel beeinflussen die zu wählende Art der Versiegelung.

Wählbar sind 3 Versiegelungsarten:

„dry"	für Trockenprodukte (z. B. Reis, Kaffee, Kekse)
„humid ♦"	für weniger feuchte Produkte (z. B. Käse, trockenes Fleisch, Wurstwaren)
„humid ♦♦"	für feuchte Produkte (z. B. Fisch, saftig rotes Fleisch, das noch blutig ist etc.)



- Die Auswahl erfolgt durch Drücken der Taste „Versiegelungsart" (2M) bis die gewünschte Einstellung erreicht ist.

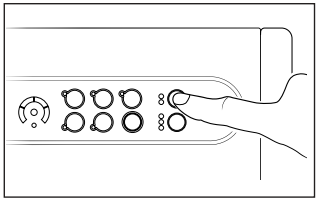
HINWEIS: Standardmäßig ist die Versiegelungsart „humid ♦♦" eingestellt. Die gewählte Einstellung bleibt nur für den aktuellen Arbeitsprozess gespeichert. Werden die Funktionshebel (1) auf die Position „AUF" gestellt, erfolgt eine Rückstellung auf die Standardeinstellung. Danach muss neu ausgewählt werden.

Pumpengeschwindigkeit einstellen

Die Ansauggeschwindigkeit der Pumpe kann variiert werden. Diese ermöglicht eine einfache Kontrolle des Absaugvorganges und gegebenenfalls eine rechtzeitige Aktivierung der manuellen Versiegelung.

Wählbar sind 2 Pumpengeschwindigkeiten:

„slow"	reduzierte Geschwindigkeit zum Vakuumieren von empfindlichen Nahrungsmitteln
„turbo"	zum schnellen Vakuumieren von Lebensmitteln



- Die Auswahl erfolgt durch Drücken der Taste „Pumpengeschwindigkeit" (2N).

HINWEIS: Standardmäßig ist die Pumpengeschwindigkeit auf „turbo" eingestellt. Die gewählte Einstellung bleibt nur für den aktuellen Arbeitsprozess gespeichert. Werden die Funktionshebel (1) auf die Position „AUF" gestellt, erfolgt eine Rückstellung auf die Standardeinstellung. Danach muss neu ausgewählt werden.

Ist die reduzierte Geschwindigkeit „slow" eingestellt und die Funktion „canister" (Behälter-Vakuumieren) bzw. „marinating" wird aktiviert, ändert sich die Geschwindigkeit automatisch auf „turbo".

Stopp Taste

Durch Betätigen der Taste „cancel" (2I) kann das Gerät jederzeit in jeder Funktion angehalten werden. Alle LEDs blinken für einige Sekunden. Sind die LEDs erloschen, kann das Gerät mit jeder beliebigen Funktion erneut in Betrieb genommen werden.

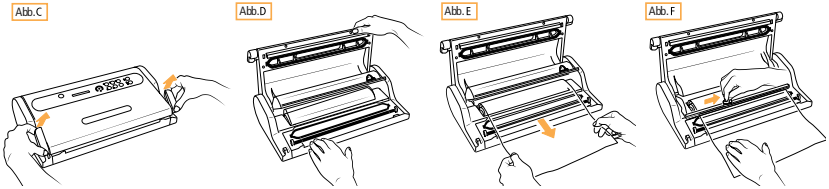
Vakuumieren mit Folienbeuteln und Rollen

Die Folienbeutel und Rollen Rommelsbacher Magic Vac® sind erhältlich in den Breiten 15 cm, 20 cm und 30 cm. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Der Beutel soll mindestens 8 cm länger sein als die zu vakuumierenden Lebensmittel.

Herstellung von Beuteln aus einer Folienrolle

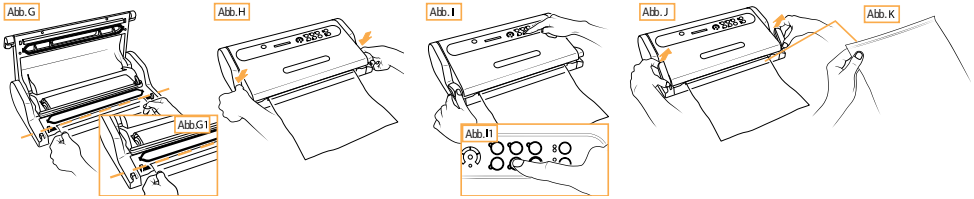
- Funktionshebel (1) auf die Position „AUF" drehen und Gerät öffnen (Abb. C und D).
- Benötigte Länge an Folie von der Rolle abrollen (Abb. E).

- Zum Abschneiden der Folie den Deckel des Folienrollenfachs (12) schließen.
- Die Folie mit Hilfe des integrierten Folienmessers (13) abschneiden, indem Sie das Messer von einer Seite zur anderen bewegen (Abb. F).



- Nun ein offenes Ende der abgeschnittenen Folie wie folgt versiegeln:
  - o Die Folie mit der glatten Seite nach unten vor das Gerät legen und eine der offene Folienkanten so auf der Versiegelungsdichtung (9) platzieren, dass das offene Folienende an der Außenseite der Dichtung der Vakuumkammer (7) anstößt.
  - o Die Folie darf nicht bis in die Vakuumkammer (8) hineinreichen oder auf der Dichtung der Vakuumkammer (7) aufliegen (Abb. G und G1).
  - o Den Deckel schließen und Funktionshebel (1) auf die Position „BEREIT" drehen (Abb. H).
  - o Zum Versiegeln die Taste „seal" (2H) drücken (Abb. I und I1).
- Nach dem Versiegelungsvorgang den Deckel durch Betätigen der Funktionshebel (1) entriegeln (Abb. J).
- Den fertigen Beutel entnehmen und Versiegelungsnaht überprüfen (Abb. K).

  HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Versiegelungsnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Naht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein, der keine Struktur mehr zeigt.
- Nach der Benutzung das Gerät immer durch Ziehen des Netzsteckers vom Stromnetz trennen.

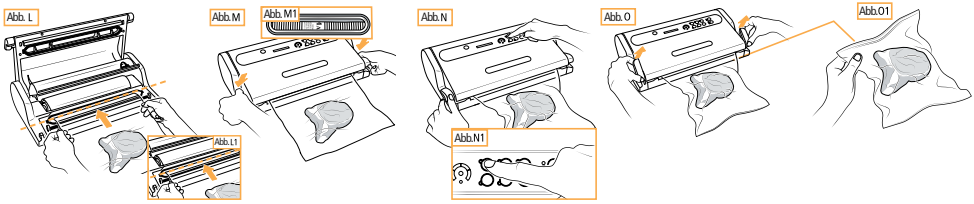


Vollautomatischer Vakuumiervorgang mit Beuteln

- 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.
- Legen Sie den gefüllten Beutel mit der glatten Seite nach unten vor das Gerät und platzieren dann das offene Beutelende in der Vakuumkammer (8). Achten Sie darauf, dass das komplette Beutelende in der Vakuumkammer ist (Abb. L und L1).
- Deckel schließen und Funktionshebel (1) auf die Position „BEREIT" drehen. Durch das Sichtfenster kann die korrekte Lage des Beutels in der Vakuumkammer (8) kontrolliert werden (Abb. M und M1).
- Den vollautomatischen Vakuumier- und Versiegelungsprozess durch Drücken der Taste „vacuum & seal" (2D) starten (Abb. N und N1). Die Pumpe entzieht dem Beutel und der Vakuumkammer (8) Luft, so dass ein Vakuum entsteht. Nach erfolgtem Luftentzug wird der Beutel versiegelt. Dies wird durch die rot aufleuchtende Kontrolllampe (2B) angezeigt.
- Die Versiegelung kann vorzeitig durchgeführt werden, indem die Taste „seal" aktiviert wird.
- Der Versiegelungsvorgang ist abgeschlossen, wenn die rote LED (2B) nicht mehr blinkt.
- Den Deckel durch drehen der Funktionshebel (1) auf Position „AUF" entriegeln und den Beutel entnehmen (Abb. O).

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Versiegelungsnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Naht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein, der keine Struktur mehr zeigt (Abb. O1).

- Nach der Benutzung das Gerät immer durch Ziehen des Netzsteckers vom Stromnetz trennen.

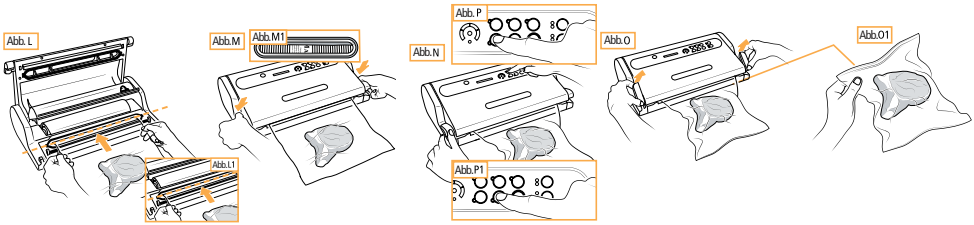


Manuelles Vakuumieren und Versiegeln von Beuteln

Für bestimmte Lebensmittel empfiehlt sich ein manueller Vakuumier- und Versiegelungsvorgang:

A) Empfindliche, zerbrechliche Lebensmittel:

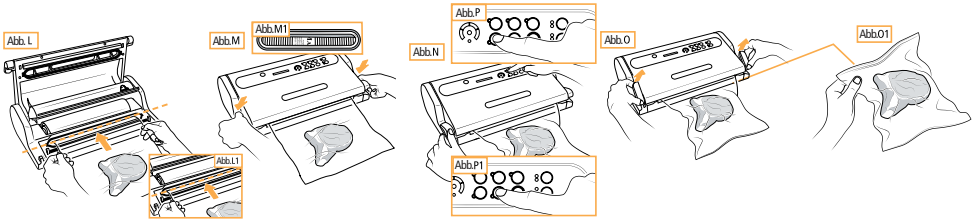
- Befüllen Sie den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. Der Bereich in welchem die Versiegelungsnaht gesetzt werden soll, muss innen und außen sauber, trocken und frei von Lebensmittelresten sein.
- Legen Sie den gefüllten Beutel mit der glatten Seite nach unten vor das Gerät und platzieren dann das offene Beutelende in die Vakuumkammer (8). Achten Sie darauf, dass das komplette Beutelende in der Vakuumkammer ist (Abb. L und L1).
- Deckel schließen und Funktionshebel (1) auf die Position „BEREIT" drehen. Durch das Sichtfenster kann die korrekte Lage des Beutels in der Vakuumkammer (8) kontrolliert werden (Abb. M und M1).
- Mit der Taste „pump speed" (2N) die Pumpengeschwindigkeit „slow" wählen.
- Den manuellen Vakuumiervorgang durch Drücken der Taste „vacuum" (2G) starten (Abb. P). Beobachten Sie den Beutel und den Inhalt.
- Versiegeln Sie den Beutel rechtzeitig bevor der empfindliche Inhalt verformt wird! Dazu die Taste „seal" (2H) betätigen (Abb. P1). Der Versiegelungsvorgang ist abgeschlossen, wenn die rote LED (2B) in der Mitte der Status-Anzeige (2C) nicht mehr blinkt.
- Den Deckel durch Betätigen der Funktionshebel (1) entriegeln und den Beutel entnehmen (Abb. O).
  HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Versiegelungsnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Naht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein, der keine Struktur mehr zeigt (Abb. O1).
- Nach der Benutzung das Gerät immer durch Ziehen des Netzsteckers vom Stromnetz trennen.



B) Großvolumige Lebensmittel (z. B. vorbereitete Hähnchen oder Fisch im Ganzen, Käse im Stück):

- 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.
- Legen Sie den gefüllten Beutel mit der glatten Seite nach unten vor das Gerät und platzieren dann das offene Beutelende in die Vakuumkammer (8). Achten Sie darauf, dass der Beutel in der Vakuumkammer platziert ist (Abb. L und L1).

- Deckel schließen und Funktionshebel (1) auf die Position „BEREIT" drehen. Durch das Sichtfenster kann die korrekte Lage des Beutels in der Vakuumkammer (8) kontrolliert werden (Abb. M und M1).
- Den manuellen Vakuumiervorgang durch Drücken der Taste „vacuum" (2G) starten (Abb. P). Beobachten Sie den Beutel und den Inhalt.
- Etwa 30 – 60 Sekunden nach Aufleuchten der blauen LED des letzten Sektors der Status-Anzeige (2C) die Versiegelung durch Drücken der Taste „seal" (2H) vornehmen (Abb. P1). Der Versiegelungsvorgang ist abgeschlossen, wenn die rote LED (2B) in der Mitte der Status-Anzeige (2C) nicht mehr blinkt.
- Den Deckel durch betätigen der Funktionshebel (1) entriegeln und den Beutel entnehmen (Abb. O).
  HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Versiegelungsnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Naht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein, der keine Struktur mehr zeigt (Abb. O1).
- Nach der Benutzung das Gerät immer durch Ziehen des Netzsteckers vom Stromnetz trennen.



Automatisches Vakuumieren mit Behältern „Executive" und mit Universaldeckeln

Dieses Gerät besitzt eine Funktion zum automatischen Vakuumieren von speziellen Vakuumierbehältern bzw. speziellen Universaldeckeln, die als Zubehör im Fachhandel erhältlich sind.



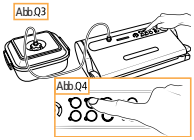
Die Deckel der rauchfarbenen „Executive" Behälter und die Universaldeckel sind mit einem sternförmigen Knopf versehen, der das Vakuumieren vereinfacht, da der Vakuumierschlauch direkt in das Mittelloch des Knopfs eingesetzt werden kann (Abb. Q).

Gehen Sie wie folgt vor:

- Füllen Sie den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zum oberen Rand.
- Setzen Sie dann den Deckel auf den Behälterrand auf. Drehen Sie den Knopf in die „VACUUM" Stellung.
- Stecken Sie den Vakuumierschlauch (16) mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Gerätes (4), mit der anderen Seite in den Knopf des Behälterdeckels (Abb. Q1)
  HINWEIS: Gegebenenfalls ist es zu Beginn erforderlich, den Deckel per Hand auf den Behälter zu drücken, um den Beginn der Vakuumbildung zu erleichtern.
- Deckel schließen und Funktionshebel (1) auf die Position „BEREIT" drehen (Abb. Q2).
- Den automatischen Vakuumiervorgang durch Drücken der Taste „canister" (2E) starten (Abb. Q3 und Q4). Das Gerät schaltet nach Ablauf automatisch ab.
  HINWEIS: Die Laufzeit der Pumpe ist auf max. 5 Minuten begrenzt; danach schaltet sie automatisch ab.
- Den Vakuumierschlauch (16) von Behälterdeckel und Gerät trennen.
- Den Behälter dicht verschließen, indem der sternförmige Knopf auf „CLOSED" gedreht wird.
- Zum Öffnen des Behälters den Knopf auf „OPEN" drehen; Sie hören nun das Geräusch zurückströmender Luft. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt in einem Vakuum







gelagert war.

Universaldeckel
Die in den beiden Durchmessern 100 mm und 125 mm erhältlichen Universaldeckel ermöglichen das Vakuumieren von Konservengläsern und temperaturunempfindlichen Töpfen und Schalen. Die Funktion ist identisch mit denen der Deckel der „Executive" Behälter.

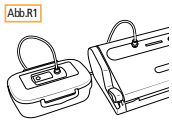
ACHTUNG: Zu dünne Gläser oder Plastikbehälter können unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen und sind daher ungeeignet für das Vakuumieren mit Universaldeckeln. Nur geeignete Behälter aus Sicherheitsglas verwenden (z. B. spezielle Konservengläser).

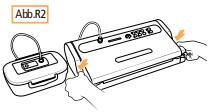
Automatisches Vakuumieren mit Behältern „Family"

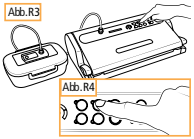
Die „Family" Serie bietet praktische Mehrzweck-Behälter für die Speisekammer und den Kühlschrank. Sie geben Einblick auf ihren Inhalt und eignen sich gut für den häufigen Gebrauch, vor allem zur Aufbewahrung von trockenen, pulverförmigen und zerbrechlichen Lebensmitteln wie Biskuits, Mehl, Kaffee und Reis.

- Füllen Sie den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zum oberen Rand.
- Setzen Sie dann den Deckel auf den Behälterrand auf.
- Stecken Sie den Vakuumierschlauch (16) mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Gerätes (4), mit der anderen Seite in das Anschluss-Loch des Behälterdeckels (Abb. R1).
- Deckel schließen und Funktionshebel (1) auf die Position "BEREIT" drehen (Abb. R2).
- Den automatischen Vakuumiervorgang durch Drücken der Taste „canister" (2E) starten (Abb. R3 und R4). Das Gerät schaltet nach Ablauf automatisch ab.

  HINWEIS: Die Laufzeit der Pumpe ist auf max. 5 Minuten begrenzt; danach schaltet sie automatisch ab.
- Den Vakuumierschlauch (16) von Behälterdeckel und Gerät trennen.
- Zum Öffnen des „Family" Behälters den Knopf auf dem Behälterdeckel drücken; das Ventil öffnet sich und Sie hören das Geräusch zurückströmender Luft. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.







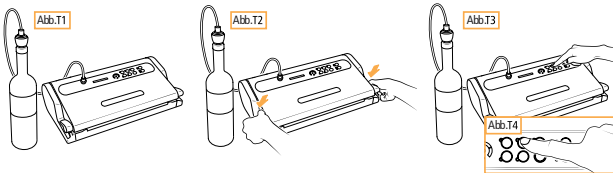
Automatisches Vakuumieren mit Flaschenverschluss

Mit dem Flaschenverschluss können bereits geöffnete Wein- oder Getränkeflaschen (ohne Kohlensäurezusatz) wieder verschlossen werden. Durch das Vakuumieren oxydiert der Inhalt nicht so schnell und bewahrt Qualität und Geschmack länger.

ACHTUNG: Zu dünne Flaschen oder Plastikflaschen können unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen und sind daher ungeeignet für das Vakuumieren mit Flaschenverschlüssen.

- Den Flaschenverschluss fest auf den Flaschenhals drücken.
- Stecken Sie den Vakuumierschlauch (16) mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Gerätes (4), mit der anderen Seite in das Anschluss-Loch des Flaschenverschlusses (Abb. T1).
- Deckel schließen und Funktionshebel (1) auf die Position „BEREIT" drehen (Abb. T2).
- Den automatischen Vakuumiervorgang durch Drücken der Taste „canister" (2E) starten (Abb. T3 und T4). Das Gerät schaltet nach Ablauf automatisch ab.

  HINWEIS: Die Laufzeit der Pumpe ist auf max. 5 Minuten begrenzt; danach schaltet sie automatisch ab.
- Den Vakuumierschlauch (16) von Flaschenverschluss und Gerät trennen.
- Zum Öffnen der vakuumierten Flasche einfach den Verschluss aus der Flasche ziehen. Sie hören das Geräusch zurückströmender Luft, dies ist die Garantie dafür, dass der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.



Schnelles Marinieren im quadratischen „Executive" Behälter

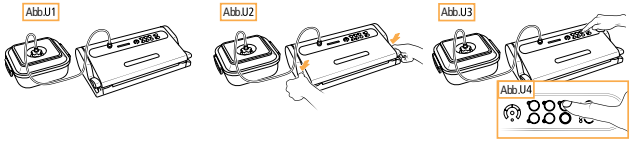
Dieses Gerät bietet eine spezielle Funktion zum schnellen Marinieren von Fleisch, Geflügel oder Fisch. Damit wird innerhalb weniger Minuten das gleiche Marinier-Ergebnis erzielt wie nach einer Nacht Einwirkzeit.
Das Lebensmittel wird dabei mit Vakuumier-Schüben behandelt, die die Marinade gut in das Lebensmittel eindringen lassen. Nach einigen Minuten im Vakuum wird dieses automatisch gelöst um den Inhalt für ca. 30 Sekunden ruhen zu lassen; danach erfolgt ein neuer Vakuumiervorgang. Dieser Zyklus wiederholt sich mehrere Male; nach Beendigung (ca. 14 Minuten) ertönt ein akustisches Signal.
Gehen Sie wie folgt vor:

- Die Oberfläche des zu marinierenden Lebensmittels gleichmäßig perforieren und in den quadratischen „Executive" Behälter (2,5 Liter) legen.
- Mit der Marinade Ihrer Wahl bedecken, dabei bis max. 3 cm unter den Rand befüllen.
- Achten Sie darauf, dass der Rand des Behälters und die Dichtung des Deckels trocken und sauber sind.
- Behälterdeckel auflegen und die seitlichen Griffe einrasten lassen.
- Den sternförmigen Knopf am Behälterdeckel auf „AUF" drehen.

  WICHTIG: Während des Marinierens muss der Knopf des Behälters in Position „AUF" stehen.
- Stecken Sie den Vakuumierschlauch (16) mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Gerätes (4),

mit der anderen Seite in den Knopf des Behälterdeckels (Abb. U1).

- Deckel schließen und Funktionshebel (1) auf die Position „BEREIT" drehen (Abb. U2).
- Den automatischen Vakuumiervorgang durch Drücken der Taste „marinating" (2F) starten (Abb. U3 und U4). Die blaue LED leuchtet während des Vakuumierens und blinkt in den Ruhephasen.
- Nach der dritten Vakuumier-Phase (ca. 14 Minuten) schaltet das Gerät automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt.
- Zuerst den Vakuumierschlauch (16) vom Behälter und danach vom Gerät trennen.
  Möchte man das Lebensmittel in der Marinade unter Vakuum aufbewahren, dann den Knopf zum Verschließen auf Position „CLOSED" drehen.
- Zum Beenden der Marinier-Funktion die Taste „cancel" (2I) drücken oder die Funktionshebel (1) auf „AUF" stellen.
- Zum Wiederholen der Marinier-Funktion den Schlauch vom Behälter trennen und warten, bis sich der Behälter mit Luft gefüllt hat. Dann beides wieder verbinden (Knopf in „AUF"-Position) und durch Drücken der Taste „marinating" (2F) den Marinier-Vorgang erneut starten.
- Das Gerät kann jederzeit durch Betätigung der Taste „cancel" (2I) bzw. durch Drehen der Funktionshebel (1) auf „AUF" angehalten werden.



Reinigung und Pflege



ACHTUNG! Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen! Gehäuse, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!



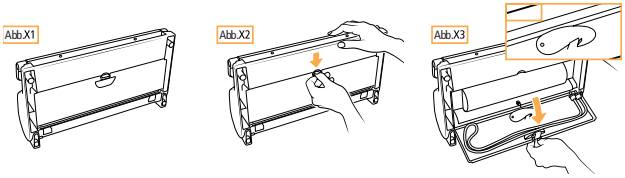
ACHTUNG! Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Der Versiegelungsbalken (6) wird während der Benutzung heiß! Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen!

- Vor der Reinigung des Gerätes oder des Zubehörs, waschen Sie sich bitte sorgfältig die Hände.
- Die Geräteoberflächen vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel reinigen. Sollte dabei Flüssigkeit in das Gerät eindringen, schließen Sie das Gerät keinesfalls an das Stromnetz an, sondern kontaktieren Sie unsere Servicestelle.
- Um Verschmutzungen in der Vakuumkammer (8) zu beseitigen, kann die komplette Gehäuse-Schale (10) nach vorne entnommen und im oberen Korb des Geschirrspülers gereinigt werden. Nach der Reinigung die Gehäuse-Schale (10) wieder einsetzen; dabei nach unten drücken bis die seitliche Zahnung im Gehäuse einrastet.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen (Messer, Scheren etc.) am Gerät kratzen.**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

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

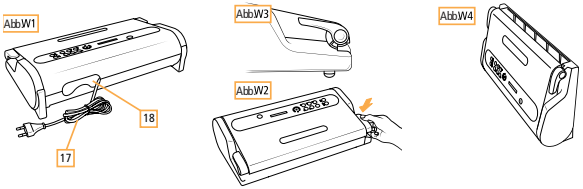
Zubehörfach

Zur Aufbewahrung von Vakuumierschlauch (16) und separatem Folienmesser (19) befindet sich im Unterteil des Gerätes ein praktisches Zubehörfach (15).



Aufbewahrung

Die Funktionshebel (1) müssen bei Nichtgebrauch auf Position „LAGERN" stehen. Eine Lagerung in Position „BEREIT" kann die Dichtungen beschädigen (Abb. W2 und W3).
Das Netzkabel findet Platz im praktischen Kabelstaufach (18) auf der Gehäuse-Rückseite (Abb. W1).
Das Gerät kann platzsparend vertikal (hochkant) in Küchenschrank oder Speisekammer aufbewahrt werden (Abb. W4).



Fehlermeldungen

Status	Fehler	Fehlerbeseitigung
Funktion „canister": Gerät stoppt nach kurzer Zeit.	Vakuumschlauch nicht korrekt in den Schlauchanschluss des Gerätes eingesetzt.	*Taste „cancel" drücken und Funktionshebel auf die Position „AUF" drehen. Gerät abkühlen lassen. Anschließend Vakuumierschlauch richtig einsetzen, Funktion erneut ausführen.*

Funktion „canister“: Gerät schaltet nach 5 Minuten ab. Die Kontrolllampen „canister“ und „marinating“ blinken, ein Piepton ertönt.	Vakuumschlauch nicht korrekt in den Schlauchanschluss des Behälters eingesetzt.	*Taste „cancel“ drücken und Funktionshebel auf die Position „AUF“ drehen. Gerät abkühlen lassen. Anschließend Vakuumierschlauch richtig einsetzen, Funktion erneut ausführen.*
Funktion „marinating“: Gerät stoppt nach kurzer Zeit und die Kontrolllampe „marinating“ sowie die 1. Kontrolllampe der Statusanzeige blinken, ein Piepton ertönt.	Vakuumschlauch nicht korrekt in den Schlauchanschluss des Gerätes eingesetzt.	*Taste „cancel“ drücken und Funktionshebel auf die Position „AUF“ drehen. Gerät abkühlen lassen. Anschließend Vakuumierschlauch richtig einsetzen, Funktion erneut ausführen.*
Funktion „marinating“: Gerät schaltet nach 5 Minuten ab. Die Kontrolllampen „canister“ und „marinating“ blinken, ein Piepton ertönt.	Vakuumschlauch nicht korrekt in den Schlauchanschluss des Behälters eingesetzt.	*Taste „cancel“ drücken und Funktionshebel auf die Position „AUF“ drehen. Gerät abkühlen lassen. Anschließend Vakuumierschlauch richtig einsetzen, Funktion erneut ausführen.*
Pumpe schaltet während des Betriebs ab. Die 4 Kontrolllampen der Statusanzeige blinken, ein Piepton ertönt.	Pumpe ist überhitzt.	*Funktionshebel auf die Position „AUF“ drehen, Deckel öffnen und Gerät für mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.*
Kontrolllampe „seal“ blinkt nach Abschluss des Versiegelungvorgangs weiterhin.	Versiegelungsbalken ist überhitzt.	*Funktionshebel auf die Position „AUF“ drehen, Deckel öffnen und Gerät für mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.*

Ratgeber bei Schwierigkeiten

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 versiegelt die erste offene Seite der abgeschnittenen Folie nicht

- Kontrollieren Sie, ob die zu versiegelnde Seite der Folie korrekt positioniert ist, wie beschrieben im Abschnitt: „Herstellung von Beuteln aus einer Folienrolle“.

Das Gerät stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her

- Für ein korrektes Versiegeln muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer (8) hineinreichen. Die korrekte Position durch das Sichtfenster kontrollieren.
- Prüfen Sie den Versiegelungsbalken, die Versiegelungsdichtung und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück.
- Kontrollieren Sie, ob der Beutel ein Loch hat.

Das Gerät versiegelt die Beutel nicht korrekt

- Bei unzureichender Versiegelung die Taste „sealing mode“ (2M) drücken und die Versiegelungszeit erhöhen.
- Sollte der Versiegelungsbalken zu heiß werden und den Beutel schmelzen, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Versiegelungsbalken einige Minuten abkühlen.
- Kontrollieren Sie, ob die Dichtung unbeschädigt ist.
- Dieses Gerät wird gemäß den aktuellen Sicherheitsvorschriften gefertigt. Bei Überhitzung wird das

Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann wieder 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 Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite und den Versiegelungsbalken und versiegeln Sie erneut.
- Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung oder ein Loch. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.

Das Gerät stellt in den Behältern kein Vakuum her

- Prüfen Sie, ob der Vakuumierschlauch mit der einen Seite in den Schlauchanschluss des Geräts und mit der anderen in den Knopf des Behälterdeckels gesteckt ist.
- Füllen Sie Behälter oder Glas nicht ganz, lassen Sie mindestens 3 cm Platz zum oberen Rand. Denken Sie daran, dass Flüssigkeiten vor dem Vakuumieren erst abkühlen müssen, und zwar im Kühlschrank.
- Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters oder Glases sowie die Dichtung des Universaldeckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie den Rand und den Deckel mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch und vakuumieren Sie erneut.
- Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.

Die Behälter „Executive" oder die Universaldeckel verlieren ihr Vakuum

- Prüfen Sie, ob der Pfeil auf dem Knopf des Behälterdeckels oder des Universaldeckels nach dem Vakuumieren auf „CLOSED" gedreht wurde.
- Prüfen Sie, ob der Rand des Behälters oder des Glases sowie die Dichtung des Universaldeckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch und vakuumieren Sie erneut.
- Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.
- Schauen Sie nach, ob der Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.
- Überprüfen Sie die korrekte Verbindung des Schlauches mit Gerät und Deckel.

Der Marinier-Zyklus startet nicht

- Prüfen Sie, ob der Rand des Behälters unbeschädigt und sauber ist. Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Tuch und vakuumieren Sie erneut.
- Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.
- Schauen Sie nach, ob der Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels richtig sitzt und genau passt.
- Während der ersten Vakuumier-Phase den Deckel per Hand leicht auf den Behälter drücken, bis die Status-Anzeige (2C) den Arbeitsschritt anzeigt und entsprechend leuchtet.

Vakuumieren – Generelle Informationen

Die Vorteile des Vakuumierens

- Das Vakuumieren wird die Art und Weise revolutionieren, in der Sie bisher Lebensmittel gekauft und aufbewahrt haben. Durch die Vorratshaltung von Lebensmitteln in einem Vakuum (also ohne Luft), wird **deren Aufbewahrungszeit** im Kühlschrank, im Tiefkühler oder in der Speisekammer **entscheidend verlängert**. Luft kann Lebensmittel schal und ranzig werden lassen, sie können gären oder austrocknen und Gefrierbrand kann sich entwickeln. Durch Vakuumieren können Sie Ihre Lebensmittel **länger frisch aufbewahren**.
- Lebensmittel, die Sie auf dem Markt oder in Fachgeschäften gekauft oder im eigenem Garten geerntet haben, können Sie nun gleich in praktischen Portionen für zukünftigen Verbrauch verpacken, **sogar in großen Mengen**. Reste von bereits vakuumiert gekauften Lebensmittel wie z. B. Käse, Wurstwaren oder Fleischdelikatessen, werden durch erneutes Vakuumieren in Rommelsbacher Magic Vac® Beuteln oder Behältern Geschmack, Qualität und Aussehen behalten und im Kühlschrank weder austrocknen noch Schimmel ansetzen. Fleisch, Fisch und Gemüse können ohne Gefrierbrand tiefgekühlt werden und sie werden ihren Geschmack und die ursprüngliche Frische beibehalten. Trockene Lebensmittel, wie etwa Kaffee, Reis, Mehl oder Dörrobst lassen sich frisch und bedeutend länger aufbewahren, wenn Sie sie mit Ihrem Vakuumiergerät vakuumiert haben. Frische oder leicht verderbliche Lebensmittel sind aber dennoch im Tiefkühler oder im Kühlschrank aufzubewahren.
- **Die Originalqualität der Lebensmittel soll so hoch wie nur möglich sein, sei es hinsichtlich Frische als auch Hygiene der Umgebung, in der sie abgepackt werden. Es gibt in der Tat keine Aufbewahrungsmethoden, die ein schlechtes Produkt in ein gutes umwandeln können.**
- Halten Sie Ihr Vakuumiergerät, Beutel und Behälter immer einsatzbereit und Sie werden bald die vielen Vorteile und den einfachen Gebrauch schätzen, wenn es darum geht, die Qualität der Lebensmittel beizubehalten.
- Beachten Sie die Tabelle „**Aufbewahrungszeiten**" um zu sehen, wie die Vakuum-Verpackung die Dauer eines jeden Lebensmittels verlängern kann, ohne dabei auf irgendeine Weise Geschmack, Geruch, Aussehen oder den Nährwert zu verändern.

Aufbewahrungszeiten

	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: Diese Werte sind indikativ und von der einwandfreien Verpackung und Originalqualität der Lebensmittel abhängig. Sie beziehen sich ausschließlich auf die Verwendung von Originalzubehör (Beutel, Rollen, Behälter und Verschlüsse). 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.

ACHTUNG: Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine „Konserve", d. h. in ein bei Raumtemperatur stabiles Produkt.

Was ist Vakuumieren?

- Das Verderben von Lebensmitteln kann viele Ursachen haben: Chemische Reaktionen in ihnen gegenüber Luft und Temperatur, durch Feuchtigkeit oder die Tätigkeit von Enzymen (Fermente), durch das Wachstum von Mikroorganismen oder Verunreinigung durch Insekten.
- Vakuumieren reduziert den absoluten Druck der Luft in der Verpackung; dabei wird der Sauerstoff entzogen und die volatilen Zusammensetzungen eliminiert. Der Sauerstoff in der Luft verursacht das Verderben vor allem durch den Prozess der Oxydation, die den Nährwert, das Aussehen, das Aroma und die gesamte Qualität angreift. Die Anwesenheit von Luft fördert das Wachstum von Mikroorganismen und führt zu Gefrierbrand, der auf tiefgefrorenen Lebensmitteln entsteht.
- Obwohl das Vakuumieren die Lebensdauer vieler frischer Lebensmittel durch Reduktion der Oxydation und Verhinderung der Mikroben-Proliferation (Bakterien und Schimmel) verlängert, enthalten die meisten Lebensmittel doch noch genug Feuchtigkeit, um das Wachstum von Mikroorganismen zu

erlauben, die mit wenig oder ohne Luft wachsen können. Hier hilft nur die Lagerung bei niedrigen Temperaturen.

- Mikroorganismen, wie Schimmel, Hefe und Bakterien sind überall vorhanden, verursachen aber Probleme nur unter gewissen Bedingungen. Zum Beispiel gedeihen Schimmelpilze nicht in einer sauerstoffarmen Umgebung oder bei Abwesenheit von Feuchtigkeit. Hefepilze verlangen für das Wachstum Feuchtigkeit, Zucker und eine gemäßigte Temperatur, gedeihen aber mit oder ohne Luft. Kühlung verlangsamt das Wachstum von Hefe und Einfrieren stoppt es vollständig. Bakterien können sich je nach ihrer Beschaffenheit mit oder ohne Luft entwickeln.
- Clostridium Botulinum heißt ein sehr gefährlicher Bakterientyp, der in Lebensmitteln ohne Säureanteil, in sauerstoffarmer Umgebung und bei Temperaturen über 4 °C während längerer Zeit wachsen kann.
- Anfällig auf Botulinum-Bakterien sind Lebensmittel mit geringem Säureanteil (wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, in Lauge eingelegte Oliven, Eier, Pilze, Gemüse) und Lebensmittel mit mittlerem Säureanteil wie sozusagen alle Gemüse und viele Früchte (reife Tomaten, Zwiebeln, roter Peperoncino, Feigen und Gurken). Um die Verunreinigung durch diese pathogenen Wirkstoffe zu verhindern, muss bei absoluter Hygiene gearbeitet werden und zur Vorbeugung gegen eine gefährliche Proliferation in den gelagerten Lebensmitteln sollten sie für kurze Lagerung in den Kühlschrank, für längere Lagerung aber in den Tiefkühler. Nach dem Auftauen oder Erhitzen sollten Sie sie rasch konsumieren.

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

- Einige Enzyme (Fermente) kommen in Lebensmitteln vor und verursachen Veränderungen in Farbe und Beschaffenheit sowie in Geschmack und Reifung. Dafür verantwortlich sind Aufbewahrungszeit, Temperatur und ganz besonders die Anwesenheit von Luft. Um die Aktivität von Enzymen zu stoppen, sollten Gemüse vor dem Vakuumieren blanchiert werden oder notfalls einer kurzen Erhitzung im Mikrowellenofen oder durch Dämpfen unterzogen werden. Lebensmittel mit einem hohen Anteil von Säure (wie z. B. die meisten Früchte) müssen nicht blanchiert werden. Die Abwesenheit von Luft durch Vakuum verlangsamt oder verhindert auf jeden Fall die Wirkung dieser Enzyme.
- Insekten-Larven sind häufig auf wasserarmen oder getrockneten Lebensmitteln anzutreffen. Ohne Vakuumierung und/oder Tiefkühlung können sie während der Lagerung ausschlüpfen und die Lebensmittel verunreinigen. Auch manche Getreideprodukte und Mehlsorten können Larven enthalten. Das Vakuumieren verhindert das Schlüpfen von Käferlarven und anderen Insekten.

Verwendung von Rommelsbacher Magic Vac® Beuteln

- **Vakuumieren für den Tiefkühler**

  Verwenden Sie nur die frischesten Lebensmittel. Das Vakuumiergerät hilft Ihnen bei sorgfältiger Lagerung die Frische der Lebensmittel zu erhalten. Empfindliche Lebensmittel oder solche, die Form und Aussehen bewahren sollen, könnten bei Vakuumierung des frischen Produkts beschädigt werden. Empfindliche Produkte wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie vorfrosten. Sie können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefrostet haben, vakuumieren Sie sie in einem Rommelsbacher Magic Vac® Beutel und lagern sie für längere Zeit im Tiefkühler, um sowohl den Geschmack als auch den Nährwert der verpackten Produkte beizubehalten. Um Suppen, Ragouts oder Eintopfgerichte zu vakuumieren, die einen gewissen Flüssigkeitsanteil haben, vorfrosten Sie sie in einer Backform oder einer temperaturunempfindlichen Schale. Wenn die Gerichte dann ganz gefroren sind, nehmen Sie sie aus den Behältern, vakuumieren und etikettieren sie und lagern sie bald wieder in Ihrem Tiefkühler. Frische Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls im Mikrowellenofen durcherhitzen), aber erhalten Sie die Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen vakuumieren Sie sie in geeigneten Portionen. Wenn die Lebensmittel nicht vorgefroren

werden, erhöhen Sie die Beutellänge um ca. 5 cm um das Ausdehnen während des Gefriervorgangs zu ermöglichen. Beim Vakuumieren von Fleisch und Fisch ist es nützlich, die Portion auf ein Papiertuch zu legen und beides zusammen zu vakuumieren. Das Tuch hält Feuchtigkeit zurück. Wenn Sie Fladen, Crêpes oder kleine Hamburger vakuumieren, legen Sie beim Aufeinanderstapeln Fettpapier oder Klarsichtfolie zwischen die Stücke. Dies erlaubt Ihnen später die leichtere Entnahme einzelner Portionen. Vakuumieren Sie den Rest erneut und legen Sie ihn bald wieder in den Tiefkühler.

- **Vakuumieren für den Kühlschrank**

  Jetzt können Sie Ihre Mahlzeiten portionsgerecht vorab zubereiten, vakuumverpackt im Kühlschrank aufbewahren und dann bei Bedarf erwärmen.

- **Vakuumieren für die Speisekammer**

  Auch bei Lebensmitteln, die sich bei Raumtemperatur aufbewahren lassen (z. B. Kaffee, Mehl, Teigwaren, Zucker usw.) bringt Vakuumieren Vorteile. Werden diese Produkte für mehrere Tage nicht verwendet, wenn man z. B. in den Urlaub fährt, sollten sie durch Vakuumieren geschützt werden. Sie bleiben frisch, Schimmelpilze und Insekten können sie nicht verunreinigen.

- **Auftauen von Lebensmitteln in Beuteln**

  Sie können Ihre vakuumierten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse oder andere delikate Lebensmittel auf dem untersten Einlegboden im Kühlschrank langsam auftauen lassen. Brot und Fladen sollte man bei Raumtemperatur auftauen lassen und Suppen oder andere Flüssigkeiten erhitzen Sie direkt im Beutel im heißen Wasserbad, bis sie vollständig heiß sind. Beim Auftauen bei Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten Sie eine Ecke des Beutels vorher aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und später dem Dampf einen Weg freizumachen. Nach dem Auftauen Lebensmittel bald konsumieren. Reste nicht wieder einfrieren.

- **Neu-Vakuumieren von abgepackten Lebensmitteln**

  Viele Lebensmittel, wie etwa Käse oder Fleisch-Spezialitäten werden in kommerziellen Vakuum-Packungen verkauft. Jetzt können Sie auch nach dem Öffnen solcher Packungen Geschmack und Frische der Lebensmittel durch Neu-Vakuumieren in Rommelsbacher Magic Vac® Beuteln erhalten. Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden. Beim Neu-Vakuumieren sind sie dann mit größter Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.

- Tipps für das Vakuumieren …
  - o Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z. B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie solche Ecken mit Papiertüchern um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.
  - o 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 Küchenkrepp im Beutel vor der offenen Kante platzieren, damit dieses austretende Flüssigkeit aufsaugen kann.
  - o Um zu verhindern, dass spröde Lebensmittel beim Vakuumieren zerbröseln oder empfindliche Güter wie Beeren, Biskuits oder Kekse zerbrechen, benutzen Sie die speziellen Rommelsbacher Magic Vac® Vakuumierbehälter, die als Zubehör erhältlich sind.
  - o 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.

Verwendung von Rommelsbacher Magic Vac® Behältern

ACHTUNG: Verwenden Sie nie ungeeignete Gläser oder Plastikbehälter, da sie unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen können.

- **Tiefkühlen in Behältern**
  Zum Tiefgefrieren von Lebensmitteln in Plastik-Behältern benutzen Sie nur Rommelsbacher Magic Vac®. Zum Tiefgefrieren von Gefäßen benutzen Sie nur temperaturunempfindliche Gefäße, die für den Tiefkühler geeignet sind.
- **Vorbereitung von Lebensmitteln für das Vakuumieren in Behältern**
  Das Vakuumieren in Behältern ist vor allem richtig für Dinge, die häufig benötigt werden. Trockene Lebensmittel wie etwa Teigwaren, Getreideprodukte, Mehl, Zucker, Kartoffel-Chips, Brezeln oder Gebäck und Tierfutter werden Beschaffenheit, Frische und Geschmack bis zuletzt bewahren.
- Salate, Gemüse und Kräuter können für die kommende Woche gereinigt und in einem Rommelsbacher Magic Vac® Behälter vakuumiert werden. Sie werden frisch und knackig bleiben. Um die sich teilweise entwickelnde Feuchtigkeit aufzufangen, legen Sie ein entsprechend gefaltetes Haushalts-Papiertuch auf den Boden des Behälters.

ACHTUNG: Flüssigkeiten sollen vor dem Vakuumieren abgekühlt werden. Heiße Flüssigkeiten schäumen beim Vakuumieren (es steigen Bläschen auf) und sie können dabei über den Rand des Behälters treten.

- Pulverisierte oder gekörnte Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren im Behälter mit einem passend zugeschnittenen Papiertuch abgedeckt werden. Dies wird die Körnchen davon abhalten, in den Vakuumier-Mechanismus aufzusteigen oder sich am Behälterrand oder Deckel festzusetzen.
- Zum Frittieren verwendetes Öl kann gefiltert, abgekühlt und in einem Rommelsbacher Magic Vac® Behälter vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Auf diese Art und Weise können Sie das Öl mindestens noch einmal verwenden, da es in einer luftfreien und kühlen Umgebung gelagert wurde und seine Eigenschaften beibehalten hat. Die Artikel der Speisekammer wie Mehl, Reis, Mixturen für Gebäck und Pfannkuchen bleiben vakuumiert länger frisch. Nüsse und Gewürze behalten ihr Aroma bei und werden nicht ranzig.

Wichtige Hinweise

Die folgende Auflistung enthält einige Regeln, die Ihnen zu verbesserter Sicherheit und optimaler Lagerung Ihrer Lebensmittel verhelfen.

- Reinigen Sie gründlich Ihre Hände sowie alle Geräte und Arbeitsflächen, die Sie zum Teilen und Verarbeiten der zu vakuumierenden Lebensmittel benötigen.
- Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
- Wenn Sie verderbliche Lebensmittel verpackt haben, legen Sie sie sofort in den Tiefkühler oder Kühlschrank und halten Sie die Tiefkühler- und Kühlschranktemperatur konstant. Lassen Sie sie nicht erst lange bei Raumtemperatur liegen.
- Verteilen Sie vakuumierte Packungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Tiefkühler 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 dem auf der Produktoriginalverpackung aufgeführten Verfalldatum konsumiert werden.
- Verderbliche Lebensmittel sind nach dem Erhitzen oder Auftauen zu konsumieren. Essen Sie verderbliche Lebensmittel nicht, wenn sie in 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.

- Tauen Sie Lebensmittel nicht in heißem Wasser oder mit anderen Hitzequellen auf, es sei denn, es handle 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.
- Das Vakuumieren wird die Aufbewahrungsdauer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln oder Kartoffeln nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumieren geschält.
- 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.

HINWEIS: Zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Vakuumierung verwenden Sie bitte ausschließlich Original Rommelsbacher Magic Vac® Beutel/Rollen mit Rillenstruktur, Behälter und Zubehör.

GB Instruction manual

Contents

Page

Product description 3
Operating panel 4
Introduction 26
- Intended use 26
- Technical data 26
- Scope of supply 26
- Packing material 26

For your safety 27
- General safety advices 27
- Safety advices for using the appliance 27

Prior to initial use 28
Operating the appliance 28
- Operating state 28
- Selecting the sealing mode 28
- Selecting the pump speed 29
- Cancel button 29

Vacuum-sealing with bags and rolls 29
- Making bags of a roll 29
- Fully-automatic vacuum-sealing with bags 30
- Manual vacuuming and sealing with bags 31

Automatic vacuum-sealing with containers "Executive" and universal lids 32
Automatic vacuum-sealing with containers "Family" 33
Vacuum-sealing with bottle caps 34
Quick marinating in square "Executive" containers 34
Cleaning and maintenance 35
Accessory compartment 36
Storage 36
Error indications 36
Trouble shooting 37
Vacuum-sealing – general information 38
- Storage times (chart) 39
- What is vacuum-sealing 40
- Using Rommelsbacher Magic Vac® bags 41
- Using Rommelsbacher Magic Vac® containers 42
- Important notes 42

Introduction

We are pleased you decided in favour of this versatile vacuuming system and would like to thank you for your confidence. It's 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.

Intended use

The appliance is designed for vacuum-sealing food (domestic and semi-professional use). 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.

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:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	130 W
Protection class:	II
Suction power:	max. 18 l/min.

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product (see product description page 3) immediately after unpacking.
Additionally, 5 bags, 1 roll, 1 cutter as well as 1 vacuuming hose for containers are included.

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.

For your safety



WARNING: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad 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 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.

Safety advices for using the appliance



ATTENTION: Hazard of injury and burns!
The sealing bar (6) is getting hot during use!

- The appliance is not designed for continuous operation. Let the appliance cool down for 2 minutes after each vacuum-sealing cycle. 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.
- Make sure there is enough space in front of the appliance for the bags with the food to be vacuum-sealed.

- Prevent suction of liquids into the vacuum chamber. In the event liquids enter the vacuum chamber, please remove them with a towel.
- Only operate appliance and accessories in dry condition.
- For ensuring perfect and safe vacuum-sealing, only use genuine Rommelsbacher Magic Vac® accessories like containers, bags and rolls with groove structure etc.
- Always pull the power plug before cleaning.
- Let the appliance cool down before cleaning or moving it!
- Do not use a knife or other sharp objects to remove residues from the sealing bar.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.

Prior to initial use

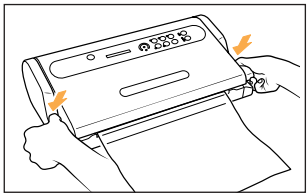
For a start, please remove all stickers and tapes and clean the appliance as well as all accessories. For more detailed information please refer to "Cleaning and maintenance".

Operating the appliance



ATTENTION: Hazard of injury and burns!
The sealing bar (6) is getting hot during use!

Operating state
In operating state all functions can be carried out and settings of sealing mode and pump speed can be altered.

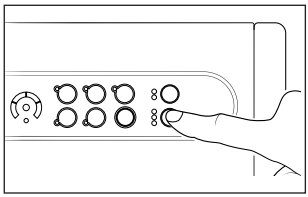


- For doing so, turn the function lever (1) to position "READY". The operating pilot lamp (2A) glows.
- If no function is selected within 10 minutes, the appliance will switch to stand-by mode. The operating pilot lamp (2A) will blink.
- The appliance can be re-activated any time by pressing any button or turning the function lever to position "OPEN".

Selecting the sealing mode
For sealing bags, this appliance features an "intelligent sealing function". By means of the sealing bar's temperature, the intensity of sealing is controlled. The sealing mode is also influenced by the ambient temperature and the kind of food.

3 sealing modes can be selected:

"dry"	for dry foods (e. g. rice, coffee, biscuits)
"humid 💧"	for less humid products (e. g. cheese, dry meat, sausages)
"humid 💧💧"	for humid products (e. g. fish, juicy red meat which is still bloody etc.)



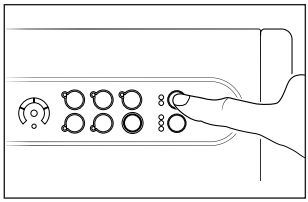
- For selecting, press the button "sealing mode" (2M) until the desired setting is reached.

NOTE: The standard sealing mode is "humid ♦♦". The selected setting is only memorised for the current process. If the function levers (1) are set to position "OPEN" the function is reset. Afterwards, you have to select anew.

Selecting the pump speed
The suction speed of the pump can be altered. Thus, the suction process can be controlled easily and the manual sealing can be activated in time if necessary.

2 pump speeds can be selected:

"slow"	reduced speed for vacuum-sealing sensitive food
"turbo"	for quick vacuum-sealing of food



- For selecting, press the button "pump speed" (2N).

NOTE: The standard pump speed is "turbo". The selected setting is only memorised for the current process. If the function levers (1) are set to position "OPEN" the function is reset. Afterwards, you have to select anew.

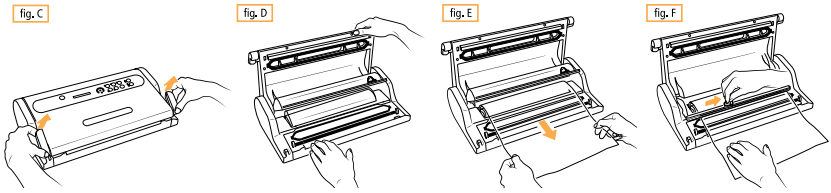
If the reduced speed "slow" is selected and the function "canister" or "marinating" is activated, the speed changes automatically to "turbo".

Cancel button
By pressing the button "cancel" (2I) the appliance can be stopped any time during any function. All LEDs will blink for some seconds. After the LEDs have extinguished, the appliance can be operated anew with any function.

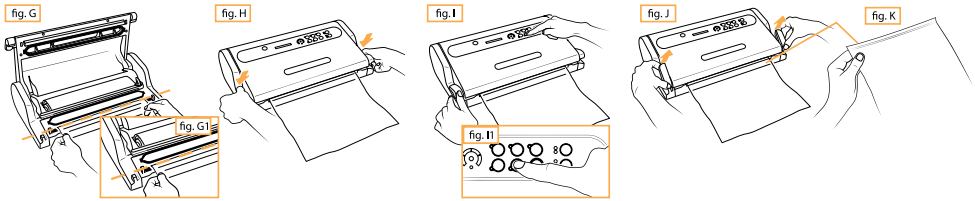
Vacuum-sealing with bags and rolls

Rommelsbacher Magic Vac® bags and rolls are available with the widths 15 cm, 20 cm and 30 cm. Opt for the bag size suitable to accommodate your food to be preserved. Make sure the bag is at least 8 cm longer than the food to be vacuum-sealed.

Making bags of a roll
- Turn the function levers (1) to position "OPEN" and open the appliance (fig. C and D).
- Unroll the required length of the roll (fig. E).
- For cutting the foil close the cover of the foil compartment (12).
- Cut the foil by means of the integrated cutter (13) by moving it from one side to the other (fig. F).

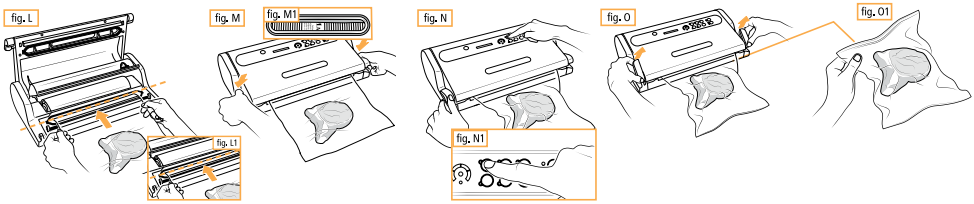


- Now, seal one open edge of the cut foil as follows:
  - o Position the foil with the flat surface downwards in front of the appliance and place one of the open foil edges so on the sealing gasket (9) that this open foil edge touches the outside of the gasket for the vacuum chamber (7).
  - o The foil must not reach into the vacuum chamber (8) or lie on the gasket for the vacuum chamber (7) (fig. G and G1).
  - o Close the cover and turn the function levers (1) to position "READY" (fig. H).
  - o For sealing, press the button "seal" (2H) (fig. I and I1).
- After the sealing process, release the cover by turning the function levers (1) (fig J).
- Remove the ready bag and check the sealing seam (fig. K).
  NOTE: Make sure the sealing seam is in proper form. A correct seam has to be a flat, even stripe without wrinkles and not showing any structure.
- Unplug the appliance after use.



Fully-automatic vacuum-sealing with bags

- Fill the bag without making wrinkles or stretching the surface. The area of the sealing seam must be clean, dry and free from food inside and outside.
- Position the filled bag with the flat surface downwards in front of the appliance and place the open edge of the bag in the vacuum chamber (8). Make sure the complete edge reaches into the vacuum chamber (fig. L and L1).
- Close the cover and turn the function levers (1) to position "READY". Through the inspection window, the correct position of the bag inside the vacuum chamber (8) can be checked (fig. M and M1).
- Start the fully-automatic vacuum-sealing process by pressing the button "vacuum & seal" (2D) (fig. N and N1). The pump extracts air from the bag and the vacuum chamber (8) so that a vacuum is generated. After the air has been extracted, the bag is sealed. This is indicated by the red glowing pilot lamp (2B).
- The sealing process can be started early by activating the button "seal".
- The sealing process is finished when the red LED (2B) stops blinking.
- Release the cover by turning the function levers to position "OPEN" and remove the bag (fig. O).
  NOTE: Make sure the sealing seam is in proper form. A correct seam has to be a flat, even stripe without wrinkles and not showing any structure (fig. O1).
- Unplug the appliance after use.

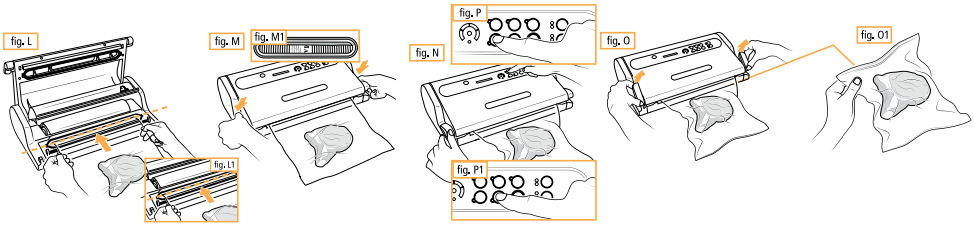


Manual vacuuming and sealing with bags

For certain food, a manual vacuum-sealing process is recommended:

A) Sensitive, fragile food:

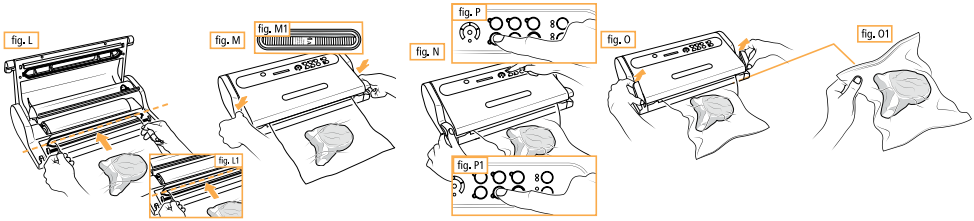
- Fill the bag without making wrinkles or stretching the surface. The area of the sealing seam must be clean, dry and free from food inside and outside.
- Position the filled bag with the flat surface downwards in front of the appliance and place the open edge of the bag in the vacuum chamber (8). Make sure the complete edge reaches into the vacuum chamber (fig. L and L1).
- Close the cover and turn the function levers (1) to position "READY". Through the inspection window, the correct position of the bag inside the vacuum chamber (8) can be checked (fig. M and M1).
- Select the pump speed "slow" by means of the button "pump speed" (2N).
- Start the manual vacuum-sealing process by pressing the button "vacuum" (2G) (fig. P). Watch the bag and its content.
- Seal the bag in time before the sensetive content is deformed! For doing so, press the button "seal" (2H) (fig. P1). The sealing process is finished when the red LED (2B) in the middle of the status display (2C) stops blinking.
- Release the cover by turning the function levers (1) and remove the bag (fig. O).
  NOTE: Make sure the sealing seam is in proper form. A correct seam has to be a flat, even stripe without wrinkles and not showing any structure (fig. O1).
- Unplug the appliance after use.



B) Large-volume food (e. g. prepared broiler or whole fish, piece of cheese):

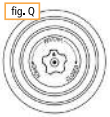
- Fill the bag without making wrinkles or stretching the surface. The area of the sealing seam must be clean, dry and free from food inside and outside.
- Position the filled bag with the flat surface downwards in front of the appliance and place the open edge of the bag in the vacuum chamber (8). Make sure the complete edge reaches into the vacuum chamber (fig. L and L1).
- Close the cover and turn the function levers (1) to position "READY". Through the inspection window, the correct position of the bag inside the vacuum chamber (8) can be checked (fig. M and M1).
- Start the manual vacuum-sealing process by pressing the button "vacuum" (2G) (fig. P). Watch the bag and its content.

- Start the sealing process by pressing the button "seal" (2H) about 30 – 60 seconds after the blue LED of the last sector of the status display (2C) has flashed up (fig. P1). The sealing process is finished when the red LED (2B) in the middle of the status display (2C) stops blinking.
- Release the cover by turning the function levers (1) and remove the bag (fig. O).
  NOTE: Make sure the sealing seam is in proper form. A correct seam has to be a flat, even stripe without wrinkles and not showing any structure (fig. O1).
- Unplug the appliance after use.



Automatic vacuum-sealing with containers "Executive" or with universal lids

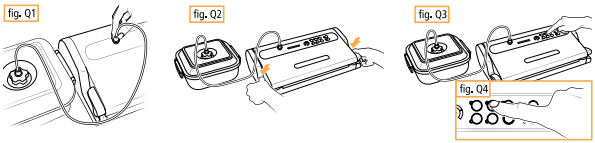
This appliance has a function for automatic vacuum-sealing of special containers or special universal lids which are available commercially.



The smoke-coloured "Executive" containers and universal lids with star-shaped knob make vacuum-sealing easier as they allow the connection hose to be inserted directly into the middle hole of the knob (fig. Q).

Proceed as follows:

- Fill the container, leaving at least 3 cm of space from the upper rim.
- Place the lid on the rim of the container. Turn the knob to "VACUUM".
- Put one end of the connection hose (16) into the hose port of the appliance (4) and the other end into the knob of the lid of the container (fig. Q1)
  NOTE: At first, it might be necessary to press the lid manually on the container to make the vacuum generation easier at the beginning.
- Close the cover and turn the function levers (1) to position "READY" (fig. Q2).
- Start the automatic vacuum-sealing process by pressing the button "canister" (2E) (fig. Q3 and Q4). The appliance switches off automatically upon completion.
  NOTE: The pump's runtime is limited to max. 5 minutes; afterwards it switches off automatically.
- Disconnect the connection hose (16) from the lid and the appliance.
- Close the container tightly by turning the star-shaped knob to "CLOSED".
- For opening the container, turn the knob to "OPEN"; the sound of air rushing back can be heard. This sound proves that the contents have been stored in a vacuum.



Universal lid

Use the universal lids (available with a diameter of 100 mm and 125 mm) for preserving jars and temperature-resistant pots and bowls. The universal lids work just the same way as the lids for the "Executive" containers.

CAUTION: Vacuuming pressure may cause very thin plastic and glass containers to implode and cause injury. These are therefore not suitable for vacuum-sealing with universal lids. Use suitable containers made of safety glass (e. g. special preserving jars).

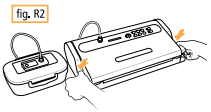
Automatic vacuum-sealing with containers "Family"

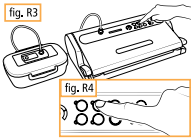
The "Family" line offers convenient multi-purpose containers for perfect storage in pantries and refrigerators. They let you see the contents and are perfect for frequent use, especially for storing dry, powdery and fragile food, such as biscuits, flour, coffee or rice.

- Fill the container, leaving at least 3 cm of space from the upper rim.
- Place the lid on the rim of the container.
- Put one end of the connection hose (16) into the hose port of the appliance (4) and the other end into the hose port of the container (fig. R1).
- Close the cover and turn the function levers (1) to position "READY" (fig. R2).
- Start the automatic vacuum-sealing process by pressing the button "canister" (2E) (fig. R3 and R4). The appliance switches off automatically upon completion.

  NOTE: The pump's runtime is limited to max. 5 minutes; afterwards it switches off automatically.
- Disconnect the connection hose (16) from the lid and the appliance.
- For opening the "Family" container, press the knob on the lid, the valve opens, the sound of air rushing back can be heard. This sound proves that the contents have been stored in a vacuum.





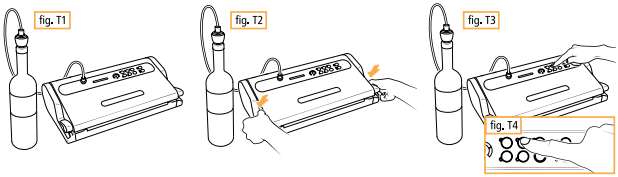


Vacuum-sealing with bottle caps

With the bottle cap you can reclose any open wine or beverage bottle with non-carbonated contents. Vacuum-sealing provides for a slowed down oxidation of the beverage and this is why its quality and taste are preserved longer.

CAUTION: Vacuuming pressure may cause very thin glass or plastic bottles to implode and cause injury. These are therefore not suitable for vacuum-sealing with bottle caps.

- Press the bottle cap firmly into the bottle.
- Put one end of the connection hose (16) into the hose port of the appliance (4) and the other end into the hose port of the bottle cap (fig. T1).
- Close the cover and turn the function levers (1) to position "READY" (fig. T2).
- Start the automatic vacuum-sealing process by pressing the button "canister" (2E) (fig. T3 and T4). The appliance switches off automatically upon completion.
  NOTE: The pump's runtime is limited to max. 5 minutes; afterwards it switches off automatically.
- Disconnect the connection hose (16) from the bottle cap and the appliance.
- To release the vacuum, just pull the cap slowly out of the bottle. The sound of air rushing back can be heard. This sound proves that the contents have been stored in a vacuum.



Quick marinating in square "Executive" containers

This appliance offers a function for quick marinating of meat, poultry or fish. Within a few minutes, the result is the same as if marinating overnight.
In doing so, your food is treated with vacuum cycles letting marinade soak well into the food. After a few minutes of vacuum, it is released automatically for letting the contents rest for ca. 30 seconds; afterwards, there is another vacuum sequence. This cycle is repeated several times; upon completion (ca. 14 minutes) there is an audible signal.
Proceed as follows:

- Perforate the surface of your food to be marinated and put it into the square "Executive" container (2.5 l).
- Cover it with your desired marinade, leaving at least 3 cm of space from the upper rim.
- Make sure the rim of the container and the gasket of the lid are dry and clean.
- Attach the lid and lock the lateral handles.
- Turn the star-shaped knob of the lid to "OPEN".
  IMPORTANT: While marinating, the knob of the container must be in position "OPEN".
- Put one end of the connection hose (16) into the hose port of the appliance (4) and the other end into the knob of the lid of the container (fig. U1).

- Close the cover and turn the function levers (1) to position "READY" (fig. U2).
- Start the automatic vacuum-sealing process by pressing the button "marinating" (2F) (fig. U3 and U4). The blue LED glows during vacuum-sealing and blinks in periods of rest.
- After the third vacuum sequence (ca. 14 minutes), the appliance switches off automatically and there is an audible signal.
- Disconnect the connection hose (16) from the container first and then from the appliance.

  If you want to store the food in marinade in vacuum, turn the knob to position "CLOSED" for closing.
- For stopping the marinate function, press the button "cancel" (2I) or turn the function levers (1) to "OPEN".
- For repeating the marinate function disconnect the hose from the container and wait until the container has filled with air. Then, connect the parts again (knob in position "OPEN") and start the marinate process again by pressing the button "marinating" (2F).
- The appliance can be interrupted any time by pressing the button "cancel" (2I) or by turning the function lever (1) to "OPEN".

fig. U1 

fig. U2 

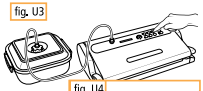
fig. U3 

fig. U4 

Cleaning and maintenance

ATTENTION: Always unplug the appliance before cleaning! Never immerse casing, power cord and plug in water or clean them under running water!

ATTENTION! Hazard of injury and burns!
The sealing bar (6) is getting hot during use! Let the appliance cool down before cleaning!

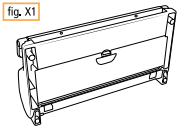
- Prior to cleaning the appliance or accessories, please wash your hands thoroughly.
- Clean the upper part of casing with a moist cloth and a mild washing-up liquid before and after each use. Should any liquid get into the appliance, under no circumstances connect the appliance to the mains, but contact your service point.
- In order to remove pollution inside the vacuum chamber (8), remove the complete tray (10) to the front and clean it in the upper dishwasher rack. For inserting the tray (10) again after cleaning, press it down until the lateral detentions snap in place.
- **Do not use any abrasives or solvents!**
- **Do not scratch the appliance with sharp or pointed objects (knives, scissors etc.).**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**
- Worn out, deformed or damaged gaskets must be replaced in order to grant proper working of the

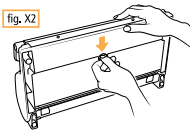
appliance. Spare gaskets can be purchased at your service point.

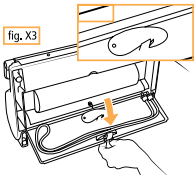
- gaskets are wearing parts; therefore are not covered by the appliance's warranty.

Accessory compartment

The appliance has a convenient accessory compartment (15) for storing connection hose (16) and separate cutter (19) in the bottom part of the appliance.

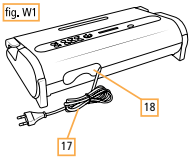


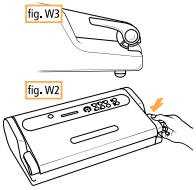




Storage

The function levers (1) must be in position "STORAGE" when the appliance is not used. If stored with position "READY", the gaskets might get damaged (fig. W2 and W3).
The power cord can be stored in the cord compartment (18) at the appliance's rear (fig. W1).
The appliance can be stored in upright position in a space-saving way in the kitchen cabinet or the pantry (fig. W4).







Error indications

Status	Fault	Trouble shooting
Function "canister": Appliance stops after a short period.	Connection hose has not been inserted correctly in the hose port of the appliance.	*Press button "cancel" and turn function levers to position "OPEN". Let the appliance cool down. Then, insert the connection hose correctly and start the function anew.*
Function "canister": Appliance stops after 5 minutes. The pilot lamps "canister" and "marinating" blink, a signal tone is audible.	Connection hose has not been inserted correctly in the hose port of the container.	*Press button "cancel" and turn function levers to position "OPEN". Let the appliance cool down. Then, insert the connection hose correctly and start the function anew.*

Function "marinating": Appliance stops after a short period and the pilot lamp "marinating" as well as the 1. pilot lamp of the status display blink and a signal tone is audible.	Connection hose has not been inserted correctly in the hose port of the appliance.	*Press button "cancel" and turn function levers to position "OPEN". Let the appliance cool down. Then, insert the connection hose correctly and start the function anew.*
Function "marinating": Appliance stops after 5 minutes. The pilot lamps "canister" and "marinating" blink, a signal tone is audible.	Connection hose has not been inserted correctly in the hose port of the container.	*Press button "cancel" and turn function levers to position "OPEN". Let the appliance cool down. Then, insert the connection hose correctly and start the function anew.*
Pump stops during operation. The 4 pilot lamps of the status display blink, a signal tone is audible.	Pump is overheated.	*Turn function levers to position "OPEN", open the cover and let the appliance cool down for 15 minutes at least.*
Pilot lamp "seal" keeps blinking after completion of the sealing process.	Sealing bar is overheated.	*Turn function levers to position "OPEN", open the cover and let the appliance cool down for 15 minutes at least.*

Trouble shooting

Appliances stops shortly after the "canister" or "marinating" function was started

- Check whether the connection hose is correctly inserted into the hose port of the appliance. Restart by setting the function levers (1) to "OPEN" position, then open the cover (5) and press the "cancel" button (2l).

Appliance not working

- Check whether cable or plug show damage. If yes – do not operate the appliance!
- Check the correct fitting of the wall plug. Check the socket by plugging in another appliance.

The appliance does not seal the first edge of the cut-off foil roll piece

- Check whether the edge to be sealed was positioned correctly (according to paragraph "Making bags of foil rolls").

Appliance does not create a complete vacuum inside the plastic bag

- For a correct sealing process the open end of the bag must completely extend into the vacuum chamber. You can verify the correct position through the inspection window.
- Check the sealing bar as well as the sealing gaskets for dirt. Clean them and put them back into the correct position.
- Check the plastic bag for holes.

The appliance does not seal the bag correctly

- In case of an insufficient sealing, press the button "sealing mode" (2M) and increase the sealing time.
- Should the sealing bar get too hot and the bag melt, open the cover and let the sealing bar cool down for a few minutes.
- Check the gaskets for damage.
- This appliance is produced in compliance with current safety standards. In the event of overheating, the appliance gets switched-off automatically. Leave it to cool down for 15 minutes before starting the vacuum-sealing procedure again.

Bag loses its vacuum after sealing

- Wrinkles, crumbs, grease or humidity can cause leaky spots at the sealing seam. Reopen the bag, clean the upper part of the bag inside as well as the sealing bar. Then seal again.

- Check the bag for damage or holes. Padding out sharp edges of the contents using kitchen paper is recommended.

Appliance does not create a complete vacuum inside a container

- Check if one end of the connection hose is positioned into the hose port of the appliance and the other end into the knob of the container's lid.
- Do not fill the container completely but leave a space above of at least 3 cm.
- Remember that liquids must be allowed to cool (in the fridge to be sure) before being vacuum-sealed.
- Check if the upper rim of the container or jar as well as the seal of the universal lid is undamaged and clean. Clean the rim and the lid with a tepid moist cloth and start the vacuum-sealing process again.
- Ensure that the seals of the lids on the container or universal lids fit correctly and are undamaged.

"Executive" containers or universal lids lose their vacuum

- Check whether the arrow on the knob of the lid of the container and universal lid were turned to "CLOSED" after the vacuum-sealing process.
- Check whether the rim of the container/jar and the seal of the universal lid are undamaged and clean. Clean them with a moist cloth and start vacuum-sealing anew.
- Check the right fitting and intactness of all seals in the lids of containers and universal lids.
- Make sure that the ring below the knob of the lid of the container/the universal lid fits exactly.
- Check the correct connection of the hose with appliance and lid.

Marinating cycle does not start

- Check whether the rim of the container is undamaged and clean. Clean it with a moist cloth and start vacuum-sealing anew.
- Check if the gaskets in the container's lid fit correctly and if they are undamaged.
- Look to see if the ring under the knob of the lid of the container is positioned correctly and fits exactly.
- During the first vacuuming cycle press the lid slightly on the container until the status indication (2C) displays the first operation step and lights up correspondingly.

Vacuum-sealing - general information

Advantages of vacuum-sealing

- Vacuum-sealing will revolutionise the way in which you buy and keep food. By keeping food under vacuum (i. e. without air), the shelf-life of foods is greatly extended, whether it is kept in the pantry, fridge or freezer. Air can make food rancid and stale, it can cause it to ferment, dry out, and it may even cause freezer burns. Vacuum-sealing keeps your food fresher and more flavourful for longer.
- Now you can pack fresh food bought from the market, or food picked from your vegetable garden, in handy portions for future use, even in large quantities. Food bought already vacuum-sealed, like cheese and meat, will retain its flavour and freshness once opened, without problems of moisture and mould, if it is vacuum-sealed after use in Rommelsbacher Magic Vac® bags and containers. Meat, fish and vegetables can be frozen without the risk of freezer burns and will keep their freshness and quality. Foodstuffs like coffee, rice, flour and dried fruit will last much longer if they are vacuum-sealed with your vacuum sealer. Fresh or perishable foods must in any case be frozen or kept in the fridge.
- The original quality of the food must be of the very highest order, in terms of freshness and environmental hygiene, when you decide to vacuum-seal it. There are in fact no preservation methods which will transform a poor product into a good one.
- Always keep your vacuum sealer, bags and containers handy and you will quickly appreciate the many advantages and ease of use when it comes to preserving the quality of food.

- Consult the „Storage times" chart to see how vacuum-sealing can extend the life of any food without in any way altering or impairing its taste, smell, appearance and nutritional value.

Storage times

	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**
Frozen food (-18 ± 2 °C)		
meat	4 - 6 Monate	**15 - 20 Monate**
fish	3 - 4 Monate	**10 - 12 Monate**
vegetables	8 - 10 Monate	**18 - 24 Monate**
Food at room temperature (25 ± 2 °C)		
bread	1 - 2 days	**6 - 8 days**
packed biscuits	4 - 6 Monate	**12 Monate**
pasta	5 - 6 Monate	**12 Monate**
rice	5 - 6 Monate	**12 Monate**
flour	4 - 5 Monate	**12 Monate**
dried fruit	3 - 4 Monate	**12 Monate**
ground coffee	2 - 3 Monate	**12 Monate**
powdered tea	5 - 6 Monate	**12 Monate**
freeze-dried products	1 - 2 Monate	**12 Monate**
powder milk	1 - 2 Monate	**12 Monate**

NOTE: 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, rolls, containers and caps). 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.

ATTENTION: Store perishable foods in the freezer or fridge. Vacuum-sealing extends the life of food, but does not turn it into a 'preserve', i. e. a product stable at room temperature.

What is vacuum-sealing?

- The deterioration of food is caused by chemical reactions that occur in food which is exposed to the air, temperature, moisture, the action of enzymes, the growth of micro-organisms or contamination by insects.
- Vacuum-sealing reduces the absolute pressure of the air inside the package or container, by removing the oxygen and eliminating volatile compounds. The oxygen in the air causes food to deteriorate, firstly through a process of oxidation, causing the loss of nutritional values, flavour and all the food's qualities. Air also promotes the growth of most micro-organisms and causes the freezer burns which occur on frozen food.
- Vacuum-sealing extends the shelf-life of many fresh foods, by reducing oxidation and preventing the proliferation of microbes (bacteria and mould). However, many fresh foods contain sufficient moisture to encourage the growth of micro-organisms that can grow with or without air. Such foods must be preserved at low temperatures.
- Micro-organisms like mould, yeast and bacteria are present everywhere, but they can cause problems only in certain conditions. For example, mould will not grow in environments with low oxygen content, or in the absence of moisture or humidity. To grow, yeast requires moisture, sugar and a moderate temperature, but it can grow in the presence or absence of air. Refrigeration slows the growth of yeast and freezing blocks it completely. Bacteria can multiply with or without air, depending on their type.
- Clostridium Botulinum is a very dangerous type of bacteria which can develop in environments which do not contain acids, are without oxygen and are exposed to temperatures in excess of 4 °C for long periods of time.
- Foodstuffs vulnerable to be attacked by Clostridium Botulinum are those with low acidity (like red meat, poultry, fish, seafood, olives in brine, eggs, mushrooms and vegetables) and medium acidity foods like virtually all vegetables and many fruits (ripe tomatoes, onions, red pepper, figs and cucumbers). To prevent contamination by this bacterium, it is essential to observe the basic rules of hygiene and, to prevent its harmful proliferation in preserved foods; they must be refrigerated for short periods and/or frozen for long-life preservation. However, such foods must be eaten immediately after heating.

IMPORTANT: You must consume immediately any food which has been heated while still vacuum-sealed. Leaving the food to cool slowly at room temperature in the sealed vacuum bag may cause several harmful micro-organisms to multiply, in just a few hours, to values that are health-threatening.

- Several enzymes found in foods cause changes in colour, structure and flavour; such changes depend on the preservation time, temperature and, above all, the presence of air. To halt the action of enzymes, vegetables must be blanched briefly using steam or a microwave oven. Food which contains a high percentage of acidity, like most fruits, does not require blanching. The absence of air created by the vacuum will in any case slow down or prevent the action of these enzymes.
- Insect larvae are frequently found in many low water content or dried foods which have not been vacuum-sealed or frozen, and they can develop during preservation and thus contaminate the food. Some products like flour and grain might contain larvae, but using vacuum-sealing will stop them developing into insects.

Using Rommelsbacher Magig Vac® bags

- **Vacuum-sealing for the freezer**

  First of all, use the freshest possible food. Your vacuum sealer will allow you to retain all the freshness of the food if it is properly preserved. Some foods have a soft consistency which could be damaged by vacuum-sealing the product when fresh. To prepare delicate foods like meat, fish, berries, bread etc., it is advisable to pre-freeze them first. In the first twenty-four hours there is no risk of freezer burns, so you can vacuum-seal the products frozen the previous day in Rommelsbacher Magic Vac® bags, and then keep them in the freezer for long periods so as to preserve all the nutritional values and flavour of the product you have packed. When vacuum-sealing soups, stews or other liquid food, pre-freeze it in a pan or high-strength dish. When the food becomes solid, vacuum-seal it, add a label and replace it in your freezer. To vacuum-seal vegetables, peel them and then blanch them briefly in boiling water or a microwave oven until they are warm but still firm. Then vacuum-seal them in convenient portions. If the food is not pre-frozen, leave an extra 5 cm in the length of the bag to allow for expansion due to freezing. With regard to meat and fish, it is advisable to place the food on a paper towel and vacuum-seal it with the towel in the bag. This will absorb any moisture in the food. To preserve food like focaccia, crêpes and small hamburgers, stack them on top of each other, placing greaseproof paper or film between each piece. This will make it easier to remove some of the food, repackage the rest and replace it immediately in the freezer.

- **Vacuum-sealing for the fridge**

  Appropriate portions of food can be prepared in advance, then vacuum-sealed and kept in the fridge for use at different times, ready to be heated as and when necessary.

- **Vacuum-sealing for the pantry**

  Even foods that can be kept at room temperature (like, for example, coffee, flour, pasta, sugar etc.) can benefit from vacuum-sealing. If these products are to remain unused for several days, such as when you go away on holiday, it is advisable to protect all foods by vacuum-sealing. They will last better and moisture, mould and insects will not attack and ruin them.

- **Defrosting food in bags**

  To defrost vacuum-sealed food such as meat, fish, fruit, vegetables or other delicate foodstuffs, place it on the lowest shelf in the fridge to defrost slowly. Bread and focaccia should be left at room temperature, while soups or other liquid foods should be immersed in hot water still in the vacuum bags until they reach the right temperature. When you leave food at room temperature or heat it in a bain-marie, make sure you cut one corner of the bag to let the steam escape. When the food has been defrosted, it must be consumed immediately. Do not re-freeze it.

- **Repackaging pre-packed food**

  Many foodstuffs, like cheese and meat, are sold pre-packed in factory-prepared vacuum bags. To retain the flavour and freshness of these foods, repackage them in Rommelsbacher Magic Vac® bags after the factory package has been opened. Pre-packed foods must always be consumed by the use-by date shown on the original package. They must also be handled with the greatest care and hygiene when repackaging.

- Useful tips …
  - o For food with tapered ends or sharp edges, like bones and spaghetti, pad the edges with paper towels to prevent perforating the bag.

- o In order to avoid the suction of liquids when vacuuming very damp food (like e. g. meat or blanched vegetables) you can additionally wrap it in cling film or place a kitchen tissue inside at the front edge of the bag so that escaping liquid is soaked up.
- o To prevent delicate food from crumbling or crushing (biscuits, berries etc.), we recommend using the special Rommelsbacher Magic Vac® containers, which are available as accessories.
- o There are many non-food products which can be vacuum-sealed, 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 the items against oxidation etc.

Using Rommelsbacher Magic Vac® containers

ATTENTION: Do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure and may cause injury.

- **Freezing food in containers**
  To freeze food in plastic containers only use Rommelsbacher Magic Vac® containers or, in case of glass receptacles, use tempered glass suitable for freezer temperatures.
- Preparing food for vacuum-sealing in containers
  Vacuum-sealing in containers is ideal for products that you use frequently. Dried foodstuffs like pasta, rice, flour, sugar, crisps, savouries or biscuits, and pet food, will maintain all their shape and freshness.
- Salad foods, vegetables and herbs can be cleaned for the whole week and kept in a Rommelsbacher Magic Vac® container. They will remain firm and fresh. To absorb excess moisture, fold a paper towel and place it on the bottom of the container.

ATTENTION: Liquids must be cooled before vacuum-sealing. Hot liquids will expand and leak from the container during depressurising (bubbling up).

- Food in powder or granule form can be covered with a paper towel before vacuum-sealing. This will prevent the powder or granules from getting into the vacuum paths or being deposited in the vacuum cap seal.
- Oil used once for frying can be filtered, cooled, vacuum-sealed in a Rommelsbacher Magic Vac® container and kept in the fridge. This will enable you to use the oil again at least once, since it has been preserved in an airless and cold environment, thereby retaining its characteristics.
- Pantry items like flour, rice and cake mixes stay fresh for longer if they are vacuum-sealed. Nuts and condiments retain their flavour and will not become rancid.

Important notes

In order to optimise the preservation of foods and ensure perfect hygiene, a number of important rules must be followed:

- Make sure you wash your hands thoroughly and clean all the implements and surfaces you will be using to cut and vacuum-seal the food.
- If possible, wear gloves when handling the food.
- Once perishable food has been packed, place it in the fridge or freeze it immediately, maintaining a constant fridge or freezer temperature. Do not leave the food for a long time at room temperature.
- 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.

Follow the instructions for repacking pre-packed food and for freezing the food as described.

- Pre-packed foods 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 dense sauce, in a vacuum-seal or in other low-oxygen content environments.
- 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 life of dried food. Food which has a high fat content becomes rancid due to oxygen and heat. Vacuum-sealing extends the life of food like nuts, coconut flakes, or cereal products. Store in a cool, dark place.
- Vacuum-sealing will not extend the life of fruit and vegetables such as bananas, apples, potatoes and several vegetables, unless it has been peeled prior to vacuum-sealing.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries etc.) must be pre-frozen for one night before they can be vacuum-sealed and placed in the freezer.
- Vegetables like broccoli, cauliflower and cabbage give off gas when they are vacuum-sealed fresh for

NOTE: To ensure correct and safe vacuum-sealing, use only original Rommelsbacher Magic Vac® foil rolls/bags with grooved structure, containers and accessories.

Service und Garantie (gültig nur 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 09851/5758-32 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 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
Telefon 09851/5758-0
Fax 09851/5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. 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.

Ro-09/13