



**ROMMELSBACHER**  
ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction Manual



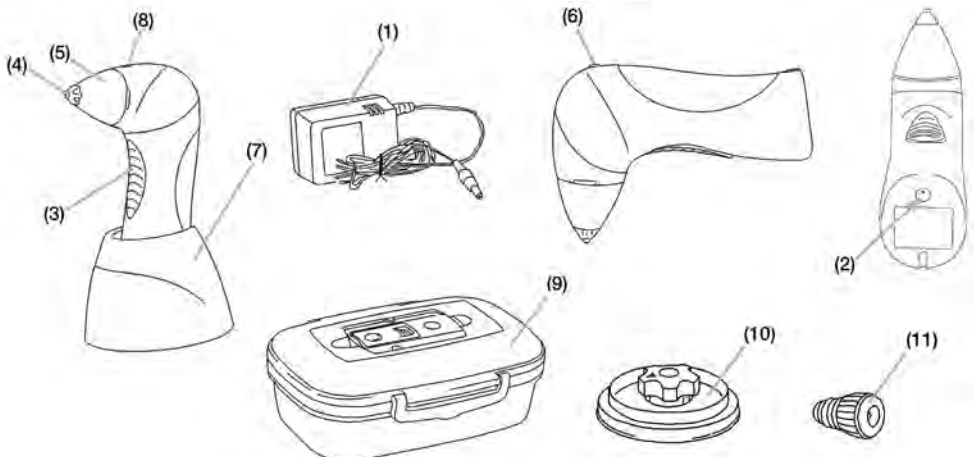
**Vakuumierer *KOLIBRI***  
**Manual Vacuum Sealer *KOLIBRI***

# D Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Vakuumiergerät entschieden haben und danken Ihnen 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 Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten.

## Inhaltsverzeichnis

<b>1. DAS GERÄT · DIE FUNKTIONEN</b>	Seite 3
<b>2. SICHERHEIT BEIM GEBRAUCH</b>	Seite 3
<b>3. INBETRIEBNAHME</b>	Seite 3
<b>4. VAKUUMIEREN</b>	Seite 4
• Behälter Family	Seite 4
• Behälter Executive und Universaldeckel	Seite 5
• Gläser mit Metalldeckel (Leifheit-Typ)	Seite 5
• Flaschenverschluss	Seite 5
<b>5. REINIGUNG</b>	Seite 6
<b>6. TECHNISCHE DATEN</b>	Seite 6
<b>7. RATGEBER BEI SCHWIERIGKEITEN</b>	Seite 6
<b>8. VAKUUMIEREN - GENERELLE INFORMATIONEN</b>	Seite 7
• Die Vorteile des Vakuumierens	Seite 7
• Aufbewahrungszeiten	Seite 8
• Was ist Vakuumieren?	Seite 9
• Verwendung von MAGIC VAC® Behältern	Seite 10
• Wichtige Hinweise	Seite 11
<b>9. MAGIC VAC® ZUBEHÖR</b>	Seite 12



## **1. DAS GERÄT · DIE FUNKTIONEN**

- (1)** Netzteil
- (2)** Anschlussbuchse für Netzteil
- (3)** Vakuumiertaste
- (4)** Saugspitze
- (5)** transparente, konische Abdeckung
- (6)** LED Anzeige ‚Vakuum erreicht‘
- (7)** Basissockel/Tischhalterung
- (8)** Luftaustrittsöffnung
- (9)** Rechteckiger Behälter Family (1 Liter)
- (10)** Universaldeckel (Ø 100 mm)
- (11)** Flaschenverschluss

## **2. SICHERHEIT BEIM GEBRAUCH**

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit den Daten, die auf dem Leistungsschild des Geräts und auf dem Netzteil angegeben sind. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Betreiben Sie den Kolibri ausschließlich mit dem mitgelieferten Netzteil. Nutzen Sie dieses Netzteil nicht für andere Anwendungen.  
Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie deshalb niemals Kinder unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten.
- Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet.  
Lassen Sie das Gerät nach jedem Vakuumiervorgang ca. 2 Minuten auskühlen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Flächen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und achten Sie darauf, dass kein Dampf oder Wasser eindringen kann. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät behandelt werden.
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unsere Servicestelle durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

## **3. INBETRIEBNAHME**

Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Zubehörteile (Behälter, Deckel, Gläser etc.) vor jeder Benutzung sorgfältig.  
Schließen Sie das mitgelieferte Netzteil zunächst an die Anschlussbuchse des Gerätes an und stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose.

## 4. VAKUUMIEREN

Befüllen Sie den Behälter und lassen Sie dabei mindestens 1-3 cm Abstand zum oberen Rand. Stellen Sie sicher, dass der Rand des Behälters und die Dichtungen sauber und unbeschädigt sind. Positionieren Sie dann die Saugspitze **(4)** des Gerätes auf die Absaugöffnung des Behälters und drücken mit dem Gerät leicht nach unten auf den Deckel.

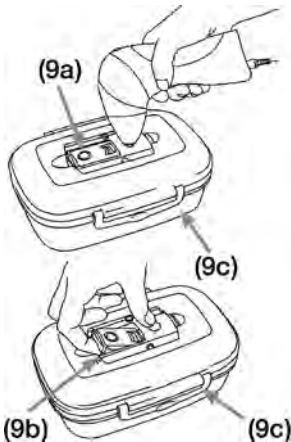
Drücken Sie nun die Vakuuirtaste **(3)** und halten Sie diese gedrückt, bis die grüne Lampe konstant hell leuchtet. Dies zeigt an, dass der eingestellte Unterdruckwert erreicht ist.

**Um einen höheren Unterdruckwert zu erhalten, können Sie den Vakuuiervorgang um weitere 10-15 Sekunden verlängern.**

### Vakuuieren mit Behältern, Gläsern und dem Flaschenverschluss

Die Behälter sind perfekt für den häufigen Gebrauch und zur Aufbewahrung von trockenen und zerbrechlichen Lebensmitteln wie Biskuits, Mehl, Kaffee und Reis. Sie können aus einem umfangreichen Sortiment wählen. Die Behälter eignen sich sowohl zur Aufbewahrung in der Speisekammer, im Kühlschrank und im Gefrierschrank sowie zum Auftauen und Erwärmen in der Mikrowelle (hierfür den Deckel abnehmen).

#### a) Rechteckige Behälter Family (1/1,5 Liter)



Schließen Sie vor dem Vakuuiervorgang die Sicherheitsverschlüsse **(9c)**. Vakuuieren Sie dann den Behälter wie unter **4.** beschrieben. Die Vakuuieranzeige **(9a)** geht während des Vakuuierens nach unten und bleibt in dieser Position, solange der Behälter vakuuiert ist.

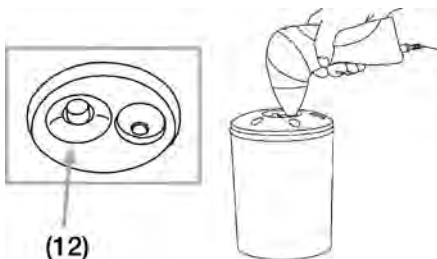
Sollte die Anzeige wieder hervorstehen, bedeutet dies, dass im Behälter kein Vakuum mehr herrscht.

Zum Öffnen des Behälters ziehen Sie zunächst die Entlüftungsvorrichtung **(9b)** nach oben und öffnen dann die Sicherheitsverschlüsse **(9c)**.

#### b) Zylindrische Behälter Family (0,75/1,5/3 Liter)

Vakuuieren Sie den Behälter wie unter **4.** beschrieben.

Zum Öffnen des Behälters drücken Sie den „PUSH“ Knopf **(12)** in der Mitte des Deckels.



### c) Behälter Executive und Universaldeckel

Bei den rauchfarbenen Behältern und den Universaldeckeln mit sternförmigem Knopf wird der Kolibri direkt auf das Mittelloch des Deckels positioniert.

Die in den Durchmessern 100 mm und 125 mm erhältlichen Universaldeckel verwenden Sie bei Konservierungsgläsern und für das Vakuumieren geeigneten druckunempfindlichen Behältern.

**ACHTUNG: Zu dünne Plastik- und Glasbehälter können unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen und sind deshalb ungeeignet für das Vakuumieren mit Universaldeckeln.**

Drehen Sie den Deckel-Knopf in die „VACUUM“ Stellung.

Vakuumieren Sie dann den Behälter wie unter 4. beschrieben.

Drehen Sie den Deckel-Knopf in die „CLOSED“ Stellung.

Zum Öffnen der Behälter drehen Sie den Knopf auf „OPEN“.

Sie hören nun das Geräusch zurückströmender Luft.

Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.



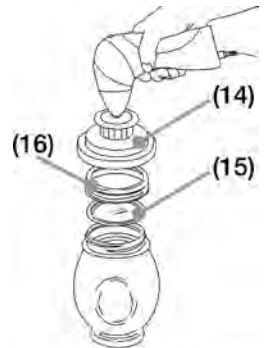
### d) Gläser mit Metaldeckel (Leifheit-Typ)

Wählen Sie je nach Behältergröße die passende Vakuumierkappe.

Platzieren Sie die Vakuumierkappe (14) direkt auf das Glas mit Metaldeckel (15). Vakuumieren Sie dann den Behälter wie unter 4. beschrieben.

Setzen Sie den Ring (16), der mit dem Glas geliefert wird, auf und schrauben Sie ihn fest.

Beim Öffnen eines vakuumierten Konservierungsglases mit Metaldeckel benutzen Sie den dazu bestimmten Deckelöffner (beachten Sie, dass die Aufschriften nach oben gerichtet sind). Platzieren Sie den Deckelöffner wie in der Abbildung dargestellt. Betätigen Sie den Deckelöffner sorgfältig, bis das Vakuum völlig gelöst ist. Entfernen Sie dann den Metaldeckel. So ist der Deckel wieder zu verwenden.

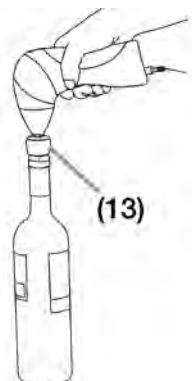


### e) Flaschenverschluss

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

Vakuumieren Sie wie unter 4. beschrieben.

Um das Vakuum wieder zu lösen, ziehen Sie den Verschluss einfach langsam aus der Flasche. Sie werden ein Geräusch hören, wenn die Luft in die Flasche zurückströmt.



## 5. REINIGUNG

**ACHTUNG: Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts stets den Netzstecker.**



Vor der Reinigung des Geräts oder des Zubehörs waschen Sie sich bitte sorgfältig Ihre Hände. Reinigen Sie die Geräteoberfläche mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel). Sollte dabei Flüssigkeit in das Gerät eindringen, schließen Sie das Gerät keinesfalls an das Stromnetz an, sondern kontaktieren Sie unsere Servicestelle. Reinigen Sie das Zubehör (Behälter, Deckel, Gläser) und trocknen Sie es vollständig. Zur Reinigung des Zubehörs in der Geschirrspülmaschine platzieren Sie es in den oberen Geschirrkorb. Falls die Saugspitze (4) und der zugehörige transparente Deckel (5) gereinigt werden müssen, stecken Sie eine Münze in den in der Abbildung gezeigten Schlitz und hebeln damit den Deckel vom Gerät ab. Reinigen Sie die Saugspitze und den Deckel vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Schwamm und mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel). Spülen Sie sie nach und trocknen sie gut ab, bevor Sie sie wieder am Gerät anbringen.

## 6. TECHNISCHE DATEN

Spannungsversorgung	12 V $\overline{\text{---}}$ 15 W
Ansaugleistung	13 l / Min.
Abmessungen	20 (L) x 14 (T) x 5 (H) cm
Gewicht	400 g

## 7. RATGEBER BEI SCHWIERIGKEITEN

### Das Gerät funktioniert nicht

- Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen.
- Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls ja, Gerät nicht benutzen.

### Das Gerät stellt in Behältern kein Vakuum her

- Füllen Sie Behälter oder Glas nicht ganz, lassen Sie oben mindestens 3 cm frei. 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.

## Rechteckige Behälter Family verlieren ihr Vakuum

- Prüfen Sie, ob die Vakuumanzeige **(9a)** ganz unten ist.
- Untersuchen Sie, ob die Dichtung im Behälterdeckel richtig sitzt und unbeschädigt ist.

## Sonstige Behälter Family verlieren ihr Vakuum

- Prüfen Sie, ob die Dichtung unter dem mittleren Knopf **(12)** des Behälterdeckels richtig sitzt und genau passt.

## Behälter Executive oder Universaldeckel verlieren ihr Vakuum

- Prüfen Sie, ob der sternförmige Knopf des Behälterdeckels bzw. des Universaldeckels vor dem Vakuumieren auf „VACUUM“ und danach auf „CLOSED“ gedreht wurde.
- Schauen Sie nach, ob der O-Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.

## 8. 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 der lästige Gefrierbrand kann sich entwickeln. Durch Vakuumieren können Sie Ihre Lebensmittel **länger frisch und geschmackvoll aufbewahren**.

Lebensmittel, die Sie auf dem bäuerlichen Markt oder in Fachgeschäften gekauft oder im eigenem Garten geerntet haben, können Sie nun gleich in praktischen Portionen für zukünftigen Verbrauch verpacken, **sogar auch in großen Mengen**. Reste von bereits vakuumiert gekauften Lebensmitteln wie z.B. Käse, Wurstwaren oder Fleischdelikatessen, werden durch erneutes Vakuumieren in MAGIC VAC® Behältern guten Geschmack und frische 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 Gerät vakuumiert haben. Frische oder leichtverderbliche 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 und die 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 der „**Aufbewahrungszeiten**“ um zu sehen, wie die Vakuum-Verpackung die Dauer eines jeden Lebensmittels verlängern kann, ohne dabei auf irgendeine Weise den Geschmack, die Hygiene und den Nahrungswert zu verändern.

<b>Aufbewahrungszeiten</b>	Aufbewahrungszeit bei atmosphärischem Druck	Aufbewahrungszeit vakuumiert
----------------------------	--	---------------------------------

### **Gekühlte Lebensmittel ( $5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$ )**

Rotes Fleisch	3-4 Tage	8-9 Tage
Weißes Fleisch	2-3 Tage	6-9 Tage
Ganze Fische	1-3 Tage	4-5 Tage
Wild	2-3 Tage	5-7 Tage
Wurstwaren	7-15 Tage	25-40 Tage
Geschnittene Wurstwaren	4-6 Tage	20-25 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	14-20 Tage
Hart- und Halbhartkäse	15-20 Tage	25-60 Tage
Gemüse	1-3 Tage	7-10 Tage
Früchte	5-7 Tage	14-20 Tage

### **Gekochte und gekühlte Lebensmittel ( $5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$ )**

Gemüsepüree und -suppen	2-3 Tage	8-10 Tage
Teigwaren und Risotto	2-3 Tage	6-8 Tage
Siedefleisch und Braten	3-5 Tage	10-15 Tage
Gefüllte Torten (mit Creme und Früchten)	2-3 Tage	6-8 Tage
Öl zum Frittieren	10-15 Tage	25-40 Tage

### **Tiefgekühlte Lebensmittel ( $-18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$ )**

Fleisch	4-6 Monate	15-20 Monate
Fisch	3-4 Monate	10-12 Monate
Gemüse	8-10 Monate	18-24 Monate

### **Lebensmittel bei Raumtemperatur ( $25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$ )**

Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
Verpackte Biskuits	4-6 Monate	12 Monate
Teigwaren	5-6 Monate	12 Monate
Reis	5-6 Monate	12 Monate
Mehl	4-5 Monate	12 Monate
Dörrobst	3-4 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2-3 Monate	12 Monate
Tee in Pulver	5-6 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknete Produkte	1-2 Monate	12 Monate
Pulvermilch	1-2 Monate	12 Monate

Diese Werte sind indikativ und von der einwandfreien Verpackung und Originalqualität der Lebensmittel abhängig.

**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 um das Verderben zu verhindern.

Die Mikroorganismen, wie Schimmel, Hefe und Bakterien sind überall vorhanden, verursachen aber Probleme nur unter gewissen Bedingungen.

Schimmelpilze gedeihen 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.

Einige Enzyme (Fermente) kommen in Lebensmitteln vor und verursachen die Steigerung von Veränderungen von deren Farbe und Beschaffenheit, sowie von deren Geschmack und ihrer Reifung. Dafür verantwortlich sind die Aufbewahrungszeit, die 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 MAGIC VAC® Behältern

**ACHTUNG: Verwenden Sie nie ungeeignete Gläser oder Plastik-Behälter, 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 MAGIC VAC®. Zum Tiefgefrieren von Gefäßen benutzen Sie nur temperatur-unempfindliche 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 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 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.

### • Marinieren in Behältern

Um Fleisch, Geflügel oder Fisch zu marinieren, perforieren Sie leicht die Oberfläche der Stücke, legen Sie sie in einen MAGIC VAC® Behälter und bedecken Sie sie mit der Marinade Ihrer Wahl. Vakuumieren Sie den Behälter und stellen Sie ihn für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank. Die Marinade wird so intensiv einwirken wie sonst nach einer Nacht Lagerung!

### • Tipps für Konservierungs-Gefäße

Benutzen Sie nur geprüfte und fehlerfreie Konservierungs-Deckel. Um ein gutes Vakuum herzustellen und zu halten müssen die Dichtungen der Deckel in perfektem Zustand sein. Für eine ordnungsgemäße Wartung der Deckel legen Sie sie während 3 Minuten in kochendes Wasser und verreiben Sie einen Tropfen Öl auf der Dichtung. Dies wird den Dichtungen des Deckels ihre Elastizität wiedergeben.

## 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-Vakuuieren 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 der Raumtemperatur für mehr als ein paar Stunden zurückgelassen wurden. Dies ist dann besonders zu beachten, wenn die Lebensmittel mit einer angedickten Sauce angerichtet wurden, oder sich in einer sauerstoffarmen Umgebung (wie z.B. einem Vakuum) befinden.
- Tauen Sie Lebensmittel nicht in heißem Wasser oder mit anderen Hitzequellen auf, es sei denn, es handelt sich um Flüssigkeiten (Suppen, Säfte, usw.).
- Vakuumieren wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Solche mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumieren verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
- 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 vorfrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und definitiv 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.
- **Zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Vakuumierung verwenden Sie bitte ausschließlich Original-MAGIC VAC® Behälter und Zubehör.**

## 9. MAGIC VAC® ZUBEHÖR



hochwertige Dosen (1 l + 1,5 l)  
mit Bügelverschluss

---



Behälter für Mikrowelle,  
Kühl- und Gefrierschrank

---



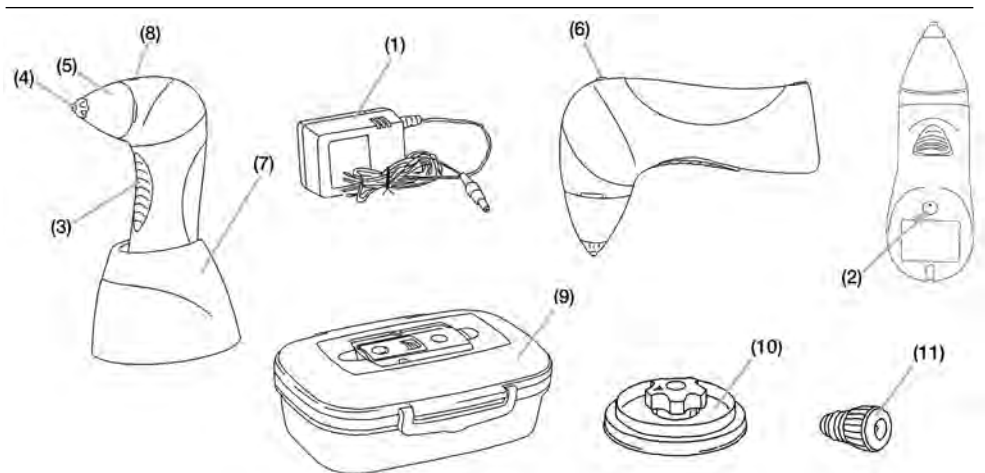
Universal Deckel und  
Flaschenverschlüsse

# **GB** Instruction Manual

We are very pleased that you have chosen this high-quality vacuum sealing appliance and thank you for your confidence. We are sure that you will be pleased with its convenient operation and diversity. To ensure that you will be able to enjoy using your appliance for a long time, please read and observe the following notes carefully.

## **CONTENTS**

<b>1. THE APPLIANCE · THE FUNCTIONS</b>	page 14
<b>2. SAFETY IN USE</b>	page 14
<b>3. OPERATION</b>	page 14
<b>4. VACUUM SEALING</b>	page 15
• Family containers	page 15
• Executive containers and universal lids	page 16
• Jars with metal lids (Leifheit-type)	page 16
• Bottle cap	page 16
<b>5. CLEANING</b>	page 17
<b>6. TECHNICAL DATA</b>	page 17
<b>7. TROUBLESHOOTING</b>	page 17
<b>8. VACUUM SEALING - GENERAL INFORMATION</b>	page 18
• Advantages of vacuum sealing	page 18
• Storage times	page 19
• What is vacuum sealing?	page 20
• Using MAGIC VAC® containers	page 21
• Important notes	page 22
<b>9. MAGIC VAC® ACCESSORIES</b>	page 23



## 1. THE APPLIANCE · THE FUNCTIONS

- (1) power adaptor
- (2) power adaptor connecting socket
- (3) vacuum button
- (4) suction nozzle
- (5) cone-shaped transparent cover
- (6) LED indicator for ‚vacuum reached‘
- (7) base/table-top station
- (8) air outlet
- (9) rectangular Family container (1 litre)
- (10) universal lid (Ø 100 mm)
- (11) bottle cap

## 2. SAFETY IN USE

- Make sure your mains voltage is in conformity with the data indicated on both the rating label of the appliance and the power adaptor. Only connect to alternating current.
- Operate the Kolibri only in combination with its power adaptor included.  
Do not use this power adaptor for other applications.  
Keep the mains cable away from hot surfaces.
- Children are not aware of the dangers involved in the handling of electrical appliances.  
Therefore, never let children operate electrical appliances unattended.
- Unplug the appliance for ensuring switch-off.
- The appliance is not suitable for continuous operation. Allow the appliance to cool down for about 2 minutes after every vacuum sealing process.
- Do not operate the appliance on or in the vicinity of hot surfaces.
- Never immerse the appliance in water and do not allow steam or water to get in.  
The appliance must not be cleaned with a steam jet cleaning device.
- Our electrical appliances comply with the relevant safety regulations.  
In case of signs of damage to the appliance or the cable, unplug the appliance immediately.  
Repairs must be conducted by authorised specialist shops only. Improper repairs may pose considerable dangers to the user.
- This appliance is intended for normal household use only and not for commercial use.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.

## 3. OPERATION

Clean all equipment to come into contact with food (containers, lids, jars etc.) carefully before each time of use.

First join the power adaptor supplied with the product to the connecting socket of the appliance. Then connect the plug to the electrical outlet.

## 4. VACUUM SEALING

Fill the container leaving at least 1-3 cm of space to its upper rim.

Make sure the rim of the container as well as the seals are clean and undamaged.

Then position the suction nozzle (4) of the appliance onto the suction opening of the container and gently press down on the lid with the appliance.

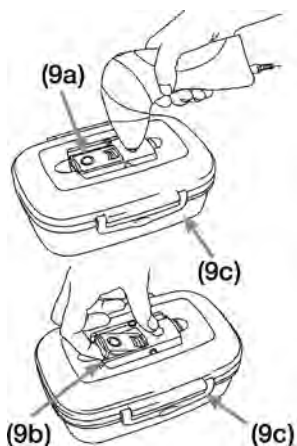
Now press the vacuum button (3) and keep it pressed until the green lamp is glowing without interruption. This shows that the preset vacuum level has been reached.

**In order to obtain a higher vacuum level you can extend the vacuum sealing process for a further 10-15 seconds.**

### Vacuum sealing with containers, jars and bottle caps

The containers are perfect for frequent use and for storing dry and fragile food, such as biscuits, flour, coffee or rice. You can choose from a wide assortment. The containers are suitable for storage in the pantry, fridge and freezer as well as for defrosting and reheating food in microwave ovens (remove the lid for this).

#### a) Rectangular Family containers (1/1.5 litres)



Close the safety locks (9c) before starting the vacuum sealing process. Then vacuum-seal the container as described under 4.

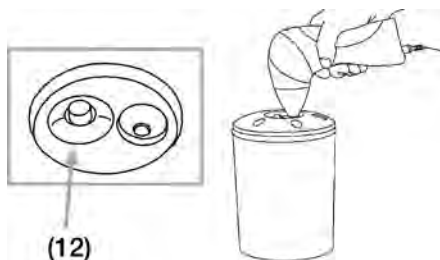
During the vacuum sealing process the vacuum indicator (9a) will become depressed and maintain this position as long as the container is vacuum-sealed. In case the indicator should resume a raised position, this means that there is no longer a vacuum inside the container.

To open the container, pull up the quick release (9b) first. Then release the safety locks (9c).

#### b) Cylindrical Family containers (0.75/1.5/3 litres)

Vacuum-seal the container as described under 4.

To open the container, press the 'PUSH' button (12) located in the middle of the lid.



### c) Executive containers and universal lids

When using the smoke-coloured containers and the universal lids with star-shaped knob place the Kolibri directly into the middle hole on the lid. Use the universal lids (available with a diameter of 100 mm and 125 mm) for preserving jars and for pressure-resistant containers suitable for vacuum sealing.

**ATTENTION: 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.**

Turn the knob of the lid to „VACUUM“.

Then vacuum-seal the container as described under 4.

Turn the knob of the lid to „CLOSED“ position.

To open the container, turn the knob to „OPEN“. The sound of air rushing back should be heard. This sound shows that the contents have been stored in a vacuum.



### d) Jars with metal lids (Leifheit-type)

Select an appropriate vacuuming cap to fit the size of the jar.

Place the vacuum cap (14) directly on the glass with metal lid (15).

Then vacuum-seal the container as described under 4.

Put on the ring (16) which came with the jar and screw it tight.

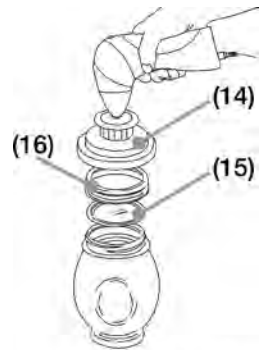
To open a vacuum-sealed jar with metal lid you should use the specific lid opener (observe that the inscriptions show to the top).

Place the lid opener as shown in the figure.

Use the lid opener carefully until the vacuum is released completely.

Then remove the metal lid.

The lid can now be reused.



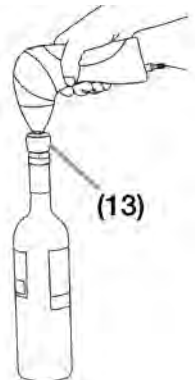
### e) Bottle cap

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.

Conduct the vacuum sealing process as described under 4.

To release the vacuum, just pull the cap slowly from the bottle.

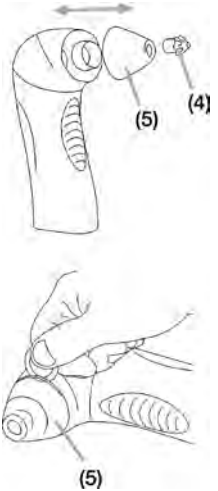
The sound of air rushing back into the bottle can be heard.



## 5. CLEANING

**ATTENTION: Before cleaning this appliance always pull the mains plug first.**

Prior to cleaning the appliance or equipment please wash your hands carefully. Clean the surface of the appliance with a moist cloth and mild detergent (no abrasive cleaners or solvents). Should any liquid get into the appliance in the process, under no circumstances connect the appliance to the mains, but contact your service point. Clean all equipment (containers, lids, jars etc.) thoroughly and let it dry completely. For cleaning the equipment in a dishwasher use the top rack only. In the event the suction nozzle (4) and the belonging transparent cover (5) need cleaning, insert a coin in the space provided, as shown in the figure, and pry the cover off the appliance. The suction nozzle and the cover should be cleaned with a damp cloth and mild detergent (no abrasive cleaners or solvents) before and after use. Make sure they are rinsed and dried thoroughly before remounted on the appliance.



## 6. TECHNICAL DATA

voltage / wattage	12 V $\overline{\cdot\cdot}$ 15 W
pump air flow rate	13 l / min.
dimensions	20 (L) x 14 (D) x 5 (H) cm
weight	400 g

## 7. TROUBLESHOOTING

### Appliance not working

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

### Appliance does not create a complete vacuum inside the container

- Do not fill the container or jar completely but leave a space above of at least 3 cm to its upper rim.  
Remember that liquids must be allowed to cool (in the fridge to be sure) before being vacuum-sealed.
- Check to see whether 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 seal of the lid on the container or universal lid fits correctly and is undamaged.

### Rectangular Family containers lose their vacuum

- Check to see whether the vacuum indicator (9a) has become depressed completely.
- Check to see whether the seal of the lid on the container fits correctly and is undamaged.

### Other Family containers lose their vacuum

- Check to see whether the seal below the middle knob (12) of the lid of the container is correctly positioned and fits exactly.

### Executive containers or universal lids lose their vacuum

- Check to see whether the star-shaped knob of the lid of the container or universal lid is set at „VACUUM“ before the vacuum sealing process and turned to „CLOSED“ afterwards.
- Check to see if the O-ring under the knob of the lid of the container or universal lid is positioned correctly and fits exactly.

## 8. 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 MAGIC VAC® containers.

Meat, fish and vegetables can be frozen without the risk of frost 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 and the 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, hygiene and nutritional value.

<b>Storage Times</b>	<b>Storage time under atmospheric pressure</b>	<b>Storage time when vacuum-sealed</b>
<b>Cooled food (<math>5 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}</math>)</b>		
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
<b>Cooked and cooled food (<math>5 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}</math>)</b>		
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
<b>Frozen food (<math>-18 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}</math>)</b>		
meat	4-6 months	15-20 months
fish	3-4 months	10-12 months
vegetables	8-10 months	18-24 months
<b>Food at room temperature (<math>25 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}</math>)</b>		
bread	1-2 days	6-8 days
packed biscuits	4-6 months	12 months
pasta	5-6 months	12 months
rice	5-6 months	12 months
flour	4-5 months	12 months
dried fruit	3-4 months	12 months
ground coffee	2-3 months	12 months
powdered tea	5-6 months	12 months
freeze-dried products	1-2 months	12 months
powder milk	1-2 months	12 months

These are indicative values which depend on the quality of the packaging and the original quality of the food.

**IMPORTANT: Keep 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 frost 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. To prevent the deterioration of such foods, they 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 a 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 attack 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.

Several enzymes found in foods cause increasingly noticeable 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, do 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 MAGIC VAC® containers

**WARNING: Do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of MAGIC VAC® and cause injury.**

### • Freezing food in containers

To freeze food in plastic containers use only MAGIC VAC® containers or, in the 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 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.

**WARNING: Liquids must be cooled before vacuum sealing. Hot liquids will expand and leak from the container during depressurising.**

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 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.

### • Marinating food in containers

To marinate meat, poultry or fish, pierce the surface of the food and place it in a MAGIC VAC® container, covered with the marinade of your choice. Vacuum-seal the MAGIC VAC® container and cool in the fridge for at least 20 minutes. The food will be as tasty as if it had been left to marinate overnight!

### • Tips for preserving food in jars

To preserve food in jars, use lids which have been checked and are free from defects.

To create and maintain a good vacuum, the seals of the lids must be in perfect condition.

To keep the lids in good condition, immerse them in boiling water for three minutes and then rub the dry seal with a drop of oil. This will restore the necessary elasticity to the seals of the lids.

## 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 storage in the fridge. To prepare these foods for vacuum sealing, blanch and freeze them.
- **To ensure correct and safe vacuum sealing, use only original MAGIC VAC® containers and accessories.**

## 9. MAGIC VAC® ACCESSORIES



high-quality boxes (1 l + 1.5 l)  
with clip-lock

---



containers for microwave,  
refrigerator and freezer

---



universal lids  
and bottle caps

# Garantieschein/Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt ab Kaufdatum auf die Dauer von zwei Jahren eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Tel. 09851/575832 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel.
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder Ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem ausgefüllten Garantieschein bzw. dem Kaufbeleg und einer Fehlerbeschreibung sowie transportsicher verpackt und ausreichend frankiert an die unten stehende Anschrift. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

**ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Bei berechtigten Garantiefällen erstatten wir die Portokosten gegen Vorlage des Beleges bzw. organisieren die Abholung.**

3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt, 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.
5. Diese Geräte sind für den normalen Haushaltsgebrauch konstruiert. Bei gewerblicher Nutzung erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Der Garantieschein ist eine Urkunde. Unrichtige Angaben über das Kaufdatum sowie eigenmächtige Änderungen der Eintragungen entbinden uns von jeglicher Garantieverpflichtung. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Dinkelsbühl.

---

Datum des Verkaufs

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH  
Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Tel. 09851/57 58 0  
Fax 09851/57 58 59  
mail: service@rommelsbacher.de

---

Stempel der Verkaufsstelle



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätesgesetz 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.