



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



VCG 1
Vakuumbehälter-Set
Vacuum container set

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses hochwertige Vakuumbehälter-Set entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie lange Freude an diesem Set 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 Produktes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Behälter-Set ist zum Aufbewahren von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, im Büro usw.) bestimmt. Andere Verwendungen (bspw. die Lagerung von Chemikalien) oder Veränderungen der Teile gelten als nicht bestimmungsgemäß und können Unfallgefahren bergen. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Die Behälter sind nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Die Glasbehälter bestehen Borosilikatglas mit einer Wandstärke von ca. 4,5 mm. Die Deckel sind aus ABS, alle Dichtungen sind aus Silikon. Die Schlauch-Anschlüsse bestehen aus PP, der Schlauch selbst ist aus PVC.

Lieferumfang

- 1 Vakuumier-Behälter 370 ml
- 1 Vakuumier-Behälter 700 ml
- 1 Vakuumier-Behälter 1150 ml
- 1 Schlauch-Adapter mit abnehmbarem Reduzierstück
- 1 Absauglocke (als Adapter für Schläuche von Fremdherstellern)

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand aller Teile.

Für Ihre Sicherheit

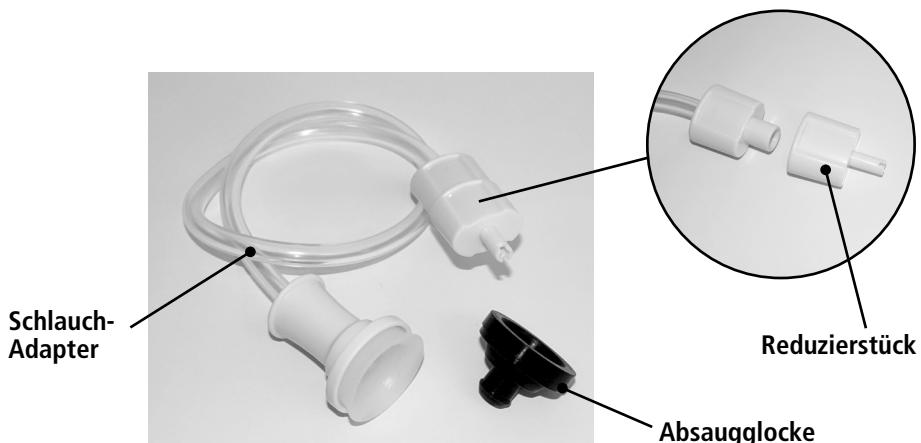
- Das Behälter-Set ist **kein Spielzeug**.
- Verpackungsmaterialien wie bspw. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Vor jeder Nutzung Glasbehälter und Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Die Glasbehälter **keinesfalls** verwenden, wenn Beschädigungen (wie bspw. Risse oder Abplatzungen) sichtbar sind. Die strukturelle Integrität kann gefährdet sein, die sichere Anwendung ist dann nicht mehr gewährleistet.
- Vermeiden Sie schnelle, starke Temperaturwechsel bei den Glasbehältern

sowie sehr tiefe Temperaturen (unter -18°C) bei den Kunststoffdeckeln, da diese hierbei spröde werden können.

- Verwenden Sie die Glasbehälter nur mit handelsüblichen Haushalts-Vakuumierern samt deren Behälter-Vakuumier-Funktion, da sonst der Unterdruck so stark werden kann, dass eine Implosion die Folge ist. Die Behälter sind für einen dauerhaften Unterdruck von -600 mbar ausgelegt, das Bruch-Risiko steigt mit zunehmendem Unterdruck stark an, das Verletzungsrisiko durch umherfliegende Glassplitter ebenso. Es kann hierbei zu schweren Verletzungen kommen.

Anwendungshinweise

- Vor dem ersten Gebrauch bitte alle Teile mit heißem Wasser abspülen, anschließend komplett trocknen lassen.
- Vakuumbehälter sind ideal, um empfindliche Speisen (am besten natürlich gut gekühlt) für mehrere Tage aufzubewahren. Die Silikon-Ventile sind jedoch keine hermetischen Dauerverschlüsse, weshalb eine Konservierung über mehrere Wochen oder gar Monate nicht möglich ist.
- Achten Sie bei den Silikon-Dichtungen auf höchste Sauberkeit, nicht nur der Hygiene zuliebe, sondern auch weil nur saubere Dichtungen den Unterdruck halten können.
- Beim Tiefkühlen kommt es schneller zu einem Druckausgleich, da die Dichtungen an Flexibilität verlieren.
- Nur die Glasbehälter sind backofengeeignet.
- Das Ventil darf keinen Kontakt zum Vakuumiergut haben, da sonst die Luftabsaugung unterbunden werden kann. Wir empfehlen daher, die Behälter zu maximal ca. 90% zu befüllen.
- Unter Maximaldruck kann sich der Deckel leicht nach innen biegen, das ist vollkommen normal.



Nutzung des Schlauch-Adapters:



Hiermit können die VCG 1 Behälter mit allen Rommelsbacher Balken-Vakuumierern genutzt werden. Schließen Sie den Schlauch-Stecker an den Behälter-Anschluss des Vakuumierers, drücken Sie den Absaug-Anschluss leicht auf das Behälterventil und starten Sie dann die Behälter-Funktion am Vakuumierer. Viele Geräte anderer Hersteller haben einen kompatiblen Schlauch-Anschluss, hier kann der Schlauch-Adapter ebenfalls genutzt werden. Ggf. muss das Reduzierstück abgezogen werden.

Nutzung der Absaugglocke:



Diese Silikon-Absaugglocke kann auf viele handelsübliche Schlauch-Anschlüsse geschoben werden, wodurch die Kompatibilität zu dem Vakuumier Behälter Set VCG 1 hergestellt wird. Mit dieser Absaugglocke können auch zahlreiche Behälter anderer Hersteller vakuumiert werden. Bitte beachten Sie, dass diese Absaugglocke etwas weicher ist, weshalb sie unter Umständen bei einem hohen Unterdruck einknicken kann.

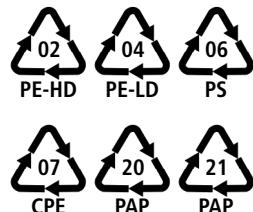
Reinigung und Pflege

- Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden. Für die Deckel ist eine manuelle Reinigung mit Spülmittel und Spülschwamm auf Dauer aber schonender.
- Vermeiden Sie kratzende Reiniger wie Stahlwolle oder Scheuermilch, verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Deckel.
- Lassen Sie vor der Wiederbenutzung alle Teile komplett abtrocknen, dies gilt insbesondere für die Silikon-Dichtungen.

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

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



Die aufgedruckten oder eingeprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialien an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

Entsorgungshinweis

Die Behälter sind über den Restmüll zu entsorgen. Die Glasbehälter dürfen nicht in Glas-sammelcontainern entsorgt werden.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior vacuum container set and would like to thank you for your confidence. To make sure you can enjoy using this set for a long time, please read through and observe the following notes carefully. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The vacuum container set is intended for storing food for domestic use only (in the kitchen, office, etc.). Other uses (e.g. storage of chemicals) or modifications to the parts are considered improper use and may present a risk of accidents. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from improper use. The containers are not intended for commercial use.

Technical data

The glass containers are made of borosilicate glass with a wall thickness of approx. 4.5 mm. The lids are made of ABS, all seals are made of silicone. The hose connections are made of PP, the hose itself is made of PVC.

Scope of supply

1 vacuum container 370 ml
1 vacuum container 700 ml
1 vacuum container 1150 ml
1 hose adapter
1 suction bell

Check the scope of supply for completeness as well as for perfect condition of the product and all accessory parts immediately after unpacking.

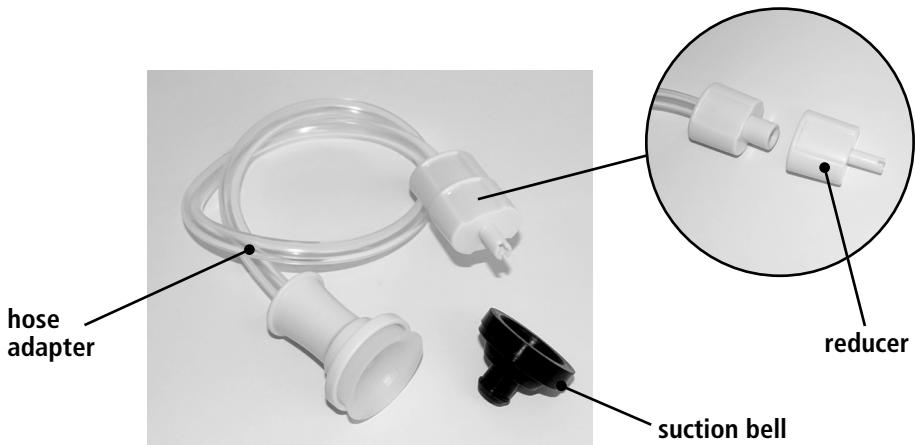
For your safety

- The container set is not a toy.
- Packaging materials such as e.g. foil bags should be kept away from children.
- Check that the glass containers and accessories are in perfect condition before each use.
- Improper use and non-observance of the instruction manual void all warranty.
- Never use the glass containers if damage (such as cracks or chipping) is visible. The structural integrity may be jeopardised and safe use cannot be guaranteed any longer.
- Avoid rapid, strong temperature changes for the glass containers and very low temperatures (below -18°C) for the plastic lids, as these can become brittle.

- Only use the glass containers with commercially available household vacuum sealers and their container vacuuming function, as otherwise the vacuum pressure can become so strong that an implosion may result. The containers are designed for a permanent negative pressure of -600 mbar, the risk of breakage increases significantly with increasing negative pressure, as does the risk of injury from flying glass splinters. This can result in serious injuries.

Instructions for use

- Before using for the first time, please rinse all parts with hot water and then leave to dry completely.
- Vacuum containers are ideal for storing delicate food (preferably well chilled, of course) for several days. However, the silicone valves are not hermetically sealed, which is why they cannot be preserved for several weeks or even months.
- Ensure that the silicone seals are extremely clean, not only for the sake of hygiene, but also because only clean seals can maintain the vacuum.
- Pressure equalisation occurs more quickly during deep-freezing as the seals lose their flexibility.
- Only the glass containers are suitable for the oven.
- The valve must not come into contact with the vacuum-sealed food, otherwise the air extraction may be prevented. We therefore recommend filling the containers to a maximum of approx. 90%.
- Under maximum pressure, the lid may bend inwards slightly, which is completely normal.



How to use the hose adapter:



With the hose adapter, the VCG 1 containers can be used with all Rommelsbacher bar vacuum sealers. Connect the hose plug to the container connection of the vacuum sealer, press the suction connection lightly onto the container valve and then start the container function on the vacuum sealer. Many devices from other manufacturers have a compatible hose connection; the hose adapter can also be used here.

How to use the suction bell:



This silicone suction bell can be pushed onto many commercially available hose connections, making it compatible with the vacuum container set VCG 1. This suction bell can also be used to vacuum seal numerous containers from other manufacturers. Please note that this suction bell is somewhat softer, which is why it may buckle under high vacuum.

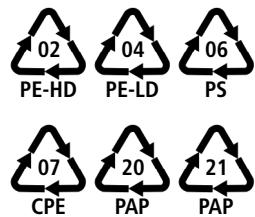
Cleaning and maintenance

- All parts can be cleaned in the dishwasher. However, manual cleaning with washing-up liquid and a sponge is gentler on the lids in the long term.
- Avoid abrasive cleaners such as steel wool or scouring milk and do not use a steam cleaner on the lids.
- Allow all parts to dry completely before reuse, especially the silicone seals.

Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

Disposal advice

The containers must be disposed of with the residual waste. Disposal via conventional glass recycling is not possible.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf der jeweiligen Produktseite unter www.rommelsbacher.de finden Sie die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **Privatkunden**, 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.

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice über support.rommelsbacher.de und verwenden Sie das Kontaktformular oder rufen Sie uns an +49 (0)9851/5758 5732 und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann mit Ihnen eine Lösung finden und den weiteren Ablauf besprechen.

Wichtig: Geräte, die ohne vorherige Absprache mit unserem Kundenservice eingesendet werden, können nicht bearbeitet werden!

2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** (oder einer Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.

Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!

Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.

Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandetikett für die kostenlose Rücksendung zu.

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

4. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

5. Aus hygienischen Gründen bitten wir darum, nur saubere bzw. gereinigte Geräte einzusenden. Sollte dies nicht der Fall sein, behalten wir uns vor, das Gerät unrepariert an Sie zu retournieren.

Direkt zum Support:

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18

91550 Dinkelsbühl

Deutschland / Germany

Telefon +49 (0)9851 5758 5732

Kontakt: support.rommelsbacher.de

www.rommelsbacher.de

