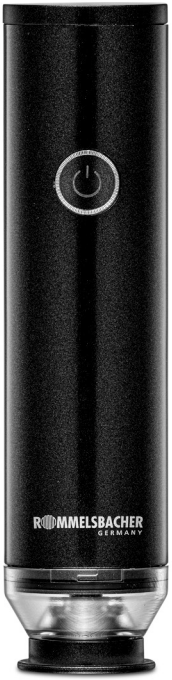
ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual



VAC 25

Hand Vakuumierer

Handheld vacuum sealer

Produktbeschreibung *Product description*

Akkufach-Deckel
Battery compartment cover

Ladekabel USB-A-zu USB-C
Charging cable USB-A to USB-C

Bedientaste mit Ladezustands-Anzeige
Control button with charging level indication

Akku
Rechargeable battery

Verschluss-Hilfe
sealing aid

Ständer
Stand

Absaugglocke
Suction bell

Nicht abgebildet: 4 kleine & 4 große Zip-Vakuumierbeutel sowie Papp-Box für den Akku.
Not shown: 4 small & 4 large zip vacuum bags and cardboard box for the battery.

Inhaltsverzeichnis *Contents*

Seite

Produktbeschreibung 2
Einleitung 4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
Technische Daten 4
Lieferumfang 4
Für Ihre Sicherheit 5
Allgemeine Sicherheitshinweise 5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes 5
Vor dem ersten Gebrauch 7
Inbetriebnahme 7
Wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme: Einbau des Akkus 7
Vakuumieren von ZIP-Vakuumierbeuteln 8
Vakuumieren von Behältnissen 8
Vakuumieren mit Schlauch-Anschluss 8
Tipps für das Vakuumieren 9
Wartung 9
Aufbewahrungszeiten 10
Reinigung und Pflege 10
Fehlerbehebung 10
Akku-Pflege 11
Entsorgung/Recycling 11
GB- Instruction manual 15
Ersatzteile und Zubehör 24
Service und Garantie 24

Page

Product description 2
Introduction 15
Intended use 15
Technical data 15
Scope of supply 15
For your safety 16
General safety advices 16
Safety advices for using the appliance 16
Prior to initial use 18
Operating the appliance 18
Important notes for operation: Installing the battery 18
Vacuum sealing of ZIP vacuum bags 18
Vacuum sealing of containers 19
Vakuuming with hose connection 19
Tips for vacuum sealing 20
Maintenance 20
Storage times 21
Cleaning and care 21
Troubleshooting 21
Battery care 22
Disposal/recycling 22

D

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Hand Vakuumierer entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Das Gerät ist zum Vakuumieren von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch, im Büro) 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
Zum Laden des Akkus nur das beiliegende Original Ladekabel USB-A zu USB-C verwenden. Nur an Ladegeräte (Netzteile) nach USB-Standard anschließen.

Akku:	Li-Ion, Typ INR18500, 36 g, Lithum-Gehalt: ≤0,5 g
Nennspannung:	3,7 V ⎓
Akkukapazität:	1500 mAh (entspricht 5,55 Wh)
Anwendungen pro Akkuladung:	bis zu 100
Aufladezeit:	ca. 45 Minuten*
Schutzklasse:	III
Ansaugleistung:	ca. 7 l/min
Unterdruck:	bis -500 mbar
Maße Gerät (BxHxT),ca.:	5,1 x 20 x 5,1 cm
Gerätegesamtgewicht:	300 g

*bitte Hinweise zur Akku-Pflege auf Seite 11 beachten.

Lieferumfang
1 Vakuumierer VAC 25
1 Ladekabel USB-A-zu USB-C
1 Original-Akku ***BL2000*** in Akku-Box
1 Verschluss-Hilfe
4 ZIP-Vakuumierbeutel klein
4 ZIP-Vakuumierbeutel groß

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

Für Ihre Sicherheit

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 Ladekabel fern.
- 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.
- Kinder dürfen auf keinen Fall mit Kunststoffbeuteln und Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht.
- 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 von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. 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

- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten.
- Lagern Sie Gerät bzw. Akku stets in frostfreier, trockener und vor Sonne geschützter Umgebung, idealerweise bei Temperaturen zwischen 10 und 30 °C.

VORSICHT: Es darf niemals Flüssigkeit in Berührung mit dem Akku kommen, insbesondere nicht mit den Polen.

- Zur Löschung eines Akkubrands den Akku bzw. das Gerät komplett in Wasser eintauchen und dort einige Stunden ruhen lassen.
- Wenn der Akku außerhalb des Geräts gelagert wird, muss dies mit einem Schutz vor einem Kurzschluss geschehen, also mit abgesicherten Polen. Hierzu am besten die kleine Akku-Box aus der Originalverpackung verwenden.
- Wenn der Akku Verformungen oder Beschädigungen aufweist, darf er keinesfalls verwendet werden. Es besteht Verletzungs-, Feuer- oder Explosionsgefahr!
- Bei Beschädigung und unsachgemäßem Gebrauch des Akkus können Dämpfe austreten. Der Akku kann brennen oder explodieren. Führen Sie Frischluft zu und suchen Sie bei Beschwerden einen Arzt auf. Die Dämpfe können die Atemwege reizen.
- Bei Beschädigung und unsachgemäßem Gebrauch des Akkus können Dämpfe austreten. Der Akku kann brennen oder explodieren. Führen Sie Frischluft zu und suchen Sie bei Beschwerden einen Arzt auf. Die Dämpfe können die Atemwege reizen.
- Setzen Sie Gerät und insbesondere den Akku nie hohen Temperaturen (über 50 °C) aus, vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Akkus. Es besteht die Gefahr eines Kurzschlusses.
- Ein Kurzschluss zwischen den Akku-Kontakten kann Verbrennungen oder Feuer zur Folge haben.
- Durch spitze Gegenstände wie z. B. Nagel oder Schraubenzieher oder durch äußere Krafteinwirkung kann der Akku beschädigt werden. Es kann zu einem internen Kurzschluss kommen und der Akku brennen, rauchen, explodieren oder überhitzen.
- Bei falscher Anwendung oder beschädigtem Akku kann brennbare Flüssigkeit aus dem Akku austreten. Vermeiden Sie den Kontakt damit. Bei zufälligem Kontakt mit Wasser abspülen. Wenn die Flüssigkeit in die Augen kommt, nehmen Sie zusätzliche ärztliche Hilfe in Anspruch. Austretende Batterieflüssigkeit kann zu Hautreizungen oder Verbrennungen führen.
- Bei defektem Akku kann Flüssigkeit austreten und angrenzende Gegenstände benetzen. Überprüfen Sie betroffene Teile. Reinigen Sie diese oder tauschen Sie sie gegebenenfalls aus. Den defekten Akku fachgerecht

entsorgen (siehe Entsorgung/Recycling).

- Schliessen Sie den Akku nicht kurz. Halten Sie den nicht benutzten Akku fern von Büroklammern, Münzen, Schlüsseln, Nägeln, Schrauben oder anderen kleinen Metallgegenstanden, die eine Überbrückung der Kontakte verursachen könnten.
- Betreiben Sie den Akku nur bei einer Umgebungstemperatur zwischen +10 °C und +35 °C. Lassen Sie den Akku z.B. im Sommer nicht im Auto liegen. Bei Temperaturen < 0 °C kann es gerätespezifisch zur Leistungseinschränkung kommen.
- Laden Sie den Akku nur bei Umgebungstemperaturen zwischen 0 °C und 30 °C. Laden außerhalb des Temperaturbereiches kann den Akku beschädigen oder die Brandgefahr erhöhen.
- Laden Sie den Akku nur im Gerät mit dem mitgelieferten Ladekabel.
- Verwenden sie nur Original Akkus (Rommelsbacher BL2000), andernfalls erlöschen sämtliche Garantie- und Gewährleistungsansprüche.

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. 10).

Inbetriebnahme

Wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme: Einbau des Akkus

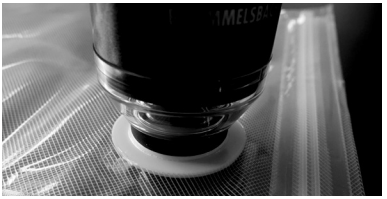
- Drehen Sie den Akkufach-Deckel entgegen des Uhrzeigersinns, nehmen Sie den Gehäusedeckel dann ab.
- Öffnen Sie die kleine Akku-Klappe, wodurch das Akku-Fach nun offen liegt.
- Entnehmen Sie den Akku aus der Akku-Box und installieren Sie den Akku mit dem Plus-Pol nach oben.

- Schließen Sie die Akku-Klappe (rastet hör- und fühlbar ein). Setzen Sie abschließend Den Akkufach-Deckel wieder auf und drehen Sie ihn fest.

Hinweis: Laden Sie den Akku vor der Erstbenutzung mindestens 30 min auf (weitere Infos siehe S. 11).

Vakuumieren von ZIP-Vakuumierbeuteln

- Nach dem Befüllen der Zip-Vakuumierbeutel muss der Zip-Verschluss sicher (fest!) auf ganzer Länger verschlossen werden. Die Verschluss-Hilfe ist hierfür bestens geeignet. Setzen Sie die Verschluss-Hilfe an einer Seite des Zip-Verschlusses an, drücken Sie die beiden Schenkel der Verschluss-Hilfe zusammen und ziehen Sie diese dann bis zum anderen Ende des Zip-Verschlusses.



- Setzen Sie den VAC 25 gerade und mittig auf das Ventil. Die Absauglocke sollte hierbei mit etwas Druck aufs Ventil gepresst werden. Starten Sie dann den Vakuumiervorgang via Tastendruck. Der VAC 25 saugt sich umgehend am Ventil fest und wenn der Unterdruck erreicht ist (real ca. 500 mbar), stoppt der VAC 25 automatisch.

Vakuumieren von Behältnissen

- Achten Sie darauf, dass der Behälterdeckel korrekt aufgesetzt wurde, sodass die Dichtung passgenau sitzt. Setzen Sie den VAC 25 gerade und mittig mit etwas Druck auf das Ventil. Starten Sie dann den Vakuumiervorgang via Tastendruck. Der VAC 25 saugt sich umgehend am Ventil fest und stoppt automatisch, wenn der Unterdruck (je nach Behälter zw. ca. -400 und ca. -500 mbar) erreicht ist.

Abb. links zeigt einen Behälter aus dem ROMMELSBACHER Set VCG 1.

Viele Behälter anderer Herstellern können ebenso verwendet werden (Abb. rechts) – mehr Infos hierzu online unter www.rommelsbacher.de

ACHTUNG: Nicht alle auf dem Markt erhältlichen Vakuum-Behälter sind stabil genug, um dem maximalen Unterdruck des VAC 25 auf Dauer standhalten zu können. Ein leichtes Verbiegen bei Kunststoff-Behältern ist unkritisch, Glasbehälter aber können implodieren! Hierbei können Glassplitter mehrere Meter weit fliegen und Ihnen sowie der Umgebung schwere Schäden zufügen!

Vakuumieren mit Schlauch-Anschluss

- In die Absaugglocke kann ein handelsüblicher Schlauch-Anschluss gesteckt werden. Somit wird die Kompatibilität zu Behältern (VCR- und VDU-Serie und auch Flaschen-Verschluss VFS 2) hergestellt, die sonst mit einem Balkenvakuumierer (bspw. Rommelsbacher VAC 285, 385, 485 und 585) verwendet werden.

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 vorfrosten. 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.

Wartung

- Eine verschlissene, verformte oder beschädigte Absaugglocke muss ersetzt werden, damit eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes gewährleistet ist.
- Absaugglocken können direkt bei unserem Kundenservice (Kontaktdaten siehe Rückseite dieser Anleitung) bestellt werden.
- Absaugglocke, Akku und die Zip-Vakuumierbeutel sind zwar sehr robust, dennoch Verschleißteile und fallen somit nicht unter die Gerätegarantie.

Aufbewahrungszeiten

Durch das Vakuumieren im Zip-Vakuumierbeuteln und in Behältern kann die Haltbarkeit von Speisen stark verlängert werden. Da aber die Ventile und Zip-Verschlüsse im Gegensatz zu einer klassischen Versiegelungsnaht nicht zu 100 Prozent dichthalten, sondern dem Druckausgleich der Luft nicht auf Dauer standhalten können, ist einer jeden Lagerdauerverlängerung eine physikalische Grenze gesetzt. Üblicherweise sind Zip-Vakuumierbeutel und Vakuumierbehälter für die Lagerung von Speisen für wenige Tage bis hin zu 2 Wochen geeignet.

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: Bei sehr tiefen Temperaturen (unter -18°C) können die Zip-Vakuumierbeutel spröde werden.

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.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung des Gerätes oder des Zubehörs sorgfältig Hände waschen.
- Gerät vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel reinigen.
- Die Absaugglocke kann zur Reinigung abgenommen und mit einem feuchten Schwamm samt Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Absaugglocke vor dem Einbau komplett trocknen lassen.
- Beim Zusammenbauen auf den korrekten Sitz der Absaugglocke 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 in der Spülmaschine reinigen!**

Fehlerbehebung

Das Gerät funktioniert nicht
- Prüfen Sie, ob der Akku korrekt eingesetzt und ausreichend geladen ist.
- Prüfen Sie, ob die Akku-Klappe korrekt verschlossen (verriegelt) ist.

Der Unterdruck im Zip-Vakuumierbeutel wird nicht gehalten
- Kontrollieren Sie, ob der Zip-Verschluss fest/dicht verschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob der Beutel oder das Ventil beschädigt sind (Löcher, Risse etc.).

Der Unterdruck im Behälter wird nicht gehalten
- Kontrollieren Sie, ob Deckel samt Dichtung sowie das Ventil korrekt sitzen.
- Reinigen Sie ggf. Dichtung und Ventil. Vor der Wiederbenutzung unbedingt komplett abtrocknen lassen.

Akku-Pflege

- Die Ladezustandanzeige an der Bedientaste ist grün beleuchtet, wenn der Ladezustand des Akkus über 50% liegt. Eine gelb-orange Beleuchtung weist auf einen Ladezustand von ca. 25% bis 50% hin. Unter 25% Ladezustand ist die rote Beleuchtung aktiv.
- Während des Ladevorgangs blinkt die Beleuchtung in der dem Ladezustand entsprechenden Farbe. Ist der Akku vollständig aufgeladen, ist die Beleuchtung durchgehend grün.
- Die Lade-Elektronik des VAC 25 begrenzt den Ladestrom auf 1,5 A (das entspricht 7,5 W). An einem Schnell-Ladegerät (z.B. für moderne Smartphones) lädt der Akku also nicht schneller. Es kann sogar sein, dass der VAC 25 gar nicht geladen werden kann, weil die Hochleistungs-Steckernetzteile über eine 9 V und eine 12 V Schiene verfügen, welche zur Schnellladung der Smartphones benötigt wird. Zu diesen Spannungen ist der VAC 25 aber nicht kompatibel.
- Die meisten USB-Ports an Computern liefen nur 0,5 A bis 0,9 A – die Ladedauer fällt entsprechend länger aus, kann daher auch mehr als 2 Stunden betragen.
- Li-Ion-Akkus müssen generell nicht immer voll geladen werden. Ganz im Gegenteil: Idealerweise liegt der Akku-Ladezustand zw. 40 und 80 %. Erst wenn die Akku-Ladezustandanzeige rot leuchtet, ist ein Aufladen nötig. Es ist nicht nötig, den Akku stets voll zu laden, auch ist es nicht sinnvoll, den Akku "weiterladen" zu wollen ("überladen"), da dies schlicht nicht möglich ist.
- Wenn der Akkuladezustand rot leuchtet, muss das Gerät nicht umgehend aufgeladen werden, die aktuelle Vakuumieranwendung kann problemlos abgeschlossen werden. Eine Tiefen-Entladung des Akkus ist aber unbedingt zu vermeiden. Wenn das Gerät mitten im Betrieb stoppt oder nicht mehr startet, liegt der ideale Ladezeitpunkt bereits in der Vergangenheit.

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 Materialen an:

PE = Polyethylen, PS = Polystyrol, CPE = chloriertes Polyethylen, PAP 20 = Wellpappe und PAP 21 = sonstige Pappe.

Kinder dürfen auf keinen Fall mit Kunststoffbeuteln und Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht.

Entsorgungshinweis

Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden – das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist hierauf hin. Solche Altgeräte können kostenlos bei kommunalen Sammelstellen abgegeben werden, zudem in unserem Werksverkauf.

Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart 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
Batterien und Akkumulatoren enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können, sind deshalb vor der Entsorgung des Geräts von diesem zu trennen und müssen folglich getrennt vom Hausmüll entsorgt oder recycelt werden. **Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet!** 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. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich bei einer öffentlichen Sammelstelle zurückgeben und dort, wo Batterien und Akkus verkauft werden.

WARNUNG! Explosionsgefahr bei lithiumhaltigen Batterien
Bei lithiumhaltigen Altbatterien und Akkus (Li=Lithium) besteht hohe Brand- und Explosionsgefahr durch Hitze oder mechanische Beschädigungen mit möglichen schwerwiegenden Folgen für Mensch und Umwelt. Achten Sie besonders auf die ordnungsgemäße Entsorgung.

Bei Rücksendungen (bspw. aus Service-Gründen) des Geräts unbedingt den Akku ausbauen und NICHT mitsenden!

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 und für Batterien unter der Nr. DE 47363025 registriert.

Rückgabemöglichkeiten für Verbraucher in Österreich
Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist Mitglied beim Sammel- und Verwertungssystem ERA Elektro Recycling Austria GmbH. Sammelstellen und Öffnungszeiten siehe https://www.era-gmbh.at/informationen. Für Haushalts- und Gewerbeverpackungen ist die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH Mitglied beim Sammel- und Verwertungssystem Altstoff Recycling Austria AG.

Mehr zu

ROMMELSBACHER

und unseren Produkten unter:

rommelsbacher.de

Bei ROMMELSBACHER
wird SERVICE groß geschrieben!

- Kompetente Beratung
- Kurzfristige Lieferung von original Zubehör und Verschleißteilen
- Reparaturservice im Werk Dinkelsbühl

Wir beraten Sie gerne persönlich!

Telefon: 09851 5758-5732
support.rommelsbacher.de
E-Mail: service@rommelsbacher.de

Leckere Rezepte und einen Einblick in den

ROMMELSBACHER

Alltag gibt es auf unserem Blog unter:

rommelsbacher.blog

Für noch mehr Freude am Kochen

KOCHEN & BACKEN

Brotbackautomat, Multikocher, Multi Reiskocher, Omelett Maker, Eierkocher, Waffel Automaten, Kochplatten, Reise-kochplatten, Einbaukochfelder, Kleinbacköfen, Kleinküche, Pizza-/Brotbackstein Set und Kaltzonen Fritteuse

GRILLS, RACLETTE & CO

Tischgrill, CERAN® Grills, Kontaktgrills, Sandwich Maker, Raclette Grills und Fondue Set

GESUND ESSEN & LEBEN

Spiralschneider, Eismaschine, Ölpresse, Joghurtbereiter und Nudelmaschine

KAFFEE, TEE & CO

Gewürz & Kaffee Mühle, Kaffeemühlen, Espresso Kocher, Espresso Maschinen, Kaffee/Espresso Center und Teebereiter

KONSERVIEREN

Einkochautomaten, Dörrautomaten, Vakuumier Zubehör und Vakuumierer

MIXEN & ENTSAFTEN

Zitruspressen, Dampf-Entsafter, Entsafteraufsatz und Standmixer

ERWÄRMEN & WARMHALTEN

Tauchsieder, beheizbare Lunchbox und Warmhalteplatten

KÜCHENHELFER

Multi Zerkleinerer, Food Designer, Multi Reibe und Elektromesser

www.rommelsbacher.de

GB

Introduction

We are pleased you decided in favour of this superior hand 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.). 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 use the enclosed original USB-A to USB-C charging cable to charge the battery. Only connect to chargers (power supply units) that comply with the USB standard.

Battery:	Li-Ion, type INR18500, 36 g, lithium content: ≤0.5 g
Nominal voltage:	3.7 V ⎓
Battery capacity:	1500 mAh (corresponds to 5.55 Wh)
Applications per battery charge:	up to 100
Charging time:	approx. 45 minutes*
Protection class:	III
Suction capacity:	approx. 7 l/min
Vacuum pressure:	up to -500 mbar
Appliance dimensions:	approx. 5.1 x 20 x 5.1 cm (WxHxD)
Total appliance weight:	300 g

*Please observe the battery care instructions on page 22.

Scope of supply:
1 hand vacuum sealer VAC 25
1 USB-A to USB-C charging cable
1 original BL2000 battery in battery box
1 sealing aid
4 ZIP vacuum bags small
4 ZIP vacuum bags large

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

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 charging cable.
- Children must never play with plastic bags and packaging material, as there is a risk of injury or suffocation.
- 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.
- 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.
- 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

- Avoid sucking in any liquids.
- Always store the appliance or battery in a frost-free, dry environment protected from the sun, ideally at temperatures between 10 and 30°C.

CAUTION: Liquid must never come into contact with the battery, especially not with the poles.

- To extinguish a battery fire, immerse the battery or the appliance completely in water and leave it there for a few hours.
- If the battery is stored outside of the appliance, it must be protected against a short circuit, i.e. with fused poles. It is best to use the small battery box from the original packaging for this purpose.
- If the battery is deformed or damaged, it must not be used under any circumstances. There is a risk of injury, fire or explosion!
- Vapours may escape if the battery is damaged or used improperly. The battery may burn or explode. Supply fresh air and consult a doctor if you feel unwell. The vapours can irritate the respiratory tract.
- Never expose the appliance and especially the battery to high temperatures (over 50°C) and avoid direct sunlight.
- Never open the battery housing. There is a risk of a short circuit.
- A short circuit between the battery contacts can result in burns or fire.
- The battery can be damaged by sharp objects such as nails or screwdrivers or by external force. An internal short circuit may occur and the battery may burn, smoke, explode or overheat.
- If used incorrectly or if the battery is damaged, flammable liquid may escape from the battery. Avoid contact with it. In the event of accidental contact, rinse with water. If the liquid gets into the eyes, seek additional medical attention. Leaking battery fluid can cause skin irritation or burns.
- If the battery is defective, liquid may leak out and wet neighbouring objects. Check the affected parts. Clean them or replace them if necessary. Dispose of the defective battery properly (see disposal instructions).
- Do not short-circuit the battery. Keep the unused battery away from paper clips, coins, keys, nails, screws or other small metal objects that could bridge the contacts.
- Only operate the battery at an ambient temperature between +10 °C and +35 °C. Do not leave the battery in the car in summer, for example. At temperatures < 0°C, performance may be limited depending on the appliance.
- Only charge the battery at ambient temperatures between 0°C and 30°C. Charging beyond this temperature range can damage the battery or increase the risk of fire.
- Only charge the battery in the appliance using the charging cable supplied.
- Only use original rechargeable batteries (Rommelsbacher BL2000), otherwise all guarantee and warranty claims will be invalidated.

Prior to initial use

ATTENTION: Remove any protective film, adhesive tape, advertising and packaging material!

Clean the appliance and all accessories prior to initial use. You can find more information on this under the heading **Cleaning and maintenance.**

Operating the appliance

Important notes for operation: Installing the battery

- Turn the battery compartment cover anti-clockwise, then remove the cover.
- Open the small battery flap so that the battery compartment is now open.
- Remove the battery from the battery box and install the battery with the positive terminal (+) facing upwards.
- Close the battery flap (you will hear and feel it click into place). Finally, put on the battery compartment cover and tighten it.

Note: Charge the battery for at least 15 minutes using a standard USB power adapter (not included) before using it for the first time (for more information, see page 22).

Vacuum sealing of ZIP vacuum bags

- After filling the ZIP vacuuming bags, the zip seal must be closed securely (tightly!) over the entire length.
  The sealing aid is ideal for this. Place the sealing aid on one side of the zip seal, press both sides of the sealing aid together and then pull it to the other end of the zip seal.

- Place the VAC 25 straight and centred on the valve. The suction pad should be pressed onto the valve with a little pressure.
  Then start the vacuuming process by pressing the button. The VAC 25 immediately sucks itself onto the valve and when the vacuum is reached (approx. 500 mbar), the VAC 25 stops automatically.

Vacuum sealing of containers

- Ensure that the container lid is placed correctly so that the seal fits snugly. Place the VAC 25 straight and centred with a little pressure on the valve. Then start the vacuuming process by pressing the button. The VAC 25 immediately attaches itself to the valve and stops automatically when the vacuum (between approx. -400 and approx. -500 mbar, depending on the container) is reached.

The left photo shows a container from the ROMMELSBACHER VCG 1 set.

Many containers from other manufacturers can also be used (right photo) - more information online at www.rommelsbacher.de

ATTENTION: Not all vacuum containers available on the market are stable enough to withstand the maximum negative pressure of the VAC 25 in the long term. Slight bending of plastic containers is not critical, but glass containers can implode! Glass splinters can fly several metres and cause serious damage to you and the surrounding area!

Vakuuming with hose connection

- A commercially available hose connection can be plugged into the suction bell. This ensures compatibility with containers that are otherwise used with a beam vacuum sealer (e.g. Rommelsbacher VAC 285, 385, 485 and 585).

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 pealed prior to vacuum-sealing.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries, etc.) should be pre-frozen for one night before they are vacuum-sealed and placed in the freezer again.
- Vegetables like e. g. broccoli, cauliflower and other cabbage discharge gases when they are vacuum-sealed freshly for storage in the fridge. Therefore blanch these foods before vacuum-sealing and then store them in the freezer.

Maintenance

- A worn, deformed or damaged suction bell must be replaced to ensure that the appliance functions properly.
- Suction bells can be ordered directly from our customer service department (see back of these instructions for contact details).
- Although the suction bell, battery and zip vacuum bags are very robust, they are wearing parts and are therefore not covered by the appliance warranty.

Storage times

The shelf life of food can be greatly extended by vacuuming in zip vacuum bags and vacuum containers. However, as the valves and zip closures, in contrast to a classic sealing seam, do not hold 100 per cent tight, but cannot withstand the pressure equalisation of the air in the long term, there is a physical limit to any extension of the storage time. Zip vacuum bags and vacuum containers are usually suitable for storing food for a few days up to 2 weeks.

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

Note: At very low temperatures (below -18°C) the zip vacuum bags can become brittle.

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

Cleaning and care

- Always wash your hands thoroughly before cleaning the appliance or accessories.
- Clean the appliance before and after use with a damp cloth and mild detergent.
- The suction bell can be removed for cleaning and cleaned with a damp sponge and washing-up liquid.
- Allow the suction bell to dry completely before mounting.
- When reassembling, ensure that the suction bell is correctly seated. Incorrect installation will impair the function of the appliance.

- **Do not use abrasive cleaners or solvents.**
- **Never treat the appliance with a steam cleaner.**
- **Do not clean any part of the appliance in the dishwasher!**

Troubleshooting

The appliance does not work
- Check whether the battery is correctly inserted and sufficiently charged.
- Check whether the battery flap is correctly closed (locked).

The vacuum in the ZIP vacuuming bag is not maintained
- Check whether the zip fastener is closed tightly/sealed.
- Check whether the bag or the valve is damaged (holes, crack, etc.).

The vacuum in the vacuum container is not maintained
- Check whether the lid, seal and valve are seated correctly.
- Clean the seal and valve if necessary. Allow to dry completely before using again.

Battery care

- The charging level indicator on the control button is illuminated green when the battery charge level is above 50%. A yellow-orange light indicates a charge level of approx. 25% to 50%. The red light is active when the charge level is below 25%.
- During the charging process, the light flashes in the colour corresponding to the charge level. When the battery is fully charged, the light is solid green.
- The charging electronics of the VAC 25 limit the charging current to 1.5 A (this corresponds to 7.5 W). This means that the battery will not charge any faster on a fast charger (e.g. for modern smartphones). It may even be that the VAC 25 cannot be charged at all because the high-performance plug-in power supplies have a 9 V and a 12 V rail, which is required for fast charging smartphones. However, the VAC 25 is not compatible with these voltages.
- Most USB ports on computers only run at 0.5 A to 0.9 A - the charging time is correspondingly longer and can take more than 2 hours.
- Li-ion batteries generally do not always need to be fully charged. On the contrary: Ideally, the battery charge level should be between 40 and 80 %. Charging is only necessary when the battery charge level indicator lights up red. It is not necessary to always fully charge the battery, nor does it make sense to try to "keep charging" the battery ("overcharging"), as this is simply not possible.
- If the battery charge status lights up red, the appliance does not need to be charged immediately; the current vacuuming application can be completed without any problems. However, a deep discharge of the battery must be avoided at all costs. If the appliance stops in the middle of operation or no longer starts, the ideal charging time is already in the past.

Disposal/recycling

Packaging material
Do not simply throw away the packaging material, but recycle it. Dispose paper, cardboard and corrugated cardboard packaging at waste paper collection points. Deposit plastic packaging parts and films in the designated collection containers.

The printed or embossed markings indicate the materials used:

PE = polyethylene, PS = polystyrene, CPE = chlorinated polyethylene, PAP 20 = corrugated cardboard and PAP 21 = other cardboard.

Children must never play with plastic bags and packaging material, as there is a risk of injury or suffocation.

Disposal instructions

According to the Electrical and Electronic Equipment Act (Directive 2012/19/EU), electrical and electronic equipment may not be disposed of with household waste at the end of its service life - this is indicated by the crossed-out waste container symbol. Such old appliances can be disposed of free of charge at municipal collection centres and at our factory outlet.

When purchasing an appliance from the Rommelsbacher factory outlet, you can also return an old appliance of the same type.

Please note: Every consumer is responsible for deleting personal data on the electrical or electronic appliance.

Batteries and accumulators
Batteries and accumulators may contain harmful substances or heavy metals that can damage the environment and health, so they must be removed from the appliance before disposal and must therefore be discarded or recycled separately from household waste. **As the end user, you are legally obliged to properly return used batteries!** This obligation is indicated by the crossed-out waste container printed on all battery packaging. You will also find the chemical symbols for the substances cadmium (Cd)1, mercury (Hg)2 or lead (Pb)3 if these are contained in concentrations above the limit values. You can return batteries and rechargeable batteries free of charge to a public collection point and where batteries and rechargeable batteries are sold.

WARNING! Risk of explosion from batteries containing lithium
There is a high risk of fire and explosion from heat or mechanical damage to used batteries and rechargeable batteries containing lithium (Li=lithium), with potentially serious consequences for people and the environment. Pay particular attention to proper disposal.

When returning the appliance (e.g. for servicing), always remove the battery and DO NOT send it with the appliance!

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH is registered with the Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth, Germany, as a manufacturer of electrical and electronic equipment under WEEE reg. no. DE41406784 and for batteries under no. DE 47363025.

Return options for consumers in Austria
Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH is a member of the collection and recycling system ERA Elektro Recycling Austria GmbH. For collection points and opening hours, see https://www.era-gmbh.at/informationen. For household and commercial packaging, Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH is a member of the collection and recycling system Altstoff Recycling Austria AG.

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 uns via Online-HelpCenter und Kontakt-Formular **https://support.rommelsbacher.de** oder telefonisch **09851/5758 5732** oder per E-Mail **service@rommelsbacher.de** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden.
2. Sofern das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden muss, kontaktieren Sie unbedingt als erstes unseren Kundenservice. Dort erhalten Sie alle Informationen zur transportsicheren Verpackung und dem sicheren Versand für dieses Gerät.

   Achtung: Senden Sie uns ohne vorherige Absprache keine Geräte zu!

   Achtung: Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.

   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!

   Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.

   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

R2506