

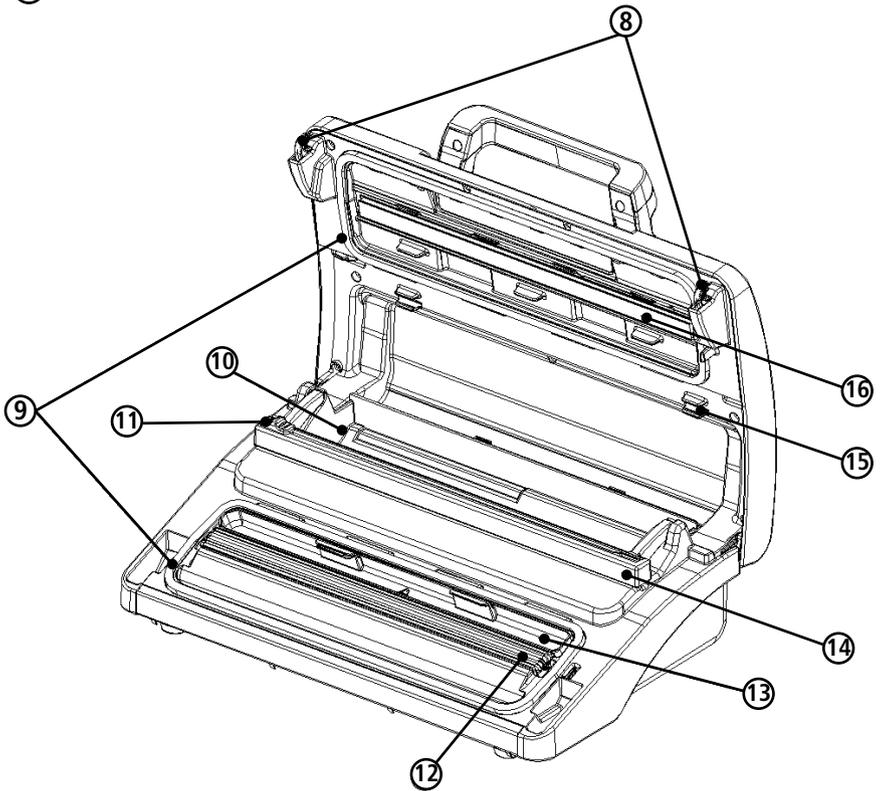
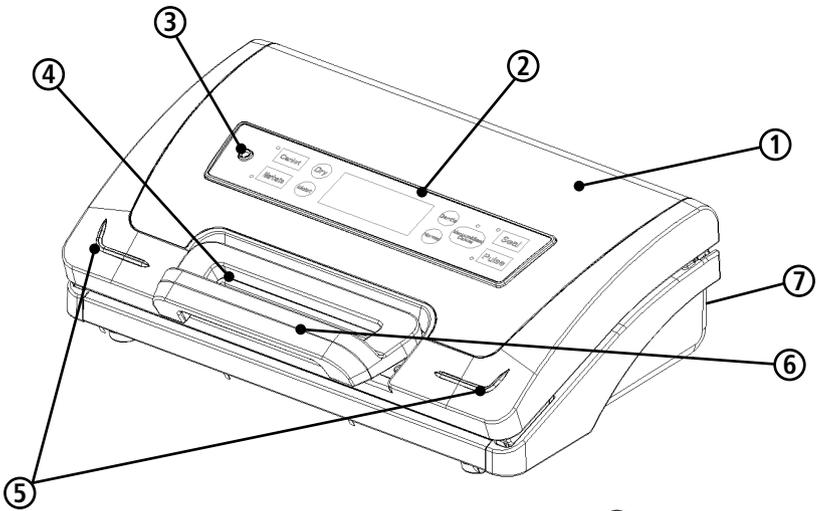


ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



VAC 585
Vakuumierer
Vacuum sealer



Produktbeschreibung**Product description**

	D	GB
1	Gerätedeckel	Lid of the appliance
2	Bedienfeld	Operation panel
3	Schlauchanschluss	Port for connection hose
4	Sichtfenster	Inspection window
5	Verriegelungsanzeige	Locking indicator
6	Griff zum Entriegeln/Öffnen bzw. Verschießen/Verriegeln	Handle to unlock/open and close/lock
7	Kabelstaufach auf der Geräterückseite	Cord storage at backside of appliance
8	Verriegelungshaken	Locking hook
9	Dichtungen für Vakuumkammer, herausnehmbar	Sealings for vacuum chamber, detachable
10	Integriertes Rollenfach	Integrated foil roll compartment
11	Sicherheitsmesser	Safety blade
12	Versiegelungsbalken	Sealing bar
13	Vakuumkammer mit herausnehmbarem Vakuumkammereinsatz	Vacuum chamber with detachable vacuum chamber insert
14	Klappbare Schneidevorrichtung	Foldable cutting device
15	Schlauchaufnahme	Hose holder
16	Herausnehmbare Silikonlippe	Silicone lip, detachable
	Nicht abgebildetes Zubehör: Herausnehmbarer Verbindungsschlauch mit 2 Adapter-Anschlüssen; 10 Folienbeutel, 1 Folienrolle, 1 Ersatzdichtung	Accessory not displayed: Removable connection hose with 2 adaptor ports; 10 foil bags, 1 foil roll, 1 replacement sealing

	Seite		Page
Produktbeschreibung	2	Product description	2
Einleitung	5	Introduction	19
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Intended use	19
Technische Daten	5	Technical data	19
Lieferumfang	5	Scope of supply	19
Für Ihre Sicherheit	6	For your safety	20
Allgemeine Sicherheitshinweise	6	General safety advices	20
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	7	Safety advices for using the appliance	21
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	21
Bedienfeld	8	Control panel	22
Display	9	Display	23
Inbetriebnahme	9	Operating the appliance	23
Gerät vorbereiten	10	Preparing the appliance for operation	24
Wahl von Programm/Funktion	10	Selection of programme/function	24
1. Automatik-Programm	10	1. Automatic programme	24
2. Manuelles Versiegeln	11	2. Manual Sealing	25
3. Manuelle Pumpfunktion	11	3. Manual pump function	25
4. Behälter	11	4. Vacuum containers	25
5. Marinieren	11	5. Marinating	26
Erstellen von Beuteln aus einer Folienrolle	12	Making bags from a foil roll	26
Zubehör	13	Accessory	26
Einstellung bei Nichtbenutzung/ Aufbewahrung	13	Setting when not in use/ storage of the appliance	27
Tipps für das Vakuumieren	13	Tips for vacuum sealing	27
Aufbewahrungszeiten	14	Storage times	28
Reinigung und Pflege	16	Maintenance	29
Wartung	16	Signal tones	29
Signaltöne	16	Cleaning and care	30
Fehlerbehebung	17	Troubleshooting	30
Entsorgung/Recycling	18	Disposal/recycling	31
GB- Instruction manual	19		
Ersatzteile und Zubehör	32		
Service und Garantie	32		

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Vakuuierer 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 Vakuuieren von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch, im Büro) und im semi-professionellen Bereich (Angler, Jäger, Kleingastronomie etc.) bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

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

Nennspannung:	220 - 240 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	250 W
Leistungsaufnahme im Standby*:	< 0,8 W
Schutzklasse:	II
Ansaugleistung:	ca. 20 l/min
Unterdruck:	bis -0,9 bar
Maße Gerät (BxHxT),ca.:	38,5 x 13 x 26,5 cm

*Gerät **schaltet** nach 10 Minuten Nichtbenutzung bei nicht verriegeltem Gerätedeckel automatisch in den Standby-Modus.

Lieferumfang

- 1 Vakuuierer VAC 585
- 10 Folienbeutel (5x á 22 x 30 cm und 5x á 28 x 35 cm)
- 1 Folienrolle (28 x 300 cm)
- 1 Ersatzdichtung

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehöerteile.



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen und Verbrennungen 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 Fernwirsystem (z. B. sogenannte Funk- oder Smart-Steckdosen) 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 am Netzkabel!

- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden!
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



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

- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen!
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden!
- Gerät nicht am Handgriff tragen!
- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in die Vakuumkammer. Sollte Flüssigkeit in die Vakuumkammer eindringen, bitte mit einem Tuch entfernen! Der Vakuumkammereinsatz ist zur Reinigung entnehmbar.
- Gerät und Zubehörteile nur in trockenem Zustand verwenden!
- Vor der Reinigung des Gerätes immer den Netzstecker ziehen!
- Gerät vor Reinigung oder Transport immer abkühlen lassen!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel sowie Netzstecker nie in Wasser!
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen!
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!

Vor dem ersten Gebrauch

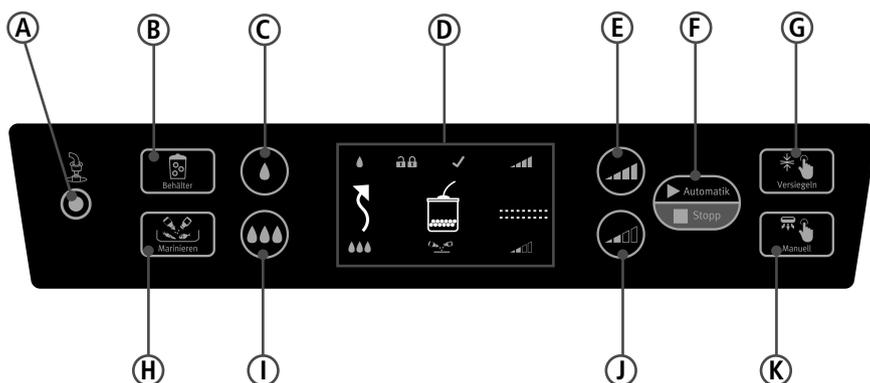


ACHTUNG: Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Klebebänder, Werbe- und Verpackungsmaterial!

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter der Rubrik **Reinigung und Pflege** (S. 16).

Bedienfeld

Das Gerät ist mit leicht bedienbaren Touch-Sensoren ausgestattet. Durch leichtes Antippen des jeweiligen Sensors wird die Funktion bzw. das Programm aktiviert.



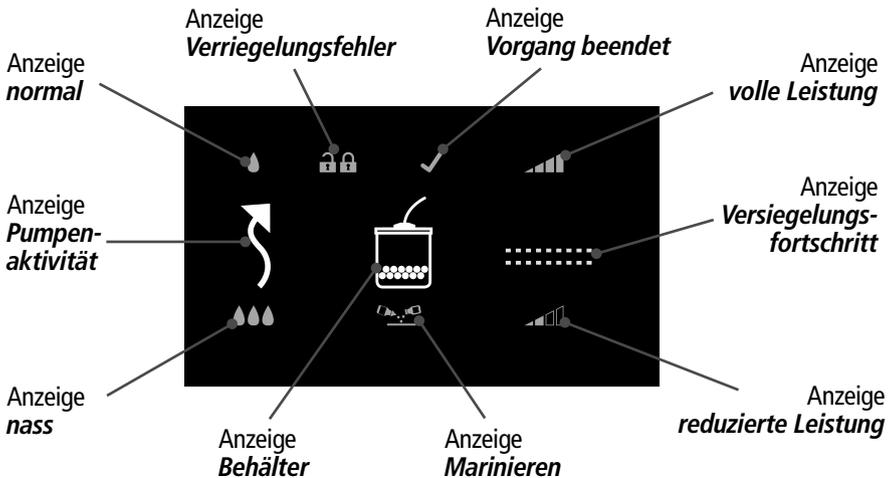
	Bedienelemente	Funktion
A	Schlauchanschluss	Zum Anschließen des Vakuumschlauches (Schlauch befindet sich im Gerätedeckel)
B	Touch-Sensor Behälter	Zum Vakuumieren von speziellen Vakuumierbehältern
C	Touch-Sensor normal	Für Versiegelungsmodus trocken
D	Display	Zeigt Status- und Vorganganzeigen
E	Touch-Sensor volle Leistung	Für maximale Pumpleistung
F	Touch-Sensor Automatik/Stopp	Zum Starten bzw. Stoppen der Funktion bzw. des Programms
G	Touch-Sensor Versiegeln	Zum manuellen Versiegeln
H	Touch-Sensor Marinieren	Zum Starten des Marinierprogramms
I	Touch-Sensor nass	Für Versiegelungsmodus nass
J	Touch-Sensor reduzierte Leistung	Für reduzierte Pumpleistung
K	Touch-Sensor Manuell	Zum manuellen Vakuumieren

Display

Im Display wird das jeweils aktive Programm bzw. die aktive Funktion angezeigt.

Beispiel 1: Im **Automatik-Programm** wird während der Absaugung die **Pumpenaktivität** angezeigt und während des Versiegelungsvorgangs der **Versiegelungsfortschritt**. Zudem immer die jeweils gewählte Versiegelungsfunktion (normal/nass) und Pumpleistung.

Beispiel 2: Im **Marinier-Programm** ist immer die Anzeige **Marinieren** aktiv und während der Abpump-Phasen wird die **Pumpenaktivität** angezeigt.



Inbetriebnahme



VORSICHT: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

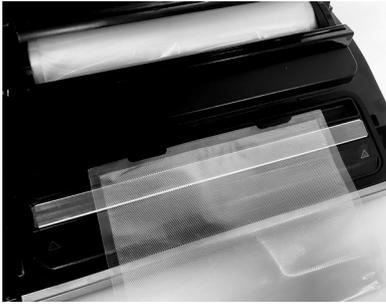
Der Versiegelungsbalken wird während der Benutzung heiß. Berühren Sie diesen nicht!

Wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme

- Das Gerät ist für den Langzeitbetrieb ohne Zwischenpausen geeignet. Wir empfehlen jedoch, das Gerät nach 100 aufeinander folgenden Zyklen für mehrere Minuten abkühlen zu lassen.
- Achten Sie darauf, dass vor dem Gerät genügend Platz für den Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln ist.
- Beutel und Folienrollen sind in unterschiedlichen Breiten erhältlich. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Stellen Sie sicher, dass der verwendete Beutel mehrere Zentimeter länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel.
- Befüllen Sie den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. Der Bereich, in welchem die Versiegelungsnäht gesetzt werden soll, muss innen und außen sauber, trocken und frei von Lebensmittelresten sein.
- Für das Vakuumieren von druckempfindlichen Lebensmitteln empfehlen wir die Benutzung der Funktion **Manuelles Vakuumieren und Versiegeln** bzw. **reduzierte Pumpleistung**.

Gerät vorbereiten

- Netzkabel aus Kabelstaufach entnehmen.
- Netzstecker in eine Steckdose stecken. Für kurze Zeit leuchten alle Anzeigen kurz auf.
- Mit Hilfe des Griffs Gerät komplett öffnen.



- Platzieren Sie den befüllten Beutel mit dem offenen Beutelende unterhalb der Anschlagswinkel des Vakuumkammereinsatzes.
- Anschließend den Gerätedeckel schließen.
- Zum Verriegeln des Gerätedeckels den Griff nach unten drücken, bis er fest einrastet.
- Ist das Gerät korrekt verriegelt, leuchtet die Verriegelungsanzeige (5) blau.
- Das Gerät ist nun einsatzbereit.

Wahl von Programm/Funktion

Standardmäßig ist die Versiegelungsdauer **normal** und **volle Pumpleistung** angewählt.

Hinweis: Ein Programm bzw. eine Funktion kann jederzeit durch Berühren des Touch-Sensors **Automatik/Stop** abgebrochen werden.

Hinweis: Zur Sicherstellung des Unterdrucks in der Vakuumierkammer lässt sich der Gerätedeckel während des Pumpvorgangs nicht öffnen.

1. Automatik-Programm

Im Automatik-Programm wird in der ersten Phase abgepumpt und in der zweiten Phase versiegelt.



- Zum Starten berühren Sie den Touch-Sensor **Automatik/Stop**.
- Nachdem das Gerät das Automatik-Programm durchgeführt hat, erscheint die Anzeige **Vorgang beendet** im Display und der Gerätedeckel hebt sich leicht an.
- Der Gerätedeckel kann nun geöffnet werden.

Anpassungsmöglichkeiten im Automatik-Programm:

- Versiegelungsdauer:
 - a.) **normal**  für trockenes Vakuumiergut: Schnelle Versiegelung in ca. 9 Sekunden
 - b.) **nass**  für anderes Vakuumiergut: Versiegelung in ca. 11 Sekunden.

Hinweis: Die Option **nass** eignet sich zum Vakuumieren von Soßen, Suppen, Eintöpfen und feuchtem Vakuumiergut. Nach dem Abpumpen der Luft kommt es zu einem leichten Druckausgleich, der den Gerätedeckel etwas anheben lässt. Dies schützt das Vakuumiergut und ermöglicht das Setzen einer sauberen Versiegelungsnaht. Bitte den Vakuumierbeutel nur bis zu $\frac{1}{3}$ befüllen. Es kann eine größere Luftblase im Beutel verbleiben, dies ist vollkommen normal.

- Pumpleistung:
 - a.) **volle Leistung**  für maximalen Unterdruck
 - b.) **reduzierte Leistung**  für empfindliches Vakuumiergut.

2. Manuelles Versiegeln

Mit der Funktion **Manuelles Versiegeln** lassen sich Folien versiegeln, ohne eine Vakuumierung vornehmen zu müssen. Dies ist ideal zur Herstellung individuell angepasster Beutel aus Folienrollen oder zum Wiederverschließen von Beuteln.

- Wählen Sie den gewünschten Versiegelungsmodus (**normal** oder **nass**).
- Zum Starten der Versiegelung berühren Sie den Touch-Sensor **Versiegeln**.
- Im Display wird der **Versiegelungsfortschritt angezeigt**.
- Nachdem das Gerät den Versiegelungsvorgang beendet hat, erscheint die Anzeige **Vorgang beendet** im Display.

Hinweis: Wird der Gerätedeckel während des Versiegelungsvorgangs geöffnet, wird dieser abgebrochen und die Fehlermeldung **Verriegelungsfehler** tritt auf.

3. Manuelle Pumpfunktion



Hiermit lässt sich – gern auch via Puls-Betrieb – ein individueller Unterdruck präzise erzeugen. Die Pumpe arbeitet nur während der Berührung des Touch-Sensors **Manuell** und für eine maximale Dauer von 30 Sekunden am Stück. Nutzen Sie **volle Leistung** für schnelles Abpumpen der Luft oder **reduzierte Leistung** für ein etwas langsames Abpumpen.

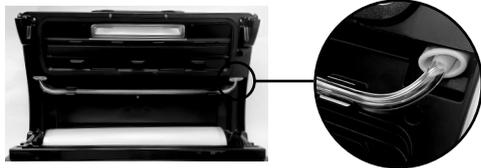
Hinweis: Bei Verwendung der manuellen Pumpfunktion lässt sich der Gerätedeckel erst öffnen, nachdem eine Versiegelung vorgenommen oder der Vorgang durch den Touch-Sensor **Automatik/Stop** beendet wurde.

Hinweis: Bei der manuellen Pumpfunktion wird je nach Betätigungsdauer nicht die gesamte Luft entzogen. Dies reduziert die Haltbarkeit der Lebensmittel.

4. Behälter

Mit dieser Funktion lassen sich spezielle Behälter vakuumieren, um die darin befindlichen Lebensmittel (auch Flüssigkeiten wie Suppen oder Fonds) besonders schonend zu konservieren.

- Entnehmen Sie den Vakuumschlauch aus der Innenseite des Gerätedeckels.



- Stecken Sie den Vakuumschlauch auf den Schlauchanschluss des Vakuumierers und verbinden Sie den anderen Schlauchanschluss mit dem Vakuumierbehälter.
- Verriegeln Sie den Gerätedeckel.



- Starten Sie die Vakuumierung durch Berührung des Touch-Sensors **Behälter**. Im Display erscheinen die Anzeigen **Pumpenaktivität** und **Behälter**.
- Nach Abschluss des Vakuumiervorgangs erscheint die Anzeige **Vorgang beendet** im Display und der Gerätedeckel hebt sich leicht an.

Hinweis: Die Pumpleistung ist beim Behältervakuumieren nicht variabel, es wird immer die **volle Leistung** eingesetzt.

Hinweis: Passende Vakuumierbehälter sind im Fachhandel oder über unseren Webshop www.rommelsbacher.de erhältlich.

5. Marinieren

Mit dem Programm **Marinieren** kann das im Normalfall langwierige Einwirken von Marinade auf Mariniergut erheblich verkürzt werden. Es wird automatisch in Intervallen ein Unterdruck erzeugt, gehalten und wieder abgebaut. Hierdurch nimmt das Mariniergut die Marinade zügig auf. Je nach Menge und Behältnis kann das Programm **Marinieren** ca. 6-10 Minuten dauern.

- Bereiten Sie das Marinieren vor wie beim **Behälter**-Vakuuieren.



- Starten Sie das Marinieren durch Berührung des Touch-Sensors **Marinieren**.
- Während das Programm aktiv ist, leuchten die Anzeigen **Marinieren** und in Intervallen die **Pumpenaktivität** im Display.
- Nachdem das Gerät das Programm durchgeführt hat, erscheint die Anzeige **Vorgang beendet** im Display und der Gerätedeckel hebt sich leicht an.

Hinweis: Die Pumpleistung ist beim Programm **Marinieren** nicht variabel, es wird immer die **volle Leistung** eingesetzt.

Hinweis: Wird der Gerätedeckel während des Marinierens geöffnet, wird das Programm abgebrochen und die Fehlermeldung **Verriegelungsfehler** tritt auf.

Hinweis: Für das Marinieren in Behältern sind ausschließlich die Modelle VCR 150, VCR 250 und VCR 600 geeignet, das Drehventil muss hierbei in der Position „offen“ stehen. Die Vakuumbelüfter sind im Fachhandel oder über unseren Webshop www.rommelsbacher.de erhältlich.

Hinweis: Das Marinieren ist auch in Beuteln möglich, es muss aber beachtet werden, dass auf Grund des hohen Unterdrucks Flüssigkeit in die Vakuumkammer gesaugt wird (dies ist bereits bei einem saftigen Steak ohne Marinade unabwendbar). Verwenden Sie daher möglichst trockene Marinaden in geringen Mengen!

Erstellen von Beuteln aus einer Folienrolle

Als Alternative zu fertigen Vakuumbelüftern können Sie aus einer Folienrolle individuelle Beutel verschiedener Größe herstellen. Die Folienrolle wird im integrierten Rollenfach aufbewahrt und kann direkt aus diesem zur verarbeitet werden.



- Ziehen Sie die Folienrolle unter der Schneidevorrichtung soweit heraus, bis die Vorderkante der Rolle mind. 1 cm über den den Versiegelungsbalken hinausragt.
- Schließen und verriegeln Sie den Deckel, nutzen Sie dann die Funktion **manuelles Versiegeln**.
- Öffnen Sie anschließend den Deckel und ziehen Sie an der Folie solange bis die gewünschte Länge erreicht ist.
- Ziehen Sie das Sicherheitsmesser mit leichtem Druck von einem zum anderen Ende (es schneidet in beide Richtungen).

Zubehör

- Benutzen Sie nur Original Rommelsbacher Beutel, Rollen und Vakuumierbehälter. Diese sind über den Fachhandel, unseren Onlineshop oder direkt über unsere Serviceabteilung erhältlich.
- Weiteres Zubehör zum Vakuumieren von Lebensmitteln in Behältern finden Sie im Fach- und Onlinehandel oder besuchen Sie unsere Internet-Seite www.rommelsbacher.de.

Einstellung bei Nichtbenutzung / Aufbewahrung

Bei Nichtbenutzung darf das Gerät nicht verriegelt gelagert werden, da die Dichtungen sonst durch den permanenten Druck Schaden nehmen können. Der Deckel kann locker aufliegen oder in die Park-Position gebracht werden.



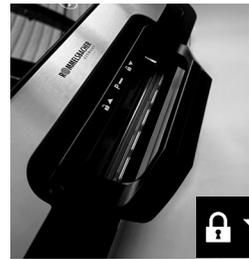
Position *Oben*

- Deckel ist entriegelt und kann geöffnet werden.



Position *Mitte*

- Deckel in leicht geöffneter *Parkposition*.



Position *Unten*

- Deckel ist verriegelt, Verriegelungsanzeige leuchtet blau und Gerät ist betriebsbereit. In dieser Position **nicht** lagern!

Hinweis: Bleibt das Gerät auch 10 Minuten nach der letzten Interaktion verriegelt, beginnt der Warn-Modus: Alle 10 Sekunden gibt das Gerät einen kurzen Signalton ab, zudem blinkt die Verriegelungsanzeige. Das Gerät wechselt vom Warn-Modus nicht automatisch in den Standby-Modus.

Tipps für das Vakuumieren

- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z. B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, die entsprechenden Stellen mit Küchenpapier auspolstern, um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.
- Um beim Vakuumieren von sehr feuchten Lebensmitteln ein Einsaugen von Flüssigkeiten zu verhindern, z. B. bei Fleisch oder blanchiertem Gemüse, können Sie diese zusätzlich in Frischhaltefolie wickeln oder ein Küchenpapier im Beutel vor der offenen Kante platzieren. So wird austretende Flüssigkeit aufgesaugt.
- Verderbliche Lebensmittel sofort nach dem Verpacken kühlen bzw. einfrieren.
- Vakuumierte Packungen gleichmäßig im Kühlschrank oder Tiefkühler verteilen, um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.

- Reste von Dosen oder vakuumiert gekauften Lebensmitteln können wieder vakuumiert werden. Beachten Sie die Hinweise zum Neu-Vakuumieren und zum Tiefkühlen wie beschrieben.
- Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden.
- Verderbliche Lebensmittel sind nach dem Erhitzen oder Auftauen zu konsumieren. Essen Sie verderbliche Lebensmittel nicht, wenn sie in der Raumtemperatur für mehr als ein paar Stunden zurückgelassen wurden. Dies ist dann besonders zu beachten, wenn die Lebensmittel mit einer angedickten Sauce angerichtet wurden, oder sich in einer sauerstoffarmen Umgebung (wie z. B. einem Vakuum) befinden.
- Lebensmittel nicht in heißem Wasser oder mit anderen Hitzequellen auftauen, es sei denn, es handelt sich um Flüssigkeiten (Suppen, Säfte usw.).
- Durch Vakuumieren wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängert. Solche mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumieren verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreide. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
- Früchte und Gemüse wie z. B. Äpfel, Bananen, Kartoffeln usw. müssen vor dem Vakuumieren geschält werden.
- Weiche und empfindliche Produkte (Fisch, Waldbeeren usw.) sollten Sie eine Nacht vorfrostern. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und wieder in den Tiefkühler legen.
- Gemüse wie z. B. Brokkoli, Blumenkohl und andere Kohlsorten sondern Gase ab, wenn sie frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für das Vakuumieren sollten Sie diese Lebensmittel blanchieren und dann im Tiefkühler lagern.
- Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z. B. Ihre Camping-Vorräte wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen und Kleidung sauber und trocken auf. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird im Vakuum verhindert.

Aufbewahrungszeiten

Die Werte in umstehender Tabelle sind indikativ und von der einwandfreien Verpackung und Originalqualität der Lebensmittel abhängig. Sie beziehen sich ausschließlich auf die Verwendung von Originalzubehör (Beutel und Rollen). Für die Verwendung von Zubehör anderer Marken können keine Aussagen zur generellen Eignung oder zur Haltbarkeit der damit vakuumierten Lebensmittel gemacht werden. Auch kann in diesem Fall keine Haftung übernommen werden.

Hinweis: Verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank aufbewahren. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine „Konserve“, d. h. in ein bei Raumtemperatur stabiles Produkt.

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

Lebensmittel	Aufbewahrungszeit unvakuiert bis zu	Aufbewahrungszeit vakuiert bis zu
Gekühlte Lebensmittel ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Rotes Fleisch	4 Tage	9 Tage
Weißes Fleisch	3 Tage	9 Tage
Ganze Fische	3 Tage	5 Tage
Wild	3 Tage	7 Tage
Wurstwaren	15 Tage	40 Tage
Geschnittene Wurstwaren	6 Tage	25 Tage
Weichkäse	7 Tage	20 Tage
Hart- und Halbhartkäse	20 Tage	60 Tage
Gemüse	3 Tage	10 Tage
Früchte	7 Tage	20 Tage
Gekochte und gekühlte Lebensmittel ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Gemüsepüree und -suppen	3 Tage	10 Tage
Teigwaren und Risotto	3 Tage	8 Tage
Siedefleisch und Braten	5 Tage	15 Tage
Gefüllte Torten (mit Creme & Früchten)	3 Tage	8 Tage
Öl zum Frittieren	15 Tage	40 Tage
Tiefgekühlte Lebensmittel ($-18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Fleisch	6 Monate	20 Monate
Fisch	4 Monate	12 Monate
Gemüse	10 Monate	24 Monate
Lebensmittel bei Raumtemperatur ($25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Brot	2 Tage	8 Tage
Teigwaren	6 Monate	12 Monate
Reis	6 Monate	12 Monate
Mehl	5 Monate	12 Monate
Dörrobst	4 Monate	12 Monate
Tee in Pulver	6 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknete Produkte	2 Monate	12 Monate

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
• Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
• Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
• Vor der Reinigung Gerät vollständig abkühlen lassen!

- Vor der Reinigung des Gerätes oder des Zubehörs sorgfältig Hände waschen.
- Gerät und Vakuumkammer vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel reinigen. Sollte dabei Flüssigkeit in das Gerät eindringen, das Gerät keinesfalls an das Stromnetz anschließen, sondern unsere Servicestelle kontaktieren.
- Ausschließlich der Vakuumkammereinsatz kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Schaumstoffdichtungen und Silikonlippe können zur Reinigung entnommen und mit einem feuchten Schwamm samt Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Dichtungen und Silikonlippe vor dem Einbau komplett trocknen lassen.
- Beim Zusammenbauen auf den korrekten Sitz der Dichtungen sowie Silikonlippe achten. Ein nicht ordnungsgemäßer Einbau beeinträchtigt die Funktion des Gerätes.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden.**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln.**
- **Kein Teil des Gerätes (außer Vakuumkammereinsatz) in der Spülmaschine reinigen!**

Wartung

- Verschlossene, verformte oder beschädigte Dichtungen müssen ersetzt werden, damit eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes gewährleistet ist.
- Austausch-Dichtungen können direkt bei unserem Kundenservice (Kontaktdaten siehe Rückseite dieser Anleitung) bestellt werden.
- Dichtungen sind Verschleißteile und fallen somit nicht unter die Gerätegarantie.

Signaltöne

1 Signalton kurz	1 Signalton lang	5 Signaltöne kurz
• Start eines Programms oder einer Funktion*	• Display-Check	• ERROR-Modus
• Ende eines Programms oder einer Funktion*		
• Warn-Modus (Signalton wird alle 10 Sekunden wiederholt)		

*außer bei manueller Funktion

Fehlerbehebung

Das Gerät funktioniert nicht

- Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.
- Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie testweise ein anderes Gerät anschließen.
- Prüfen Sie, ob der Gerätedeckel auf beiden Seiten korrekt verriegelt ist.

Das Gerät stellt bei Beuteln kein ausreichendes Vakuum her

- Für ein korrektes Versiegeln muss das offene Ende des Beutels ganz in die Vakuumkammer hineinreichen.
- Prüfen Sie den Versiegelungsbalken, die Silikonlippe und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie diese und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück.
- Prüfen Sie, ob der Gerätedeckel auf beiden Seiten korrekt verriegelt ist.
- Wenn nur bei Drücken auf den Gerätedeckel ein ausreichendes Vakuum entsteht, kann ein Defekt oder Verschleiß der Dichtungen vorliegen. Bitte kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Kontrollieren Sie, ob der Beutel ein Loch hat.

Das Gerät versiegelt die Beutel nicht korrekt

- Prüfen Sie, ob der Gerätedeckel auf beiden Seiten korrekt verriegelt ist.
- Prüfen Sie den korrekten Sitz der Silikonlippe. Drücken Sie diese kräftig in die Halterung ein.
- Bei Überhitzung schaltet das Gerät die Versiegelungsheizung ab. Lassen Sie es 10 Minuten mit geöffnetem Gerätedeckel abkühlen.

Beim Berühren eines Touch-Sensors erscheint der Verriegelungsfehler

- Bitte den Gerätedeckel fest verriegeln.

Der Beutel verliert sein Vakuum nach dem Versiegeln

- Undichte Stellen an der Versiegelungsnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite sowie den Versiegelungsbalken und versiegeln Sie erneut.
- Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung (Riss, Loch). Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.

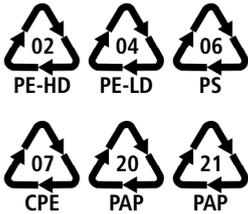
Verriegelungsfehler und Verriegelungsanzeige blinken, Gerät gibt alle 10 Sekunden einen Signalton aus

- Das Gerät ist im Warnmodus als Hinweis, dass es nicht benutzt wird, aber noch immer verriegelt ist. Bitte Griff in die Parkposition bringen.

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 eingepprägten 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

Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückgeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)¹, Quecksilber (Hg)² oder Blei (Pb)³, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

Introduction



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

Intended use

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

Technical data

Only connect the appliance to a properly installed socket outlet. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220 - 240 V~ 50 Hz
Nominal power:	250W
Power consumption in standby*:	< 0,8 W
Protection class:	II
Suction power:	approx. 20 l/min.
Negative pressure::	up to -0,9 bar
Dimensions (WxHxD):	38,5 x 13 x 26,5 cm

* The appliance automatically switches to standby mode after 10 minutes of non-use if the lid is not locked.

Scope of supply

- 1 Vacuum sealer VAC 585
- 10 foil bags (5x á 22 x 30 cm and 5x á 28 x 35 cm)
- 1 foil roll (28 x 300 cm)
- 1 replacement sealing

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



WARNING: Read all safety instructions and directives!
Non-observance of the safety instructions and directives may cause electric shock, fire and/or serious injuries and burns!

General safety advices:

- Always keep children under 8 years 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 who is 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.
- Keep away packing material such as foil bags out of the reach of children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system (e.g. so called smart or remote plug sockets)
- 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, pay attention that no one will get entangled in or stumble over it in order to prevent that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical stress. Check the power cord for damage, wear and tear on a regular basis. Damaged or entangled power cords increase the risk of electric shock.
- Always disconnect the appliance from the power supply by pulling the plug. Never pull at the cord!
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards!

- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. If the appliance or the power cord is damaged, unplug the appliance immediately. Repairs must only be executed by an authorised service centre. Improper repair works can cause substantial danger for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual void all warranty.

Safety instructions for operating the appliance



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

- Place the appliance beyond children's reach!
- Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame, etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located!
- Do not use the handle to carry the appliance!
- Prevent suction of liquids into the vacuum chamber. Should liquids get into the vacuum chamber, please remove them with a cloth! The vacuum chamber insert is detachable for cleaning.
- Operate appliance and accessory parts in dry condition only!
- Always pull the power plug before cleaning!
- Always let the appliance cool down before cleaning or moving it!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water!
- Do not store the appliance outside or in wet rooms!
- Pull the power plug after each use for a safe switch-off.

Prior to initial use

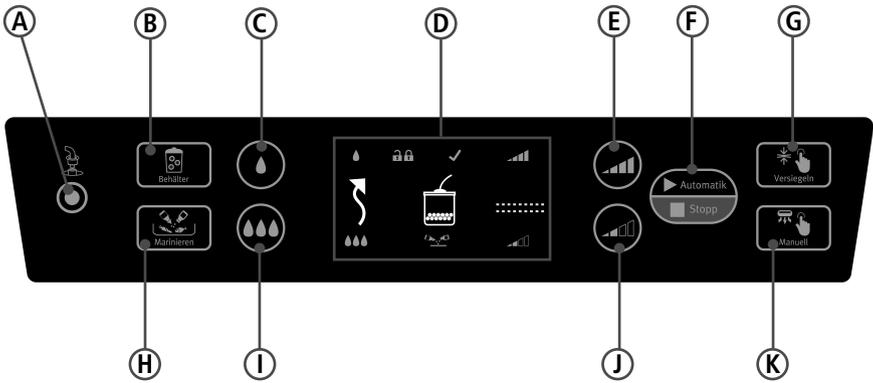


CAUTION: Please remove any protective films, tapes, advertising and packaging material from the appliance.

Clean the appliance and all removable accessory parts according to the cleaning instructions in this manual (please refer to **Cleaning and care**, see page 30).

Control panel

The appliance is equipped with easy-to-use touch sensors. The function or programme is activated by lightly tapping the respective sensor.



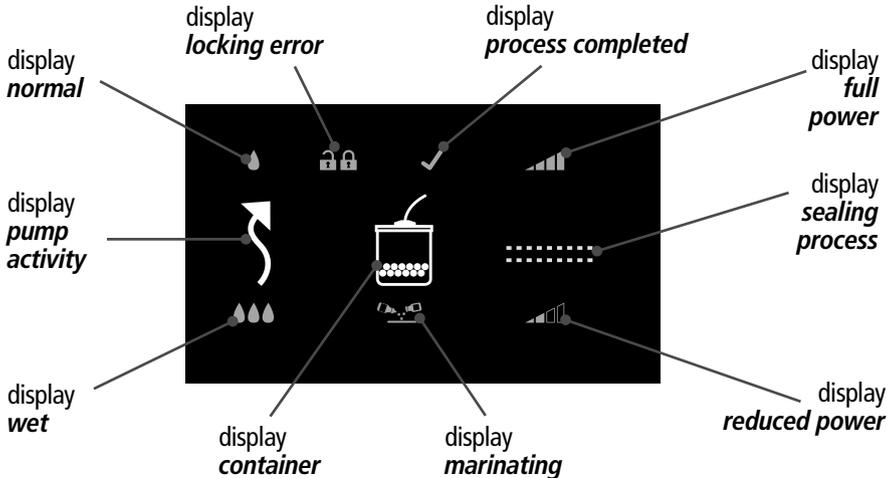
	Operating elements	Function
A	Port for connection hose	For connecting the vacuum hose (hose is located in the appliance lid)
B	Touch sensor Behälter (=container)	For vacuuming special vacuuming containers
C	Touch sensor normal	For sealing mode dry
D	Display	Shows status and process indicators
E	Touch sensor full power	For maximum pump capacity
F	Touch sensor Automatik/ Stopp (automatic/stop)	To start or stop the function or programme
G	Touch sensor Versiegeln (=sealing)	For manual sealing
H	Touch sensor Marinieren (=marinating)	For starting the marinating programme
I	Touch sensor wet	For sealing mode wet
J	Touch sensor reduced power	For reduced pump power
K	Touch sensor Manuell (=manual)	For manual vacuuming

Display

The active programme or function is shown on the display.

Example 1: In the **automatic programme**, the **pump activity** is displayed during suction and the sealing progress during the **sealing process**. In addition, the selected sealing function (normal/wet) and pump capacity are always displayed.

Example 2: In the **marinating programme**, the **marinating** display is always active and the **pump activity** is displayed during the pumping phases.



Operating the appliance



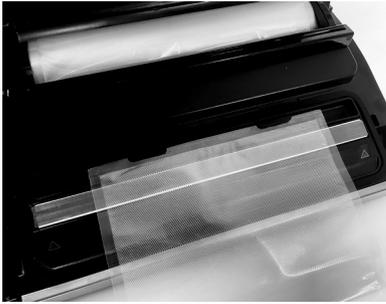
CAUTION: Hazard of injury and burns! The sealing bar is getting hot during use. Do not touch the sealing bar!

Important notes for operation

- The appliance is suitable for long term operation without intermediate pauses. However we recommend to let the appliance cool down for several minutes after 100 consecutive cycles.
- Make sure there is enough space in front of the appliance for the bag with the food to be vacuum-sealed.
- Bags and rolls are available with different widths. Select the appropriate bag size for the food to be preserved. Make sure that the bag used is several centimetres longer than the food to be vacuum-sealed.
- Fill the bag avoiding wrinkles or tensing the surface. The area of the sealing seam must be clean, dry and free from food residues at the inside and outside.
- For the vacuum sealing of pressure-sensitive food, we recommend to use the function **manual vacuuming and sealing** or **reduced pump power**.

Preparing the appliance for operation

- Remove the power cord from the cord storage.
- Insert the mains plug into a socket. All displays light up briefly.
- Open the appliance completely using the handle.



- Place the filled bag with the open end below the stop angles of the vacuum chamber.
- Then close the appliance lid.
- To lock the lid, press the handle down until it engages firmly.
- If the appliance is correctly locked, the locking indicator (5) lights up blue.
- The appliance is now ready for use.

Selection of programme/function

By default, the *normal* sealing mode and **full power** setting is selected.

Note: A programme or function can be stopped at any time by touching the *automatic/stop* touch sensor.

Note: To ensure the underpressure in the vacuum chamber, the appliance lid cannot be opened during the pumping process.

1. Automatic programme

The automatic programme starts with pumping in the first phase and then continues with sealing during the second phase.



- To start, touch the *Automatik/Stopp* sensor.
- Once the appliance has completed the automatic programme, the display **process completed** lights up and the appliance lid lifts slightly.
- The lid can now be opened.

Adjustment options in the automatic programme:

- Sealing time:
 - a.) **normal**  for dry food: fast sealing of the bag within about 9 seconds
 - b.) **wet**  for other/humid food: sealing of the bag within about 11 seconds.

Note: The option *wet* is ideal for sauces, soups, stews and generally any wet vacuum-sealed food. In this mode, there is a slight equalisation of pressure after pumping, so the appliance lid lifts slightly. This protects the vacuum-sealed food and enables a clean sealing seam to be created. Please only fill the vacuum bag to a maximum of $\frac{1}{3}$ full. A larger air bubble may remain in the bag, which is completely normal.

- Pump capacity:
 - a.) **full power**  for maximum vacuum
 - b.) **reduced power**  for delicate vacuum goods.

2. Manual Sealing

The **Manual Sealing** function allows you to seal film without having to vacuum it. This is ideal for producing customised bags from film rolls or for resealing bags.

- Select the desired sealing mode (**normal** or **wet**).



- To start the sealing process touch the sensor **Versiegeln** (=sealing).
- The **sealing progress** is shown on the display.
- Once the appliance has completed the sealing process, the display **process completed** lights up.

Note: If the appliance lid is opened during sealing, the process is aborted and the **locking error** appears.

3. Manual pump function



This can be used to precisely generate a customised vacuum – also via pulse mode. The pump only works manually as long as the touch sensor **Manuell** is touched and for a maximum duration of 30 seconds at a time. Use **full power** for fast pumping of the air or **reduced power** for slower pumping

Note: When using the manual pump function, the appliance lid can only be opened after a seal has been made or the process has been ended using the **Automatik/Stop** touch sensor.

Note: With the manual pump function, not all the air is extracted, depending on the duration of operation. This reduces the shelf life of the food.

4. Vacuum containers

This function can be used to vacuum seal special containers to preserve the food inside (including liquids such as soups or stocks) particularly gently.

- Remove the vacuum hose from the inside of the appliance lid.



- Attach the vacuum hose to the hose connection of the vacuum sealer and connect the other hose connection to the vacuum container.
- Lock the lid.



- Start vacuuming by touching the touch sensor **Behälter** (= container).
- The display shows the indicators for **pump activity** and **container**.
- Once the appliance has completed the programme, the display **process completed** lights up and the appliance lid lifts slightly.

Note: The pump capacity is not variable for vacuuming containers, the **full power** is always used.

Note: Suitable vacuum containers are available from specialist retailers or via our webshop www.rommelsbacher.de.

5. Marinating

The **marinating** programme can considerably shorten the time-consuming process of marinating food in marinade. A vacuum is automatically generated, maintained and released at intervals. This allows the marinated food to absorb the marinade quickly. Depending on the quantity and container, the **marinating** programme can take approx. 6-10 minutes.

- Prepare the marinating as for **container** vacuuming.



- Start the marinating programme by touching the touch sensor **Marinieren** (=marinating).
- While the programme is active, the **marinating** indicator lights up and the **pump activity** lights up in the display at intervals.
- Once the appliance has completed the programme, the display shows **Vorgang beendet** (=process completed) and the appliance lid lifts slightly.

Note: The pump capacity is not variable in the **marinating** programme, the **full power** is always used.

Note: If the appliance lid is opened during marinating, the programme is aborted and the **locking error** appears.

Note: Only the VCR 150, VCR 250 and VCR 600 models are suitable for marinating in containers; the rotary valve must be in the 'open' position. The vacuum containers are available from specialist retailers or via our webshop www.rommelsbacher.de.

Note: Marinating is also possible in bags, but it must be noted that liquid is sucked into the vacuum chamber due to the high negative pressure (this is unavoidable even with a juicy steak without marinade). Therefore, use dry marinades in small quantities if possible!

Making bags from a foil roll

As an alternative to ready-made vacuum bags, you can produce customised bags of different sizes from a roll of film. The film roll is stored in the integrated roll compartment and can be processed directly from this.



- Pull the film roll out from under the cutting device until the front edge of the roll protrudes at least 1 cm beyond the sealing bar.
- Close and lock the lid, then use the **manual sealing** function.
- Then open the lid and pull on the film until the desired length is reached.
- Pull the safety knife from one end to the other with light pressure (it cuts in both directions).

Accessory

- Only use original Rommelsbacher bags, rolls and vacuum containers. These are available from specialist retailers, our online shop or directly from our service department.
- Further accessories for vacuuming food in containers can be found in specialised shops and online shops or visit our website www.rommelsbacher.de.

Setting when not in use / storage of the appliance

When not in use, the appliance must not be stored locked, as the seals may otherwise be damaged by the permanent pressure. The lid can rest loosely or be placed in the park position.



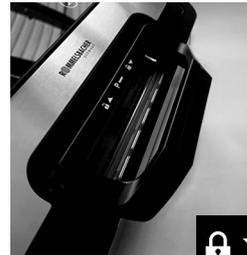
top position

- Lid is unlocked and can be opened.



centre position

- Lid in slightly open parking position.



bottom position

- The lid is locked, the locking indicator lights up blue and the appliance is ready for operation.
- **DO NOT STORE IN THIS POSITION!**

Note: If the appliance remains locked for 10 minutes after the last interaction, warning mode begins: The appliance emits a short acoustic signal every 10 seconds and the lock indicator flashes. The device does not automatically switch from warning mode to standby mode.

Tips for vacuum sealing

- When vacuuming food with tapered ends or sharp edges, e.g. bones or dried pasta, pad the relevant areas with kitchen paper to prevent damage to the bag.
- To prevent liquids from being absorbed when vacuum-sealing very moist foods, e.g. meat or blanched vegetables, you can also wrap them in cling film or place kitchen paper in the bag in front of the open edge. This will soak up any liquid that escapes.
- Refrigerate or freeze perishable food immediately after packing.
- Distribute vacuumed packs evenly in the fridge or freezer to enable rapid freezing.
- After opening tinned food or food that has been factory vacuum-sealed, it can be vacuum-sealed again. Follow the instructions for repacking pre-packed food and for freezing the food as described.
- Pre-packed food must in any case be consumed by the "use-by date" shown on the original package.
- Once you have warmed up or defrosted perishable food, it must be eaten. Do not eat perishable food if it has been left at room temperature for many hours. This is especially important if the food has been prepared with a thickened sauce or are in low-oxygen content environments (like e. g. in a vacuum).
- Do not defrost food in boiling water or using other heat sources, unless the food in question is liquid (soups, juices, etc.).
- Vacuum sealing extends the storage period of dried food. Food which has a high fat content quickly becomes rancid due to oxygen and heat. Vacuum sealing also extends the storage period of food like nuts, coconut flakes or grain varieties. Store these in a cool, dark place.

- Fruit and vegetables like e. g. apples, bananas, potatoes, etc. must be peeled prior to vacuum-sealing.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries, etc.) should be pre-frozen for one night before they are vacuum-sealed and placed in the freezer again.
- Vegetables like e. g. broccoli, cauliflower and other cabbage discharge gases when they are vacuum-sealed freshly for storage in the fridge. Therefore blanch these foods before vacuum-sealing and then store them in the freezer.
- There are many non-food products which can be protected by vacuum-sealing, such as camping equipment including matches, first aid kits and clean, dry clothes. Silverware and collections can also be vacuum-sealed to protect these items against oxidation.

Storage times

The values in the table below are indicative and depend on the proper packaging and original quality of the food. They refer exclusively to the use of original accessories (bags and rolls). No statements can be made about the general suitability or shelf life of the food vacuum-packed using accessories of other brands. No liability can be accepted in this case either.

Note: Store perishable food in the freezer or refrigerator. Although vacuuming extends the shelf life of food, it does not turn it into a 'preserve', i.e. a product that is stable at room temperature.

Note: Food that has been vacuum-sealed, heated or left vacuum-sealed at room temperature is susceptible to pathogenic microorganisms, which multiply within a few hours and can be harmful to health if consumed.

Foods	Storage time under atmospheric pressure	Storage time when vacuum-sealed, up to
Cooled food (5 ± 2 °C)		
red meat	4 days	9 days
white meat	3 days	9 days
fish, whole	3 days	5 days
game	3 days	7 days
sausages	15 days	40 days
sliced sausage	6 days	25 days
soft cheese	7 days	20 days
hard and semi-hard cheese	20 days	60 days
vegetables	3 days	10 days
fruit	7 days	20 days

Cooked and cooled food ($5 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$)		
vegetable puree or soup	3 days	10 days
pasta and risotto	3 days	8 days
cooked and roast meats	5 days	15 days
filled cakes (with cream and fruit)	3 days	8 days
deep-frying oil	15 days	40 days
Deep-frozen food ($-18 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$)		
meat	6 months	20 months
fish	4 months	12 months
vegetables	10 months	24 months
Food at room temperature ($25 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$)		
bread	2 days	8 days
packaged biscuits	6 months	12 months
rice	6 months	12 months
flour	5 months	12 months
dried fruit	4 months	12 months
powdered tea	6 months	12 months
freeze-dried products	2 months	12 months

Maintenance

- Worn, deformed or damaged seals must be replaced to ensure that the appliance functions properly.
- Replacement seals can be ordered directly from our customer service department (see contact details at the back page of this instruction manual).
- Seals are wearing parts and are therefore not covered by the appliance warranty.

Signal tones

1 short signal tone	1 long signal tone	5 short signal tones
• Start of a programme or function*	• display check	• ERROR mode
• End of a programme or function*		
• Warning mode (signal tone is repeated every 10 seconds)		

* except for manual function

Cleaning and care



ATTENTION: Risk of injury/burns!

- Always pull the power plug before cleaning!



ATTENTION: Risk of injury/burns!

- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water for cleaning and do not clean them under running water!



ATTENTION: Risk of injury/burns!

- Always allow the appliance to cool down before cleaning!

- Prior to cleaning the appliance or equipment, please wash your hands thoroughly.
- Clean the appliance and the vacuum chamber with a moist cloth and a mild dishwashing detergent 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.
- Only the vacuum chamber insert can be cleaned in the dishwasher.
- The foam gaskets as well as the silicone lip can be removed for cleaning. Clean the sealings and the silicone lip with a damp sponge and mild dishwashing detergent.
- Allow the gaskets and the silicone lip to dry completely before attaching them again.
- When assembling, make sure the gaskets and the silicone lip fit correctly. Improper installation will affect the function of the appliance.
- Do not use any abrasives or solvents.
- Never use a steam jet appliance for cleaning.
- Do not clean any part of the appliance (except the vacuum chamber insert) in the dishwasher!

Troubleshooting

The appliance does not work

- Check whether power cord or plug show any damage. If yes – do not operate the appliance.
- Check if the power plug is correctly inserted in the socket. Check the socket by plugging in another appliance to test.
- Check if the lid has correctly engaged at both sides.

Appliance does not create a sufficient vacuum inside the bag

- For a correct sealing process, the open end of the bag must completely extend into the vacuum chamber.
- Check the sealing bar, the silicone lip as well as the gaskets for dirt. Clean them and put them back into the correct position.
- Check if the lid has correctly engaged at both sides.
- If a sufficient vacuum is only created when the appliance lid is pressed down, the seals may be defective or worn. Please contact customer service.
- Check the bag for holes.

Appliance does not seal the bag correctly

- Check if the lid has correctly engaged at both sides.
- Check that the silicone lip is correctly seated. Press it firmly into the holder.
- In case of overheating occurs, the appliance switches off. Allow the appliance to cool down for 10 minutes with lid open.

Locking error appears when touching a sensor

- Please lock the appliance's lid firmly.

Bag loses the vacuum after sealing

- Wrinkles, crumbs, grease or humidity can cause leaky spots at the sealing seam. Re-open the bag, clean the inside of the upper part of the bag as well as the sealing bar and seal again.
- Check the bag for damage (crack, holes). Padding out sharp edges of the contents using kitchen paper is recommended.

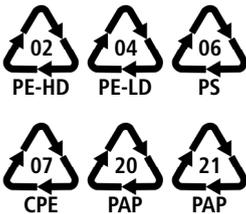
Locking error and locking indicator flash, appliance beeps every 10 seconds

- The appliance is in warning mode to indicate that it is not being used but is still locked. Please move the handle to the park position.

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 information

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

Tip: Give appliances that are no longer required but still functional to a charitable purpose (e.g. as a donation). This does not only improve the environmental balance and ensures more sustainability, but also testifies to a welcome social commitment.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf www.rommelsbacher.de haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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.

Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: **service@rommelsbacher.de** oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse.
Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig 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 Versandaufkleber 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.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de