

thermomix®

VS100

VAKUUM-VERSIEGLER



Bedienungsanleitung

VORWERK

INHALTSVERZEICHNIS

1	Für Ihre Sicherheit	3
1.1	Gefahren Und Sicherheitshinweise	3
1.2	Klassifizierung Von Sicherheitswarnmeldungen	5
2	Bevor Sie Beginnen	6
3	VS100-Übersicht	7
4	Komponenten	8
4.1	Spezifikationen	9
4.2	Funktionen	10
5	Verwendungszweck	11
6	Hinweise Vor Der Anwendung	12
7	Vakuum-Versiegelungsvorgang	13
8	Versiegelungsvorgang	15
9	Externes Absaugen / Marinieren	17
10	Betrieb Des Beutel-/Folienschneiders	19
11	Schnell Reinigen	20
12	Fehlerbehebung	21
13	Reinigung Und Instandhaltung	22

1 Für Ihre Sicherheit

Sicherheit ist eine Voraussetzung für die Verwendung unserer Produkte. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie die folgenden Sicherheitshinweise verstanden haben, bevor Sie mit der Inbetriebnahme oder Verwendung des Produkts beginnen.

1.1 Gefahren Und Sicherheitshinweise

Gefahr eines Stromschlags, wenn Wasser in das Gerät eindringt!

Wenn Wasser in die elektrischen Komponenten eindringt, können Sie einen elektrischen Schlag bekommen.

- Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder das Gerät gewartet wird, ziehen Sie bitte den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät oder einen Teil davon nicht in Flüssigkeit ein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen Oberflächen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch - nur für den häuslichen Gebrauch in Innenräumen.

Gefahr eines Stromschlags bei Beschädigung des Geräts oder des Netzkabels!

Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt sind, können Sie einen elektrischen Schlag bekommen.

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker.
- Sollte das Kabel beschädigt sein, wenden Sie sich bitte an Ihr lokales Vorwerk Service-Center oder konsultieren Sie einen professionellen Techniker.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihr lokales Vorwerk Service-Center.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um das Gerät vom Netz zu trennen.

Feuergefahr!

Wenn das Gerät auf eine heiße Oberfläche gestellt wird, kann es anfangen zu brennen, was zu Verletzungsgefahr und Sachschäden führen kann.

- Verwenden Sie das Gerät nicht auf heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.

Verbrühungs- und Verletzungsgefahr!

Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um das Risiko zu verringern, sich in einem langen Kabel zu verfangen oder darüber zu stolpern. Wenn an dem Kabel gezogen wird, kann das Gerät fallen oder kippen und es besteht ein Verletzungsrisiko.

- Verwenden Sie mit dem Gerät kein Verlängerungskabel.

Schäden am Gerät infolge eines falschen Stromanschlusses!

Stromschlag-, Verbrühungs- und Verletzungsgefahr insbesondere für Kinder!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch!

Gesundheitsrisiko durch verdorbene Lebensmittel!

Gefahr von Risswunden!

Eine unzureichende Stromversorgung kann das Gerät beschädigen.

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.

Kinder spielen gerne, sind unerfahren und kennen die Gefahren nicht. Berücksichtigen Sie daher die folgenden Informationen in Bezug auf Kinder.

- Beaufsichtigen Sie Kinder genau, wenn Sie das Gerät benutzen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät, das Zubehör oder die Verpackung als Spielzeug zu verwenden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Das Thermodichtband ist während des Betriebs heiß.

- Berühren Sie es während des Betriebs nicht.

Wenn Sie die versiegelten Lebensmittel in der Mikrowelle garen möchten, könnte entstehender Dampf zu einem Überdruck im Beutel führen.

- Stechen Sie die Beutel zuerst auf oder schneiden Sie sie auf.

Beschädigte Flaschen und Lebensmittelbehälter können implodieren und Sie können sich verletzen.

- Bevor Sie irgendeine Art von Flasche oder Lebensmittelbehälter vakuumieren, vergewissern Sie sich, dass sie frei von Rissen oder anderen Beschädigungen sind.

Das Absaugen von Lebensmitteln konserviert diese nicht wie Pasteurisieren oder Tiefkühlen.

- Sorgen Sie während des Vakuumprozesses für einen hygienischen Arbeitsplatz.
- Verwenden Sie nur Vakuumbeutel, die für Lebensmittel zugelassen sind.

Der Beutel / Folienschneider enthält ein scharfes Messer. Sie können sich verletzen.

- Behandeln Sie den Beutel / Folienschneider mit Vorsicht.

Erstickungsgefahr!

Der Beutel/Folienschneider und die Abdeckungen sind kleine, verschluckbare Teile. Sie können von Kindern verschluckt werden und zum Ersticken führen.

- Halten Sie den Beutel / Folienschneider, die Düsen, das Gerät, die Folienbeutel und -rollen sowie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.

Gefahr von Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch!

Bei unsachgemäßem Gebrauch kann das Gerät beschädigt werden.

- Warten Sie 60 Sekunden zwischen aufeinander folgenden Versiegelungsvorgängen.
- Saugen Sie keine Flüssigkeiten oder staubige Zutaten wie Mehl ein.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Falls Sie die digitale Version dieses Benutzerhandbuchs anfordern, besuchen Sie bitte: <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/> oder scannen Sie den QR-Code, um den Vorwerk Kundenservice in Ihrem Land zu kontaktieren.



1.2 Klassifizierung Von Sicherheitswarnmeldungen

Die Sicherheitswarnmeldungen in diesem Handbuch sind durch Sicherheitssymbole und Signalwörter hervorgehoben. Das Symbol und das Signalwort zeigen die Schwere der potenziellen Gefahr an.

Die Sicherheitswarnmeldungen, die jeder Aktion vorausgehen, sind wie folgt dargestellt:

GEFAHR



Art und Quelle der Gefahr

Erläuterung von Art und Quelle der Gefahr/Folgen

- Maßnahmen zur Verhinderung von Gefahren

Bedeutung Der Signalwörter

WARNUNG	Gefahr von Tod oder schweren Verletzungen, wenn die Gefahr nicht vermieden wird.
VORSICHT	Leichte Verletzungen drohen, wenn die Gefahr nicht vermieden wird.
HINWEIS	Sachschaden, wenn die Gefahr nicht vermieden wird.

Bedeutung Der Sicherheitssymbole



Sicherheitswarnhinweis mit Angabe der Schwere der potenziellen Gefahr

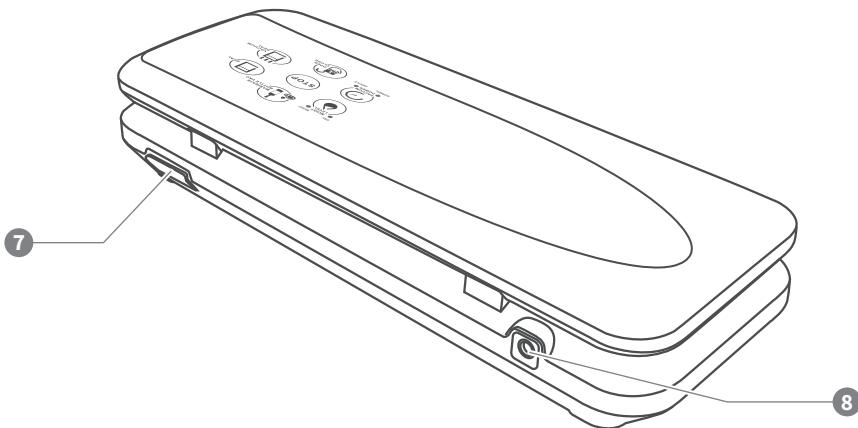
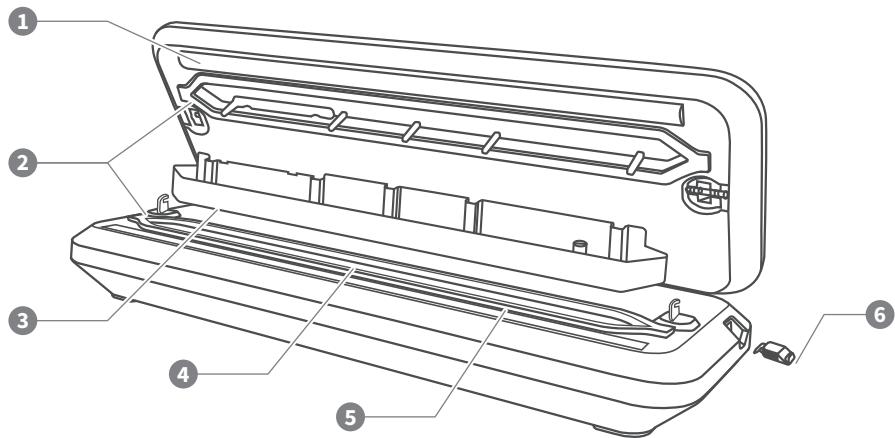


Hinweis auf an Gerät oder Eigentum

2 Bevor Sie Beginnen

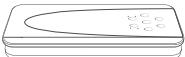
- Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch bei sich auf und stellen Sie sicher, dass Sie dieses Benutzerhandbuch an andere weitergeben, sobald Sie das Gerät an andere weitergeben.

3 VS100 - Übersicht

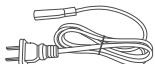


1	Versiegelungsstreifen	5	Thermo-Versiegelungsband
2	Versiegelungsschaum	6	Beutel / Folienschneider
3	Abnehmbarer Tank	7	Kablestecker
4	Vakuumkammer	8	Externer Sauganschluss

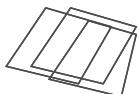
4 Komponenten



Vakuum-Versiegler



Stromkabel



Vakuumierbeutel 200mm×300mm×5 Stk.



Externer Vakuumierschlauch 1 Stk.



Vakuumierbeutel Rolle 200mm x 200mm (1 Stk.)



Flachdüse 1 Stk.

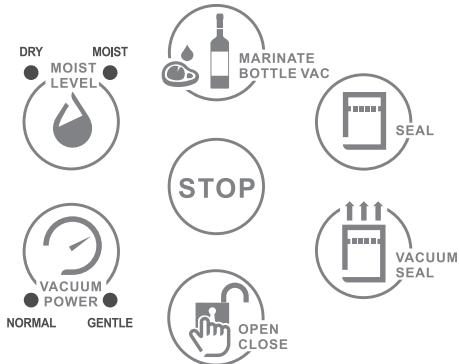


Stiftdüse 1 Stk.

4.1 Spezifikationen

Spannung	220-240V ; 50-60Hz
Leistung	120 Watts (Max.)
Vakuumierdruck	>-60KPa
Abmessungen	380 mm (L) - 150 mm (B) - 68 mm (H)
Gewicht	1,75 kg(Netto) 2,35 kg(Brutto)

4.2 Funktionen



Gerät öffnen/schließen

Drücken, um die obere Abdeckung zu öffnen oder zu schließen



Vakuumversiegeln

Der Inhalt wird in einem vakuumversiegelten Beutel versiegelt.



Versiegeln

Der Inhalt wird ohne Vakuumieren versiegelt



Externes Vakuum

Zum Vakuumieren von Weinflaschen, zum Marinieren von Lebensmitteln über Zubehör



Feuchtigkeitsstufe

Der Standardmodus ist „Dry“, wenn er leuchtet, eignet er sich zum Vakuumversiegeln von trockenen Inhalten. Wenn „Moist“ gewählt wird, ist es geeignet, feuchte Inhalte vakuumdicht zu verschließen.

Feuchte Inhalte bezieht sich auf Lebensmittel, wie rohes Steak, Fischfilet. Beim Absaugen dieser Lebensmittel ist die Feuchtigkeit unvermeidlich. Der Feuchtigkeitsstufenwähler kann die Versiegungsqualität entsprechend sicherstellen.

Wenn Sie Inhalte mit hohem Saftanteil vakuumversiegeln müssen, beobachten Sie bitte den Vorgang sorgfältig. Sobald der Flüssigkeitspegel den Versiegelungsbereich erreicht, drücken Sie sofort die Taste „Seal“, um ein übermäßiges Ansaugen der Flüssigkeit zu verhindern.



Vakuumierleistung

Die Standardeinstellung ist „Normal“, was für allgemeine Gegenstände geeignet ist. Wenn Sie zerbrechliche Gegenstände vakuumversiegeln müssen, wählen Sie bitte den Modus „Gentle“. Falls der Gegenstand extrem zerbrechlich ist, beobachten Sie bitte den Vorgang sorgfältig. Sobald die Luft im Beutel fast vollständig abgesaugt ist, drücken Sie sofort den Knopf „Seal“, um zu verhindern, dass der Inhalt durch übermäßigen Unterdruck beschädigt wird.

5 Verwendungszweck

VS100 Vakuumversiegler ist ein Küchengerät, das für den Gebrauch zu Hause oder in ähnlichen Umgebungen bestimmt ist.

Diese Geräte dürfen von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Anwendung des Gerätes eingewiesen wurden und die daraus resultierenden Risiken verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät und sein Anschlusskabel müssen von Kindern unter 8 Jahren ferngehalten werden.

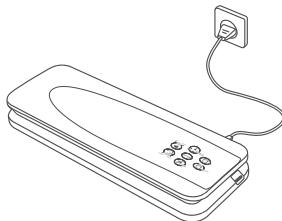
Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

Das Gerät entspricht den Sicherheitsvorschriften des Landes, in dem es von einer autorisierten Vorwerk Organisation verkauft wurde. Wird das Gerät in einem anderen Land als dem Verkaufsland eingesetzt, kann die Einhaltung der lokalen Sicherheitsnormen des anderen Landes nicht garantiert werden. Daher kann keine Verantwortung für daraus resultierende Sicherheitsrisiken für den Anwender übernommen werden.

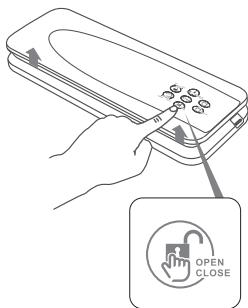
6 Hinweise Vor Der Anwendung

1. Überfüllen Sie den Beutel nicht. Lassen Sie immer mindestens 80 mm des Beutelmaterials zwischen Inhalt und Oberseite des Beutels frei.
2. Reinigen Sie das offene Ende des Beutels von innen nach außen, achten Sie darauf, dass kein Fett, keine Rückstände und keine Falten entstehen.
3. Wenn Sie dicke Gegenstände vakuumversiegeln, dehnen Sie den Beutel bitte vorsichtig flach, bevor Sie ihn in die Vakuumkammer legen, um Faltenbildung zu vermeiden.
4. Stellen Sie sicher, dass der Beutel trocken ist. Übermäßige Feuchtigkeit könnte die Versiegelungsqualität beeinträchtigen.
5. Um maximale Frische zu gewährleisten, wird empfohlen, verderbliche Waren nach dem Vakuumversiegelungsprozess einzufrieren oder zu kühlen.
6. Wenn Sie Gegenstände mit scharfen Kanten (wie Krabben, Hummer, Besteck usw.) vakuumversiegeln, schützen Sie die Beutel vor Durchstichen, indem Sie sie mit Polstermaterial wie Backpapier umhüllen.
7. Früchte und Gemüse vor dem Vakuumversiegeln für beste Ergebnisse einfrieren.
8. Wenn Sie die Verwendung des Geräts beendet haben, drücken Sie die OPEN / CLOSE-Taste, um das Gerät zu schließen, ziehen Sie dann den Netzstecker und bewahren Sie es ordnungsgemäß auf.

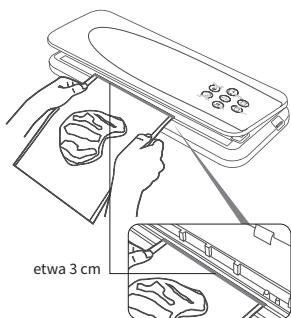
7 Vakuum-Versiegelungsvorgang



1. Schließen Sie den Netzstrom an.

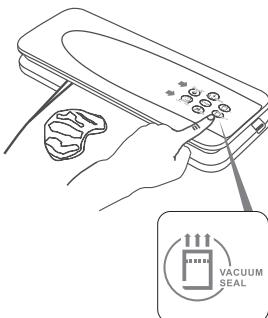


2. Drücken Sie die Taste „OPEN / CLOSE“, um das Gerät zu öffnen.



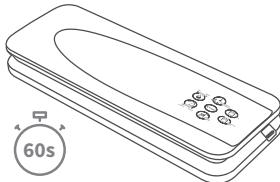
3. Legen Sie den Inhalt in einen Vakuumierbeutel oder eine vorverschweißte Folie von der Rolle. Schieben Sie den Beutel durch die Öffnung sorgfältig in das Gerät, ohne den Deckel dabei zu öffnen.

Die optimale Einfürtiefe liegt bei ca. 3 cm, sodass der Beutel vollständig in der Vakuumkammer liegt.



4. Wählen Sie den Feuchtigkeitsgrad und die Vakuumleistung entsprechend dem Inhalt. Drücken Sie die Taste „Vacuum Seal“, um die Vakuumversiegelung zu starten. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, erlöschen alle Anzeigen und das Gerät öffnet sich automatisch.

Ziehen Sie den Beutel nicht heraus, bevor sich das Gerät automatisch öffnet.



5. Warten Sie zwischen zwei Vakuumversiegelungsvorgängen mindestens eine Minute ab, um das Gerät abkühlen zu lassen. Wenn das Gerät derzeit zu heiß ist, um weiterarbeiten zu können, blinken die Anzeigen "Dry", "Moist", "Normal" und "Gentle". Bitte warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.

HINWEISE



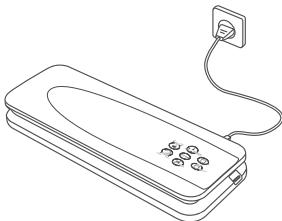
- Wählen Sie mit dem Wahlschalter für die Vakuumleistung zwischen „Normal“ und „Gentle“, bevor Sie mit dem Vakuumierungsvorgang beginnen.
- Wenn der Inhalt flüssigkeitshaltig ist, wählen Sie bitte zuerst den Feuchtigkeitsgrad. Das Gerät verlängert die Versiegelungsdauer, wenn Sie „Moist“ wählen. Dies soll eine ausreichende Wärme und Dauer der Versiegelung gewährleisten.

Auswahl Geeigneter Beutel

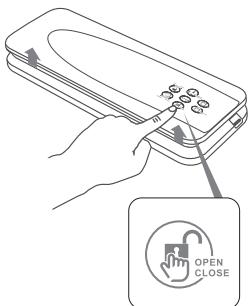
Bitte stellen Sie sicher, dass der von Ihnen verwendete Beutel / Folie mit der „Matrixduct Airflow“-Technologie ausgestattet ist. Wir empfehlen die Verwendung von Vorwerk original Vakuumierbeuteln oder -rollen.

Es gibt viele Beutel, die nicht zum Vakuumieren und Versiegeln geeignet sind, z.B. normale Plastikbeutel, Ziploc-Beutel, Stoffbeutel oder Papierbeutel. Sie können nicht richtig versiegelt werden.

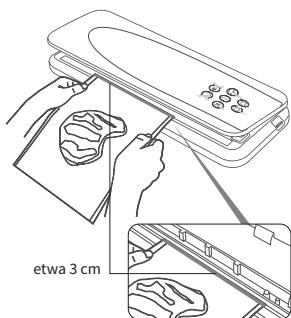
8 Versiegelungsvorgang



1. Schließen Sie den Netzstrom an.

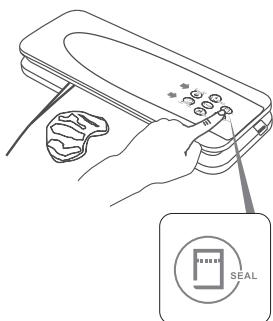


2. Drücken Sie die Taste „Öffnen / Schließen“, um das Gerät zu öffnen.

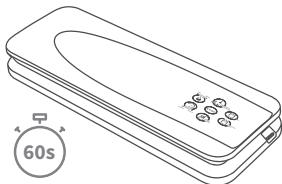


3. Legen Sie den Inhalt in einen Vakuumierbeutel oder eine vorverschweißte Folie von der Rolle. Schieben Sie den Beutel durch die Öffnung sorgfältig in das Gerät, ohne den Deckel dabei zu öffnen.

Die optimale Einfürtiefe liegt bei ca. 3 cm, sodass der Beutel vollständig mit dem Thermo-Versiegelungsband in Kontakt ist.



4. Drücken Sie „Seal“, um die Versiegelung zu starten, die Taste „Seal“ leuchtet, bis der Versiegelungsvorgang abgeschlossen ist, dann öffnet sich das Gerät automatisch.



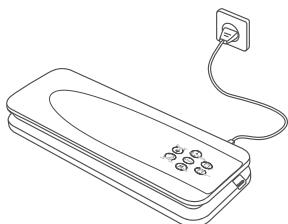
5. Warten Sie zwischen zwei Vakuumversiegelungsvorgängen mindestens eine Minute ab, um das Gerät abkühlen zu lassen. Wenn das Gerät derzeit zu heiß ist, um weiterarbeiten zu können, blinken die Anzeigen „Dry“, „Moist“, „Normal“ und „Gentle“. Bitte warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.

HINWEISE

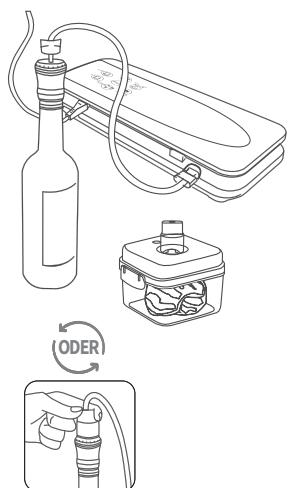


- Die Versiegelung ohne Vakuumierung eignet sich zum Verpacken verflüssigter Lebensmittel. Die Versiegelungsfunktion ist auch nützlich, um in den Vakuum-Versiegelungsprozess einzugreifen, um das Vakuumieren zu beenden und die Versiegelung manuell zu starten.

9 Externes Absaugen / Marinieren



1. Schließen Sie den Netzstrom an.



2. Verbinden Sie den externen Vakuumschlauch mit dem Gerät und schließen Sie dann eine ausgewählte Düse an.

Wenn Sie eine Weinflasche vakuumieren, stecken Sie bitte zuerst den einen dafür geeigneten Flaschenstopfen auf die Flasche und vakuumieren Sie dann mit der Stift- oder Flachdüse.

Bevor Sie irgendeine Art von Flasche oder Lebensmittelbehälter vakuumieren, vergewissern Sie sich, dass er frei von Rissen oder anderen Beschädigungen ist. Vakuumieren Sie keine beschädigten Flaschen oder Lebensmittelbehälter.

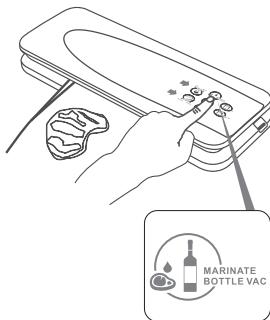
Wenn Sie eine Vorratsdose vakuumieren, wählen Sie die geeignete Düse entsprechend dem Vakuumstopfentyp auf der Vorratsdose.

(Flaschenstopfen und Vorratsbehälter sind nicht im Grundpaket dieses Produkts enthalten und müssen zusätzlich gekauft werden.)

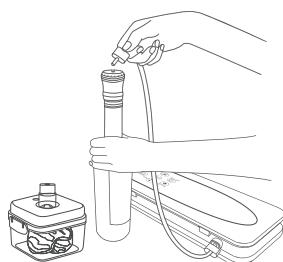
HINWEISE



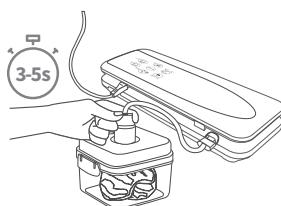
- Die Vorratsdose, die vakuumiert werden soll, muss luftdicht, und mit einem Luftventil ausgestattet sein.



3. Drücken Sie die Taste „Marinate / Bottle Vac“, um das externe Vakuumieren zu starten; das Gerät stoppt, sobald das Vakuumieren beendet ist. Achten Sie darauf, dass keine Luft entweicht, da das Gerät sonst nicht automatisch aufhört zu saugen.



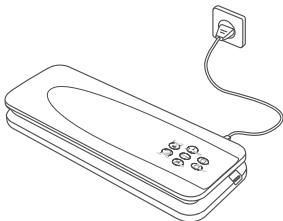
4. Ziehen Sie die Düse heraus, sobald das externe Absaugen beendet ist.



5. Wenn Sie Lebensmittel in einem externen, luftdichten Lebensmittelbehälter marinieren, drücken Sie die Taste „Marinate / Bottle Vac“ länger als 3 Sekunden. Das Gerät startet den Mariniermodus und wiederholt den Vakuumiervorgang für 20 Minuten.

10 Betrieb Des Beutel / Folienschneiders

1. Schließen Sie den Netzstrom an.

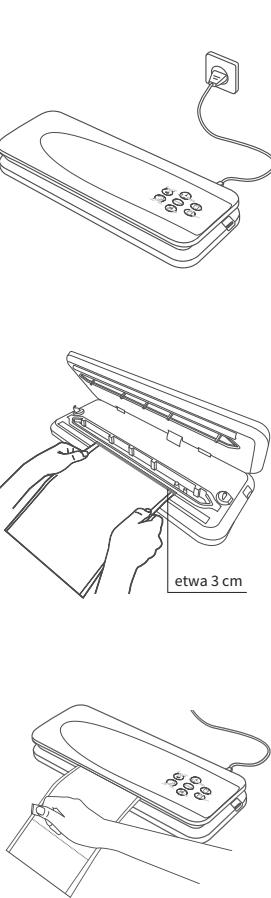


2. Führen Sie die Vakuumierbeutel oder offene Folie mindestens 3 cm in das Gerät ein, um beim Verschweißen einen vollständigen Kontakt mit dem Thermo-Versiegelungsband zu gewährleisten.

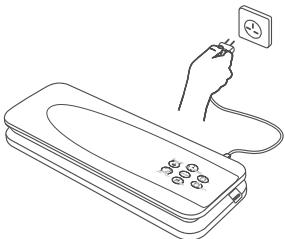


3. Benutzen Sie den Beutel / Folienschneider, um den Beutel auf die gewünschte Länge zu schneiden.

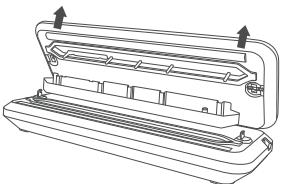
Die geeignete Beutelgröße für Thermomix sous-vide ist 200mm x 300mm.



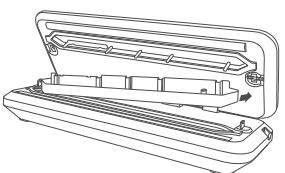
11 Schnell Reinigen



1. Ziehen Sie den Netzstecker aus dem Gerät.



2. Heben Sie die obere Abdeckung an.



3. Nehmen Sie den herausnehmbaren Tank heraus und reinigen Sie die Rückstände im Inneren.

12 Fehlerbehebung

Problem	Ursachen & Lösung
Keine Reaktion des Geräts bei Anschluss an das Stromnetz	Prüfen Sie, ob das Kabel beschädigt ist; prüfen Sie, ob das Kabel gut an das Stromnetz angeschlossen ist und ob der Vakuum-Versiegeler richtig funktioniert.
Vakuumversiegelung startet nicht beim Anschluss an das Stromnetz	Prüfen Sie, ob die obere Abdeckung richtig geschlossen ist; falls nicht, lassen Sie bitte zuerst den Vakuum-Versiegelungszyklus ohne Beutel laufen, um die obere Abdeckung einzuhaken und richtig zu verschließen; prüfen Sie, ob der Beutel mit 3 cm Abstand zur Öffnung richtig eingesetzt ist; wenn Sie mehrere Beutel versiegeln, lassen Sie bitte 1 Minute zwischen aufeinander folgenden Versiegelungsvorgängen verstreichen.
Luft geht nach dem Vakuumversiegeln zurück in den Beutel	Prüfen Sie, ob der Beutel Löcher oder Durchdringungen aufweist, wenn ja, ersetzen Sie ihn durch einen neuen Beutel; prüfen Sie, ob sich Falten im Versiegelungsbereich befinden. Wenn ja, können Sie den defekten Versiegelungsbereich abschneiden und den Beutel neu versiegeln. Übermäßige Lebensmittelrückstände (d.h. Saft, Fett, Pulver, Partikel) könnten die Versiegelung beeinträchtigen, schneiden Sie den verschmutzten Bereich des Beutels weg und reinigen Sie den Versiegelungsbereich für eine ordnungsgemäße Versiegelung. Wenn vakuumversiegelte Lebensmittel verderben, kann sich Gas bilden. Bitte entsorgen Sie das Lebensmittel und den Beutel.
Der Vakuum-Versiegeler lässt sich nicht richtig öffnen oder schließen	Dies ist normalerweise darauf zurückzuführen, dass einer der Haken nicht mit der oberen Abdeckung verbunden ist. Bitte führen Sie den Vakuum-Versiegelungszyklus zuerst ohne Beutel durch, um die obere Abdeckung richtig zu befestigen.

WARNUNG



Verwenden Sie Beutel, die mit rohen Lebensmitteln oder Öl in Berührung gekommen sind, nicht wieder, da sie Ihre frischen Lebensmittel kontaminieren könnten. Verwenden Sie Beutel, die bereits erhitzt wurden, nicht wieder.

13 Reinigung Und Instandhaltung

- Trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung und Wartung vom Stromnetz.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in eine Flüssigkeit oder ein Reinigungsmittel ein, lassen Sie keine Flüssigkeit in den Stromanschluss eindringen.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel, um das Gerät zu reinigen.
- Bitte verwenden Sie zum Reinigen des Geräts nur ein angefeuchtetes weiches Tuch.
- Spülen Sie den herausnehmbaren Tank bei Bedarf mit Küchenpülmittel ab und stellen Sie sicher, dass er vor dem Wiedereinsetzen vollständig trocken ist.
- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es benutzen.



Diese Kennzeichnung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Diese können das Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.

thermomix

VS100

VAKUUM-VERSIEGLER

Importeur: Telsac S.r.l.

Via Vittorio Emanuele II,46, 20094, Corsico, MI, Italy

Verteiler: Vorwerk International & Co. KmG.

Verenastrasse 39, P.O. Box 685, CH-8832, Wollerau, Switzerland

KUNDENDIENST: <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/>



thermomix®

VS100

SCELLEUSE SOUS VIDE



Manuel D'utilisateur

VORWERK

SOMMAIRE

1	Consignes De Sécurité	3
1.1	Instructions De Dangers Et De Sécurité	3
1.2	Classification Des Informations D'avertissement De Sécurité	5
2	Instructions Avant Utilisation	6
3	Généralité De VS100	7
4	Composants	8
4.1	Spécifications	9
4.2	Fonctionnalités	10
5	Usage Prévu	11
6	Conseils Avant Utilisation	12
7	Opération De Scellement Sous Vide	13
8	Opération De Scellement	15
9	Opération De Mise Sous Vide Externe / De Marinage	17
10	Opération De Sac / Coupe Film	19
11	Nettoyage Rapide	20
12	Dépannage Des Défauts	21
13	Nettoyage Et Maintenance	22

1 Consignes De Sécurité

La sécurité consiste à la caractéristique fondamentale de nos produits. Veuillez assurer votre connaissance sur les instructions de sécurité suivantes avant d'explorer ou d'utiliser le produit.

1.1 Instructions De Dangers Et De Sécurité

Risque de choc électrique en cas de pénétration de l'eau dans l'appareil !

Risque d'électrocution en cas de contact de l'appareil avec l'eau

- Veuillez débrancher l'appareil s'il n'est pas utilisé ou s'il est en cours de maintenance.
- N'immergez pas l'appareil ou une partie de celui-ci dans un liquide.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces humides.
- L'utilisation de l'appareil doit respecter l'usage prévu, il permet seulement l'usage domestique à l'intérieur.

Risque d'électrocution en cas de dommage du câble d'alimentation et/ou de l'appareil lui-même.

Risque d'électrocution dans le cas où le câble d'alimentation et/ou l'appareil sont endommagés

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un câble d'alimentation ou une prise défectueux(se).
- Si le câble est endommagé, veuillez contacter le centre Technique Vorwerk local ou consulter un technicien professionnel.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il fonctionne mal ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez consulter le centre Technique Vorwerk local si nécessaire.
- Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil.

Risque d'incendie !

L'appareil peut commencer à brûler s'il est placé sur une surface chaude, ce qui peut provoquer un risque de blessure et de dommages matériels.

- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.

Risque d'accidents et de blessures !

Un câble d'alimentation court est prévu pour éviter les risques d'accident causés par un câble long. L'appareil peut être accidentellement tiré par un câble de traction. La tombée ou le basculement éventuel de l'appareil pourrait causer des blessures ou une brûlure.

- N'utilisez pas de rallonge avec l'appareil.

Endommagement éventuel de l'appareil dû à une connexion incorrecte !

La sous-tension pourrait causer l'endommagement de l'appareil.

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil est correspondante à la tension du réseau local avant de brancher l'appareil.

Risque de choc électrique, de brûlure et de blessure, surtout pour les enfants !

Avec des comportements ludiques, les enfants sont inexpérimentés et inconscients des dangers. Par conséquent, faites attention aux informations suivantes relatives aux enfants.

- Surveillez attentivement les enfants au cours de l'utilisation de l'appareil.
- Il est interdit pour les enfants de jouer avec l'appareil, les accessoires ou l'emballage.
- Assurez la surveillance pendant la période des opérations.

Risque de blessures dû à l'utilisation incorrecte !

La bande d'étanchéité thermique est chaude lors du fonctionnement.

- Ne la touchez pas au cours des opérations.

Risque de blessures dû à l'utilisation incorrecte !

Si vous souhaitez faire cuire les aliments sous-vides cellés par le four à micro-onde, la vapeur qui se dégage peut entraîner une surpression à l'intérieur du sac.

- Percez ou ouvrez d'abord les sacs avant la cuisson.

Risque de blessures dû à l'utilisation incorrecte !

Les bouteilles et récipients alimentaires endommagés pourraient imploser et causer des blessures.

- Avant la mise sous vide d'une bouteille ou d'un récipient alimentaire, assurez-vous qu'il n'y a pas de fissures ou d'autres endommagements.

Risque de santé dû à la nourriture avariée !

La mise sous vide des aliments ne permet pas de les conserver comme la pasteurisation ou la congélation.

- Veillez à l'hygiène du lieu de travail pendant le processus de mise sous vide.
- Utilisez uniquement des sacs de vide agréés pour les aliments.

Risque de blessure !

Le sac / coupe-film est équipé d'un couteau tranchant. Cela pourrait causer des blessures.

- Faites attention au cours des opérations du sac / coupe-film.

Risque de suffocation !

Le sac / coupe-film et les buses sont de petites pièces ingérables. Ils peuvent être ingérés par des enfants et entraîner une suffocation.

- Mettez le sac / coupe-film, les buses, l'appareil, les sacs d'aluminium, les rouleaux de film et son emballage hors de portée des enfants.

Risque de dommages dus à l'utilisation incorrecte !

L'utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

- Patientez 60 secondes entre deux opérations de scellement consécutives.
- N'aspirez pas de liquides ou de poussières (par exemple, la farine).

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.

Si vous avez besoin de la version électronique de ce mode d'emploi, veuillez consulter : <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/> ou scanner le code QR pour contacter le centre de service client de Vorwerk dans votre pays.



1.2 Classification Des Informations D'avertissement De Sécurité

Les informations d'avertissement de sécurité dans ce manuel sont mises en évidence par des symboles de sécurité et des mots de signalisation. Le symbole et le mot de signalisation indiquent l'importance du danger potentiel.

Les informations d'avertissement de sécurité pour chaque opération sont présentées comme suit :

DANGER



Type et source du danger

Description sur le type et la source / des conséquences du danger

- Mesures de prévention

Signification Des Mots De Signalisation

AVERTISSEMENT	Risque de mort ou de blessure grave dans ce cas.
ATTENTION	Risque de blessures légères dans ce cas.
REMARQUE	Dommage matériel dans ce cas.

Signification Des Symboles De Sécurité



Information d'avertissement de sécurité indiquant l'importance du danger potentiel

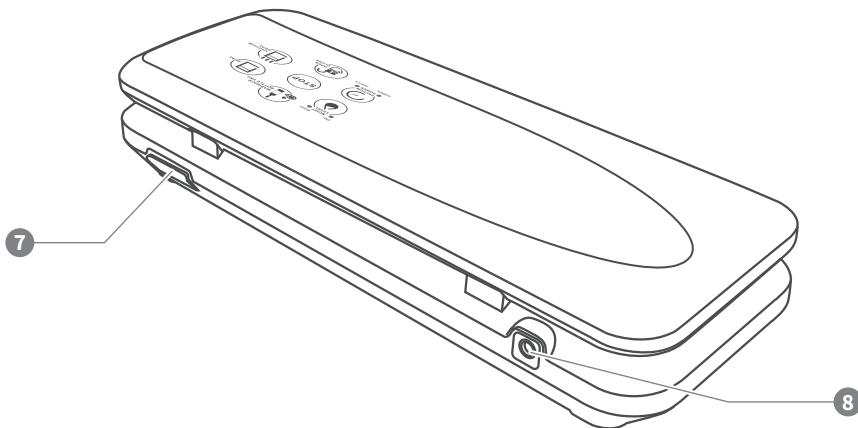
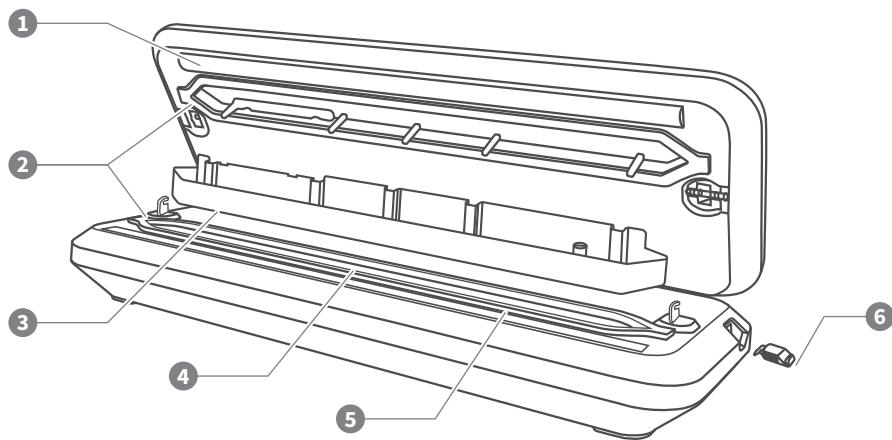


Référence aux dommages matériels relatifs aux biens ou équipements

2 Instructions Avant Utilisation

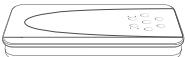
- Veuillez lire le manuel d'utilisation avant l'opération de l'appareil.
- Veuillez bien garder le manuel d'utilisation et le remettre à la personne que vous allez transférer l'appareil.

3 Généralité De VS100

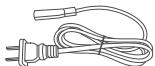


1	Bandes d'étanchéité	5	Bandé d'étanchéité thermique
2	Mousse d'étanchéité	6	Sac / Coupe Film
3	Réservoir démontable	7	Connecteur de câble
4	Chambre à vide	8	Entrée d'aspiration externe

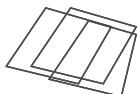
4 Composants



Scelleuse sous vide



Câble d'alimentation



5 sacs de scellement sous vide 200mm×300mm



1 tube de mise sous vide externe / de marinage



1 film de scellage sous vide 200mm×2000mm



1 buse plate

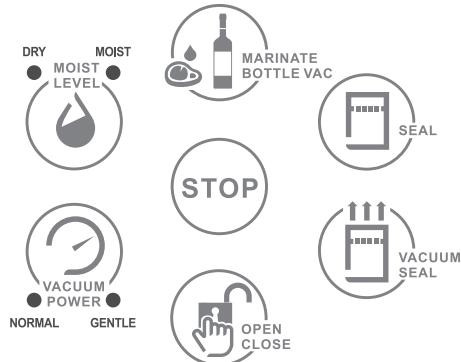


1 buse à épingle

4.1 Spécifications

Tension	220-240V ; 50-60Hz
Puissance	120 watts (maximale)
Pression de mise sous vide	> -60KPa
Dimensions	380mm (Longueur) - 150mm (Largeur) - 68mm (Hauteur)
Poids	1,75Kg (net) 2,35Kg (total)

4.2 Fonctionnalités



Ouverture / Fermeture de l'appareil

Appuyez pour ouvrir ou fermer le couvercle supérieur



Scellement sous vide

Le contenu sera scellé dans un sac sous vide



Scellement

Le contenu sera scellé sans mise sous vide



Mise sous vide externe

Les bouteilles de vin peuvent être mises sous vide à l'aide des accessoires pour faire mariner les aliments



Sélecteur de niveau d'humidité

Le mode par défaut est «Sec», il convient de sceller sous vide les contenus secs si le voyant est allumé. En mode «Humide», il convient de sceller sous vide les contenus humides.

Le contenu humide fait référence aux articles humides, par exemple le steak cru, le morceau de poisson. L'humidité est inévitable lorsque vous mettez ces articles sous vide.

Le sélecteur de niveau d'humidité peut assurer la concordance relative à la qualité de scellement. Si vous allez sceller sous vide des contenus à forte teneur en eau, veuillez surveiller attentivement le processus de scellement. Une fois que le niveau de liquide atteint la zone de scellement, appuyez immédiatement sur le bouton «Sceller» pour éviter une aspiration excessive du liquide.



Sélecteur de puissance du vide

Le réglage par défaut est «Normal», ce qui est appliqué aux articles généraux. Si vous allez sceller sous vide des articles fragiles, veuillez sélectionner le mode «Doux». Si l'article est extrêmement fragile, veuillez observer attentivement le processus de scellement. Une fois que l'air dans le sac est presque épuisé, appuyez immédiatement sur le bouton «Sceller» pour éviter l'endommagement au contenu causé par une pression négative excessive.

5 Usage Prévu

La scelleuse sous vide VS100 est un appareil de cuisine destiné à être utilisé à la maison ou aux environnements similaires.

Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales moins fortes ou moins expérimentées si elles sont sous surveillance ou connaissent des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques éventuels.

Il est interdit pour des enfants à jouer avec l'appareil.

L'appareil et son câble de raccordement doivent être hors de portée des enfants âgés moins de 8 ans.

Il est interdit pour des enfants à nettoyer et entretenir l'appareil sans surveillance, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et sous supervision.

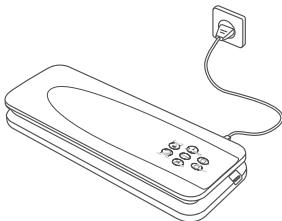
L'appareil est conforme aux réglementations de sécurité du pays dans lequel il a été vendu par une organisation agréée de Vorwerk. Si l'appareil est utilisé dans un pays autre que le pays de vente, Vorwerk n'assure pas de conformité aux normes de sécurité locales. Vorwerk n'assume ainsi aucune responsabilité pour les risques de sécurité éventuels de l'utilisateur.

6 Conseils Avant Utilisation

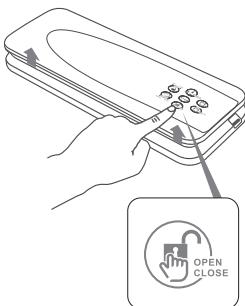
1. Ne remplissez pas trop le sac. Laissez toujours au moins 80mm entre le contenu et le haut du sac.
2. Nettoyez entièrement l'extrémité ouverte du sac, et assurez l'absence de graisse, de résidu, de ride.
3. Si vous mettez sous vide des articles épais, veuillez tendre doucement le sac à plat avant de le placer dans la chambre à vide, afin d'éviter les rides.
4. Assurez l'état sec du sac est sec. Une humidité excessive pourrait présenter un impact sur la qualité de scellement.
5. Pour garantir une fraîcheur maximale, il est recommandé de congeler ou de réfrigérer les denrées périssables après l'opération de scellement sous vide.
6. Si vous mettez sous vide des articles à bords tranchants (par exemple le crabe, le homard, l'argenterie, etc.), il faut protéger les sacs contre les perforations par un matériau de rembourrage, par exemple des papiers serviette.
7. Pour assurer la meilleure qualité, veuillez pré-congeler les fruits et les légumes avant de les sceller sous vide.
8. Après l'utilisation de l'appareil, appuyez sur le bouton Ouverture / Fermeture pour ouvrir l'appareil, puis débranchez-le et rangez-le correctement.

7 Opération De Scellement Sous Vide

1. Mettez l'appareil sous tension.

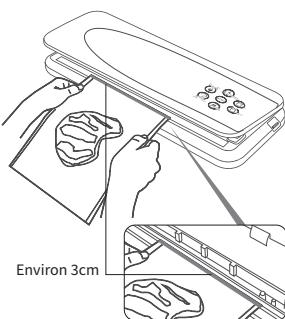


2. Appuyez sur le bouton «Ouverture/Fermeture» pour ouvrir l'appareil .



3. Placez le contenu dans un sac de scellement sous vide ou un film de scellement sous vide pré-scellé. Ensuite, introduisez l'ouverture dans l'appareil de manière appropriée.

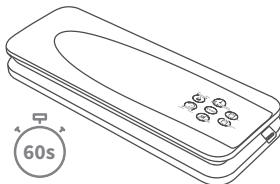
Si vous ouvrez le couvercle supérieur, vous pouvez observer que la meilleure longueur d'insertion est d'environ 3cm, de sorte que le sac se trouve entièrement à l'intérieur de la chambre à vide.



4. Sélectionnez le niveau d'humidité et la puissance du vide en fonction du type de contenu. Appuyez sur le bouton «Scellement sous vide» pour démarrer le scellement sous vide. Après l'opération, tous les voyants s'éteignent et l'appareil s'ouvre automatiquement.

Ne tirez pas sur le sac avant l'ouverture automatique de l'appareil.





5. Veuillez patienter une minute entre deux opérations de scellement sous vide. Si l'appareil est actuellement trop chaud pour continuer le fonctionnement, les voyants «Sec», «Humide», «Normal» et «Doux» clignoteront. Veuillez attendre que l'appareil refroidisse avant de poursuivre les opérations.

CONSEILS



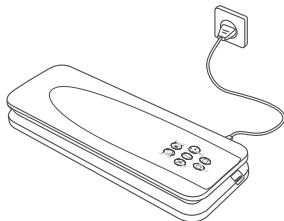
- Choisissez le mode «Normal» ou «Doux» par le sélecteur de puissance du vide avant l'opération de mise sous vide.
- Veuillez d'abord choisir le niveau d'humidité en cas de contenus à forte teneur en eau. L'appareil augmentera la durée de scellement si vous choisissez le mode «Humide». Cela permet un chauffage et une durée suffisants, qui assure la qualité de scellement.

Choix De Sacs Appropriés

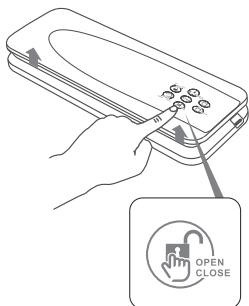
Veuillez-vous assurer que le sac / film à utiliser est doté de la technologie «Matrixduct Airflow». Nous recommandons d'utiliser les sacs / rouleaux de scellement sous vide d'origine Vorwerk.

Il y a de nombreux sacs inappropriés à la mise sous vide et au scellement, par exemple les sacs en plastique et les sacs de scellement ordinaires, les sacs en tissu ou les sacs en papier. Ils ne peuvent pas être scellés correctement.

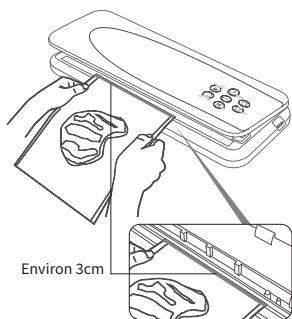
8 Opération De Scellement



1. Mettez l'appareil sous tension.

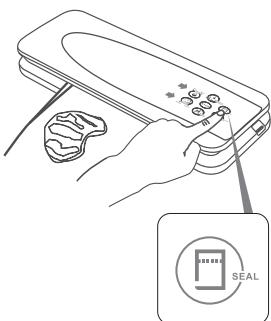


2. Appuyez sur le bouton «Ouverture/Fermeture» pour ouvrir l'appareil.

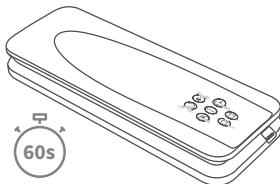


3. Placez le contenu dans un sac de scellement sous vide ou un film de scellement sous vide pré-scellé. Ensuite, introduisez l'ouverture dans l'appareil de manière appropriée.

Note : Si vous ouvrez le couvercle supérieur, vous pouvez observer que la meilleure longueur d'insertion est d'environ 3cm, de sorte que le sac est entièrement en contact avec la bande d'étanchéité thermique. Le couvercle ne sera pas ouvert par insertion ou d'autres façons similaires. Veuillez fermer soigneusement le couvercle avant d'insérer un sac ou un film pour la mise sous vide ou le scellement.



4. Appuyez sur le bouton «Sceller» pour commencer le scellement, le bouton «Sceller» est allumé jusqu'à l'achèvement de l'opération de scellement, puis l'appareil s'ouvre automatiquement.



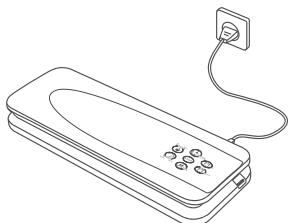
5. Veuillez patienter une minute entre deux opérations de scellement. Si l'appareil est actuellement trop chaud pour continuer le fonctionnement, les voyants «Sec», «Humide», «Normal» et «Doux» clignoteront. Veuillez attendre que l'appareil refroidisse avant de poursuivre les opérations.

CONSEILS

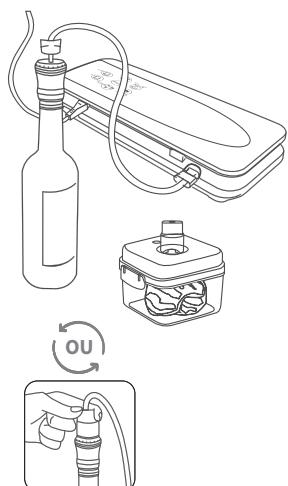


- Le scellement sans mise sous vide est appliqué pour emballer des articles liquidés. La fonction de scellage est également utile lorsque vous intervenez dans l'opération de mise sous vide pour arrêter la mise sous vide et commencer à sceller manuellement.

9 Opération De Mise Sous Vide Externe / De Marinage



1. Mettez l'appareil sous tension



2. Connectez le tube de mise sous vide externe à l'appareil, puis branchez la buse sélectionnée.

Pour la mise sous vide d'une bouteille de vin, veuillez d'abord boucher le bouchon de la bouteille, puis réaliser la mise sous vide avec la buse à épingle ou la buse plate.

Vérifiez la fissure ou l'endommagement avant la mise sous vide d'une bouteille ou d'un récipient alimentaire. Ne mettez pas les bouteilles ou récipients alimentaires endommagés sous vide.

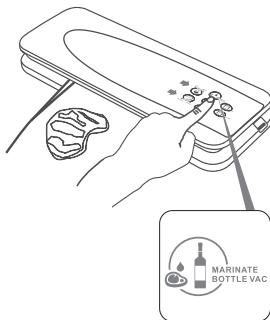
Pour la mise sous vide d'une boîte repas, choisissez la buse appropriée en fonction du type de bouchon de vacuum sur la boîte repas.

(Le bouchon et le récipient de scellement ne sont pas inclus dans l'ensemble de base, et ils sont à acheter par l'utilisateur.)

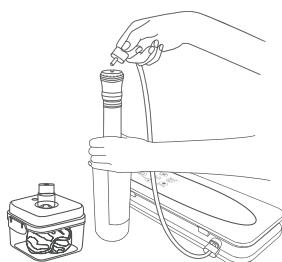
CONSEILS



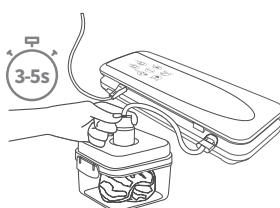
- La boîte repas à mettre sous vide doit être étanche à l'air et équipée d'une valve à air.



3. Appuyez sur le bouton «Marinage / Sceller sous vide» pour démarrer l'opération de scellement sous vide externe, l'appareil s'arrêtera après l'opération. Assurez-vous de vérifier la fuite d'air, sinon l'appareil ne s'arrêtera pas automatiquement.

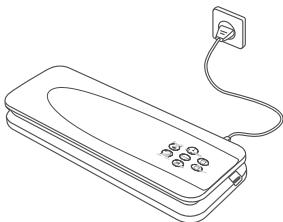


4. Retirez la buse après l'opération de scellement sous vide externe.

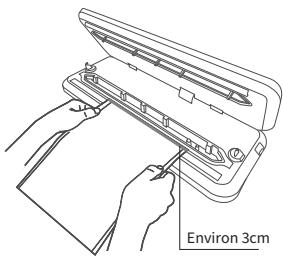


5. Si vous allez marinier les aliments dans un récipient alimentaire externe étanche, appuyez sur le bouton «Marinage/Sceller sous vide» pour plus de 3 secondes, l'appareil sera en mode «Marinage» pour répéter les opérations de mise sous vide et d'échappement pendant 20 minutes.

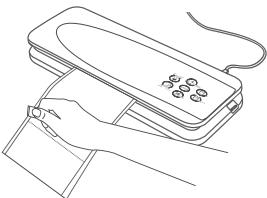
10 Opération De Sac / Coupe Film



1. Mettez l'appareil sous tension.

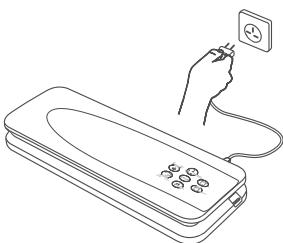


2. Insérez le film de scellement sous vide dans l'appareil jusqu'à une longueur d'au moins 3cm, afin d'assurer un contact total avec la bande d'étanchéité thermique.

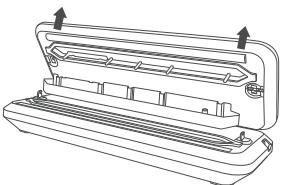


3. Coupez le film à la longueur exigée avec la coupe film.
Les dimensions de sac la plus appropriée pour le Thermomix sous-vide est de 200mm x 300mm.

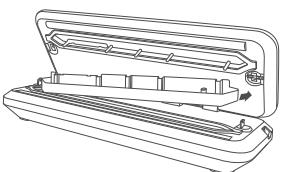
11 Nettoyage Rapide



1. Mettez l'appareil hors tension.



2. Soulevez le couvercle supérieur.



3. Sortez le réservoir démontable et nettoyez les résidus à l'intérieur.

12 Dépannage Des Défaux

Problème	Causes et Solutions
Sans réponse de l'appareil après la mise sous tension	Vérifiez si le câble est endommagé ; vérifiez si le câble est bien branché sur l'alimentation et la scelleuse sous vide.
Le scellement sous vide ne démarre pas lorsque l'appareil est mis sous tension	Vérifiez si le couvercle supérieur est correctement fermé, en cas d'ouverture, veuillez d'abord effectuer le scellement sous vide sans sac pour fermer correctement le couvercle supérieur ; vérifiez si le sac est correctement inséré à une longueur de 3cm ; si vous allez sceller plusieurs sacs, veuillez patienter 1 minute entre des opérations consécutives.
L'air retourne dans le sac après le scellement sous vide	Vérifiez s'il y a des trous ou des pénétrations sur le sac, il faut remplacer le sac s'il y en a ; vérifiez s'il y a des plis sur la partie de scellement, il faut l'ouvrir et refermer le sac s'il y en a. Des résidus alimentaires excessifs (eau, graisse, poudre, particules) pourraient présenter un impact sur l'étanchéité, il faut ouvrir la partie de scellement et l'essuyer pour sceller le sac de manière appropriée. Si des aliments emballés se détériorent, il y aura du gaz à l'intérieur du sac. Veuillez jeter les aliments gâtés et le sac.
Le défaut d'ouverture ou de fermeture de la scelleuse sous vide.	Cela est généralement dû au fait qu'un des crochets n'est pas relié au couvercle supérieur. Veuillez d'abord effectuer le scellement sous vide sans sac, pour que le crochet puisse accrocher correctement au couvercle supérieur.

AVERTISSEMENT



Ne réutilisez pas les sacs qui ont été en contact avec des aliments crus ou de l'huile, car ils pourraient contaminer des aliments frais. Ne réutilisez pas les sacs qui ont été cuits au Thermomix ou aux micro-ondes.

13 Nettoyage Et Maintenance

- Débranchez l'appareil avant tout nettoyage et entretien.
- N'immergez pas l'appareil dans un liquide ou un détergent. Ne laissez aucun liquide s'infiltrer dans le connecteur d'alimentation.
- N'utilisez pas de détergent corrosif lors du nettoyage de l'appareil.
- Veuillez nettoyer l'appareil avec un chiffon doux humide.
- Rincez le réservoir démontable avec du détergent de cuisine si nécessaire, assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le remettre en place.
- Assurez-vous que l'ensemble de l'appareil est complètement sec avant l'utilisation.



Cette marque indique que ce produit ne doit pas être traité avec d'autres ordures ménagères. Tout en évitant tout dommage éventuel à l'environnement ou à la santé humaine dû à un traitement incontrôlé des déchets, recyclez-les de manière éco-responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour récupérer votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de récupération ou contacter le détaillant auprès duquel le produit a été acheté. Celui-ci peut accepter ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.

thermomix

VS100

SCELLEUSE SOUS VIDE

Importateur : Telsac S.r.l.

Via Vittorio Emanuele II, 46, 20094, Corsico, MI, Italie

Distributeur : Vorwerk International & Co. KmG.

Verenastrasse 39, B.P. 685, CH-8832, Wollerau, Suisse

SERVICE CLIENT: <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/>



thermomix®

VS100

ENVASADORA AL VACÍO



Manual de Usuario

ÍNDICE

1	Precauciones de Seguridad	3
1.1	Instrucciones de Peligro Y Seguridad	3
1.2	Clasificación de Los Mensajes de Advertencias de Seguridad	5
2	Instrucciones Antes de Uso	6
3	Descripción General de VS100	7
4	Componentes	8
4.1	Especificaciones	9
4.2	Funciones	10
5	Uso Previsto	11
6	Consejos Antes Del Uso	12
7	Operación de Sellado Al Vacío	13
8	Operación de Sellado	15
9	Operación de Vacío Externo / Marinados	17
10	Operación de Corte de Bolsa / Film	19
11	Limpieza Rápida	20
12	Solución de Problemas	21
13	Limpieza Y Mantenimiento	22

1 Precauciones de Seguridad

La seguridad es fundamental en nuestros productos. Por favor asegúrese de haber comprendido las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a utilizar el producto.

1.1 Instrucciones de Peligro Y Seguridad

¡Peligro de descarga eléctrica por entrada de agua en el dispositivo!

En caso de entrada de agua en elementos electrónicos, es posible sufrir descarga eléctrica.

- Desconecte el enchufe del dispositivo cuando no esté en funcionamiento o esté en el mantenimiento.
- No sumerja el dispositivo ni ninguna de sus partes en el líquido.
- No utilice el dispositivo en superficies húmedas.
- Solo se puede utilizarlo para propósito destinado, y solo se puede utilizar en interiores.

¡Peligro de descarga eléctrica por daño del dispositivo o el cable de alimentación!

Si el dispositivo o el cable de alimentación está dañado, es posible sufrir descarga eléctrica.

- No utilice el dispositivo si el cable de alimentación o el enchufe está dañado.
- Si el cable de alimentación está dañado, por favor comuníquese con el centro de servicio local de Vorwerk o consulte a un técnico profesional.
- No lo use si el dispositivo funciona anormalmente o está dañado de alguna manera. Si es necesario, por favor consulte al centro de servicio local de Vorwerk.
- No tire del cable de alimentación para desconectar el enchufe.

¡Peligro de incendios!

Si se coloca el dispositivo sobre una superficie caliente, es posible quemarse, causando los riesgos de lesiones y pérdidas de bienes.

- No utilice el dispositivo en superficies calientes.
- No utilice el dispositivo cerca de fuentes de calor.

¡Riesgo de tropiezos y lesiones!

Prepare un cable de alimentación corto para minimizar el riesgo de enredos o tropiezos por el cable largo. El dispositivo puede ser tirado accidentalmente por un cable de arrastre. El dispositivo puede caerse o volcarse, causando lesiones o quemaduras.

- No utilice un cable de extensión para el dispositivo.

¡Daños al dispositivo debido a una conexión de alimentación incorrecta!

Una alimentación inadecuada puede dañar el dispositivo.

- Antes de conectar el dispositivo, compruebe si el voltaje indicado en el dispositivo corresponde al voltaje de red local.

¡Riesgos de descarga eléctrica, quemaduras y lesiones para los niños!

A los niños les gusta jugar, que no tienen experiencia y no conocen los peligros. Por eso, preste atención a las siguientes precauciones para los niños.

- Supervise atentamente a los niños cuando utilicen el dispositivo.
- No permiten que los niños utilicen el dispositivo, el accesorio o su embalaje como juguete.
- Nunca deje el dispositivo desatendido durante la operación.

¡Riesgo de lesiones causadas por uso inadecuado!

El termosellado está muy caliente durante el funcionamiento.

- No lo toque durante la operación.

¡Riesgo de lesiones causadas por uso inadecuado!

Si desea cocinar alimentos sellados en un horno microondas, y el vapor generado puede provocar una sobrepresión en la bolsa.

- Por favor pinche o corte la bolsa antes de la cocina.

¡Riesgo de lesiones causadas por uso inadecuado!

Las botellas o los recipientes de comida dañados se romperán, causándole lesiones.

- Antes de vaciar cualquier botella o recipiente de comida, asegúrese de que ellas no hayan grietas u otros daños.

¡Riesgo para la salud por alimentos en mal estado!

Los principios de conservación en vacío de alimentos no son iguales a la pasteurización o la ultracongelación.

- Garantice un lugar de trabajo higiénico durante el proceso de vacío.
- Utilice solo las bolsas de vacío aprobadas para alimentos.

¡Riesgo de laceraciones!

El cortador de bolsa / película tiene un borde afinado, y es posible perjudicarle.

- Tenga cuidado al utilizarlo.

¡Riesgo de asfixia!

El cortador de bolsa / película y la boquilla son unas piezas pequeñas. Si se tragan por niños, se causará asfixia.

- Mantenga el cortador de bolsa / película, la boquilla, el aparato, el forro de aluminio, los rollos de película y sus materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

¡Riesgo de daños causadas por uso inadecuado!

El uso inadecuado puede dañar el dispositivo.

- Espere 60 segundos entre las operaciones de sellado continuas.
- No aspire líquido o polvo (harina).

El presente aparato puede utilizarse por niños de 8 años o mayor, y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisado o instruido sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.

No se permite que los niños jueguen con el presente aparato.

No se permite que los niños realicen la limpieza y el mantenimiento sin supervisión.

Si el cable de alimentación es dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar peligros.

Para solicitar la versión digital de este manual de usuario, visite: <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/>, o escanear el código QR a ponerse en contacto con el centro de atención al cliente de Vorwerk en su país.



1.2 Clasificación de Los Mensajes de Advertencias de Seguridad

Los mensajes de advertencia de seguridad de este manual están resaltados por símbolos de seguridad y palabras clave. Los símbolos y palabras clave indican la gravedad del potencial peligro.

Clasificación de los mensajes de advertencias de seguridad:

PELIGRO



Tipo y fuente de peligros

Descripción de tipo y fuente de peligros / consecuencias

- Medidas para prevenir peligros

Significado de palabras clave

PELIGRO	Si no se evita el peligro, tiene un riesgo de lesión grave o incluso muerte.
PRECAUCIÓN	Si no se evita el peligro, tiene un riesgo de lesión leve.
ATENCIÓN	Si no se evita el peligro, se producirán daños en el material.

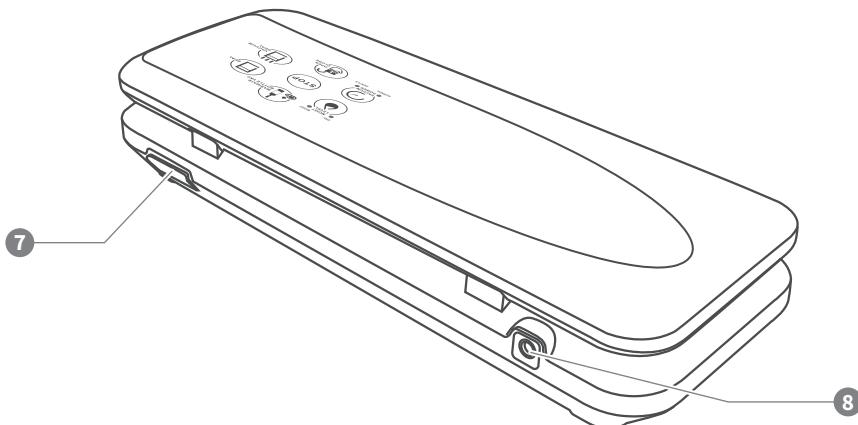
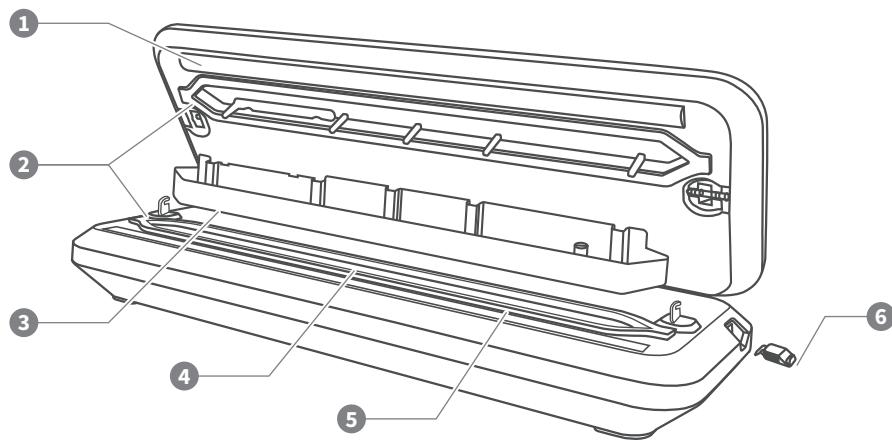
Significado de los símbolos de seguridad

A triangular warning symbol with an exclamation mark inside, used to denote the highest level of danger.	Las advertencias de seguridad indican la gravedad de potenciales peligros.
A circular warning symbol with an exclamation mark inside, used to denote a potential hazard.	Consulte daños en los materiales.

2 Instrucciones Antes de Uso

- Lea el manual de usuario antes de comenzar a utilizar el producto.
- Conserve el manual de usuario y asegúrese de entregarlo si deja el producto a otras personas.

3 Descripción General de VS100

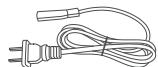


1	Tira de sellado	5	Termosellado
2	Espuma de sellado	6	Cortador de Bolsa / Film
3	Tanque extraíble	7	Conector del cable
4	Cámara de vacío	8	Entrada de succión exterior

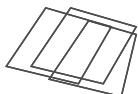
4 Componentes



Envasadora al vacío



Cable de alimentación



5 Bolsas para sellar al vacío 200 mm × 300 mm



1 Tubo de succión de vacío externo / para marinados



1 Rollo de film para sellado al vacío 200 mm × 2000 mm



1 Boquilla plana

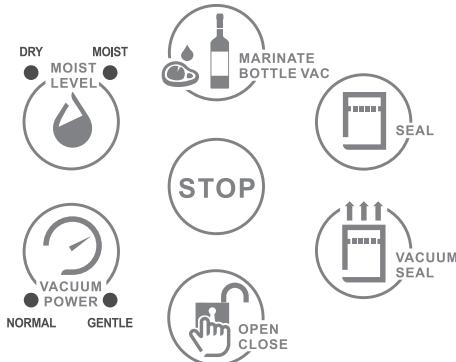


1 Boquilla puntiaguda

4.1 Especificaciones

Voltaje	220-240V ; 50-60Hz
Potencia	120 vatios (máximo)
Presión de vacío	> -60KPa
Medidas	380 mm (largo) -150 mm (ancho) -68 mm (alto)
Peso	1,75 kg (peso neto) 2,35 kg (peso total)

4.2 Funciones



Abrir / Cerrar el dispositivo

Presionar la tapa superior para abrir o cerrar



Función de sellado al vacío

El contenido se sellará dentro de la bolsa de vacío



Función de sellado

El contenido se sellará sin hacer el vacío



Vacio Externo

Para hacer el vacío de botellas o marinar alimentos con la ayuda de los accesorios



Selector del nivel de humedad

El modo predeterminado es "Seco", cuando la luz indicadora está encendida, es apto para sellar al vacío los alimentos secos. Si selecciona Modo "Húmedo", es apto para sellar al vacío los alimentos húmedos, como filetes crudos y lomos de pescado. Al extraer el aire de estos alimentos, la humedad es inevitable. El selector del nivel de humedad, asegurará un efecto de sellado constante. Si necesita sellar al vacío los alimentos jugosos, por favor observe cuidadosamente el proceso y una vez que el nivel del líquido llegue al área de sellado, presione el botón "Sell" inmediatamente para evitar la succión excesiva del líquido.



Selector de la potencia de vacío

La configuración predeterminada es "Normal", adecuada para alimentos generales. Si necesita sellar al vacío alimentos frágiles, por favor seleccione el Modo "Suave". En caso de que el alimento sea muy frágil, por favor observe detenidamente el proceso. Cuando el aire de la bolsa esté casi agotado, presione el botón "Sell" inmediatamente para evitar dañar el alimento debido a una presión excesiva.

5 Uso Previsto

La envasadora al vacío VS100 es un electrodoméstico de cocina adecuado para su uso en el hogar o entornos similares.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, cuando hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los riesgos derivados.

Este producto no es un juguete y por tanto debe mantenerse alejado de los niños.

Tanto el aparato como los cables de conexión, deben permanecer alejados de los niños menores de 8 años.

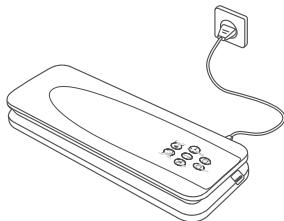
No se permite que los niños realicen la limpieza y el mantenimiento sin supervisión. Para los niños mayores de 8 años, solo podrán realizar la tarea bajo supervisión de un adulto.

El presente electrodoméstico cumple con las leyes y reglamentos de seguridad del país donde se vende por una organización autorizada por Vorwerk. Si se usa el aparato en otros países distintos al país de venta, no se puede garantizar el cumplimiento de las normas locales de seguridad. En consecuencia, no aceptan ningún riesgo de seguridad producido al usuario.

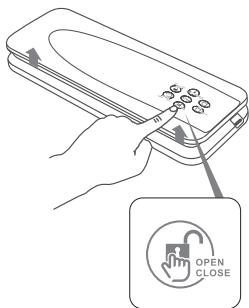
6 Consejos Antes Del Uso

1. No llene la bolsa demasiado. Deje una distancia al menos 80 mm entre el objeto y la superior de la bolsa.
2. Limpie a fondo el extremo abierto de la bolsa para asegurarse de que no haya grasa, residuos ni arrugas.
3. Al sellar al vacío objetos gruesos, por favor estire la bolsa suavemente antes de colocarla en la envasadora para evitar arrugas.
4. Asegúrese de que la bolsa esté seca. El exceso de humedad afectará al sellado.
5. Para una máxima frescura, se recomienda congelar o refrigerar los alimentos perecederos después del proceso de sellado al vacío.
6. Cuando selle al vacío alimentos con bordes afilados (por ejemplo, cangrejos, langostas, etc.), proteja las bolsas de los pinchazos envolviéndolas con materiales como papel tissue.
7. Congele las frutas y verduras antes de sellarlas al vacío para obtener los mejores resultados.
8. Cuando termine de utilizar el aparato, presione el botón ON/OFF (Abrir/ Cerrar) para abrirlo, desenchúfelo y luego guárdelo correctamente.

7 Operación de Sellado Al Vacío



1. Conecte a la corriente.

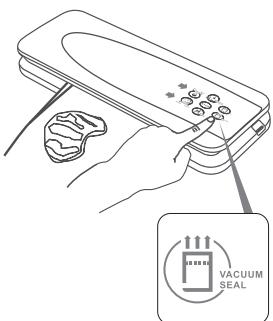


2. Presione el botón ON / OFF (Abrir / Cerrar) para abrir ta tapa.



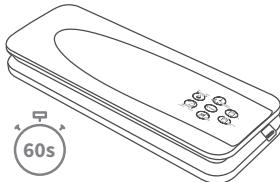
3. Coloque los ingredientes en una bolsa de sellado al vacío o en un film para el vacío pre sellado. A continuación, encaje la abertura en el dispositivo de forma adecuada.

Si abre la tapa superior, puede ver que la mejor longitud de inserción es de unos 3 cm, por lo que la bolsa estará completamente dentro de la cámara de vacío.



4. Seleccione el nivel de humedad y la potencia de sellado según el contenido. Presione el botón "Sellado al vacío" para iniciar el sellado al vacío. Cuando el proceso haya terminado, todos los indicadores se apagarán y el dispositivo se abrirá automáticamente.

No tire de la bolsa antes de que el dispositivo se abra automáticamente.



5. Espere 1 minuto entre dos operaciones de sellado al vacío. Si el dispositivo está demasiado caliente y no puede seguir funcionando, las luces indicadoras de "seco", "húmedo", "normal" y "suave" parpadearán. Espere a que el dispositivo se enfríe antes de continuar.

CONSEJOS



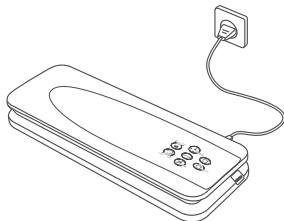
- Antes de comenzar con el vacío, seleccione de potencia de vacío para elegir entre "Normal" y "Suave" antes de empezar el proceso.
- Cuando el contenido sea jugoso, por favor, elija primero el nivel de humedad. El dispositivo aumentará la duración del sellado si elige "Húmedo". Esto es para asegurar el calor y la duración adecuada del sellado.

Elija La Bolsa Adecuada

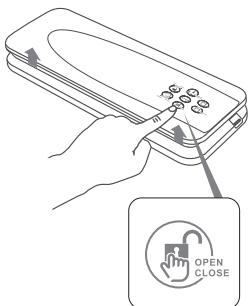
Asegúrese de que la bolsa / película que utiliza esté reforzada con tecnología "Matrixduct Airflow". Recomendamos utilizar bolsas / rollos de sellado al vacío estandarizados de Vorwerk.

Hay muchas bolsas que no son adecuadas para el vacío y el sellado, como, bolsas de plástico normales, bolsas de sello, bolsas de tela o bolsas de papel, y no se pueden sellar perfectamente.

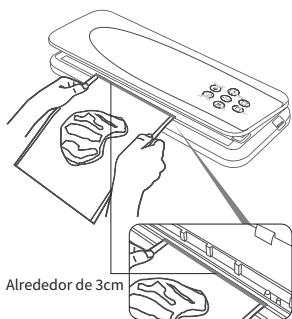
8 Operación de Sellado



1. Conecte a la corriente.

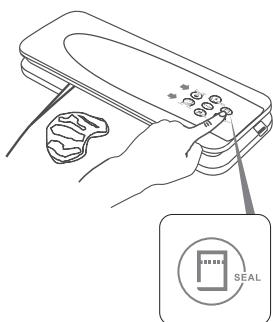


2. Presione el botón ON / OFF (Abrir / Cerrar) para abrir ta tapa.

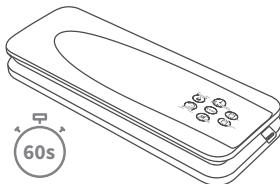


3. Coloque los ingredientes en una bolsa de sellado al vacío o en un film para el vacío pre sellado. A continuación, encaje la abertura en el dispositivo de forma adecuada.

Nota: Si abre la tapa superior, puede ver que la mejor longitud de inserción es de unos 3cm, de modo que la bolsa esté completamente en contacto con la tira de termosellado. Si está atascada o similar, la tapa no se abrirá. Antes de insertar la bolsa o film para vaciar o sellar, cierre la tapa con cuidado.



4. Presione el botón "Sell" para comenzar a sellar, la luz indicadora de "Sell" se iluminará hasta que se complete el proceso de sellado, y después el dispositivo se abrirá automáticamente.



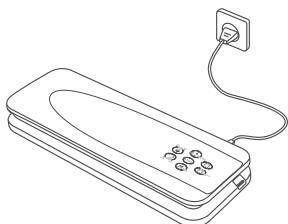
5. Espere 1 minuto entre dos operaciones de sellado al vacío. Si el dispositivo está demasiado caliente y no puede seguir funcionando, las luces indicadoras de "Seco", "Húmedo", "Normal" y "Suave" parpadearán. Espere a que el dispositivo se enfrie antes de continuar.

CONSEJOS

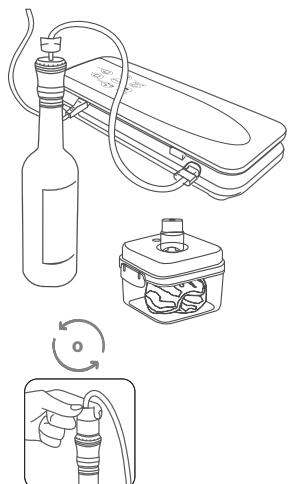


- El sellado sin vacío es adecuado para envasar alimentos licuados. Esta función también es útil si interviene en el proceso del sellado, para detener el vaciado y comenzar el sellado manual.

9 Operación de Vacío Externo/ Marinados



1. Conecte a la corriente.



2. Conecte el tubo de succión de vacío externo al dispositivo y después en la boquilla seleccionada.

Al hacer el vacío de una botella, por favor inserte el corcho en la boca de la botella y luego use la boquilla plana o la puntiaguda para hacer el vacío.

Antes de hacer el vacío de cualquier botella o recipiente para alimentos, asegúrese de que en la botella o el recipiente no haya grietas o daños. No haga el vacío en las botellas o recipientes de comida dañados.

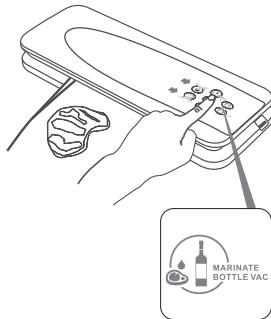
Si necesita aspirar un recipiente de comida, elija la boquilla adecuada según el tipo de tapón del recipiente.

(El conjunto básico de este producto no incluye tapas ni latas selladas, que deben comprarse por el usuario.)

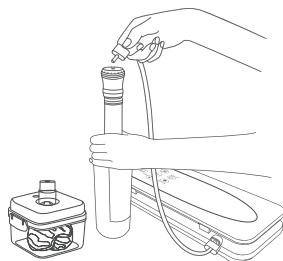
CONSEJOS



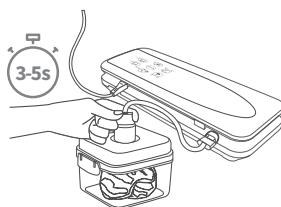
- Los recipientes de comida deben ser herméticos y deben tener una válvula de aire.



3. Presione el botón "Marinar/ Vaciar botella" para iniciar el vacío, y el equipo se detendrá cuando se complete el vacío. Asegúrese de comprobar si hay alguna fuga de aire, de lo contrario el dispositivo no dejará de aspirar automáticamente.



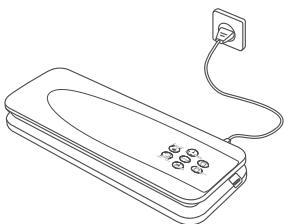
4. Una vez finalizada el proceso de vaciado, por favor extraiga la boquilla.



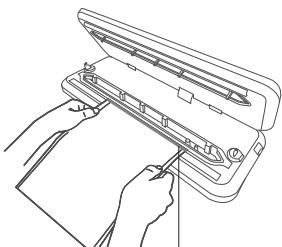
5. Si desea marinar alimentos en un recipiente hermético, presione y mantenga el botón "Marinar/ Vaciar botella" durante más de 3 segundos y el dispositivo activará el modo. Se repetirá el ciclo de vacío y desinflado durante 20 minutos.

10 Operación de Corte de Bolsa / Film

1. Conecte la alimentación.



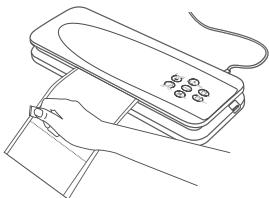
2. Inserte al menos 3 cm del film para sellar al vacío en el dispositivo, para asegurar un contacto total con la tira de sellado térmico.



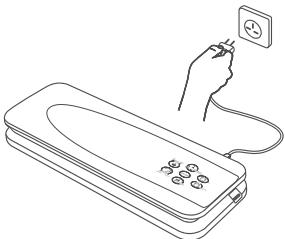
Alrededor de 3cm

3. Utilice el cortador del film para cortar la longitud necesaria.

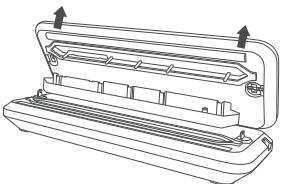
El tamaño de bolsa más adecuado para la cocina Thermomix sous-vide es de 200mm x 300mm. Pero es posible que necesite otros tamaños adecuados a la medida de los alimentos.



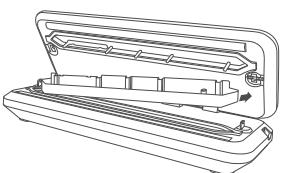
11 Limpieza Rápida



1. Desconecte el enchufe del aparato.



2. Levante la tapa superior.



3. Retire el tanque extraíble y elimine los residuos del interior.

12 Solución de Problemas

Problemas	Causas y soluciones
El dispositivo no responde cuando se conecta a la red eléctrica	Compruebe si el cable de alimentación está dañado y si el cable está correctamente conectado a la corriente y a la envasadora.
No se puede activar la función del sellado al vacío después de encender el aparato.	Compruebe si la tapa superior está cerrada, de no ser así, deje funcionando el ciclo de sellado al vacío sin bolsas primero para enganchar la cubierta superior y cerrar correctamente; compruebe si la bolsa se inserta correctamente con 3 cm de la apertura; si va a sellar varias bolsas, por favor, deje 1 min. entre procesos de sellado consecutivos.
Hay aire en la bolsa después del sellado al vacío.	Compruebe si la bolsa tiene perforaciones o agujeros, si es así, cambiela por una nueva bolsa; compruebe si hay algún pliegue en el área de sellado. Si es así, puede recortar el área de sellado defectuosa y volver a sellar la bolsa. Los residuos excesivos de alimentos (jugo, grasa, partículas) podrían comprometer el sellado, cortar la parte que ha fallado y limpiar el área de sellado para volver a sellarla correctamente. Si los alimentos envasados se deterioran, podrá generar gas desde el interior. Por favor deseche los alimentos en mal estado y las bolsas.
La envasadora al vacío no se puede encender o apagar correctamente.	Esto generalmente se debe a que haya un gancho no conectado a la tapa superior. Por favor, ejecute el ciclo de sellado al vacío sin bolsas primero para enganchar la tapa superior correctamente.

ADVERTENCIA



No reutilice las bolsas que hayan estado en contacto con alimentos crudos o aceite, ya que pueden contaminar los alimentos frescos. No reutilice las bolsas que hayan sido utilizadas para cocinar en Thermomix o en microondas.

13 Limpieza Y Mantenimiento

- Desconecte el enchufe de alimentación antes de cada limpieza y mantenimiento.
- No sumerja el aparato en ningún líquido o detergente. No permita que el líquido entre en el conector de alimentación.
- No utilice productos de limpieza corrosivos para limpiar el aparato.
- Utilice únicamente un paño suave humedecido para limpiar el aparato.
- Enjuague el depósito extraíble con detergente de cocina si es necesario, asegúrese de que esté completamente seco antes de volver a ponerlo.
- Asegúrese de que todo el aparato esté completamente seco antes de comenzar a usarlo.



La presente marca indica que el producto no debe disponerse con otros desechos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la disposición incontrolada de desechos, recicle el producto de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para reciclar su dispositivo usado, utilice los sistemas de reciclaje o comuníquese con el minorista donde compró el producto. Pueden llevar el producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.

thermomix

VS100

ENVASADORA AL VACÍO

Importador: Telsac S.r.l.

Via Vittorio Emanuele II,46, 20094, Corsico, MI, Italia

Distribuidor: Vorwerk International & Co. KmG.

Verenastrasse 39, Apartado de correos 685, CH-8832, Wollerau, Suiza

SERVICIO AL CLIENTE: <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/>



thermomix®

VS100

ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA



Instrukcja Obsługi

SPIS TREŚCI

1	Informacje Na Temat Bezpieczeństwa	3
1.1	Zagrożenia I Instrukcje Bezpieczeństwa Konserwacji	3
1.2	Struktura Ostrzeżeń	5
2	Przed Uruchomieniem	6
3	VS100 – Informacje Ogólne	7
4	Elementy Urządzenia	8
4.1	Specyfikacja	9
4.2	Funkcje	10
5	Zastosowanie Zgodne Z Przeznaczeniem	11
6	Wskazówki Przed Rozpoczęciem Pracy	12
7	Pakowanie Próżniowe	13
8	Zgrzewanie	15
9	Odsysanie Powietrza Z Zewnętrznego Naczynia / Marynowanie	17
10	Posługiwanie Się Nożykiem Do Przycinania Woreczków I Rękawów Foliowych	19
11	Szybkie Czyszczenie	20
12	Rozwiązywanie Problemów	21
13	Czyszczenie I Konserwacja	22

1 Informacje Na Temat Bezpieczeństwa

Najwyższe możliwe bezpieczeństwo jest jedną z głównych cech produktów firmy Vorwerk. Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy zapoznać się z następującymi zasadami bezpieczeństwa.

1.1 Zagrożenia I Instrukcje Bezpieczeństwa Konserwacji

W przypadku dostania się wody do urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem.

Dostanie się wody do elementów elektrycznych może spowodować porażenie prądem elektrycznym.

- Gdy urządzenie nie jest używane lub jest w konserwacji, należy je odłączyć od zasilania.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nie należy używać urządzenia na mokrych powierzchniach.
- Urządzenie należy używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem - tylko do użytku domowego.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem w przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego!

Uszkodzenie urządzenia lub kabla zasilającego może spowodować porażenie prądem elektrycznym.

- Nie należy obsługiwać urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką.
- W przypadku uszkodzenia przewodu należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym Vorwerk lub zwrócić się do profesjonalnego technika.
- Nie należy obsługiwać urządzenia w przypadku jego nieprawidłowego działania lub uszkodzenia. W razie potrzeby należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym Vorwerk.
- Nie należy odłączać urządzenia przez pociągnięcie za kabel zasilający.

Zagrożenie pożarowe!

Umieszczenie urządzenia na gorącej powierzchni może spowodować jego spalenie, co może doprowadzić do zagrożenia obrażeń ciała i uszkodzenia powierzchni.

- Nie należy używać urządzenia na gorących powierzchniach.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.

Ryzyko poparzenia i obrażeń ciała!

W celu zmniejszenia ryzyka zapłatania się w długim kabelu lub potknienia się o niego dostarczany jest krótki kabel zasilający. Urządzenie może zostać przypadkowo pociągnięte przez ciągnący się kabel. Urządzenie może spaść lub przechylić się i zranić lub poparzyć użytkownika.

- Nie należy używać przedłużacza do urządzenia.

Nieprawidłowe podłączenie zasilania może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia!

Istnieje ryzyko porażenia prądem, oparzenia i obrażeń ciała, szczególnie u dzieci!

Zagrożenie uszkodzeniem w wyniku niewłaściwego użytkowania!

Zagrożenie uszkodzeniem w wyniku niewłaściwego użytkowania!

Zagrożenie uszkodzeniem w wyniku niewłaściwego użytkowania!

Zagrożenie dla zdrowia z powodu zepsutej żywności!

Ryzyko ran szarpanych!

Nieodpowiednie zasilanie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie podane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu w sieci elektrycznej.

Dzieci mogą się bawić urządzeniem, zazwyczaj nie mają doświadczenia w jego obsłudze i nie są świadome zagrożenia. W związku z tym należy wziąć pod uwagę następujące informacje dotyczące dzieci.

- Ścisłe nadzorować dzieci przy korzystaniu z urządzenia.
- Nie należy dopuszczać do korzystania przez dzieci z urządzenia, akcesoriów lub opakowania jako zabawki.
- Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

Taśma termoizolacyjna jest gorąca podczas pracy.

- Nie należy jej dотykać podczas pracy.

W przypadku gotowania potraw w zamkniętych workach w mikrofalówce, pojawiająca się para może doprowadzić do powstania nadciśnienia w worku.

- Najpierw należy przebić worek.

Uszkodzone butelki i pojemniki na żywność mogą implodować, co może spowodować obrażenia ciała.

- Przed odkurzaniem jakiejkolwiek butelki lub pojemnika z żywnością należy upewnić się, że nie jest uszkodzony przez pęknięcia lub inne szkody.

Jedzenie próżniowe nie zapewnia jego zachowania jak pasteryzowane czy głębokie mrożenie.

- Należy zapewnić higieniczne miejsce pracy podczas procesu próżniowego.
- Należy stosować wyłącznie worki próżniowe, które są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Obcinaczka do worków / folii zawiera ostry nóż. Można się zranić.

- Należy posługiwać się obcinaczką do worków / folii ostrożnie.

Zagrożenie uduszeniem!

- Obcinaczka do worków / folii i dysze są małymi częściami. W razie połknięcia przez dzieci może doprowadzić do uduszenia się.
- Należy trzymać obcinaczkę do folii, dysze, urządzenie, worki foliowe i ich opakowanie poza zasięgiem dzieci.

Zagrożenie uszkodzeniem w wyniku niewłaściwego użytkowania!

Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

- Należy odczekać 60 sekund pomiędzy kolejnymi zgrzewami.
- Nie zasysać płynów ani pyłu (np. mąki).

Dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy w tym zakresie, mogą korzystać z tych urządzeń, gdy zostały one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.

Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego to urządzenie musi zostać wymienione przez producenta lub jego przedstawiciela serwisowego albo osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.

W przypadku zapotrzebowania na cyfrową wersję niniejszej instrukcji obsługi, należy przejść na stronę:
<https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/> lub zeskanować kod QR, gdzie można skontaktować się z centrum obsługi klienta Vorwerk w swoim kraju.



1.2 Struktura Ostrzeżeń

Ostrzeżenia są w niniejszej instrukcji zaznaczone symbolami bezpieczeństwa i hasłami ostrzegawczymi. Symbol i hasło ostrzegawcze informują o stopniu zagrożenia.

Struktura ostrzeżeń:

ZAGROŻENIE



Rodzaj i źródło zagrożenia

Objaśnienie rodzaju i źródła zagrożenia / następstw

- Środki przeciwdziałające zagrożeniu

Znaczenie Znaków Ostrzegawczych

ZAGROŻENIE	Niebezpieczeństwoto śmierci lub poważnych obrażeń w przypadku nieuniknięcia danego zagrożenia.
UWAGA	Niebezpieczeństwo umiarkowanych obrażeń w przypadku nieuniknięcia danego zagrożenia.
WAŻNE	Szkody rzeczowe w przypadku nieuniknięcia danego zagrożenia.

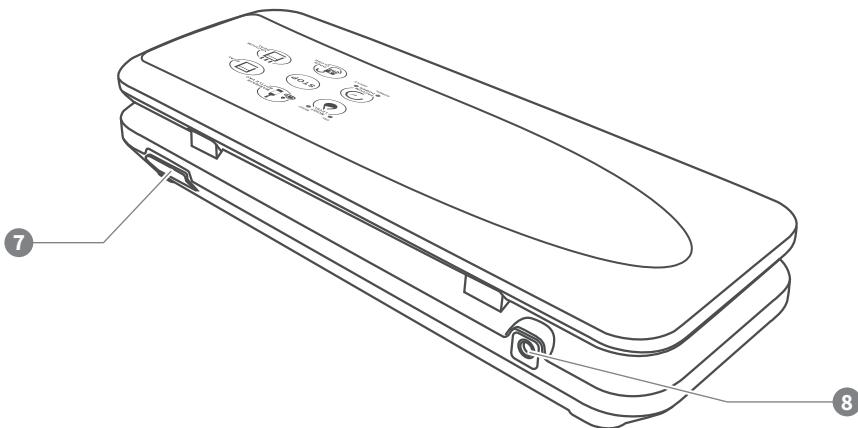
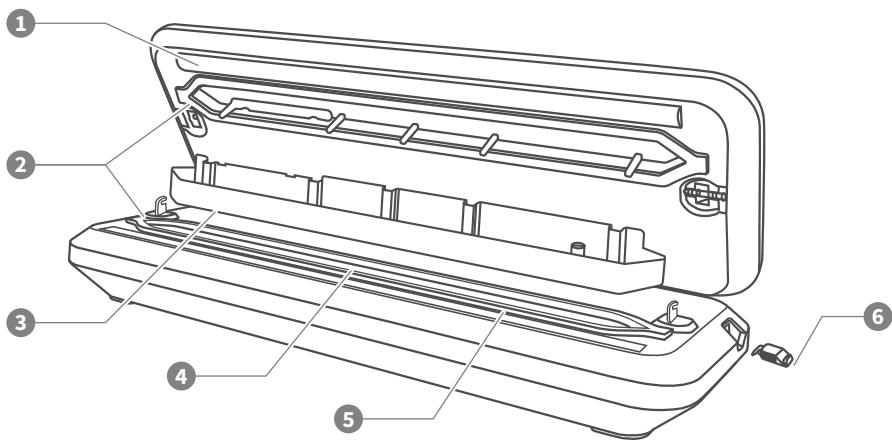
Znaczenie Symboli Bezpieczeństwa

	Ostrzeżenie z informacją o istotności zagrożenia
	Informacja o możliwych szkodach rzeczowych

2 Przed Uruchomieniem

- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Instrukcję obsługi należy zachować do późniejszego wykorzystania oraz przekazać ją kolejnym użytkownikom urządzenia.

3 VS100 – Informacje Ogólne

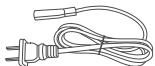


1	Listwa Zgrzewająca	5	Listwa Zgrzewająca
2	Pianka Dociskowa	6	Nożyk do przycinania woreczków i rękańców foliowych
3	„Zdejmowany Pojemnik	7	Gniazdo przewodu sieciowego
4	Komora Próżniowa	8	Zewnętrzna dysza odsysająca

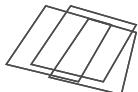
4 Elementy Urządzenia



Zgrzewarka próżniowa



Przewód sieciowy



Woreczki do pakowania próżniowego 200 mm × 300 mm – 5 szt.



Rurka do zamykania próżniowego i marynowania – 1 szt.



Rękaw foliowy do pakowania próżniowego 200 mm × 2000 mm – 1 szt.



Nasadka płaska – 1 szt.

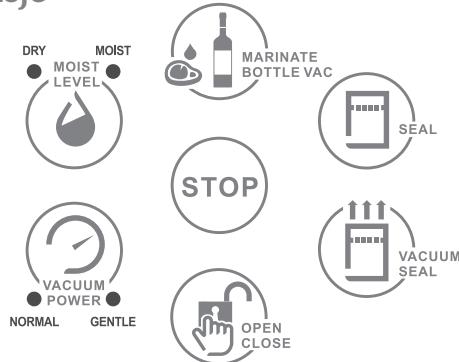


Nasadka igłowa – 1 szt.

4.1 Specyfikacja

Napięcie	220-240V ; 50-60Hz
Moc	120 W (Maks.)
Wytwarzane Podciśnienie	>-60KPa
Wymiary	380 mm (dł.) × 150 mm (szer.) × 68 mm (wys.)
Waga	1,75 kg (netto), 2,35 kg (brutto)

4.2 Funkcje



Otwieranie / zamknięcie urządzenia

Nacisnąć, aby otworzyć lub zamknąć pokrywę.



Pakowanie próżniowe

Zawartość zostanie zamknięta próżniowo w worku.



Zgrzewanie

Zawartość zostanie zamknięta w worku bez odsysania powietrza.



Zamykanie próżniowe z użyciem zewnętrznej dyszy odsysającej

Do zamknięcia próżniowego butelek wina i do marynowania żywności z użyciem dodatkowych akcesoriów.



Przełącznik poziomu wilgotności

Domyślny tryb to „Dry” („Suche”) – podświetlenie tej kontrolki umożliwia pakowanie próżniowe suchej żywności. Po wybraniu opcji „Moist” („Wilgotne”), można pakować próżniowo wilgotną żywność. Produkty wilgotne to np. surowy stek lub filet rybny. W trakcie pakowania próżniowego tego typu żywności nie można uniknąć wilgoci. Przełącznik poziomu wilgotności pozwala zapewnić odpowiednią jakość uszczelnienia. W przypadku pakowania próżniowego bardzo soczystych produktów, należy uważnie obserwować proces odsysania powietrza. Gdy poziom cieczy osiągnie obszar uszczelnienia, niezwłocznie nacisnąć przycisk „Seal” („Zamykanie”), aby zapobiec nadmiernemu zassaniu cieczy.



Przełącznik wyboru mocy odsysania powietrza

Ustawienie domyślne to „Normal” („Normalne”), które jest odpowiednie dla zwykłych produktów. W przypadku pakowania próżniowego delikatnych produktów należy wybrać tryb „Gentle” („Delikatne”). W przypadku wyjątkowo delikatnych produktów należy uważnie obserwować proces odsysania powietrza. Gdy powietrze zostanie niemal w całości usunięte z worka, należy natychmiast nacisnąć przycisk „Seal” („Zgrzewanie”), aby zapobiec nadmiernemu podciśnięciu, skutkującemu uszkodzeniem produktów.

5 Zastosowanie Zgodne Z Przeznaczeniem

Zgrzewarka próżniowa VS100 jest urządzeniem kuchennym przeznaczonym do użytku domowego.

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające doświadczenia lub stosownej wiedzy pod warunkiem zapewnienia im nadzoru lub instruktażu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz jeżeli rozumieją one związane z tym zagrożenie.

Urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.

Urządzenie i jego przewód sieciowy muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

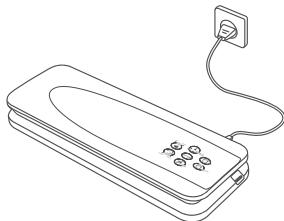
Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba, że przekroczyły 8 rok życia i przebywają pod nadzorem osoby dorosłej.

Urządzenie spełnia wszelkie normy bezpieczeństwa kraju, w którym zostało sprzedane przez autoryzowanego dystrybutora firmy Vorwerk. Podczas korzystania z urządzenia w kraju innym niż ten, w którym zostało zakupione, zgodność z lokalnymi normami bezpieczeństwa danego kraju nie może być zagwarantowana. W związku z tym firma Vorwerk nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne zagrożenia bezpieczeństwa mogące wynikać ze stosowania urządzenia w innym kraju.

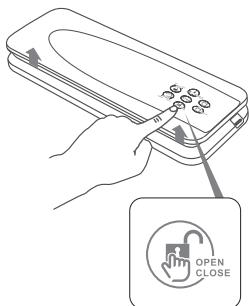
6 Wskazówki Przed Rozpoczęciem Pracy

1. Nie wolno przekraczać pojemności woreczka. Należy zawsze pozostawić co najmniej 8 cm wolnej przestrzeni pomiędzy zawartością, a górną krawędzią woreczka.
2. Oczyścić otwarty koniec woreczka w środku i na zewnątrz – usunąć pozostałości tłuszczy i innych produktów, następnie wygładzić powierzchnię woreczka
3. Aby uniknąć zagięć podczas pakowania próżniowego grubszystych produktów, delikatnie płasko rozciągnąć woreczek przed umieszczeniem w komorze próżniowej.
4. Należy upewnić się, że woreczek jest suchy. Nadmiar wilgoci może pogorszyć jakość zgrzewania.
5. W celu uzyskania maksymalnej świeżeści, po zakończeniu pakowania próżniowego zaleca się zamrożenie produktów o mniejszej trwałości lub umieszczenie ich w lodówce.
6. W przypadku pakowania próżniowego produktów o ostrych krawędziach (np. krabów, homarów, srebrnej zastawy itp.) należy chronić woreczki przed przebiciem, owijając produkty materiałem zabezpieczającym, np. papierowym ręcznikiem kuchennym.
7. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed pakowaniem próżniowym należy najpierw zamrozić owoce lub warzywa.
8. Po zakończeniu korzystania z urządzenia nacisnąć przycisk „OPEN/CLOSE” („OTWÓRZ/ZAMKNIJ”), aby otworzyć urządzenie, a następnie wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i prawidłowo je przechowywać.

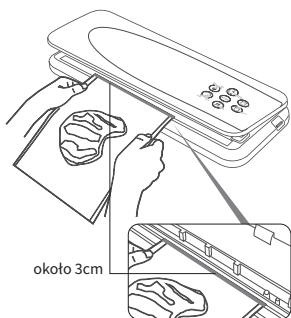
7 Pakowanie Próżniowe



1. Podłączyć urządzenie do źródła zasilania.

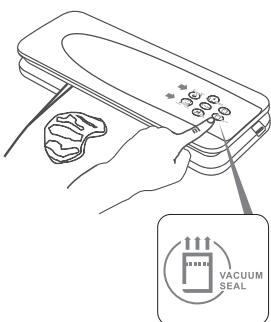


2. Nacisnąć przycisk „Open / Close” („Otwórz / Zamknij”), aby otworzyć urządzenie.



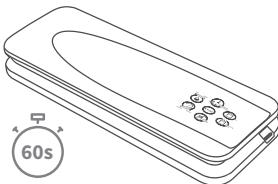
3. Umieścić produkty w woreczku do pakowania próżniowego lub we wstępnie zgrzanym rękawie foliowym do pakowania próżniowego. Następnie prawidłowo umieścić otwarty koniec woreczka w urządzeniu.

Przy pełnym otwarciu pokrywy można zauważyc, że optymalne umieszczenie woreczka wynosi około 3 cm, dzięki czemu brzeg woreczka znajduje się w komorze próżniowej.



4. Wybrać poziom wilgotności i siłę odsysania odpowiednio do rodzaju pakowanych produktów. Nacisnąć przycisk „Pakowanie próżniowe”, aby rozpocząć proces pakowania próżniowego. Po zakończeniu procesu wszystkie kontrolki zgasną, a urządzenie otworzy się automatycznie.

Nie wyciągać woreczka do momentu, aż urządzenie otworzy się automatycznie.



5. Odczekać 1 minutę pomiędzy dwoma procesami pakowania próżniowego. Jeśli urządzenie jest zbyt gorące, aby kontynuować pracę, kontrolki „Dry” („Suche”), „Moist” („Wilgotne”), „Normal” („Normalne”) i „Gentle” („Delikatne”) będą migać. Przed przystąpieniem do dalszych czynności należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.

WSKAZÓWKI



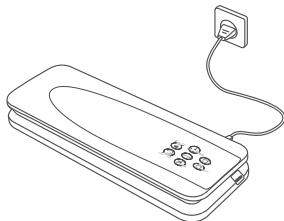
- Przed rozpoczęciem pakowania próżniowego można wybrać moc odsysania powietrza – „Normal” („Normalne”) lub „Gentle” („Delikatne”).
- Jeśli produkty zawierają dużo płynu, najpierw należy wybrać poziom wilgotności. Jeśli zostanie wybrana opcja „Moist” („Wilgotne”), czas zgrzewania zostanie wydłużony, a odpowiednia temperatura i czas zapewnią wytrzymałe połączenie zgrzewania.

Wybór Odpowiednich Worków

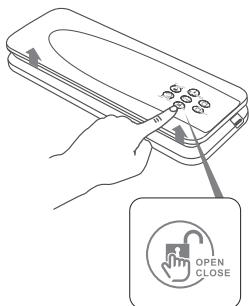
Należy upewnić się, że używany worek / folia jest wzboagacony o technologię "Matrixduct Airflow". Zalecane jest stosowanie oryginalnych worków / folii do zgrzewania próżniowego dystrybuowanych przez Vorwerk.

Istnieje wiele toreb, które nie nadają się do pakowania próżniowego i zgrzewania, tj. zwykłe worki plastikowe, torby na zamek błyskawiczny, torby tekstylne lub papierowe. Takie produkty nie mogą być prawidłowo uszczelnione.

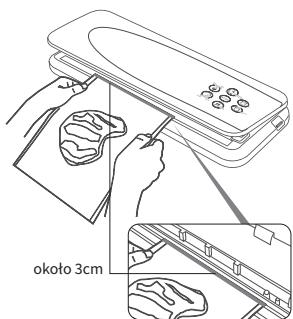
8 Zgrzewanie



1. Podłączyć urządzenie do źródła zasilania.

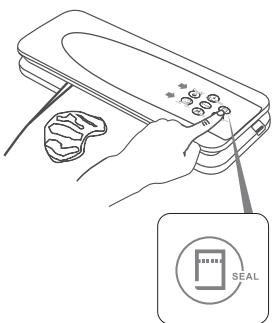


2. Nacisnąć przycisk „Open / Close” („Otwórz / Zamknij”), aby otworzyć urządzenie.

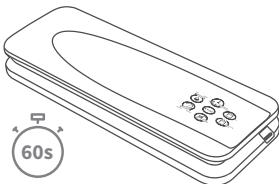


3. Umieścić produkty w woreczku do pakowania próżniowego lub we wstępnie zgrzanym rękawie foliowym do pakowania próżniowego. Następnie prawidłowo umieścić otwarty koniec woreczka w urządzeniu.

Uwaga: Przy szerokim otwarciu górnej pokrywy można zauważać, że najlepsza długość wsunięcia wynosi około 3 cm, dzięki czemu worek ma pełny kontakt z taśmą termoizolacyjną. Pokrywa nie pozostanie otwarta przez zatrzaśnięcie lub podobne. Należy zamknąć go ostrożnie przed włożeniem worka lub folii do odkurzania lub uszczelniania.



4. Aby rozpocząć proces zgrzewania, nacisnąć przycisk „Seal” („Zgrzewanie”). Przycisk będzie podświetlony przez cały proces zgrzewania. Gdy proces zostanie zakończony urządzenie otworzy się automatycznie.



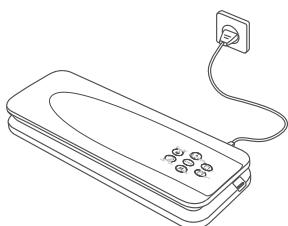
5. Odczekać 1 minutę pomiędzy kolejnymi procesami zgrzewania. Jeśli urządzenie jest zbyt gorące, aby kontynuować pracę, kontrolki „Dry” („Suche”), „Moist” („Wilgotne”), „Normal” („Normalne”) i „Gentle” („Delikatne”) będą migać. Przed przystąpieniem do dalszych czynności należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.

WSKAZÓWKI

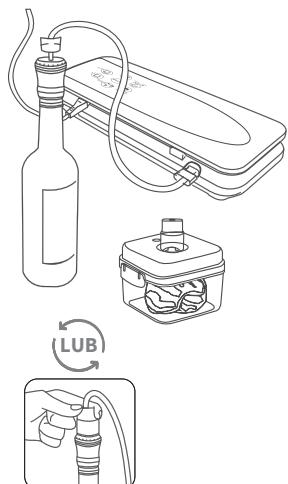


- Zgrzewanie bez odsysania powietrza jest przydatne podczas pakowania produktów o płynnej konsystencji. Funkcja zgrzewania jest również przydatna do przerwania procesu pakowania próżniowego i rozpoczęcia ręcznego zgrzewania.

9 Odsysanie Powietrza Z Zewnętrzne Naczynia / Marynowanie



1. Podłączyć urządzenie do źródła zasilania.



2. Podłączyć zewnętrzny przewód podciśnieniowy do urządzenia, a następnie podłączyć wybraną nasadkę.

Aby zamknąć próżniowo butelkę wina, należy najpierw zatkać butelkę korkiem, a następnie odessać powietrze za pomocą nasadki igłowej lub płaskiej.

Przed zamknięciem próżniowym jakiejkolwiek butelki lub pojemnika z żywnością należy upewnić się, że jest on wolny od wszelkich pęknięć lub innych rodzajów uszkodzeń. Nie należy zamykać próżniowo uszkodzonych butelek lub pojemników z żywnością.

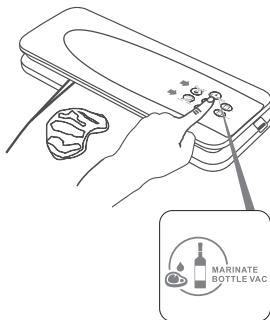
Jeśli chcesz zamknąć próżniowo pojemnik na produkty spożywcze, wybierz odpowiednią nasadkę zgodną z rodzajem zamknięcia próżniowego pojemnika.

(Korek i kanister nie wchodzą w skład zestawu podstawowego, należy je kupić przez klienta.)

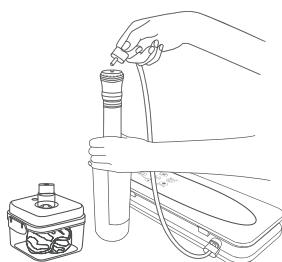
WSKAZÓWKI



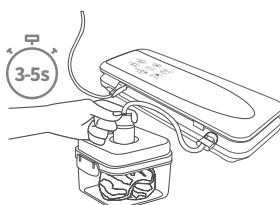
- Pojemnik na produkty spożywcze przeznaczony do zamknięcia próżniowego musi być szczelny i wyposażony w zawór powietrza.



3. Nacisnąć przycisk „Zamykanie próżniowe butelek i marynowanie”, aby zamknąć próżniowo pojemnik za pomocą zewnętrznej dyszy odsysającej. Praca urządzenia zostanie zatrzymana po zakończeniu zamykania próżniowego. Należy upewnić się, że połączenie i pojemnik są szczelne. W przeciwnym razie praca nie zostanie zatrzymane automatycznie.

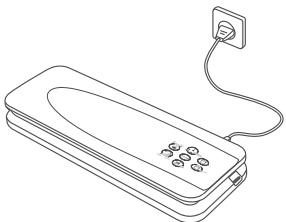


4. Po zakończeniu odsysania powietrza z zewnętrznego naczynia wyciągnąć nasadkę.



5. Aby marynować żywność w zewnętrznym pojemniku próżniowym, nacisnąć i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy przycisk „Zamykanie próżniowe butelek i marynowanie”. Urządzenie uruchomi tryb marynowania, w którym będzie powtarzać cykl zamykania próżniowego i zwalniania podciśnienia przez 20 minut.

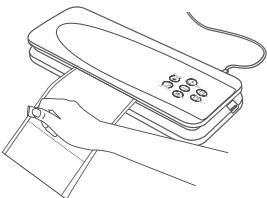
10 Posługiwanie Się Nożykiem Do Przycinania Woreczków I Rękawów Foliowych



1. Podłączyć urządzenie do źródła zasilania.



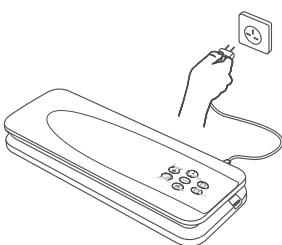
2. Umieścić minimum 3 cm woreczka/rękawa foliowego do pakowania próżniowego w urządzeniu, aby zapewnić pełny kontakt woreczka z listwą zgrzewającą.



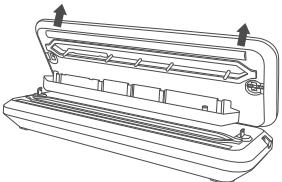
3. Za pomocą nożyka przyciąć woreczek/rękaw foliowy na żądaną długość.

Najbardziej odpowiedni rozmiar woreczka do gotowania sous-vide w urządzeniu Thermomix® to 200 mm x 300 mm.

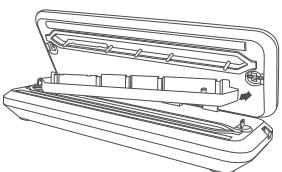
11 Szybkie Czyszczenie



1. Odłączyć urządzenie.



2. Podnieść pokrywę.



3. Wyjąć zdejmowany pojemnik i wyczyścić go wewnętrzny.

12 Rozwiązywanie Problemów

Problem	Przyczyny I Rozwiążanie
Po podłączeniu do źródła zasilania, urządzenie nie włącza się.	Sprawdzić, czy przewód sieciowy nie jest uszkodzony. Sprawdzić, czy przewód sieciowy został prawidłowo podłączony do źródła zasilania i zgrzewarki próżniowej.
Po podłączeniu do źródła zasilania, zgrzewarka próżniowa nie rozpoczyna pracy.	Sprawdzić, czy pokrywa jest prawidłowo zamknięta. Jeżeli nie jest, należy najpierw uruchomić proces pakowania próżniowego bez woreczka, aby prawidłowo zaczepić i zamknąć pokrywę. Spraw+A174:D200czków, odczekać 1 min pomiędzy kolejnymi procesami zgrzewania.
W woreczku ponownie zbiera się powietrze.	Sprawdzić, czy w woreczku nie ma otworów lub pęknięć itp. Wymienić woreczek na nowy, jeśli jest uszkodzony. Sprawdzić, czy na zgrzewie nie ma pofałdowań. Jeśli są, odciąć niewłaściwy zgrzew i ponownie zgrzać woreczek. Zbyt wiele pozostałości produktu (np. cieczy, tłuszczy, produktów sypkich) może uniemożliwić poprawne zgrzanie. Odciąć uszkodzoną część, wytrzeć obszar zgrzewania i ponownie zgrzać woreczek w prawidłowy sposób. Jeśli produkt ulegnie zepsuciowi, wewnątrz woreczka mogą wydzielać się gazy. Należy wyrzucić produkt z woreczkiem.
Nie można prawidłowo otworzyć lub zamknąć zgrzewarki próżniowej.	Zwykle ma to miejsce, gdy jeden z zaczepów nie jest podłączony do pokrywy. W pierwszej kolejności należy uruchomić cykl pakowania próżniowego bez woreczka, aby prawidłowo zaczepić pokrywę.

OSTRZEŻENIE



Nie używać ponownie woreczków, które miały kontakt z surową żywnością lub olejem – mogą zanieczyć świeżą żywność. Nie używać ponownie woreczków, w których gotowano żywność w urządzeniu Thermomix® lub w kuchence mikrofalowej.

13 Czyszczenie I Konserwacja

- Przed każdym czyszczeniem i konserwacją odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Nie zanurzać urządzenia w żadnej cieczy lub detergencie. Nie dopuszczać do przedostania się cieczy do gniazda zasilania.
- Do czyszczenia urządzenia nie używać żrących detergentów.
- Do czyszczenia urządzenia używać wyłącznie zwilżonej (nie mokrej!), miękkiej szmatki.
- W razie potrzeby umyć zdejmowany pojemnik kuchennym detergentem. Przed ponownym założeniem upewnić się, że jest całkowicie suchy.
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy upewnić się, że jest ono całkowicie suche.



Niniejsze oznakowanie wskazuje, że dany produkt nie powinien być utylizowany wraz z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Aby zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy poddać je recyklingowi zgodnie z zasadami ochrony środowiska i wspierania zrównoważonego ponownego wykorzystania zasobów materialnych. Do zwrotu używanego urządzenia należy użyć systemów zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą handlowym, u którego produkt został zakupiony. Wtedy produkty te mogą zostać poddane recyklingowi w sposób bezpieczny dla środowiska.

thermomix

VS100

ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA

Importer: Telsac S.r.l.

Via Vittorio Emanuele II, 46, 20094, Corsico, MI, Włochy

Dystrybutor: Vorwerk International & Co. KmG.

Verenastrasse 39, P.O. Box 685, CH-8832, Wollerau, Szwajcaria

OBSŁUGA Klienta: <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/>



thermomix®

VS100

VAKUOVÁ SVÁŘEČKA FÓLIÍ
(Vakuovačka)



Uživatelská Příručka

VORWERK

INDEX

1	Pro Vaši Bezpečnost	3
1.1	Rizika A Bezpečnostní Pokyny	3
1.2	Klasifikace Bezpečnostních Zpráv	5
2	Před Zahájením Používání	6
3	Přehled VS100	7
4	Komponenty	8
4.1	Specifikace	9
4.2	Funkce	10
5	Běžné Použití	11
6	Tipy Před Použitím	12
7	Provoz Vakuové Svářečky	13
8	Provoz Sváření	15
9	Provoz Externího Vakuování / Marinování	17
10	Provoz Sáčkového / Fóliového Zastřihovače	19
11	Rychle Čisté	20
12	Odstraňování Závad	21
13	Čistění A Údržba	22

1 Pro Vaši Bezpečnost

Bezpečnost je základní vlastností našich produktů. Než začnete produkt zkoumat nebo používat, ujistěte se, že rozumíte následujícím bezpečnostním upozorněním.

1.1 Rizika A Bezpečnostní Pokyny

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem, pokud do zařízení vnikne voda!

Riziko úrazu elektrickým proudem při poškození zařízení nebo napájecího kabelu!

Riziko ohně!

Nebezpečí opaření a poranění!

Poškození spotřebiče v důsledku nesprávného připojení napájení!

Pokud by se do elektrických součástí dostala voda, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Pokud se zařízení nepoužívá nebo je v údržbě, odpojte jej ze zásuvky.
- Neponořujte zařízení ani jeho části do kapalin.
- Nepoužívejte zařízení na mokrých površích.
- Zařízení používejte pouze pro jeho zamýšlené použití - pouze pro použití v domácnosti.

Pokud je zařízení nebo napájecí kabel poškozen, může dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte zařízení s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou.
- Pokud je kabel poškozen, obrátěte se na místní servisní středisko Vorwerk nebo se poradte s profesionálním technikem.
- Nepoužívejte zařízení, pokud nefunguje správně nebo je poškozeno. V případě potřeby se obrátěte na místní servisní středisko Vorwerk.
- Neodpojujte zařízení taháním za kabel.

Pokud je zařízení položeno na horkém povrchu, může začít hořet, což může vést k riziku zranění a věcných škod.

- Nepoužívejte zařízení na horkých površích.
- Nepoužívejte zařízení v blízkosti zdroje tepla.

K dispozici je krátký napájecí kabel, který snižuje riziko zamotání do dlouhého kabelu nebo zakopnutí. Zařízení může být neúmyslně taženo za vlečný kabel. Zařízení by mohlo spadnout nebo se převrhnut a zranit vás nebo opařit.

- Nepoužívejte prodlužovací kabel se zařízením.

Nedostatečné napájení může zařízení poškodit.

- Před připojením zařízení zkонтrolujte, zda napětí uvedené na přístroji odpovídá napětí v místní síti.

Riziko úrazu elektrickým proudem, opaření a poranění, zejména u dětí!	Děti si rádi hrají, jsou nezkušené a neznají nebezpečí. Zvažte proto následující informace týkající se dětí. <ul style="list-style-type: none"> • Při používání zařízení pečlivě dohlížejte na děti. • Nedovolte dětem používat zařízení, příslušenství nebo obal jako hračku. • Nikdy nenechávejte spotřebič během provozu bez dozoru.
Riziko poranění při nesprávném použití!	Termo těsnící pásek je během provozu horký. <ul style="list-style-type: none"> • Během provozu se ho nedotýkejte.
Riziko poranění při nesprávném použití!	Pokud byste chtěli zapečetěné jídlo vařit v mikrovlnné troubě, mohla by vznikající pára vést k přetlaku v sáčku. <ul style="list-style-type: none"> • Propíchnutí řezu nejprve otevřete pylte.
Riziko poranění při nesprávném použití!	Poškozené lahve a nádoby na potraviny mohou prasknout a můžete se zranit. <ul style="list-style-type: none"> • Před vysáváním jakéhokoli láhve nebo nádoby na potraviny se ujistěte, zda na ní nejsou praskliny nebo jiný druh poškození.
Riziko zdraví zkaženými potravinami!	Vysávání potravin nezachovává jako pasterizace nebo hluboké zmrazování. <ul style="list-style-type: none"> • Zajistěte hygienické pracoviště během vakuového procesu. • Používejte pouze vakuové sáčky schválené pro potraviny.
Riziko tržných ran!	Zastřihovač vaků / filmů obsahuje ostrý nůž. Můžete se zranit. <ul style="list-style-type: none"> • S vakem / filmovým strojkem zacházejte opatrně.
Riziko udušení!	Zastřihovač sáčku / filmu a trysky jsou malé nepolyvatelné části. Mohou jej spolknout děti a vést k udušení. <ul style="list-style-type: none"> • Uchovávejte nůžky na sáčku / filmu, trysky, zařízení, fóliové sáčky a role a jeho obalový materiál mimo dosah dětí.
Riziko poškození neodborným použitím!	Nesprávné použití může způsobit poškození zařízení. <ul style="list-style-type: none"> • Mezi následujícími postupy utěsnění počkejte 60 sekund. • Nenasávejte tekutiny ani prach (tj. Mouku). <p>Tento spotřebič mohou používat děti, které jsou nejméně 8 let staré; mohou jej také používat osoby, které mají snížené fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti nebo méně zkušeností a znalostí; ale před použitím by měli být poučeni o tom, jak používat spotřebič bezpečným způsobem a porozumět souvisejícím rizikům.</p> <p>Dítě si s přístrojem nesmí hrát.</p>

Dítě by nemělo bez dozoru čistit nebo provádět údržbu.

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo jakémukoli riziku.



Pokud chcete digitální verzi této uživatelské příručky, navštivte tuto webovou stránku: <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide> nebo naskenujte QR kód a kontaktujte středisko služeb zákazníkům Vorwerk ve vaší zemi.

1.2 Klasifikace Bezpečnostních Zpráv

Bezpečnostní varovné zprávy v této příručce jsou zvýrazněny bezpečnostními symboly a signálními slovy. Symbol a signální slovo označují závažnost potenciálního nebezpečí.

Klasifikace bezpečnostních varovných zpráv:

RIZIKO



Druh a zdroj rizik

Vysvětlení typu a zdroje nebezpečí / následků

- Opatření k prevenci rizik

Význam Signálních Slov

VAROVÁNÍ	Nebezpečí smrti nebo vážného poranění, pokud se nebezpečí nezabrání.
PОZOR	Pokud se nezabrání nebezpečí, může dojít k lehkému zranění.
UPOZORNĚNÍ	Škody na majetku, pokud se nezabrání nebezpečí.

Význam Bezpečnostních Symbolů



Bezpečnostní varovná zpráva upozorňující na závažnost potenciálního nebezpečí

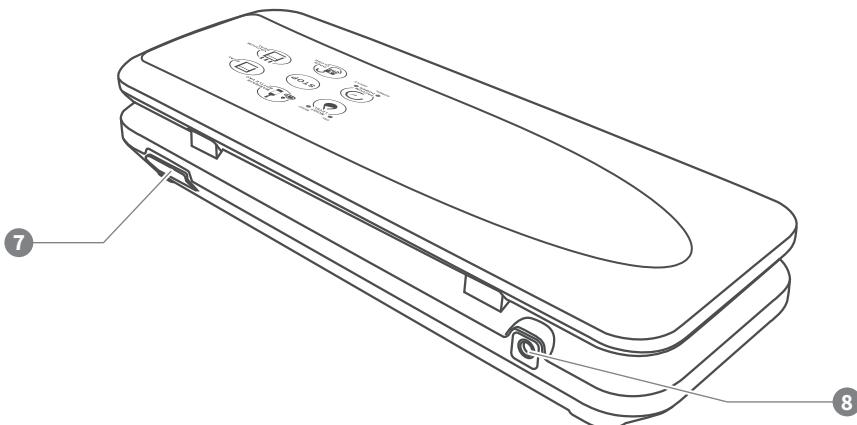
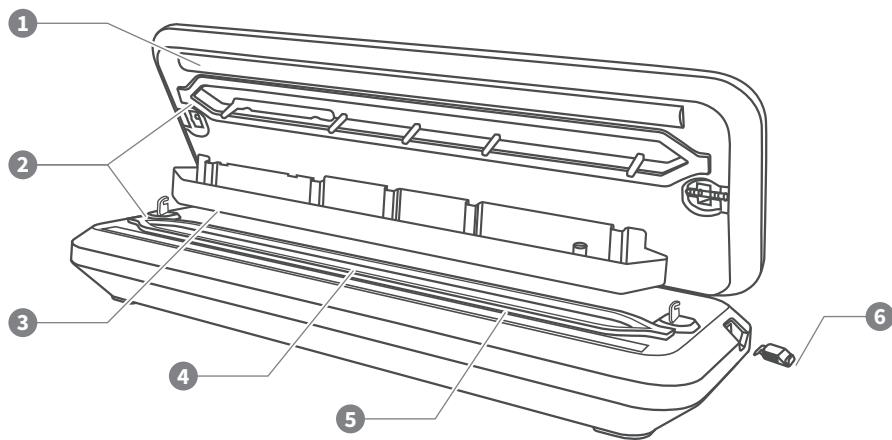


Odkaz na materiální škody

2 Před Zahájením Používání

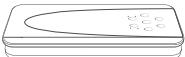
- Než začnete zařízení používat, přečtěte si uživatelskou příručku.
- Mějte uživatelskou příručku u sebe a ujistěte se, že ji předáte dalším uživatelům při předání zařízení.

3 Přehled VS100

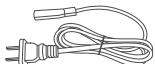


1	Svařovací pásek	5	Termo svařovací pásek
2	Těsnící pena	6	Zastřihovač sáčků/fólií Pro stříhání sáčků/fólií
3	Vyjmíatelná nádržka	7	Kabelový konektor
4	Vakuová komora	8	Vnější sací vstup

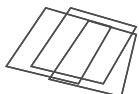
4 Komponenty



Vakuovačka



Napájecí kabel



Vakuové uzavírací sáčky 200 mm × 300 mm × 5 ks



Externí vakuová / marinovací sací trubice 1ks



Vakuová svařovací fólie 200 mm × 2000 mm × 1 ks



Plochá tryska 1ks

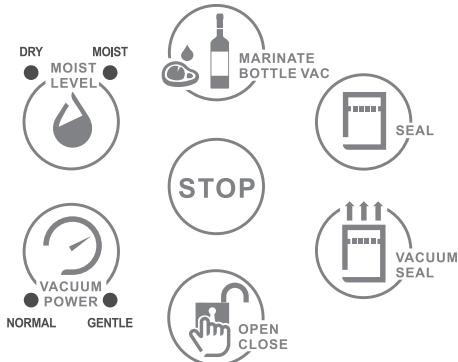


Pin tryska 1ks

4.1 Specifikace

Napětí	220-240V ; 50-60Hz
Výkon	120 W (max.)
Vysávací tlak	> -60 kPa
Rozměry	380 mm (d) - 150 mm (š) - 68 mm (v)
Hmotnost	1,75 kg (netto) 2,35 kg (brutto)

4.2 Funkce



Otevření / zavření zařízení

Stisknutím otevřete nebo zavřete horní víko



Vakuování

Obsah bude uzavřen ve vakuovaném vakuu



Sváření

Obsah bude uzavřen bez vysávání



Externí vakuum

Vysávání vzduchu z lahve na víno, marinování potravin pomocí příslušenství



Volič úrovně vlhkosti

Výchozí režim je „Suchý“, pokud svítí, je vhodné vakuově uzavřít suchý obsah. Pokud je vybrána možnost „vlhký“, je vhodné vlhký obsah vakuovat.

Vlhkým obsahem se rozumí vlhké pokrmy, jako je syrový steak nebo rybí filé. Při vysávání těchto předmětů je vlhkost nevyhnutelná. Volič úrovně vlhkosti může zajistit kvalitu vakuování.

Pokud potřebujete vakuovat obsah s vysokým množstvím šťávy, pečlivě sledujte postup. Jakmile hladina kapaliny dosáhne oblasti sváření, okamžitě stiskněte tlačítko „Seal“, aby se zabránilo nadmernému nasávání kapaliny.



Volič vakuového výkonu

Výchozí nastavení je „Normální“, což je vhodné pro běžné položky. Pokud potřebujete vysát křehké předměty, vyberte režim „Jemný“. Pokud je položka extrémně křehká, pečlivě sledujte postup, jakmile je vzduch ve vakuu téměř vakuovaný, okamžitě stiskněte tlačítko „Seal“, aby se zabránilo nadmernému podtlaku, který by poškodil obsah.

5 Běžné Použití

VS100 Svářečka fólií je kuchyňský spotřebič určený k použití doma nebo v podobném prostředí.

Tyto přístroje mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud budou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozuměny s možnými riziky.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Spotřebič a jeho připojovací kabel musí být uchovávány mimo dosah dětí mladších 8 let.

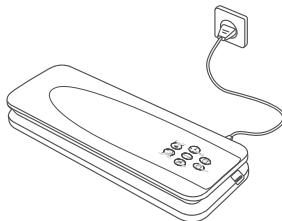
Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.

Zařízení splňuje bezpečnostní předpisy země, ve které bylo prodáno autorizovanou organizací Vorwerk. Pokud je zařízení používáno v jiné zemi než v zemi prodeje, nelze zaručit soulad s místními bezpečnostními normami jiné země. Proto nelze přijmout žádnou odpovědnost za jakákoli z toho vyplývající bezpečnostní rizika pro uživatele.

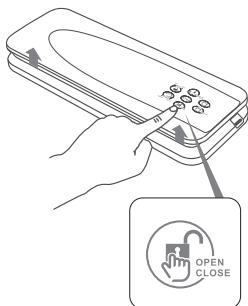
6 Tipy Před Použitím

1. Nepřeplňujte sáček. Mezi obsahem a horní částí sáčku vždy ponechejte alespoň 80 mm materiálu sáčku.
2. Otevřený konec sáčku očistěte a zajistěte, aby na něm nebyla mastnota, žádné zbytky nebo aby nebyl zkroucen.
3. Při vakuovém uzavírání silných předmětů, aby nedošlo k pomačkání, před vložením do vakuové komory jemně napněte sáček.
4. Ujistěte se, že je sáček suchý. Nadměrná vlhkost by mohla zhoršit kvalitu sváření.
5. Pro maximální čerstvost se doporučuje zboží, které se může zkazit, po vakuovém uzavření zmrazit nebo zchladit.
6. Pokud vakuově zatahujete předměty s ostrými hranami (například kraby, humry, atd.), Chraňte sáčky před propíchnutím obalením polštářovým materiélem, jako je hedvábný papír.
7. Pro nejlepší výsledek ovoce a zeleninu před vakuovým svařováním předem zmrazte.
8. Po dokončení práce se strojem stiskněte tlačítko OPEN / CLOSE (Otevřít / Zavřít), poté jednotku odpojte a rádně uložte.

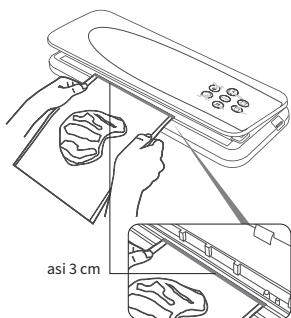
7 Provoz Vakuové Svářečky



1. Připojte síťové napájení.

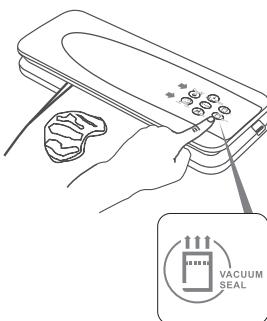


2. Stisknutím tlačítka „Otevřít / Zavřít“ otevřete zařízení.



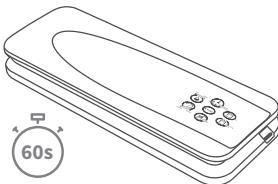
3. Vložte obsah do vakuového uzavíracího sačku nebo předem utěsněné vakuové uzavírací role. Poté správně zasuňte otvor do zařízení.

Pokud široce otevřete horní víko, můžete si všimnout, že nejlepší délka zasunutí je asi 3 cm, takže sáček je zcela uvnitř vakuové komory.



4. Podle obsahu vyberte úroveň vlhkosti a výkon vakua. Stisknutím tlačítka „vakuové sváření“ zahájíte vakuové sváření. Po dokončení procesu zhasnou všechny indikátory a zařízení se automaticky otevře.

Netahejte za sáček, dokud se zařízení automaticky neotevře.



5. Počkejte prosím 1 minutu mezi dvěma vakuovými svařovacími procesy. Pokud je zařízení aktuálně příliš horké na to, aby pokračovalo, budou blikat indikátory „Suchý“ „Vlhký“ „Normální“ „Jemný“. Před dalšími operacemi počkejte, až zařízení vychladne.

TIPY



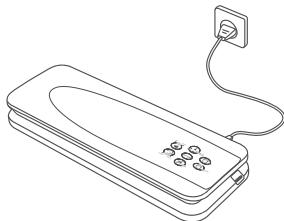
- Před zahájením vykuování použijte volič výkonu vakua k výběru mezi možnostmi „Normální“ a „Jemný“.
- Pokud je obsah šťavnatý, nejprve zvolte vlhkost. Pokud zvolíte možnost „Vlhkost“, zařízení prodlouží dobu vakuování. Tím je zajištěno dostatečné teplo a doba pro zajištění sváření.

Výběr Vhodných Tašek

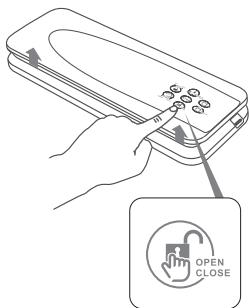
Ujistěte se, že sáček / film, který používáte, je vylepšen technologií „Matrixduct Airflow“. Doporučujeme používat originální vakuové uzavírací sáčky / role Vorwerk.

Existuje mnoho sáčků, které nejsou vhodné pro vysávání a utěsnění, tj. Běžné plastové sáčky, ziploc sáčky, látkové sáčky nebo papírové sáčky. Nelze je rádně zaplombovat.

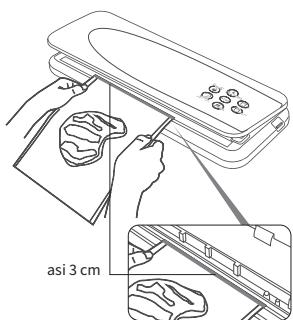
8 Provoz Sváření



1. Připojte síťové napájení.

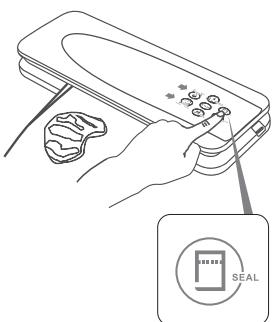


2. Stisknutím tlačítka „Otevřít / Zavřít“ otevřete zařízení.

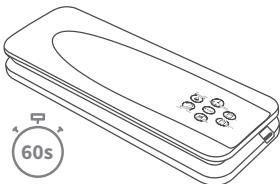


3. Vložte obsah do vakuového uzavíracího sačku nebo předem utěsněné vakuové uzavírací role. Poté správně zasuňte otvor do zařízení.

Poznámka: Pokud široce otevřete horní víko, můžete si všimnout, že nejlepší délka zasunutí je asi 3 cm, aby byl sáček plně v kontaktu s termo těsnícím proužkem. Víko nezůstane otevřeno zaklapnutím ani podobně. Zavřete ho prosím opatrně před vložením sáčku nebo fólie pro vysávání nebo svaření.



4. Stisknutím tlačítka „Seal“ zahájíte svařování, tlačítko „Seal“ svítí, dokud není svaření dokončeno, poté se zařízení automaticky otevře.



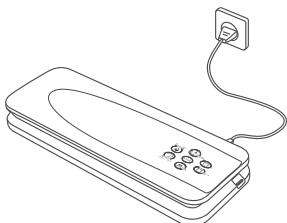
5. Mezi dvěma procesy svaření počkejte 1 minutu. Pokud je zařízení aktuálně příliš horké na to, aby pokračovalo, budou blikat indikátory „Suchý“ „Vlhký“ „Normální“ „Jemný“. Před dalšími operacemi počkejte, až zařízení vychladne.

TIPY

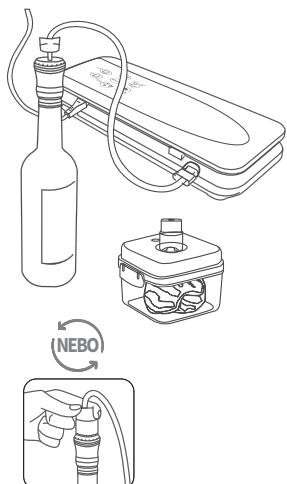


- Sváření bez vysávání je vhodné pro zabalení tekutejších potravin apod. Funkce svařování je také užitečná, když zasahujete do procesu vakuového svařování, abyste zastavili vakuování a zahájili ruční svařování.

9 Provoz Externího Vakuování / Marinování



1. Připojte síťové napájení.



2. Připojte externí vakuovou trubici k zařízení a poté připojte vybranou trysku.

Při vysávání láhve na víno nejprve dejte zátku na láhev, poté vakuujte pomocí kolíkové trysky nebo ploché trysky.

Před vysáváním jakéhokoli láhve nebo nádoby na potraviny se ujistěte, zda na ní nejsou praskliny nebo jiný druh poškození. Poškozené láhve ani nádoby na potraviny nevysávajte.

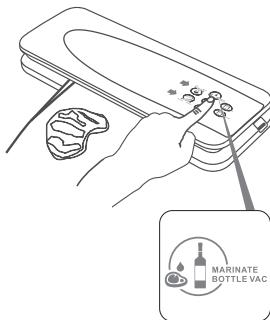
Pokud potřebujete vysávat jídelní box, zvolte vhodnou trysku podle typu vakuové zástrčky na jídelním boxu.

(Základní sada tohoto produktu neobsahuje víčko a těsnění, jestli je potřebujete, zakupte je zvlášť.)

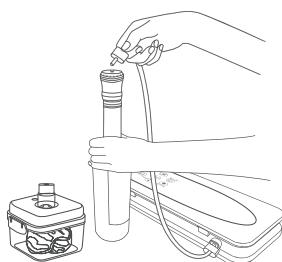
TIPY



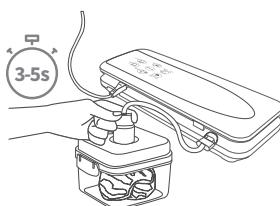
- Krabice na jídlo určená k vysávání musí být vzduchotěsná a krabice musí být vybavena vzduchovým ventilem.



3. Stisknutím tlačítka „Marinate / Bottle Vac“ spusťte externí vakuování, zařízení se zastaví, jakmile skončí vysávání. Nezapomeňte zkontrolovat, zda nedochází k úniku vzduchu, jinak zařízení nepřestane automaticky vysávat.



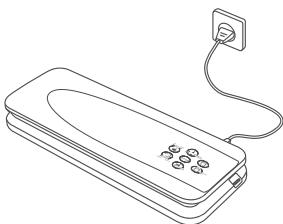
4. Jakmile skončí vnější vakuování, vytáhněte trysku.



5. Pokud potřebujete marinovat jídlo ve vnější vzduchotěsné nádobě na potraviny, stiskněte a podržte tlačítko „Marinate / Bottle Vac“ déle než 3 sekundy, přístroj spustí marinovačí režim, aby opakoval cykly vakuování a uvolňování po dobu 20 minut.

10 Provoz Sáčkového / Fóliového Zastřihovače

1. Připojte síťové napájení.

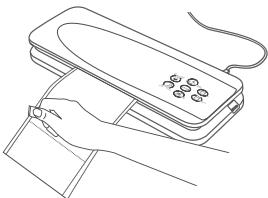


2. Vložte vakuovou uzavírací role do zařízení nejméně 3 cm, aby byl zajištěn plný kontakt s termo těsnící páskou.

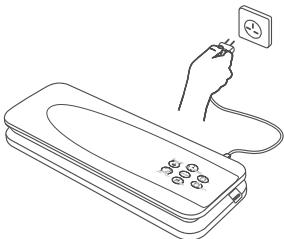


3. Pomocí zastřihovače ořízněte fólii na požadovanou délku.

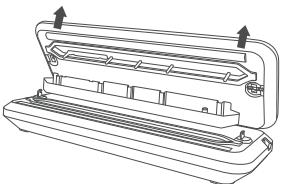
Nevhodnější velikost sáčku pro Thermomix sous-vide je 200 mm x 300 mm.



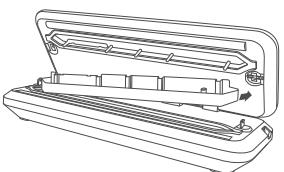
11 Rychle Čisté



1. Odpojte zařízení.



2. Zvedněte horní víko.



3. Vyjměte odnímatelnou nádrž a vyčistěte zbytky uvnitř.

12 Odstraňování Závad

Problém	Příčiny a řešení
Při připojení k síti nereaguje zařízení.	Zkontrolujte, zda není kabel poškozen; zkонтrolujte, zda je kabel správně připojen k napájení ze sítě a vakuovému uzavíracímu zařízení.
Po připojení k elektrické síti se vakuová svářečka nespustí.	Zkontrolujte, zda je horní víko správně uzavřeno, pokud ne, provedte nejprve cyklus vakuového sváření bez sáčků, abyste horní víko zaklapli a rádně uzavřeli; zkонтrolujte, zda je saček správně zasunut 3 cm od otvoru; pokud svařujete několik sáčků, počkejte prosím 1 minutu mezi po sobě jdoucími procesy sváření.
Po vakuovém uzavření se vzduch vrací zpět do sačku.	Zkontrolujte, zda na sáčku nejsou nějaké otvory nebo otvory, pokud ano, nahraďte jej novým sáčkem; zkонтrolujte, zda nejsou na oblasti sváření nějaké záhyby. Pokud ano, můžete oříznout vadnou těsnicí oblast a znova uzavřít saček. Nadměrné zbytky jídla (tj. Džus, mastnota, prášek, částice) by mohly narušit sváření, odříznout poškozenou část a utěsnit utěšňovací oblast pro správné opětovné svaření. Pokud by se obal poškodil, mohl by zevnitř vytvářet plyn. Zlikvidujte prosím jídlo a saček.
Vakuovačka se neotevře ani nezavře správně.	To je obvykle způsobeno tím, že jeden z háčků není připojen k hornímu víku. Nejprve spusťte cyklus vakuového sváření bez sáčků, abyste nejprve správně připojili horní víko.

VAROVÁNÍ



Nepoužívejte znovu sáčky, které byly v kontaktu se syrovými potravinami nebo olejem, mohlo by to kontaminovat vaše čerstvé jídlo. Nepoužívejte znovu sáčky, které byly vařeny v Thermomixu nebo v mikrovlnné troubě.

13 Čistění A Údržba

- Před každým čištěním a údržbou odpojte zařízení.
- Neponořujte zařízení do žádné kapaliny nebo čisticího prostředku, zabraňte vniknutí kapaliny do napájecího konektoru.
- K čištění zařízení nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky.
- K čištění zařízení používejte pouze navlhčený měkký hadřík.
- Pokud je to nutné, vypláchněte odnímatelnou nádrž kuchyňským čisticím prostředkem a před opětovným vložením se ujistěte, že je zcela suchá.
- Než začnete zařízení používat, ujistěte se, že je úplně suché.



Toto označení znamená, že byste tento výrobek neměli likvidovat s jiným domovním odpadem. Zodpovědně jej recyklujte, abyste podpořili udržitelné opětovné využívání hmotných zdrojů. Tímto způsobem můžeme zabránit možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu. Pokud chcete vrátit zařízení, které jste použili, použijte systémy vracení a sběru nebo se obrátěte na prodejce, od kterého jste produkt zakoupili. Mohou tento produkt vzít k bezpečné recyklaci šetrné k životnímu prostředí.

thermomix

VS100

**VAKUOVÁ SVÁŘEČKA FÓLIÍ
(Vakuovačka)**

Dovozce: Telsac S.r.l.

Via Vittorio Emanuele II, 46, 20094, Corsico, MI, Itálie

Distributor: Vorwerk International & Co. KmG.

Verenastrasse 39, P.O. Box 685, CH-8832, Wollerau, Švýcarsko

SLUŽBY ZÁKAZNÍKŮM: <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/>



thermomix®

VS100

VAKUMLAMA/MÜHÜRLEME
MAKİNASI



Kullanım Kılavuzu

VORWERK

İÇİNDEKİLER

1	Güvenliğiniz İçin	3
1.1	Tehlikeler Ve Güvenlik Talimatları.....	3
1.2	Güvenlik Uyarı Mesajlarının Sınıflandırılması	5
2	Başlamadan Önce	6
3	VS100 Genel Görünüm.....	7
4	Parçalar	8
4.1	Özellikler	9
4.2	İşlevleri	10
5	Kullanım Amacı	11
6	Kullanım Öncesi Tavsiyeler	12
7	Vakum Mühürleme İşlemi	13
8	Mühürleme İşlemi	15
9	Harici Vakumlama / Marinasyon İşlemi	17
10	Paket / Film Kesme İşlemi	19
11	Hızlı Temizlik	20
12	Sorun Giderme	21
13	Temizlik Ve Bakımı	22

1 Güvenliğiniz İçin

Güvenlik, ürünümüzün en temel özelliğiidir, ürünümüzü kullanmaya başlamadan güvenlik yönergelerini anladığınızdan emin olunuz.

1.1 Tehlikeler Ve Güvenlik Talimatları

Cihaz içine su girerse, elektrik şoku tehlikesi!

Elektrikli cihazın içine su girerse, elektrik çarpmasına maruz kalabilirsiniz.

- Cihaz kullanılmadığı zaman veya bakım altındayken, lütfen cihazın fişini çekin.
- Cihazı veya herhangi bir parçasını sıvı içine batırmayın.
- Cihazı ıslak yüzeylerde kullanmayın.
- Cihazı sadece kullanım amacına uygun şekilde kullanın- sadece iç mekanlarda kullanın.

Cihaz veya güç kablosu zarar görürse elektrik çarpması tehlikesi!

Eğer cihaz veya güç kablosu zarar görmüşse, elektrik çarpmasına maruz kalabilirsiniz.

- Cihazı hasarlı güç kablosu veya fişi ile kullanmayın.
- Kablo hasar görmüşse, lütfen yerel Vorwerk servis merkezinize başvurun veya profesyonel bir teknisyene danışın.
- Cihaz arızalanmışsa veya herhangi bir biçimde hasar görmüşse kullanmayın. Gerekli ise lütfen yerel Vorwerk servis merkezinize başvurun.
- Cihazın fişini çekmek için kablodan tutup çekmeyin.

Yangın tehlikesi!

Cihaz sıcak bir yüzeye konulursa, yaralanma ve mülk zararına yol açabilecek şekilde yanmaya başlayabilir.

- Cihazı sıcak yüzeylerde kullanmayın.
- Cihazı ısı kaynaklarına yakın yerlerde kullanmayın.

Haşlanma ve yaralanma tehlikesi!

Uzun bir kabloya takılma veya dolaşma tehlikesini azaltmak için kısa bir kablo ile beraber gelmektedir. Cihaz yanlışlıkla kablo ile çekilebilir. Cihaz düşebilir, devrilebilir ve yaralayabilir veya yakabilir.

- Cihaz ile uzatma kablosu kullanmayın.

Hatalı elektrik bağlantısı nedeniyle cihaz hasarı!

Yetersiz güç kaynağı cihaza zarar verebilir.

- Cihazı fişe takmadan önce, cihaz üzerinde yazan voltajın yerel şebeke voltajına uygun olup olmadığını kontrol edin.

Özellikle çocukların için elektrik çarpması, yakma ve yaralanma riski!	Çocuklar oyun oynamayı sever, deneyimsizdirler ve tehlikeleri bilmezler. Bu nedenle, çocuklarınla ilgili aşağıdaki bilgileri dikkatlice göz önünde bulundurun. <ul style="list-style-type: none"> Çocuklar cihazı kullanırken yakından takip edin. Çocukların cihazı, eklerini kullanmasına veya ambalajla oyuncak gibi oynamasına izin vermeyin. Çalışma esnasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.
Hatalı kullanıma bağlı olarak yaralanma tehlikesi!	Termo mühürleme şeridi çalışma esnasında sızcaktır. <ul style="list-style-type: none"> Çalışırken dokunmayın.
Hatalı kullanıma bağlı olarak yaralanma tehlikesi!	Kapatılmış yiyecekleri mikrodalga ile pişirmek istediğinizde, torba içindeki yükselen buhar aşırı basınca yol açabilir. <ul style="list-style-type: none"> Torbaları önce kesip açın.
Hatalı kullanıma bağlı olarak yaralanma tehlikesi	Hasarlı şişeler ve yiyecek kapları vakumlanırken içe patlayabilir ve yaralanabilirsiniz. <ul style="list-style-type: none"> Herhangi bir tür şىşeyi veya yiyecek kabını vakumlamaadan önce, herhangi bir çatlağın veya başka türlü hasarın olup olmadığından emin olun.
Bozulmuş gıdaların sağlığı olan tehlikesi!	Gıda vakumlamak, pastörizasyon veya derin dondurma gibi muhafaza etmez. <ul style="list-style-type: none"> Vakumlama süreci boyunca temiz çalışma ortamı sağlayın. Sadece gıda için onaylanmış olan torbaları kullanınız.
Keskin kısım tehlikesi!	Torba / film klipsi keskin bir bıçak içerir. Kendinizi yaralayabilirsiniz. <ul style="list-style-type: none"> Torba / film klipsini dikkatli şekilde kullanın.
Boğulma riski!	Torba / film klipsi ve püskürtme uçları yutulabilir küçük bir parçalardır. Çocuklar tarafından yutulabilir ve boğulmaya neden olabilir. <ul style="list-style-type: none"> Torba / film klipsini, püskürtme uçlarını, cihazı, folyo poşetleri ve ruloları ve paketleme malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
Hatalı kullanıma bağlı olarak yaralanma tehlikesi!	Yanlış kullanım, cihaza hasar verebilir. <ul style="list-style-type: none"> Müteakip mühürleme işlemleri arasında 60 saniye bekleyin. Sıvıları veya toz (örneğin un) emdirmeyin.

Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel eksiklikleri olan ya da deneyimsiz ve bilgisiz kişilerce, kendi güvenlikleri için sorumlu bir kişinin gözetimi altında ya da sorumlu kişi tarafından cihazın güvenli şekilde kullanımı ile ilgili talimatlar verilmişse ve ilgili tehlikeleri anlamışsa 8 yaş ve üstü çocuklar tarafından kullanılabilir.

Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.

Gözetimi olmadan, temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Eğer güç kablosu hasar görürse, tehlikeyi önlemek için üretici, servis temsilcisi veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.

Bu kullanım kılavuzunun dijital versiyonuna ihtiyaç duyarsanız, ülkenizde bulunan Vorwerk müşteri hizmetleri merkeziyle iletişim kurmak için lütfen

<https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/> adresini ziyaret edin veya QR kodunu tarayın.



1.2 Güvenlik Uyarı Mesajlarının Sınıflandırılması

Bu kılavuz içindeki güvenlik uyarı mesajları, güvenlik sembollerı ve uyarı kelimeleri ile vurgulanmıştır. Sembol ve uyarı kelimesi potansiyel tehlikenin ciddiyetini belirtir.

Güvenlik Uyarı Mesajlarının Sınıflandırılması:

TEHLIKE



Tehlike türü ve kaynağı

Tehlike türü ve kaynağının / sonuçların açıklaması

- Tehlikeyi önlemek için önlem

Uyarı Kelimelerinin Anlamı

UYARI	Önlenmediği takdirde ölüm veya ciddi yaralanma tehlikesi.
DİKKAT	Önlenmediği takdirde küçük yaralanma tehlikesi.
UYARI	Tehlike önlenmediği takdirde malzeme hasarı.

Güvenlik Sembollerinin Anlamı



Güvenlik uyarı mesajı potansiyel tehlikenin ciddiyetini belirtir

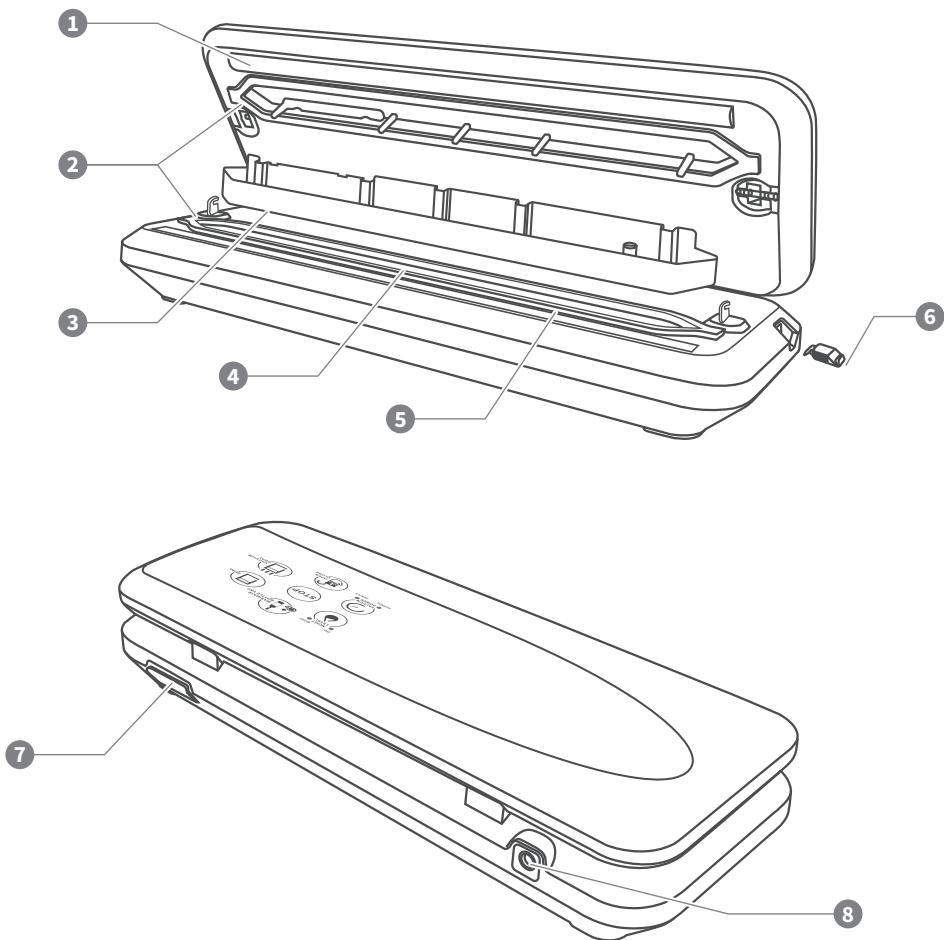


Mülk veya ekipmanda hasara ilişkin referans

2 Başlamadan Önce

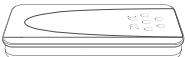
- Lütfen bu cihazı çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz.
- Kullanma kılavuzunu saklayın ve bu cihazı başka birisine verdiğinizde kullanma kılavuzunu verdiğinizden de emin olun.

3 VS100 Genel Görünüm

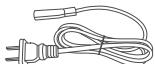


1	Mühürleme şeridi	5	Termal vakumlama şeridi
2	Mühürleme köpüğü	6	Torba / Film kesici
3	Çıkarılabilir tank	7	Kablo bağlantısı
4	Vakumlama haznesi	8	Harici vakumlama(Çekme) girişi

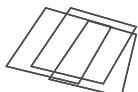
4 Parçalar



Vakumlama mühürü



Güç kablosu



Vakumlama poşeti (200mm × 300mm) (5 adet)



Harici vakumlama tüpü (1 adet)



Vakumlama filmi (200mm × 2000mm) (1 adet)



Düz hortum ağzı (1 adet)

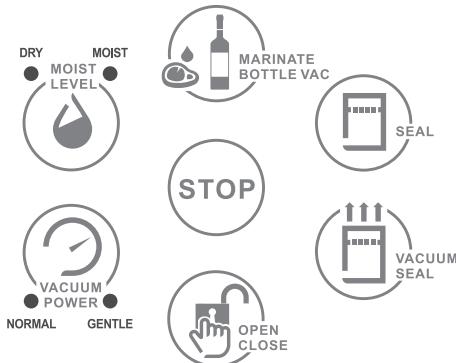


İğne uçlu hortum ağzı (1 adet)

4.1 Özellikler

Voltaj	220-240V ; 50-60Hz
Güç	120 Watt (Maksimum)
Vakum Basıncı	>-60KPa
Boyut	380mm (Uzunluk) x 150mm (Genişlik) x 68mm (Yükseklik)
Ağırlığı	1.75Kg (Net) 2.35Kg (Brüt)

4.2 İşlevleri



Cihazı Açıma / Kapama

Cihazı açmak / kapatmak için üst tarafına basınız



Vakumlanan Eşyalar

Bu eşyalar vakumlama torbaların içinde mühürlü kalacaktır.



Mühürleme Eşyaları

Bu eşyalar vakumlanmadan mühürlü kalacaklardır.



Harici Vakumlama

Yiyecekleri marine eder veya şarap şişelerini vakumlar



Nem Seviyesi Ayarı

Cihaza tanımlı olan mod "Dry" (kuru) modudur. "Dry" ışığı yanlığında cihaz, kuru ürünlerin mühürlenmesi için uygun duruma gelir. Eğer "moist" modu seçiliyse, bu mod nemli ürünlerin mühürlenmesi için uygun konumdadır. Nemli ürünlerden kastımız çığ et, balık fileto gibi ürünlerdir. Bu ürünler vakumlarken nemi ortadan kaldırılmak neredeyse imkansızdır. Nem seviyesi ayarı ancak bir ölçüde mühürleme işleminin sağlıklı olmasını garanti eder. Eğer yüksek miktarda sıvı içeren ürünler vakumlanacaksa, bu işlemi dikkatlice gözlemleyin. Sıvı seviyesi mühürlenme noktasına gelince, vakumunun sıvayı çekmemesi için, "Seal" butonuna basınız.



Vakum Güç Ayarı

Cihaza tanımlı olan mod "normal" 'dir. Bu mod çoğu eşya için uygundur. Eğer ki hassas eşyaları vakumlayacaksanız lütfen " Gentle" modunu seçin. Eğer ki vakumlanacak eşya çok hassas ise vakumlama sürecini dikkatlice izleyin. Torbanın içindeki hava neredeyse tamamen vakumlandığında negatif basıncın ürüne zarar vermemesi için "Seal" butonuna basınız.

5 Kullanım Amacı

VS100 Vakumlama mühürleme, evde veya benzeri ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmış bir mutfak cihazıdır.

Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel eksiklikleri olan ya da deneyimsiz ve bilgisiz kişilerce, kendi güvenlikleri için sorumlu bir kişinin gözetimi altında ya da sorumlu kişi tarafından cihazın güvenli şekilde kullanımı ile ilgili talimatlar verilmişse ve ilgili tehlikeleri anlamışsa 8 yaş ve üstü çocuklar tarafından kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin verilmez.

Cihaz ve bağlantı kablosu 8 yaş altı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

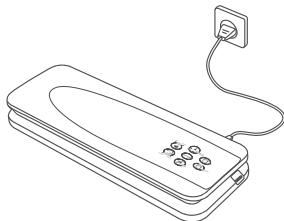
Temizlik ve bakım çocuklar tarafından gözetim olmaksızın yapılmamalıdır. 8 yaşından büyük olan çocuklar bir ebeveyn gözetimi altında, temizlik ve bakımı yapabilirler.

Cihaz, yetkili Vorwerk organizasyonu tarafından satışının yapıldığı ülkenin güvenlik düzenlemelerine uygundur. Cihaz satışının yapıldığı ülkeden başka bir ülkede satılmış ise, diğer ülkenin yerel güvenlik standartlarına uyumluluğu garanti edilemez. Bu nedenle, kullanıcı tarafından kaynaklanan güvenlik risk sonuçlarının herhangi bir sorumluluğu kabul edilmez.

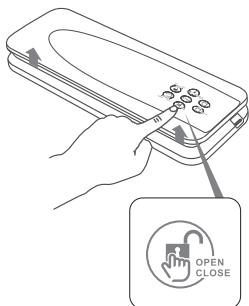
6 Kullanım Öncesi Tavsiyeler

1. Torbayı tamamen doldurmayınız, her zaman torbanın içindeki materyal ile mühürleme noktası arasında en az 80 mm boşluk bırakınız.
2. Torbayı temizlemek için içini dışına çıkarırın üzerinde tortu, ya  ya da kırışıklık olmadığından emin olun.
3. Kalınしゃleri mühürlerken katlanmalardan kaçınmak için torbayı yavaşça gerdirin.
4. Torbanın kuru olduğundan emin olun. Mühürleme işleminin çok kaygan yüzeylerde yapılması mühürleme kalitesini düşürür.
5. Maksimum tazelik ve koruma süresi için vakumlama işleminin ardından ürünlerin buz dolabında ya da buzlu kta saklanması tavsiye ederiz.
6. Sivri ve keskin köşeli ürünleri vakumlarken (yengeç, istakoz gibi) keskin kısımları peçete tarzı maddelerle sarın.
7. En iyi sonuçlar için vakumlanacak meyve ve sebzeleri önceden dondurunuz.
8. Cihazla işiniz bitti nde açma/kapama dü mesine basınız. Sonra fi ten çıkarıp uygun şekilde muhafaza ediniz.

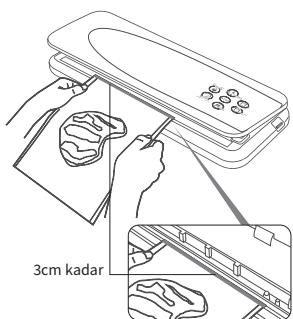
7 Vakum Mühürleme İşlemi



1. Cihazı şebeke elektriğine bağlayın.

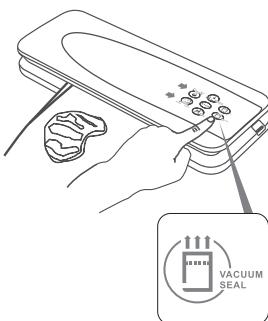


2. Açma/Kapama tuşuna basarak cihazı açın.



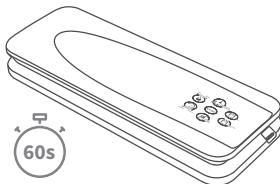
3. Vakumlayacağınız eşyaları vakum torbalarının içine yerleştirin. Sonrasında torbanın açık kısmını cihazın içine doğru düzgünce yerleştirin.

Eğer üst kapağı yeterince açarsanız, en iyi yerleştirme mesafesinin 3 cm olduğunu görebilirsiniz. Böylece torba termal mühürleme şeridine tamamen temas edebilecektir.



4. Ürune göre nem seviyesini ve vakum gücünü ayarlayınız. "Vacum Seal" tuşuna basınca vakumlama işlemi başlar İşlem sona erdiğinde bütün uyarılar kaybolacak ve cihaz otomatik olarak açılacaktır

Cihaz tamamen açılmadan torbayı çıkarmaya çalışmayınız.



5. İşlemler arasında cihazı en az 1 dakika kadar dinlendirin. Eğer cihaz çok sıcak ise "Dry""Moist""Normal""Gentle" göstergeleri yanacaktır. Lütfen cihaz soğuyana kadar bekleyiniz.

TAVSIYELER



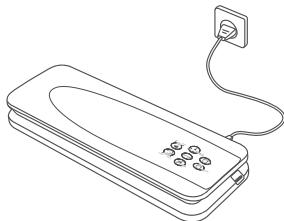
- Vakum işleme başlamadan önce "Normal" ve "Gentle" güç modları arasında seçim yapınız.
- Ürün suluysa lütfen öncelikli olarak nem seviyesini seçiniz. Eğer "Moist" yani nemli durumu seçerseniz vakumlama süresi yeterli derecede ısı verip ,mühürün sağlıklı yapılması için uzatılacaktır.

Uygun Torba Seçimi

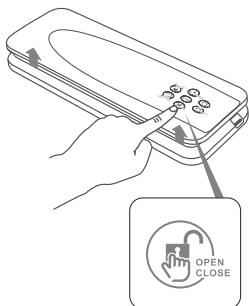
Lütfen, Kullandığınız torbanın / filmin "Matrixduct Airflow" teknolojisi ile geliştirilmiş olduğundan emin olun. Orijinal Vorwerk vakumlu mühürleme torbalarını / rulolarını kullanmanızı tavsiye ederiz.

Normal plastik torbalar, kilitli poşetler, kumaş torbalar veya kağıt torbalar gibi vakumlama ve mühürlemeye uygun olmayan pek çok torba bulunmaktadır. Bunlar düzgün bir şekilde mühürlenemez.

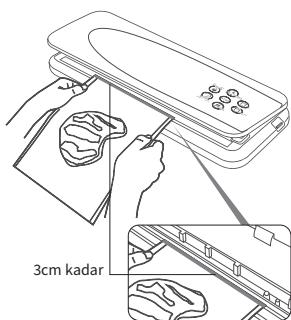
8 Mühürleme İşlemi



1. Cihazı şebeke elektriğine bağlayın.

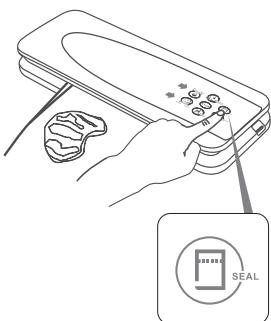


2. Açma/Kapama tuşuna basarak cihazı açın.

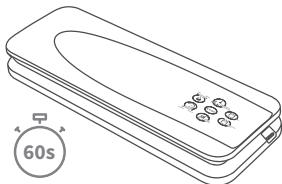


3. Vakumlayacağınız eşyaları vakum torbalarının içine yerleştirin. Sonrasında torbanın açık kısmını cihazın içine doğru düzgünce yerleştirin.

Açıklama: Üst kapağı genişçe açarsanız, en iyi yerleştirme uzunluğunun yaklaşık 3 cm olduğunu görebilirsiniz, bu şekilde torba termal mühürleme şeridine tamamen temas edebilecektir. Kapak, yerine oturtulduğunda veya benzer şekilde açık kalmayacaktır. Vakumlama veya mühürleme için torba ya da film takmadan önce lütfen dikkatlice kapatınız.



4. Mühürleme işlemini başlatmak için "Seal" tuşuna basınız. "Seal" tuşunun ışığı işlem bitene kadar yanacaktır. İşlem bitiminde cihaz otomatik olarak açılacaktır.



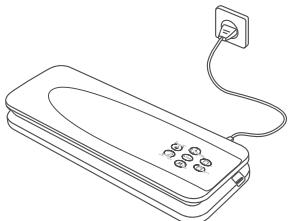
5. İşlemler arasında cihazı en az 1 dakika kadar dinlendirin. Eğer cihaz çok sıcak ise "Dry""Moist""Normal""Gentle" göstergeleri yanacaktır. Lütfen cihaz soğuyana kadar bekleyiniz.

TAVSİYELER

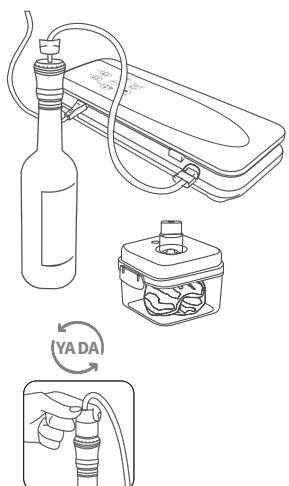


- Vakumlamadan mühürlemek, sıvı içerikli eşyalar için uygundur. Mühürleme işlevi, vakumlu sızdırmazlık sürecine müdahale ederken vakumlamayı durdurmak ve kapatmayı manuel olarak başlatmak için de kullanılabilir.

9 Harici Vakumlama / Marinasyon İşlemi



1. Cihaza güç vermek için ana şebekeye bağlayın.



2. Harici vakum tüpünü cihaza takın ve sonrasında seçtiğiniz ucu tüpün ucuna takın.

Şarap şişesi vakumlarken, lütfen mantar tıpayı şişeye önce takın, sonrasında ise düz veya sıvır uçla vakumlamaya başlayın.

Herhangi bir tür şişeyi veya yiyecek kabını vakumlamadan önce, herhangi bir çatlağın veya başka türlü hasarın olup olmadığından emin olun. Hasarlı şişeleri ve yiyecek kaplarını vakumlama yapmayın.

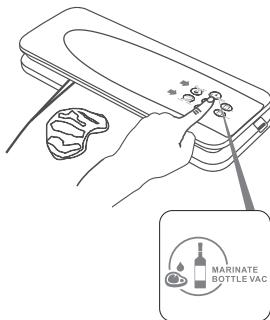
Eğer bir yemek paketini vakumlayacaksanız, yemek paketine uygun bir uç seçerek vakumlama işlemini gerçekleştirin.

(Bu ürünün ana setine tıpa ve kapalı teneke kutular dahil değildir, bunları kendiniz satın almanız gereklidir.)

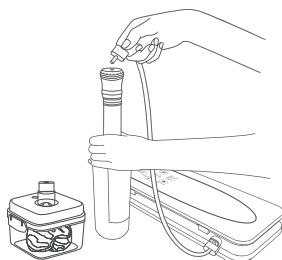
TAVSIYELER



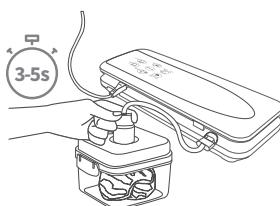
- Yemek paketi hava sızdırmaz şekilde vakumlanmalıdır.



3. Harici vakumlama için "Marinate/Bottle Vac" tuşuna basın, cihaz vakumlama bittiğinde duracaktır. Torbada herhangi bir hava sızıntısı olup olmadığını kontrol edin yoksa cihaz vakumlama işlemini bitirmeyecektir.

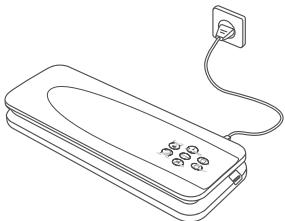


4. Harici vakumlama işlemi bittikten sonra ucu söküń.

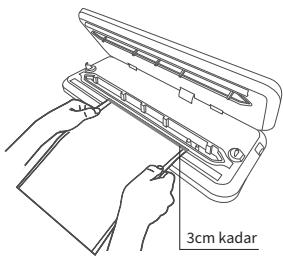


5. Eğer yiyecekleri harici hava sızdırırmaz yiyecek kabında marin etmek istiyorsanız, "Marinate/Bottle Vac" tuşuna uzunca basınız(3 saniye). Cihaz 20 dakika boyunca vakumlama ve bırakma döngüsünü gerçekleştirmek için marinasyon modunda çalışmaya başlayacak.

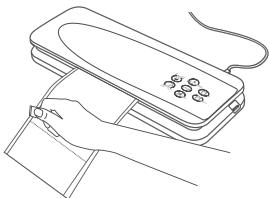
10 Paket / Film Kesme İşlemi



1. Cihazı şebeke elektriğine bağlayın.

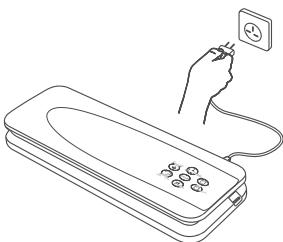


2. Vakumlama rulosunu/rulolarını cihazın içine (3cm geçmeyecek şekilde) yerleştirin ve filmin termal mühürleme alanıyla tamamen temas ettiğinden emin olun.

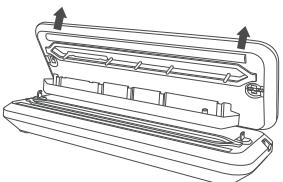


3. Film kesme aleti ile filminizi istediğiniz boyutta kesiniz.
Thermomix sous-vide için en uygun torba boyutu 200mm x 300mm'dir.

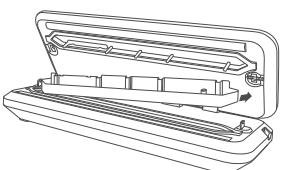
11 Hızlı Temizlik



1.Cihazın bağlantısını kesin.



2.Cihazın üst tarafını kaldırın.



3.Çıkarılabilir tankı çıkartın ve içindeki kalıntıları temizleyin.

12 Sorun Giderme

Sorun	Sebepleri & Çözümleri
Cihaz prize takıldığından herhangi bir tepki vermiyorsa	Kabloda herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Kablonun
Vakumlama cihazı ana şebekeye bağlı olduğu halde çalışmaya başlamazsa	Cihazın üst kapağının düzgünce kapalı olduğunu kontrol edin, eğer kapak düzgünce kapanmamışsa vakumlanma döngüsünü (içine torba koymadan) bir kez daha tekrarlatın (bunu yapmadan önce kapağı uygun bir şekilde kapatın). Torbaların düzgünce yerleştirildiğinden emin olun (arada 3cm mesafe olmasına dikkat edin). Eğer birden fazla ürün mühürleyecekseniz, işlemler arası en az 1 dakika bekleyiniz.
Vakumlama işleminden sonra paketin içine tekrardan hava giriyorsa	Torbanın üstünde herhangi bir delik olup olmadığını kontrol edin. Eğer ki delik varsa torbayı yenisiyle değiştirin. Vakumlanma bölgesinde katlanma olup olmadığını kontrol edin. Eğer ki katlanma mevcutsa vakumlanan kısmı kesin ve paketi yeniden vakumlayın. Fazla yiyecek kalıntıları (yağ, toz, parçacık vb.) vakumlanmayı engelleyebilir. Vakumlanamayan parçayı kesin ve mühürlenme bölgesini güzelce sildikten sonra tekrardan mühürleyin. Eğer ki paketlenmiş yiyecek bozulmuşsa, paketin içinde gaz oluşumu vardır. Lütfen paketi ve yiyeceği kullanmayın, çöpe atın.
Vakumlama cihazı düzgünce açılıp kapanmıyorsa	Bunun sebebi genelde çengellerden birisinin cihazın üst tarafına bağlanamamasından kaynaklanır. Lütfen önce üst kapağı düzgün bir şekilde takmak için önce torbasız vakum mühür döngüsünü çalıştırın.

UYARI



Daha önceden çiğ yiyecek veya yağ ile temas eden torba kullanmayın. Taze yiyeceklerinizi bozabilir. Thermomix veya mikrodalga fırında kullandığınız vakum torbalarını bir daha kullanmayın.

13 Temizlik Ve Bakımı

- Her temizlik ve bakım öncesi cihazın kablosunu prizden çıkarınız.
- Sakın cihazı herhangi bir sıvının ya da temizleyici bir maddenin içince daldırmayın. Güç bağlantısının içine herhangi bir sıvı made girmesine izin vermeyin.
- Cihazı temizlemek için deterjan kullanmayınız.
- Cihazı temizlemek için lütfen sadece nemli bez kullanın.
- Eğer zorunda kalınrsa tankı mutfak deterjanıyla beraber yıkayabilirsiniz. Tankı tekrardan yerine takmadan önce tamamen kuru olduğunda emin olun.
- Cihazı kullanmadan önce cihazın kuru olduğunda tamamen emin olun.



Bu işaret, bu ürünün diğer evsel atıklar ile birlikte atılmayacağını işaret eder. Kontrolsüz atık atılmasıından dolayı çevreye zararı ve insan sağlığına tehlkeyi önlemek, malzeme kaynaklarının devamlı tekrar kullanımını sağlamak için uygun şekilde imha edin.

Kullanılmış ürününüüz geri getirmek için lütfen geri iade ve toplama sistemini kullanın veya ürünü satın aldığınız satıcı ile irtibata geçin. Bu ürünün güvenli geri dönüşümü için alabilirler.

thermomix

VS100

**VAKUMLAMA/MÜHÜRLEME
MAKINASI**

İthalatçı Firma: Vorwerk Turkey Ev Aletleri Ltd. Şti.

Levent Mahallesi Çamlık Caddesi No:19 Beşiktaş İstanbul Aracılığıyla

Distribütör: Vorwerk International & Co. KmG.

Verenastrasse 39, P.O. Box 685, CH-8832, Wollerau, Switzerland

MÜŞTERİ HİZMETLERİ: <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/>



thermomix®

VS100

VACUUMSEALER



Gebruiksaanwijzing

INDEX

1	Voor Uw Veiligheid	3
1.1	Gevaren en Gebruiksaanwijzing	3
1.2	Classificatie Van Veiligheidswaarschuwingenberichten	5
2	Voordat U Begint	6
3	VS100 Overzicht	7
4	Componenten	8
4.1	Specificaties	9
4.2	Functies	10
5	Beoogd Gebruik	11
6	Tips Vóór Gebruik	12
7	Vacuüm Verzegelingsoperatie	13
8	Verzegelingsoperatie	15
9	Extern Vacumeren / Operatie Marineren	17
10	Zak / Folie Clipper Werking	19
11	Snelle Reiniging	20
12	Probleemoplossing	21
13	Reiniging en Onderhoud	22

1 Voor Uw Veiligheid

Veiligheid is het fundamentele kenmerk van ons product, zorg ervoor dat u de volgende veiligheidssymbolen begrijpt voordat u het product gaat onderzoeken of gebruiken.

1.1 Gevaren en Gebruiksaanwijzing

Risico op elektrische schokken als het water het apparaat binnentreedt!

Als er water in het apparaat komt, kan het tot elektrische schokken leiden.

- Dompel het apparaat of enig onderdeel daarvan niet in een vloeistof.
- Als het apparaat niet in gebruik of in onderhoud is, koppel het apparaat los.
- Gebruik het apparaat niet op natte oppervlakken.
- Gebruik het apparaat voor geen ander doel dan waarvoor het bedoeld is. -Gebruik het product uitsluitend binnenshuis.

Risico op elektrische schokken als het apparaat of netsnoer beschadigd is!

Als het apparaat of netsnoer beschadigd is, kan het tot elektrische schokken leiden.

- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of stekker.
- Als het netsnoer beschadigd is, neem contact op met uw plaatselijke Vorwerk servicecentrum of raadpleeg een professionele technicus.
- Gebruik het apparaat niet bij slechte werking of beschadiging. Raadpleeg indien nodig het plaatselijke Vorwerk servicecentrum.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat te ontkoppelen.

Brandgevaar!

Als u het apparaat op een heet oppervlak zet, kan het start te branden dat tot risico op letsel en schade aan eigendommen leidt.

- Gebruik het apparaat niet op hete oppervlakken.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.

Risico op verbranding en letsel!

Er wordt een kort netsnoer geleverd om het risico van niet verstrikt raken of struikelen te verminderen. Het apparaat kan door een trailing-kabel afgetrokken worden. Het apparaat kan vallen of kantelen, waardoor u gewond of verbrand wordt.

- Maak geen gebruik van een verlengsnoer voor het apparaat.

Schade aan het apparaat of de aansluitkabel door verkeerde aansluiting!

Onvoldoende voeding kan schade aan het apparaat optreden.

- Controleer of de spanning aangegeven op het apparaat overeenstemt met de lokale netspanning voordat het apparaat wordt ingeschakeld.

Risico op elektrische schokken, verbranding en letsel, vooral voor kinderen!	Kinderen houden van spelen, zijn onervaren en niet bewust van gevaren. Houd daarom rekening met de volgende informatie met betrekking tot kinderen. <ul style="list-style-type: none"> • Houd toezicht op kinderen bij het gebruik van het apparaat. • Laat kinderen niet met het apparaat, de accessoires of de verpakking spelen als speelgoed. • Laat het apparaat nooit onbeheerd tijdens de werking.
Risico op letsel door oneigenlijk gebruik!	De thermische afdichtstrip wordt tijdens het gebruik heet. <ul style="list-style-type: none"> • Raak het tijdens de werking niet aan.
Risico op letsel door oneigenlijk gebruik!	Als u het verzegelde voedsel door middel van de magnetron wilt bereiden, kan de voortvloeiend stoom tot de overdruk in de zak leiden. <ul style="list-style-type: none"> • Snijden of prikken open eerst de zakken.
Risico op letsel door oneigenlijk gebruik!	Beschadigde flessen en voedselcontainers kunnen imploderen, waardoor u gewond wordt geraakt. <ul style="list-style-type: none"> • Vóór het afzuigen van een fles of voedselcontainer, moet u ervoor zorgen dat deze geen scheuren of andere soorten schade heeft.
Gezondheidsrisico door bedorven voedsel!	Het afzuigen kan niet het voedsel behouden als pasteurisatie of diepvriezen. <ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de werkplek hygiënisch is tijdens het vacuümproces. • Gebruik alleen vacuüm afsluitingszak die gemaakt zijn voor levensmiddelen
Risico op scheurwonden!	De zak / folie clipper bevat een scherp mes. Het kan leiden tot letsel aan uzelf. <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de zak / folie clipper voorzichtig.
Verstikkingsgevaar!	De zak / folie clipper en de sproeiers zijn kleine onderdelen die ingeslikt kunnen worden. Het kan ingeslikt worden door kinderen en tot verstikking leiden. <ul style="list-style-type: none"> • Houd de zak / folie clipper, de sproeiers, het apparaat, de foliezakken / rollen en het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen.
Risico op schade door oneigenlijk gebruik!	Het oneigenlijke gebruik kan tot schade aan het apparaat leiden. <ul style="list-style-type: none"> • Wacht 60 seconden tussen de opeenvolgende verzegelingsoperatie. • Zuig geen vloeistoffen of vuil aan (bijv. meel)

Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of door personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de bijbehorende gevaren begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

Als het netsnoer is beschadigd, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Indien de digitale versie van deze gebruiksaanwijzing wordt aangevraagd, bezoek de website <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/> of scan de QR-code om contact te nemen met het Vorwerk customer service center in uw land.



1.2 Classificatie Van Veiligheidswaarschuwingenberichten

De veiligheidswaarschuwingenberichten In deze handleiding zijn gemarkeerd door veiligheidssymbolen en signaalwoorden. Het symbool en signaalwoord geven de ernst van de potentiële gevaren aan.

Veiligheidswaarschuwingenberichten voorafgaand aan iedere actie zijn als volgt:

GEVAAR



Type en bron van het gevaar

Toelichting op het type en bron van het gevaar / gevolgen

- Maatregel ter voorkoming van het gevaar

Betekenis van de signaalwoorden

WAARSCHUWING	Als dit gevaar niet wordt gemeden, kan dit tot de dood of ernstig lichamelijk letsel leiden.
LET OP	Als dit gevaar niet wordt gemeden, kan dit tot licht lichamelijk letsel leiden.
OPMERKING	Als dit gevaar niet wordt gemeden, kan dit tot materiële schade leiden.

Betekenis van veiligheidssymbolen



Veiligheidswaarschuwingen geven de ernst van de potentiële gevaren aan

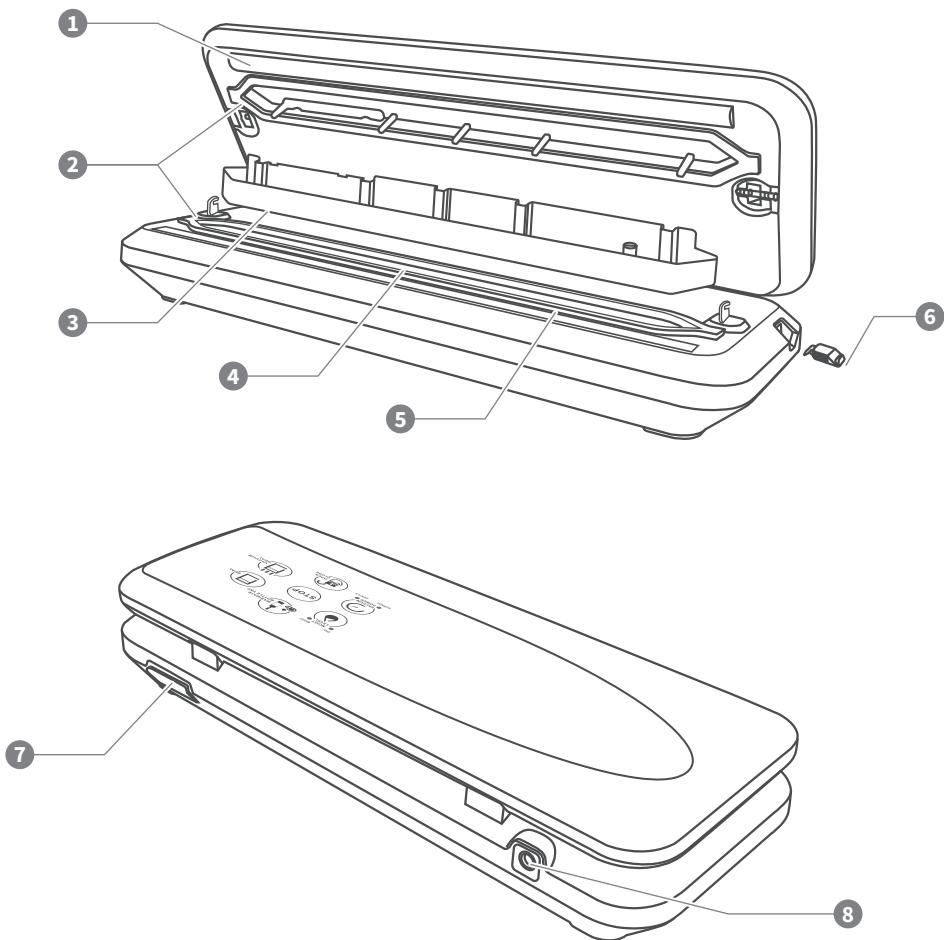


Verwijzing naar schade aan eigendommen of apparatuur

2 Voordat U Begint

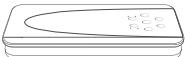
- Lees deze gebruiksaanwijzing voordat u met het apparaat gaat werken.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing bij u, en zorg ervoor dat u deze gebruikshandleiding aan anderen overgeeft als u het apparaat aan anderen geeft.

3 VS100 Overzicht

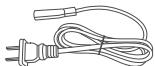


1	Afdichtstrip	5	Thermische Afdichtstrip
2	Dichtingsschuim	6	Zak / Folie Clipper
3	Afneembare tank	7	Kabelconnector
4	Vacuümkamer	8	Externe Zuigaansluiting

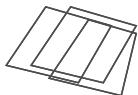
4 Componenten



Vacuumsealer



Stroomkabel



Vacuüm verzegelingszak 200mm×300mm x 5 stuks



Externe Vacuüm / Gemarineerd Aanzuigleiding



Vacuüm verzegelingsfolie 200mm×2000mm x 1 stuk



Plat mondstuk 1 stuk

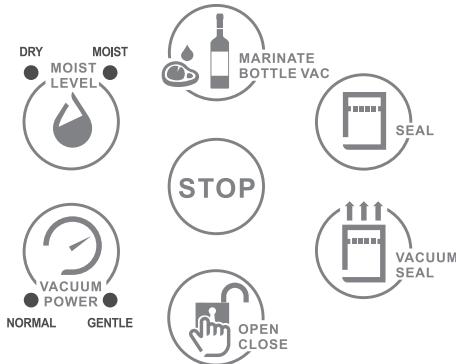


Pinmondstuk 1 stuk

4.1 Specificaties

Spanning	220-240V ; 50-60Hz
Vermogen	120 Watt (Max.)
Vacuümduik	>-60KPa
Afmetingen	380mm (L) - 150mm (W) - 68mm (H)
Gewicht	1.75Kg(Netto) 2.35Kg(Brutto)

4.2 Functies



Open/sluit het apparaat

Druk om het bovendeksel te openen of sluiten



Items vacuüm verzegelen

De inhoud wordt verzegeld in een vacuüm zak



Verzegel items

De inhoud wordt verzegeld zonder vacumeren



Extern vacuum

Om wijnflessen te vacumeren, om voedsel te marineren via accessoires



Vochtigheidsniveau Schakelaar

De standaardmodus is "Droog", wanneer het brandt, is het geschikt om de droge inhoud vacuüm te verzegelen. Als de modus "vochtig" is geselecteerd, is het geschikt om de vochtige inhoud vacuüm te verzegelen.

Vochtige inhoud verwijst naar vochtige items, zoals rauwe biefstuk, visfilet. Bij het afzuigen van die items is de vochtigheid onvermijdelijk. De vocht niveauschakelaar kan de verzegelingskwaliteit garanderen in overeenstemming met.

Als u de inhoud met een hoog sapgehalte vacuüm verzegelt, let voorzichtig op het proces. Zodra het vloeistofniveau het verzegelingsgebied bereikt, druk onmiddellijk op de knop "Verzegelen" om het overmatig afzuigen van de vloeistof te voorkomen.



vacuüm keuzeschakelaar

De standaardinstelling is "Normaal" en deze is geschikt voor algemene items. Als u breekbare items vacuüm moet verzegelen, selecteer de modus "Zacht". Als het item extreem breekbaar is, let voorzichtig op het proces. Zodra de lucht in de zak bijna opgezogen is, druk onmiddellijk op de knop "Verzegelen" om de overmatige negatieve druk die schade aan de inhoud kan toebrengen te voorkomen.

5 Beoogd Gebruik

VS100 Vacuumsealer is een keukenapparaat bedoeld voor thuisgebruik of in vergelijkbare omgeving.

Deze apparaten mogen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het apparaat en de hieruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat en de aansluitkabel moeten buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar worden gehouden.

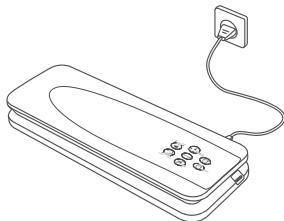
Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Het apparaat voldoet aan de veiligheidsvoorschriften van het land waarin het wordt verkocht door een erkende Vorwerk organisatie. Als het apparaat wordt gebruikt in een ander land dan het land van verkoop, kan het voldoen aan de lokale veiligheidsnormen van het andere land niet worden gegarandeerd. Daarom wordt er geen aansprakelijkheid voor mogelijke resulterende veiligheidsrisico's voor de gebruiker aanvaard.

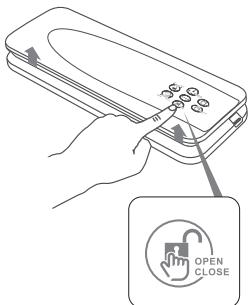
6 Tips Vóór Gebruik

1. De zak niet overmatig vullen. Laat tussen de inhoud en de bovenkant van de zak een ruimte vrij van minstens 80 mm.
2. Reinig de open zijde van de zak binnenstebuiten, zorg ervoor dat er geen vet, geen residu, geen rimpel achterblijft.
3. Tijdens het vacuüm verzegelen van dikke items, trek voorzichtig de zak vlak uit voordat het wordt geplaatst in de vacuümkamer.
4. Zorg ervoor dat de zak droog is. Overmatig vocht kan de kwaliteit van de verzegeling compromitteren.
5. Het wordt aanbevolen de bederfelijke waren bevroren of gekoeld na het vacuümverzegelingsproces te bewaren om de maximale versheid te garanderen.
6. Wanneer u voorwerpen met scherpe randen vacuüm verzegelt (zoals krab, kreeft, zilverwerk, enz.), bescherm de zakken tegen lekken door ze te verpakken met dempingsmateriaal, zoals tissue papier.
7. Bevries fruit en groenten vóór de vacuüm verzegeling voor het beste resultaat.
8. Wanneer u klaar bent met het gebruik van het apparaat, druk op de knop OPENEN / SLUITEN om het apparaat te openen, trek daarna de stekker uit het stopcontact en bewaar het apparaat op de juiste manier.

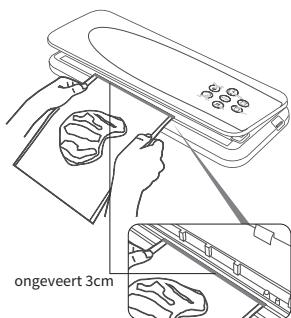
7 Vacuüm Verzegelingsoperatie



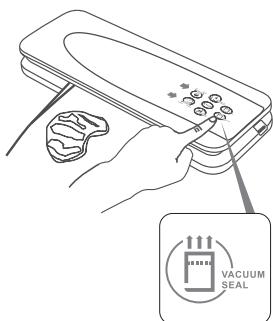
1. Sluit het netsnoer aan.



2. Druk de "Open / Close" knop om het apparaat te openen.

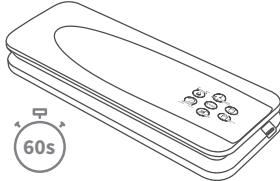


3. Breng de inhoud in een vacuüm verzegelingsrol / rollen of vooraf verzegelde vacuümfolie. Steek vervolgens de opening op de juiste manier in het apparaat.
Als u het bovendeksel wijd opent, kunt u constateren dat de beste insteeklengte ongeveer 3 cm is, zodat de zak volledig in de vacuümkamer zit.



4. Selecteer het vochtniveau en het vacuümvermogen volgens de inhoud. Druk op de knop "Vacuüm verzegeling" om te beginnen met het vacuüm zegelen. Wanneer het proces is voltooid, zijn alle lampjes uit en zal het apparaat automatisch openen.

Trek de zak niet uit voordat het apparaat automatisch opent.



5. Laat 1 minuut tussen de twee vacuümverzegelingsprocessen. Als het apparaat momenteel te heet is om door te gaan, zullen de indicatoren "Droog" "Vochtig" "Normaal" "Zacht" knipperen. Wacht totdat het apparaat afgekoeld is voordat u verder met het apparaat gaat werken.

TIPS



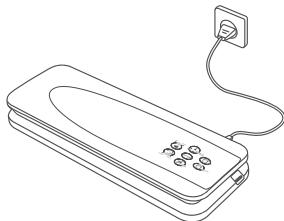
- vóór het vacumeren gebruik de vacuüm keuzeschakelaar om tussen "Normaal" en "Zacht" te kiezen .
- Wanneer de inhoud sappig is, kies eerst het niveau van vochtigheid. Het apparaat zal de duur van de verzegeling verlengen als u "Vochtig" kiest. Dit zorgt voor voldoende warmte en tijd om de verzegeling te verzekeren.

Keuze Van Geschikte Zakken

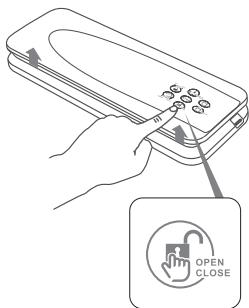
Zorg ervoor dat de zak / folie die u gebruikt bevorderd wordt door "Matrixduct Airflow" technologie. Wij raden u Vorwerk vacuüm afsluitingszak / rollen te gebruiken.

Er zijn veel zakken die niet geschikt zijn om af te zuigen en sealen, zoals regelmatige plastic zakken, ziploc zakken, stoffen zakken of papieren zakken. Ze kunnen niet correct worden verzegeld.

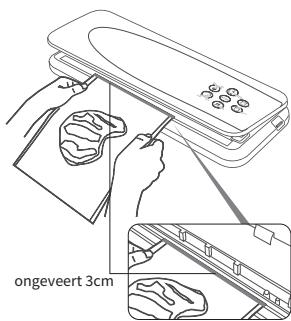
8 Verzegelingsoperatie



1. Sluit het netsnoer aan.

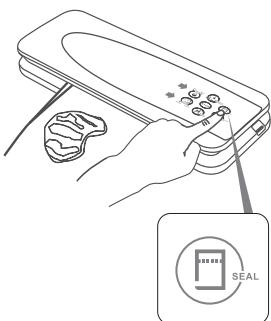


2. Druk de "Open / Close" knop om het apparaat te openen.

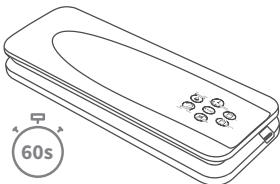


3. Breng de inhoud in een vacuüm verzegelingsrol / rollen of vooraf verzegelde vacuümfolie. Steek vervolgens de opening op de juiste manier in het apparaat.

Opmerking: Als u het bovendeksel wijd openst, kunt u constateren dat de beste insteeklengte ongeveer 3 cm is, zodat de zak volledig contact met de thermische afdichtstrip heeft. Het deksel blijft niet open door inklikken of iets dergelijks. Sluit het deksel voorzichtig voordat de zak of folie wordt geplaatst voor de afzuiging of verzegeling.



4. Druk op "Verzegelen" om de verzegeling te starten, de knop "Verzegelen" licht op totdat het verzegelingsproces is voltooid, daarna opent het apparaat automatisch.



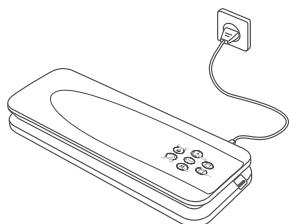
5. Laat 1 minuut tussen de twee verzegelingsprocessen. Als het apparaat momenteel te heet is om door te gaan, zullen de indicatoren "Droog" "Vochtig" "Normaal" "Zacht" knipperen. Wacht totdat het apparaat afgekoeld is voordat u verder met het apparaat gaat werken.

TIPS

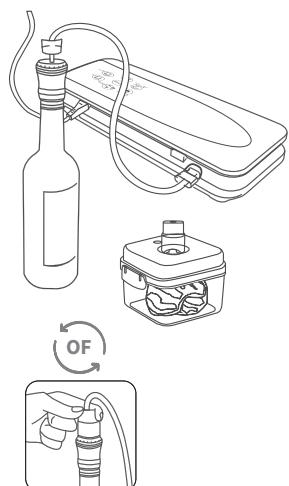


- Verzegeling zonder afzuiging is geschikt om vloeibare items te verpakken. De verzegelingsfunctie is ook handig wanneer u het vacuümverzegelingsproces onderbreekt om de afzuiging te stoppen en handmatig te beginnen met verzegelen.

9 Extern Vacumeren / Operatie Marineren



1. Sluit het netsnoer aan.



2. Verbind de externe vacuümbuis met het apparaat, sluit vervolgens een geselecteerd mondstuk aan.

Wanneer er een wijnfles wordt gevacumeerd, sluit eerst de kurk op de fles aan en vacumeer vervolgens met het pinmondstuk of het platte mondstuk.

Vóór het vacumeren van om het even welke soort van fles of voedselcontainer, zorg ervoor dat het geen scheuren of andere soorten schade heeft. Vacumeer geen gebroken flessen of voedselcontainers.

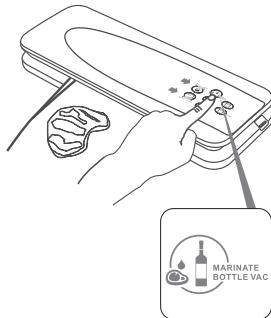
Als u een maaltijdbox moet vacumeren, kies dan het geschikte mondstuk volgens het type vacuüm stekker op de maaltijdbox.

(De basisset van het product bevat geen kurk of afgesloten pot en u moet ze zelf kopen.)

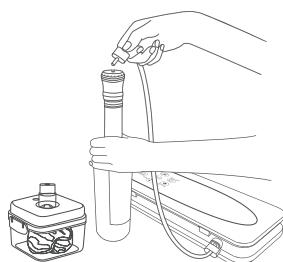
TIPS



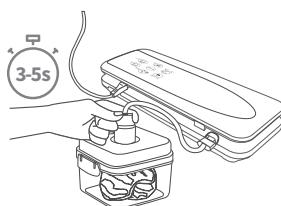
- De maaltijdbox die bedoeld is om gevacumeerd te worden, moet luchtdicht zijn, en de box moet uitgerust zijn met een luchtventiel



3. Druk op de "Marineren/Fles Vac" om met de externe afzuiging te beginnen, het apparaat stopt zodra het vacumeren is voltooid. Controleer of er luchtlekkage is, anders stopt het apparaat niet automatisch met de afzuiging.

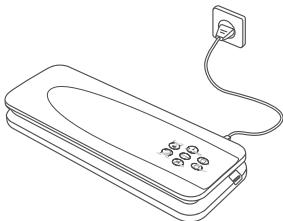


4. Trek het mondstuk uit zodra de externe afzuiging is voltooid.

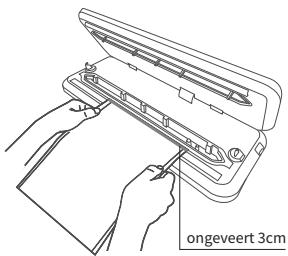


5. Als u voedsel moet marinieren in een externe luchtdichte voedselcontainer, druk langdurig op de knop "Marineren / Fles Vac" voor langer dan 3 seconden, het apparaat start de marineermodus om het vacumeren en releasecycli gedurende 20 minuten te herhalen .

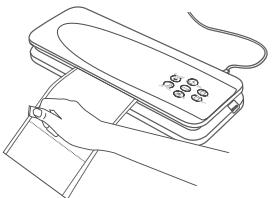
10 Zak / Folie Clipper Werking



1. Sluit het netsnoer aan.



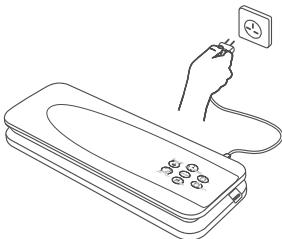
2. Steek de vacuüm verzegelingsrol/rollen in het apparaat van ten minste 3 cm om volledig contact met de thermische afdichtstrip te waarborgen.



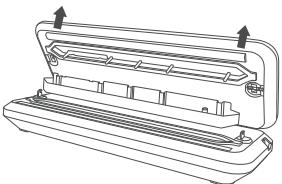
3. Gebruik de folie clipper om de folie op de gewenste lengte te knippen.

De meest geschikte afmeting van zak voor Thermomix sous-vide is 200 mm x 300 mm.

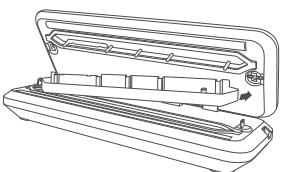
11 Snelle Reiniging



1. Koppel het apparaat los.



2. Til het bovendeksel omhoog.



3. Verwijder de afneembare tank en reinig de residuen binnen het apparaat.

12 Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak & Oplossing
Geen reactie van het apparaat wanneer het is aangesloten aan een netvoeding	Controleer of de kabel beschadigd is; controleer of de kabel goed is aangesloten op de netvoeding, controleer of de vacuumsealer goed is aangesloten.
De vacuüm verzegeling werkt niet wanneer het op de netstroom is aangesloten	Controleer of het bovendeksel op de juiste wijze is gesloten, indien niet, voer eerst de vacuüm sealcyclus zonder zakken uit om het bovendeksel vast te maken en goed te sluiten; controleer of de zak goed is geplaatst op 3 cm van de opening; Als u meerdere zakken verzegelt, wacht 1 minuut tussen opeenvolgende verzegelingsprocessen.
Na het vacumeren gaat de lucht terug naar de zak	Controleer of er gaten of doorvoeringen in de zak zitten, indien nodig, vervang hem door een nieuwe zak; controleer of er vuuren zijn op het afdichtingsgebied. Zo ja, dan kunt u het defecte verzegelingsgebied wegknippen en de zak opnieuw verzegelen. Overmatige voedselresten (bijv. Sap, vet, poeder, deeltjes) kunnen de verzegeling compromitteren, het defecte onderdeel wegknippen en het verzegelingsgebied reinigen voor het opnieuw verzegelen van zakken. Als het verpakte voedsel is bedorven, kan het van binnen naar buiten gas genereren. Gooi het voedsel en de zak weg.
De vacuumsealer kan niet goed geopend of gesloten worden	Dit komt meestal doordat een van de haken niet aangesloten is met het bovendeksel. Voer de vacuüm verzegeling cyclus eerst uit zonder zakken om de bovenkap goed aan te sluiten.

WAARSCHUWING



Zakken die in contact geweest zijn met rauw voedsel en olie niet hergebruiken, anders worden de verse voedingswaren verontreinigd. Zakken gebruikt om te koken in de Thermomix of in de microgolf, niet hergebruiken.

13 Reiniging en Onderhoud

- Trek de stekker van het apparaat uit vóór reiniging en onderhoud.
- Dompel het apparaat niet in een vloeistof of detergent, zorg ervoor geen vloeistof in de voedingsconnector te laten komen.
- Gebruik bij reinigen van het apparaat geen bijtende schoonmaakmiddelen.
- Gebruik voor reiniging van het apparaat alleen de bevochtige zachte doek.
- Spoel indien noodzakelijk de afneembare tank met afwasmiddel, zorg ervoor dat het volledig is voordat het teruggeplaatst wordt.
- Zorg ervoor dat het gehele apparaat helemaal droog is voordat u het gebruikt.



Deze markering geeft aan dat dit product moet niet afgevoerd worden met ander huishoudelijk afval. Om mogelijke schade aan het milieu of menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient het product via een goedgekeurd afvalsysteem behandeld en recycled te worden. Om het gebruikte apparaat in te leveren, maak gebruik van de plaatselijke inlever- en inzamelsystemen of neem contact op met de detailhandelaar waar het product werd gekocht. Het personeel zal ervoor zorgen dat het product milieuvriendelijk wordt gerecycled.

thermomix

VS100

VACUUMSEALER

Importeur: Telsac S.r.l.

Via Vittorio Emanuele II,46, 20094, Corsico, MI, Italië

Distributeur: Vorwerk International & Co. KmG.

Verenastrasse 39, Postbus 685, CH-8832, Wollerau, Zwitserland

KLANTENSERVICE: <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/>



thermomix®

VS100

APARAT DE VIDAT ȘI SIGILAT



Manualul De Utilizare

VORWERK

INDEX

1	Pentru Siguranța Dumneavoastră	3
1.1	Pericole și Instrucțiuni De Siguranță	3
1.2	Clasificarea Mesajelor De Avertizare Privind Siguranță	5
2	Înainte De Prima Utilizare	6
3	Prezentare Generală VS100	7
4	Componente	8
4.1	Specificații	9
4.2	Funcții	10
5	Utilizarea Conform Destinației	11
6	Sfaturi Înainte De Utilizare	12
7	Operare Aparat De Vidat și Sigilat	13
8	Operația De Sigilare	15
9	Operația De Vidare / Marinare Externă	17
10	Operarea Tăietorului Pentru Folie / Pungă	19
11	Curățare Rapidă	20
12	Depanare	21
13	Curățare și Întreținere	22

1 Pentru Siguranță Dumneavoastră

Siguranța este caracteristica fundamentală a produselor noastre, vă rugăm să vă asigurați că înțelegeți următoarele avertizări de siguranță înainte de a începe să explorați sau să utilizați produsul.

1.1 Pericole și Instrucțiuni De Siguranță

Risc de electrocutare dacă pătrunde apa în aparat!	Dacă apa pătrunde în componentele electrice, s-ar putea să vă electrocutați. <ul style="list-style-type: none">• Deconectați aparatul când acesta nu este utilizat sau este în întreținere.• Nu scufundați aparatul sau orice parte a acestuia în lichid.• Nu utilizați aparatul pe suprafete umede.• Utilizați aparatul numai pentru destinația sa - numai pentru uz casnic în interior.
Risc de electrocutare în cazul deteriorării aparatului sau a cablului de alimentare!	Dacă aparatul sau cablul de alimentare sunt deteriorate, s-ar putea să vă electrocutați. <ul style="list-style-type: none">• Nu utilizați acest aparat cu un cablu de alimentare sau o priză deteriorate.• Dacă cablul este deteriorat, contactați centrul de service local Vorwerk sau un tehnician profesionist.• Nu utilizați aparatul dacă acesta funcționează defectuos sau este deteriorat în vreun fel. Dacă este necesar, vă rugăm să consultați centrul de service local Vorwerk.• Nu trageți de cablu pentru a deconecta aparatul.
Pericol de incendiu!	Dacă aparatul este aşezat pe o suprafață fierbinte, acesta poate începe să ardă, ceea ce ar putea duce la un risc de rănire și de deteriorare a bunurilor. <ul style="list-style-type: none">• Nu utilizați acest aparat pe suprafete fierbinți.• Nu utilizați aparatul aproape de o sursă de căldură.
Risc de opărire și rănire!	Este furnizat un cablu scurt de alimentare pentru a reduce riscurile de a fi încurcat într-un cablu lung sau de a vă împiedica. Aparatul poate fi tras accidental remorcăt de cablu. Aceasta poate cădea sau se poate răsturna și vă poate răni sau opării. <ul style="list-style-type: none">• Nu utilizați un cablu prelungitor la aparat.

Deteriorarea aparatului ca urmare a unei conexiuni incorecte de alimentare!	Alimentarea necorespunzătoare poate deteriora acest aparat. <ul style="list-style-type: none"> Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de rețea locale înainte de a conecta.
Risc de electrocutare, opărire și rănire, în special pentru copii!	Copiii le place să se joace, sunt lipsiți de experiență și nu cunosc pericolele. Prin urmare, luați în considerare următoarele informații legate de copii. <ul style="list-style-type: none"> Supravegheați cu atenție copiii atunci când utilizați aparatul. Nu permiteți copiilor să folosească aparatul, accesorile sau ambalajul ca jucării. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
Risc de rănire datorită utilizării necorespunzătoare!	Banda de etanșare termică este fierbinte în timpul funcționării. <ul style="list-style-type: none"> Nu o atingeți în timpul funcționării.
Risc de rănire din cauza utilizării necorespunzătoare!	Dacă dorîți să gătiți alimentele sigilate în cuptorul cu microonde, aburul care poate apărea în pungi, poate duce la o suprapresiune în acestea. <ul style="list-style-type: none"> Găuriți sau tăiați pentru a deschide mai întâi pungile.
Risc de rănire din cauza utilizării necorespunzătoare!	Sticlele și recipientele pentru alimente deteriorate pot face implozie și să puteți răni. <ul style="list-style-type: none"> Înainte de a aspira orice fel de sticlă sau recipient pentru alimente, asigurați-vă că acestea nu conțin fisuri sau alte tipuri de defecte.
Risc pentru sănătate din cauza mâncării alterate!	Vidarea alimentelor nu conservă pe acestea la fel ca pasteurizarea sau congelarea. <ul style="list-style-type: none"> Asigurați un loc de muncă igienic în timpul procesului de vidare. Folosiți numai pungi de vid aprobată pentru alimente.
Risc de rănire!	Tăietorul pentru folie / pungă conține un cutit ascuțit. Vă puteți răni. <ul style="list-style-type: none"> Manipulați tăietorul pentru folie / pungă cu atenție.
Risc de sufocare!	Tăietorul pentru folie / pungă și duzele sunt părți mici ingerabile. Pot fi ingerate de copii și pot duce la sufocare. <ul style="list-style-type: none"> Păstrați tăietorul de folie / pungă, duzele, aparatul, pungile, rolele din folie și materialul de ambalare departe de copii.
Risc de deteriorare datorită utilizării necorespunzătoare!	Utilizarea necorespunzătoare poate cauza deteriorarea aparatului. <ul style="list-style-type: none"> Așteptați 60 de secunde între operațiile de etanșare consecutive. Nu aspirați lichide sau praf (ex. făină).

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vîrstă de peste 8 ani și de persoane cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă li s-a acordat supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului în siguranță și se înteleg pericolele implicate.

Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie făcute de copii fără supraveghere.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul său de service sau de persoane calificate în mod similar pentru a evita un pericol.



Dacă aveți nevoie de versiunea digitală a acestui manual de utilizare, vă rugăm să vizitați:

<https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/> sau scană codul QR pentru a contacta centrul de service clienți Vorwerk din țara dumneavoastră.

1.2 Clasificarea Mesajelor De Avertizare Privind Siguranța

Mesajele de avertizare privind siguranța din acest manual sunt evidențiate prin simboluri de siguranță și cuvinte de avertizare. Simbolul și cuvântul de avertizare indică severitatea pericolului potențial.

Clasificarea mesajelor de avertizare privind siguranța:

PERICOL



Tipul și sursa pericolului

Explicația tipului și sursei pericolului / consecințe

- Măsura de prevenire a pericolelor

Semnificația Cuvintelor De Avertizare

AVERTIZARE Risc de deces sau vătămări grave dacă nu este evitat pericolul.

ATENȚIE Risc de răni minore dacă pericolul nu este evitat.

NOTIFICARE Pagube materiale dacă pericolul nu este evitat.

Semnificația Simbolurilor De Siguranță



Mesaj de avertizare privind siguranța, care indică gravitatea pericolului potențial

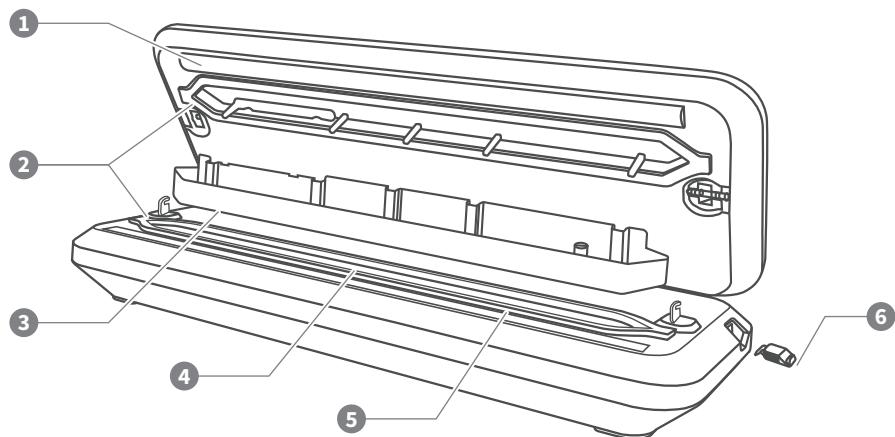


Referință la deteriorarea a proprietății sau echipamentelor

2 Înainte De Prima Utilizare

- Vă rugăm să citiți manualul de utilizare înainte de a începe să utilizați acest aparat.
- Păstrați manualul de utilizare la îndemâna și asigurați-vă că îl veți înmâna odată cu aparatul, în caz îl veți da unei alte persoane.

3 Prezentare Generală VS100

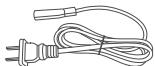


1	Bandă de sigilare	5	Banda termică de sigilare
2	Spumă de sigilare	6	Tăietorul pentru folie / Pungă
3	Rezervor detașabil	7	Conector cablu
4	Cameră de vid	8	Gură de aspirație externă

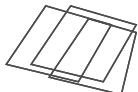
4 Componente



Sigilator în vid



Cablu de alimentare



Pungi de sigilare în vid 200mm×300mm x 5buc



Tub extern de aspirare pentru vidare / marinare 1buc



Folie pentru sigilare în vid 200mm × 2000mm x 1 buc



Duză plată 1buc

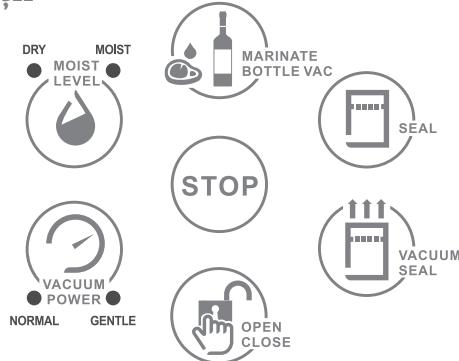


Duză cu vârf 1 buc

4.1 Specificații

Tensiune	220-240V ; 50-60Hz
Putere	120 Watt (Max.)
Presiune De Aspirare	>-60KPa
Dimensiuni	380mm (L) - 150mm (l) - 68mm (H)
Masa	1,75 kg (net) 2,35 kg (brut)

4.2 Funcții



Deschidere / Închidere aparat

Apăsați pentru a deschide sau a închide capacul superior



Sigilare articole în vid

Conținutul va fi sigilat într-o pungă vidată



Sigilare articole

Conținutul va fi sigilat fără aspirare



Vidare externă

Pentru vidarea sticlelor de vin, pentru marinarea alimentelor prin folosirea de accesoriu



Selector nivel umiditate

Modul implicit este „Uscat”: acest mod este potrivit pentru a sigila în vid conținut uscat. Modul „umed” este potrivit pentru a sigila în vid conținut umed.

Conținutul umed se referă la articole umede cum ar fi carne crudă, fileul de pește crud. La aspirarea acestor articole, umezeala este inevitabilă. Selectorul de nivel de umiditate poate asigura calitatea etanșării în funcție de conținut.

Dacă urmează să siglați în vid conținut cu mult lichid, vă rugăm să urmăriți cu atenție procesul: când nivelul lichidului ajunge în zona de sigilare, apăsați imediat butonul „Sigilare” pentru a preveni aspirația excesivă a lichidului.



Selector putere de aspirație

Setarea implicită este „Normal”, care este potrivită pentru articolele generale. Dacă dorîți să siglați în vid articole fragile, selectați modul „Delicat”. În cazul în care articoul este extrem de fragil, vă rugăm să urmăriți cu atenție procesul, când aerul din pungă este aspirat aproape complet, apăsați imediat butonul „Sigilare” pentru a preveni crearea de presiune negativă excesivă, care poate deteriora conținutului.

5 Utilizarea Conform Destinației

Aparatul de sigilat și vidat VS100 este un aparat de bucătărie destinat uzului casnic sau în medii similare.

Acest aparat nu poate fi utilizat de copii cu vîrstă de peste 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe decât dacă sunt supravegheata ori instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțelese riscurile rezultante.

Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vîrstă sub 8 ani.

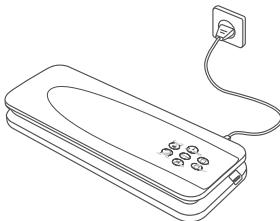
Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheata.

Aparatul respectă reglementările privind siguranța ale țării în care a fost vândut de către o organizație autorizată Vorwerk. Dacă aparatul este utilizat într-o altă țară decât țara de vânzare, respectarea standardelor locale de siguranță din cealaltă țară nu poate fi garantată. Prin urmare, nu poate fi acceptată nici o responsabilitate pentru nici un risc de siguranță rezultat pentru utilizator.

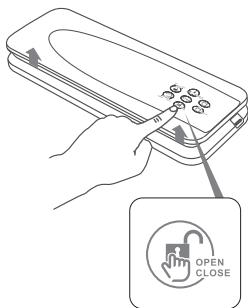
6 Sfaturi Înainte De Utilizare

1. Nu umpleți punga în exces. Lăsați întotdeauna cel puțin 80 mm între conținut și partea superioară a pungii.
2. Curățați deschiderea pungii în interior și exterior, asigurați-vă că nu există urme de grăsimi sau reziduuri și punga nu este încrăpată.
3. Când conținutul pungii este mai gros, vă recomandăm să neteziți ușor punga înainte de a o introduce în camera de vidare, pentru a preveni încrăparea acesteia.
4. Asigurați-vă că punga este uscată. Umezeala excesivă ar putea compromite calitatea sigilării.
5. Pentru o prospețime maximă, vă recomandăm să congelați ori să refrigerați produsele perisabile după procesul de vidare și sigilare.
6. Când vedați și sigilați articole cu muchii ascuțite (cum ar fi crab, homar, argintarie etc.), infășurați-le într-un material moale (de ex. șervețele sau hârtie absorbantă), pentru a proteja pungile de încrăpături.
7. Pentru rezultate optime, congelați fructele, legumele înainte de sigilarea în vid.
8. La terminarea utilizării aparatului, apăsați butonul OPEN / CLOSE pentru a deschide aparatul, apoi scoațeți-l din priză și păstrați-l corect.

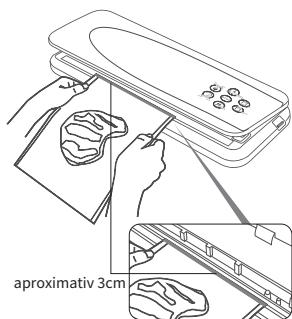
7 Operare Aparat De Vidat Și Sigilat



1. Conectați alimentarea la rețea.

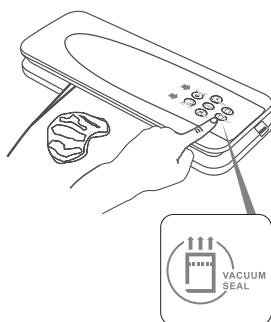


2. Apăsați butonul „Open / Close” pentru a deschide aparatul.



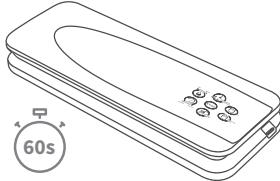
3. Puneți conținutul într-o pungă sau rolă/role de sigilare în vid. Apoi introduceți deschiderea pungii sau foliei în aparat, în mod corespunzător.

Dacă deschideți larg capacul superior, puteți observa că cea mai bună lungime de inserție este de aproximativ 3 cm, astfel încât punga să fie complet în interiorul camerei de vid.



4. Selectați nivelul de umiditate și puterea de aspirație în funcție de conținut. Apăsați butonul „Vacuum Seal” (Vidare și sigilare) pentru a începe sigilarea în vid. La terminarea procesului, toate indicatoarele se sting și aparatul se va deschide automat.

Nu trageți punga înainte ca aparatul să se deschidă automat.



5. Vă rugăm să lăsați 1 minut între două procese de vidare și sigilare. În cazul în care aparatul este prea fierbinte pentru a continua, indicațioarele „Uscat”, „Umed”, „Normal”, „Delicat” vor clipe. Vă rugăm să așteptați până când aparatul se răcește înainte următoarea operație.

SFATURI UTILE



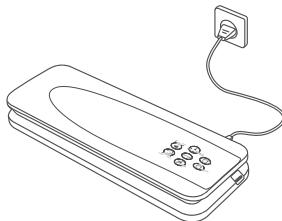
- Utilizați selectorul de putere de aspirație pentru a alege între „Normal” și „Delicat” înainte de a începe aspirarea.
- Când conținutul este succulent, vă rugăm să alegeti mai întâi nivelul de umiditate. La selectarea nivelului „Umed”, aparatul va crește timpul de sigilare, asigurând căldura și durata adecvate pentru o sigilare perfectă.

Alegerea Pungilor Adequate

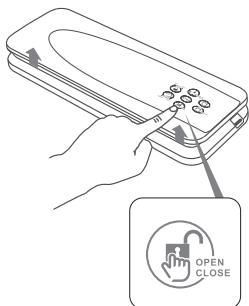
Vă rugăm să vă asigurați că punga / folia pe care o utilizați este îmbunătățită de tehnologia „Matrixduct Airflow”. Vă recomandăm să folosiți pungi / role cu folie de etanșare cu vid autentice Vorwerk.

Există multe pungi care nu sunt potrivite pentru aspirare și sigilare, ex. pungi de plastic obișnuite, pungi ziploc, pungi de țesătură sau pungi de hârtie. Nu pot fi sigilate corespunzător.

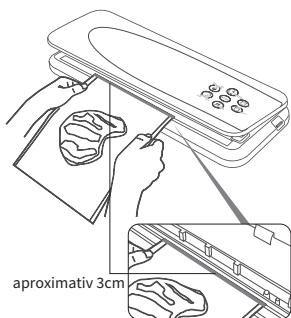
8 Operația De Sigilare



1. Conectați la rețeaua de alimentare cu curent electric.

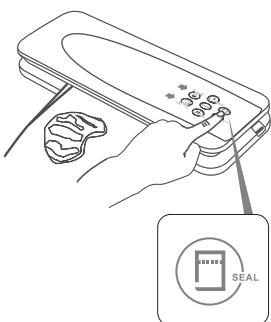


2. Apăsați butonul „Deschidere / Închidere” pentru a deschide aparatul.

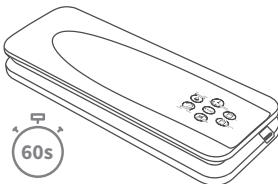


3. Puneți conținutul într-o pungă sau rolă / role de sigilare în vid. Apoi introduceți deschiderea pungii sau foliei în aparat, în mod corespunzător.

Notă: Dacă deschideți larg capacul superior, puteți observa că cea mai bună lungime de inserție este de aproximativ 3 cm, astfel încât punga să fie în contact deplin cu banda termică de sigilare. Capacul nu se va închide prin trântire sau bruscare. Închideți-l cu atenție înainte de a introduce o pungă sau o folie pentru vidat sau sigilat.



4. Apăsați „Sigilare” pentru a începe sigilarea. Indicatorul „Sigilare” este aprins până la finalizarea operației de sigilare, apoi aparatul se va deschide automat.



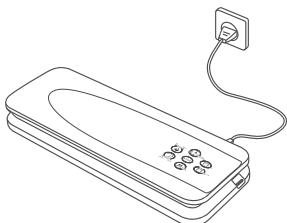
5. Vă rugăm să lăsați 1 minut între două operații de sigilare în vid. Dacă aparatul este prea fierbinte pentru a continua, indicatoarele „Uscat” „Umed” „Normal” „Delicat” vor clipe. Vă rugăm să așteptați până când aparatul se răcește înainte de a trece la următoarea operație.

SFATURI UTILE

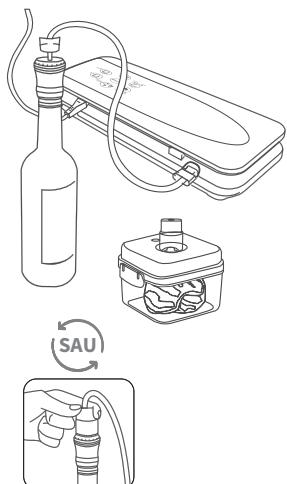


- Sigilarea fără aspirare este potrivită pentru ambalarea articolelor cu mult lichid. Funcția de sigilare este, de asemenea, utilă atunci când doriți să îintrerupeți procesul de vidare, pentru a face sigilarea manual.

9 Operația De Vidare / Marinare Externă



1. Conectați la rețeaua de curent.



2. Conectați tubul de vidare extern la aparat, apoi puneti duza dorită.

La vidarea unei sticle de vin, vă rugăm să puneti mai întâi dopul la sticla, apoi aspirați folosind duza cu vârf sau cea plată.

Înainte de a aspira orice fel de sticla sau recipient pentru alimente, asigurați-vă că nu prezintă fisuri sau alte deteriorări. Nu aspirați sticlele sau recipientele deteriorate pentru alimente.

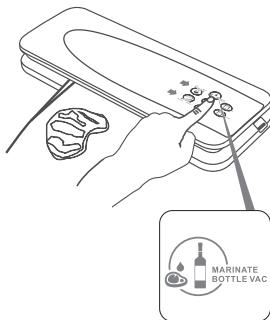
Dacă trebuie să vidați o cutie pentru mâncare, alegeti duza potrivită în funcție de tipul mufei de vidare de pe cutie.

(Setul de bază al acestui produs nu include dopuri și cutii sigilate, pe acestea trebuie să le cumpărați dvs.)

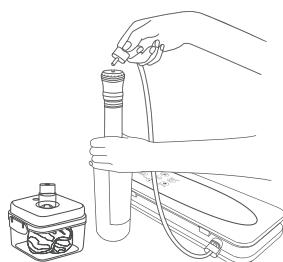
SFATURI UTILE



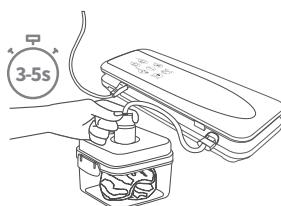
- Cutia destinată vidării alimentelor trebuie să fie ermetică și dotată cu o supapă de aer.



3. Apăsați „Marinare / Vidare Sticlă” pentru a porni vidarea externă, aparatul se va opri odată ce aspirarea se încheie. Asigurați-vă că nu există scăpări de aer, altfel dispozitivul nu va opri aspirarea automat.



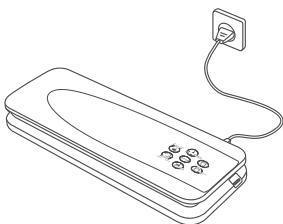
4. Scoateți duza după terminarea vidării externe.



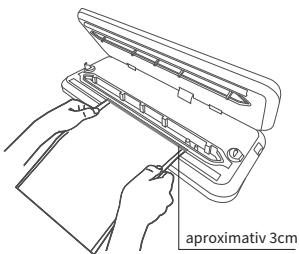
5. Dacă trebuie să marinați alimentele într-un recipient extern etanș pentru mâncare, apăsați lung butonul „Marinare / Vidare sticlă” mai mult de 3 secunde; aparatul va porni modul marinare prin repetarea ciclurilor de aspirare și eliberare timp de 20 de minute .

10 Operarea Tăietorului Pentru Folie / Pungă

1. Conectați la rețeaua de curenț.

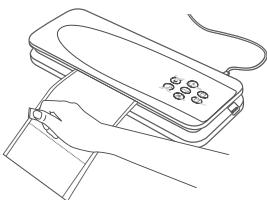


2. Introduceți folia de sigilare în vid în aparat la minimum 3 cm, pentru a asigura contactul complet cu banda de etanșare termică.

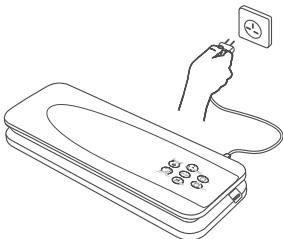


3. Folosiți tăietorul pentru a tăia folia la lungimea dorită.

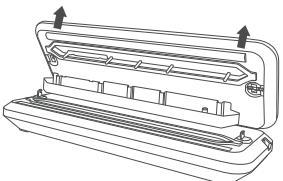
Cea mai potrivită dimensiune a pungii pentru Thermomix sous-vide este de 200mm x 300mm.



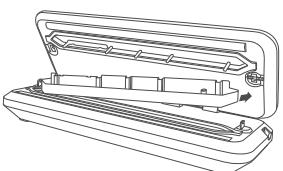
11 Curățare Rapidă



1. Scoateți aparatul din priză.



2. Ridicați capacul superior.



3. Scoateți rezervorul detașabil și curățați reziduurile din interior.

12 Depanare

Problemă	Cauze și Soluții
Aparatul nu răspunde atunci când este conectat la rețeaua de alimentare.	Verificați dacă cablul este deteriorat; verificați dacă cablul este bine conectat la rețeaua electrică și la aparatul de vidat și sigilat.
Aparatul de sigilat și vidat nu pornește când este conectat la rețeaua de alimentare.	Verificați dacă capacul superior este închis corect; dacă nu, porniți ciclul de sigilare în vid, mai întâi fără pungă, pentru a pune și închide corect capacul superior; verificați dacă punga este introdusă corect, la 3 cm de deschidere. Dacă sigilați mai multe pungi, vă rugăm să așteptați 1 minut între operațiile consecutive de sigilare.
În pungă intră din nou aer după sigilarea în vid.	Verificați dacă punga este deteriorată și are găuri; dacă da, înlocuiți punga cu una nouă; verificați dacă există pliuri pe zona de etanșare; dacă da, puteți tăia zona de sigilare impropriu și să resigilați. Adaosurile alimentare în exces (de exemplu: sucuri, grăsimi, pudră, particule) ar putea compromite etanșarea; decupați zona de sigilare afectată și ștergeți zona de sigilare pentru o resigilare adecvată. Degradarea alimentelor din pachet ar putea genera gaze din interior. Vă rugăm să aruncați mâncarea și punga.
Aparatul de vidat și sigilat nu se deschide sau încide corect.	Acest lucru se întâmplă, de obicei, când unul dintre cărlige prinde capacul superior. Vă rugăm să rulați mai întâi ciclul de sigilare în vid fără pungi, pentru a prinde mai întâi capacul superior corect.

ATENȚIE



Nu refolosiți pungile care au fost în contact cu alimente crude sau cu grăsimi, deoarece acestea ar putea să contamineze alimentele proaspete. Nu refolosiți pungile utilizate la gătit în Thermomix sau cuptorul cu microunde.

13 Curățare și Întreținere

- Scoateți aparatul din priză înainte de orice operație de curățare și întreținere.
- Nu introduceți dispozitivul în lichid sau detergent, nu lăsați lichidul să pătrundă în ștecher.
- Nu utilizați detergent abraziv pentru a curăța aparatul.
- Curățați aparatul doar cu o lavetă moale, umezită.
- Clătiți rezervorul detașabil cu detergent de bucătărie, dacă este necesar, dar asigurați-vă că este complet uscat înainte de a-l pune înapoi.
- Asigurați-vă că întregul aparat este complet uscat înainte de a începe să-l utilizați.



Acest marcasaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna produsul folosit, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau contactați distribuitorul de la care a fost achiziționat. Acesta poate prelua acest produs pentru reciclarea în condiții de siguranță a mediului.

thermomix

VS100

APARAT DE VIDAT ȘI SIGILAT

Importator: Telsac S.r.l.

Via Vittorio Emanuele II, 46, 20094, Corsico, MI, Italy

Distribuitor: Vorwerk International & Co. KmG.

Verenastrasse 39, P.O. Box 685, CH-8832, Wollerau, Switzerland

SERVICIU CLIENTI: <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/>



thermomix®

VS100

ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΕΡΟΣΤΕΓΟΥΣ
ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ



Εγχειρίδιο Οδηγιών

VORWERK

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1	Για Την Ασφαλεια Σασ	3
1.1	Κινδυνοι Και Οδηγιεσ Ασφαλειασ	3
1.2	Κατηγοριοποιηση Των Μηνυματων Ασφαλειασ	5
2	Πριν Ξεκινησετε	6
3	VS100 Συνοψη	7
4	Εξαρτηματα	8
4.1	Ειδικα Τεχνικα Στοιχεια	9
4.2	Λειτουργιεσ	10
5	Προβλεπόμενη Χρήση	11
6	Συμβουλεσ Πριν Τη Χρηση	12
7	Λειτουργια Αεροστεγουσ Σφραγισματοσ	13
8	Λειτουργια Σφραγισματοσ	15
9	Λειτουργια Εξωτερικησ Εκκενωσησ / Μαριναρισματοσ	17
10	Λειτουργια Κοπη Σακουλασ / Μεμβρανησ Σφραγισματοσ	19
11	Γρηγοροσ Καθαρισμοσ	20
12	Αντιμετωπιση Προβληματων	21
13	Καθαρισμοσ Και Συντηρηση	22

1 Για Την Ασφαλεία Σασ

Η ασφάλεια είναι το βασικό χαρακτηριστικό των προϊόντων μας. Βεβαιωθείτε ότι έχετε κατανοήσει τις ακόλουθες προειδοποιήσεις ασφαλείας πριν αρχίσετε να δοκιμάζετε ή να χρησιμοποιείτε το προϊόν.

1.1 Κινδυνοί Και Οδηγιεσ Ασφαλείασ

**Κίνδυνος
ηλεκτροπληξίας εάν
εισέλθει νερό στη
συσκευή!**

Εάν εισέλθει νερό στα ηλεκτρικά εξαρτήματα, μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία.

- Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται ή η συσκευή βρίσκεται σε συντήρηση, αποσυνδέστε τη συσκευή.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή ή κανένα μέρος της σε υγρό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε βρεγμένες επιφάνειες.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο για την προβλεπόμενη χρήση - μόνο για οικιακή χρήση.

**Κίνδυνος
ηλεκτροπληξίας σε
περίπτωση ζημιάς
στη συσκευή ή στο
καλώδιο παροχής
ρεύματος!**

Εάν η συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας έχουν υποστεί ζημιά, μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος ή βύσμα.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις της Vorwerk ή συμβουλευτείτε έναν επαγγελματία τεχνικό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν δυσλειτουργεί ή έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά. Εάν χρειάζεται, συμβουλευτείτε το τοπικό κέντρο σέρβις της Vorwerk.
- Μην τραβάτε το καλώδιο για να αποσυνδέσετε τη συσκευή.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Εάν η συσκευή είναι τοποθετημένη σε μια καυτή επιφάνεια, ενδέχεται να αρχίσει να καίγεται, κάτι που θα μπορούσε να οδηγήσει σε κίνδυνο τραυματισμού και ζημιάς στην περιουσία.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε ζεστές επιφάνειες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε πηγή θερμότητας.

**Κίνδυνος
εγκαυμάτων και
τραυματισμού!**

Παρέχεται βραχύ καλώδιο τροφοδοσίας για τη μείωση των κινδύνων εμπλοκής σε μακρύ καλώδιο ή πτώσης. Η συσκευή μπορεί να τραβηγχτεί κατά λάθος από ένα καλώδιο. Η συσκευή μπορεί να πέσει ή να κρούσει και να σας τραυματίσει ή να σας κάψει.

- Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης με τη συσκευή.

**Ζημιά στη συσκευή
ως αποτέλεσμα
εσφαλμένης σύνδεσης
τροφοδοσίας!**

**Κίνδυνος
ηλεκτροπληξίας,
εγκαυμάτων και
τραυματισμών ειδικά
για παιδιά!**

**Κίνδυνος
τραυματισμού λόγω
ακατάλληλης χρήσης!**

**Κίνδυνος
τραυματισμού λόγω
ακατάλληλης χρήσης!**

**Κίνδυνος
τραυματισμού λόγω
ακατάλληλης χρήσης!**

**Κίνδυνος για την
υγεία από
χαλασμένα τρόφιμα!**

**Κίνδυνος
κοψιμάτων!**

Κίνδυνος ασφυξίας!

Η ανεπαρκής τροφοδοσία ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.

- Ελέγχετε εάν η τάση που υποδεικνύεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση δικτύου πριν συνδέσετε τη συσκευή.

Στα αρέσει να παίζουν, είναι άπειρα και δεν γνωρίζουν τους κινδύνους. Επομένως, λάβετε υπόψη τις ακόλουθες πληροφορίες που σχετίζονται με τα παιδιά.

- Να παρακολουθείτε στενά τα παιδιά κατά τη χρήση της συσκευής.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή, τα εξαρτήματα ή τη συσκευασία ως παιχνίδι.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία.

Η θερμοσφραγίδα είναι ζεστή κατά τη λειτουργία.

- Μην την αγγίζετε κατά τη λειτουργία.

Εάν θέλετε να μαγειρέψετε το σφραγισμένο φαγητό σε φούρνο μικροκυμάτων, ο ατμός που δημιουργείται μπορεί να οδηγήσει σε υπερπίεση στη σακούλα.

- Τρυπήστε πρώτα τις σακούλες.

Τα κατεστραμμένα μπουσάκια και τα δοχεία φαγητού μπορούν να εκραγούν και να τραυματιστείτε.

- Πριν την εκκένωση κάθε είδους μπουσάκιου ή δοχείου τροφίμων, βεβαιωθείτε ότι είναι απαλλαγμένο από ρωγμές ή άλλο είδος ζημιάς.

Η εκκένωση δεν τα διατηρεί όπως η παστερίωση ή η κατάψυξη.

- Εξασφαλίστε υγιεινή στο χώρο εργασίας κατά τη διάρκεια της διαδικασίας εκκένωσης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σακούλες εκκένωσης που είναι εγκεκριμένες για φαγητό.

Ο κόπτης σάκων / ταινίας περιέχει ένα κοφτερό μαχαίρι. Μπορείτε να τραυματίσετε τον εαυτό σας.

- Χειριστείτε προσεκτικά την σακούλα / κόπτη μεμβράνης.

Ο κόπτης σάκων / ταινίας και τα ακροφύσια είναι μικρά απορροφήσιμα μέρη. Μπορεί να καταποθεί από παιδιά και να οδηγήσει σε ασφυξία.

- Κρατήστε τη σακούλα/ κόπτη ταινίας, τα ακροφύσια, τη συσκευή, τις σακούλες και τα ρολά και το υλικό συσκευασίας μακριά από παιδιά.

Κίνδυνος ζημιάς λόγω ακατάλληλης χρήσης!

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.

- Περιμένετε 60 δευτερόλεπτα μεταξύ διαδοχικών σφραγίσεων.
- Μην εισροφάτε υγρά ή σκόνη (π.χ αλεύρι).

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα που έχουν μειωμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα ή που δεν έχουν αρκετή εμπειρία και γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι η χρήση της συσκευής πρέπει να είναι υπό ασφαλή επίβλεψη ή οδηγίες και πρέπει να κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση του χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή από εξειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.



Εάν χρειάζεστε την ψηφιακή έκδοση αυτού του εγχειριδίου χρήστη, επισκεφθείτε τον ιστότοπο (<https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/>) ή σαρώστε τον κωδικό QR για να επικοινωνήσετε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της Vorwerk στη χώρα σας.

1.2 Κατηγοριοποιηση Των Μηνυμάτων Ασφαλειας

Τα προειδοποιητικά μηνύματα ασφαλείας που περιέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο τονίζονται με σύμβολα ασφαλείας και προειδοποιητικές λέξεις. Το σύμβολο και η προειδοποιητική λέξη υποδεικνύουν τη σοβαρότητα του πιθανού κινδύνου.

Κατηγοριοποίηση των μηνυμάτων ασφαλείας:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ



Είδος και πηγή του κινδύνου

Επεξήγηση του είδους και της πηγής κινδύνου/επιπτώσεις

- Μέτρα πρόληψης των κινδύνων

Σημασια Των Προειδοποιητικων Λεξεων

ΚΙΝΔΥΝΟΣ	Κίνδυνος θανάτου ή σοβαρού τραυματισμού αν δεν αποφευχθεί ο κίνδυνος
ΠΡΟΣΟΧΗ	Κίνδυνος μικροτραυματισμού αν δεν αποφευχθεί ο κίνδυνος
ΣΗΜΕΙΩΣΗ	Υλική ζημιά αν δεν αποφευχθεί ο κίνδυνος

Σημασια Συμβολων Ασφαλειασ



Προειδοποιητικό μήνυμα ασφαλείας που υποδεικνύει τη σοβαρότητα του πιθανού κινδύνου

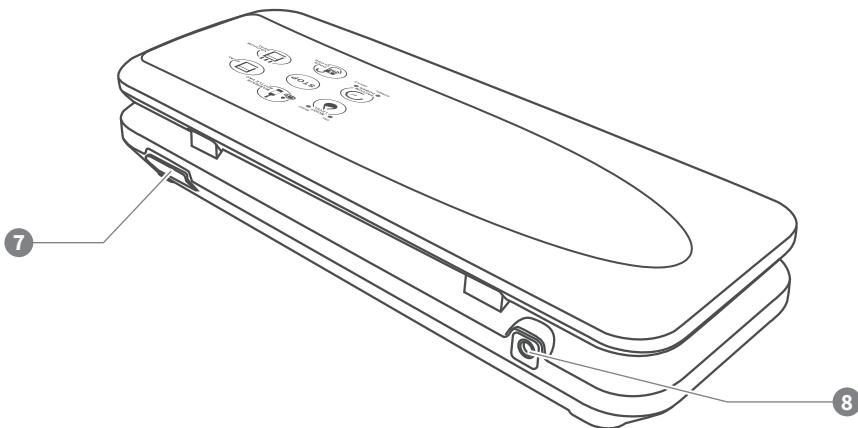
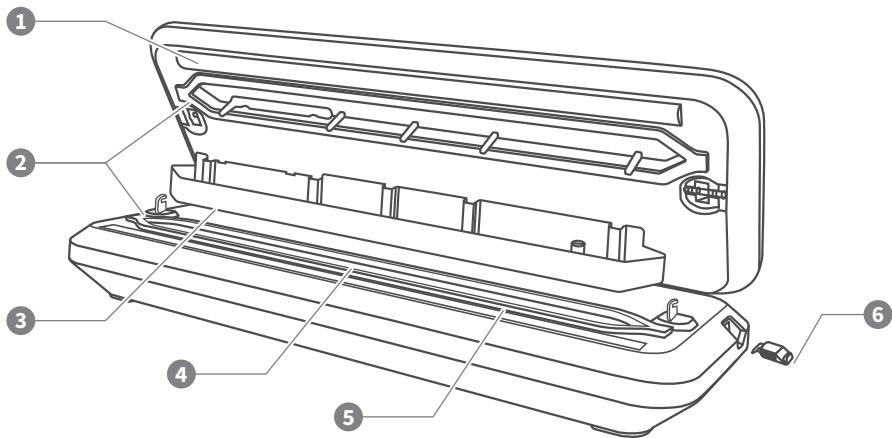


Αναφορά σε υλική ζημιά

2 Πριν Ξεκινηστε

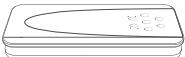
- Παρακαλούμε διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή.
- Κρατήστε το εγχειρίδιο οδηγιών και βεβαιωθείτε ότι θα το παραδώσετε στους επόμενους χρήστες μόλις τους παραδώσετε τη συσκευή.

3 VS100 Συνοψη

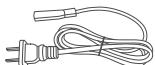


1	Ταινία σφραγίσματος	5	Ταινία θερμού σφραγίσματος
2	Αφρός σφραγίσματος	6	Κόπτης Σακούλας / Μεμβράνης Σφραγίσματος
3	Αποσπώμενο δοχείο	7	Βύσμα καλωδίου
4	Θάλαμος απορρόφησης	8	Βαλβίδα εισόδου εξωτερικής αναρρόφησης

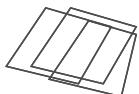
4 Εξαρτηματα



Συσκευή αεροστεγούς σφραγίσματος



Καλώδιο ρεύματος



Σακούλες αεροστεγούς σφραγίσματος 200 x 300 χλστ. X 5 τμχ



Σωλήνας αναρρόφησης για εξωτερική εικένωση/μαρινάρισμα
x 1 τμχ



Μεμβράνη αεροστεγούς σφραγίσματος 200 x 2000 χλστ. X 1 τμχ



Επίπεδο στόμιο 1 τμχ

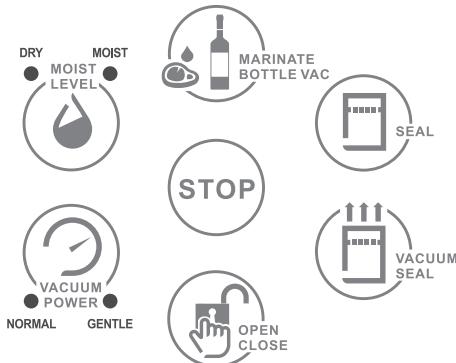


Αιχμηρό στόμιο 1 τμχ

4.1 Ειδικα Τεχνικα Στοιχεια

Τάση	220-240V ; 50-60Hz
Ισχύς	120 Watts (Ανώτατο)
Πίεση εκκένωσης	>-60KPa
Διαστάσεις	380 χλστ. (Μ) - 150 χλστ. (Π) - 68 χλστ. (Υ)
Βάρος	1.75 κιλά (Καθαρό) 2.35 κιλά (Μεικτό)

4.2 Λειτουργιεσ



Άνοιγμα / Κλείσιμο Συσκευής

Πιέστε για να ανοίξετε ή να κλείσετε το άνω κάλυμμα



Αντικείμενα Αεροστεγούς Σφραγίσματος

Τα εξαρτήματα θα σφραγιστούν σε αεροστεγή σακούλα



Αντικείμενα Σφραγίσματος

Τα εξαρτήματα θα σφραγιστούν χωρίς αεροστεγή σακούλα



Εξωτερική Εκκένωση

Για να εκκενώσετε τον αέρα από μπουσκάλια κρασιού, να μαρινάρετε τρόφιμα μέσω των εξαρτημάτων



Επιλογέας επιπέδου υγρασίας

Η προεπιλεγμένη λειτουργία είναι "Στεγνή", όταν είναι αναμμένο, είναι κατάλληλο για σφραγίσμα ξηρού περιεχομένου. Εάν έχει επιλεγεί το "Υγρή", είναι κατάλληλο να σφραγίσει σε κενό αέρος υγρό περιεχόμενο. Το υγρό περιεχόμενο αναφέρεται σε πράγματα που είναι νωπά, όπως ωμό βοδινό φιλέτο ή φιλέτο ψαριού. Κατά το σφραγίσμα σε κενό αέρος αυτών των πραγμάτων, η υγρασία είναι αναπόφευκτη. Ο επιλογέας επιπέδου υγρασίας μπορεί να διασφαλίσει την ποιότητα σφραγίσματος αναλόγως. Εάν πρέπει να σφραγίσετε περιεχόμενο που έχει πολλά υγρά, να παρακολουθείτε προσεκτικά τη διαδικασία και μόλις η στάθμη του υγρού φτάσει στο σημείο του σφραγίσματος, πατήστε αμέσως το κουμπί "Σφράγισμα" για να αποφύγετε την υπερβολική αναρρόφηση του υγρού.



Επιλογέας Ισχύος Αναρρόφησης

Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι "Κανονική" που είναι κατάλληλη για τα πιο συνηθισμένα πράγματα.

Εάν πρέπει να σφραγίσετε σε κενό αέρος εύθραυστα πράγματα, επιλέξτε "Απαλή" λειτουργία. Σε περίπτωση που το πράγμα που επιθυμείτε να σφραγίσετε είναι εξαιρετικά εύθραυστο, παρακολουθήστε προσεκτικά τη διαδικασία και μόλις ο αέρας στη σακούλα έχει σχεδόν αδειάσει, πατήστε αμέσως το κουμπί "Σφράγισμα" για να αποφύγετε την υπερβολική αρνητική πίεση που μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα περιεχόμενα.

5 Προβλεπόμενη Χρήση

Η VS100 Vacuumsealer είναι μία συσκευή που προορίζεται για οικιακή χρήση ή για χρήση σε παρόμοια περιβάλλοντα.

Αυτές οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιηθούν από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν υπάρχει επίβλεψη από τρίτους ή έχουν ενημερωθεί για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους προκύπτοντες κινδύνους.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και υπάρχει επίβλεψη.

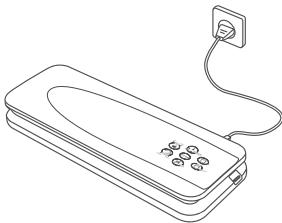
Η συσκευή πληροί τους κανονισμούς ασφαλείας της χώρας στην οποία πωλήθηκε από εξουσιοδοτημένο οργανισμό Vorwerk. Εάν η συσκευή χρησιμοποιείται σε χώρα διαφορετική από τη χώρα πώλησης, δεν είναι εγγυημένη η συμμόρφωση με τα τοπικά πρότυπα ασφαλείας της άλλης χώρας. Η Vorwerk ως εκ τούτου, δεν αποδέχεται καμία ευθύνη για τυχόν προκύπτοντες κινδύνους ασφαλείας για τον χρήστη.

6 Συμβουλεσ Πριν Τη Χρηση

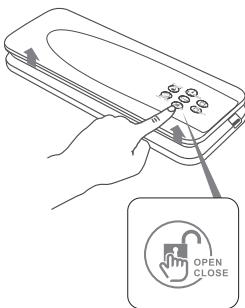
1. Μην παραγεμίζετε τις σακούλες. Αφήστε πάντα τους λάχιστον 80 χλστ. κενής σακούλας ανάμεσα στα περιεχόμενα και το επάνω μέρος της σακούλας.
2. Καθαρίστε τη μέσα μεριά του ανοιχτού άκρου στο πάνω μέρος της σακούλας και βεβαιωθείτε ότι δεν έχει μείνει καθόλου λίπος, σπολείμματα από φαγητά και ούτε έχουν δημιουργηθεί πτυχές στη σακούλα.
3. Όταν σφραγίζετε αεροστεγώς πράγματα με αρκετό πάχος, για να αποφύγετε τις πτυχές στη σακούλα, τεντώστε την απαλά προτού την τοποθετήσετε στον αεροστεγή θάλαμο.
4. Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα είναι στεγνή. Η υπερβολική υγρασία θα μπορούσε να έχει ως αποτέλεσμα την κακή ποιότητα σφραγίσματος.
5. Για μέγιστη φρεσκάδα, τα αναλώσιμα συνιστάται να καταψύχονται ή να φύγονται μετά τη διαδικασία αεροστεγούς σφραγίσματος.
6. Όταν σφραγίζετε αεροστεγώς αντικείμενα με αιχμηρές άκρες (όπως καβούρι, αστακός, ασημικά κ.λπ.), προστατέψτε τις σακούλες από τυχόν τρυπήματα τυλίγοντάς τα αντικείμενα με κάποιο προστατευτικό υλικό, όπως χαρτί υγείας.
7. Καταψύξτε εκ των προτέρων φρούτα και λαχανικά πριν τη διαδικασία αεροστεγούς σφραγίσματος για καλύτερα αποτελέσματα.
8. Μετά από κάθε χρήση της συσκευής, πατήστε το κουμπί ΑΝΟΙΓΜΑ / ΚΛΕΙΣΙΜΟ για να ανοίξετε τη συσκευή και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε το βύσμα και αποθηκεύστε τη σωστά.

7 Λειτουργία Αεροστεγουσ Σφραγισμάτος

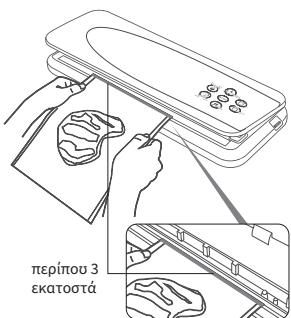
1. Συνδέστε στην παροχή ρεύματος.



2. Πατήστε το κουμπί "Άνοιγμα/Κλείσιμο" για να ανοίξετε τη συσκευή.



3. Βάλτε τα περιεχόμενα σε μια σακούλα σφράγισης κενού ή σε προ-σφραγισμένα ρολά αεροστεγούς στεγανοποίησης. Στη συνέχεια, τοποθετήστε σωστά το άνοιγμα στη συσκευή.
περίπου 3 εκατοστά

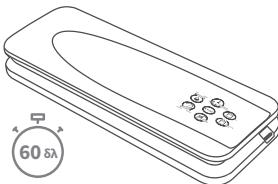


Εάν ανοίξετε καλά το άνω κάλυμμα, μπορείτε να παρατηρήσετε ότι το καλύτερο μήκος εισαγωγής είναι γύρω στα 3 εκ., έτσι ώστε η σακούλα να έχει εισαχθεί πλήρως μέσα στο θάλαμο κενού αέρος.

4. Επιλέξτε το επίπεδο υγρασίας και την ισχύ αναρρόφησης σύμφωνα με τα περιεχόμενα. Πατήστε το κουμπί "Αεροστεγές Σφραγίσμα" για να ξεκινήσετε τη λειτουργία αεροστεγούς σφραγίσματος. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία, όλες οι ενδείξεις σιβήνουν και η συσκευή θα ανοίξει αυτόματα.

Μην τραβήξετε τη σακούλα προτού η συσκευή ανοίξει αυτόματα.





5. Περιμένετε 1 λεπτό μεταξύ δύο διαδικασιών αεροστεγούς σφραγίσματος. Εάν η συσκευή εκείνη τη στιγμή είναι πολύ ζεστή για να συνεχίσει τη λειτουργία της, θα αναβοσβήσουν οι ενδείξεις "Στεγνή" "Υγρή" "Κανονική" "Απαλή". Περιμένετε έως ότου κρυώσει η συσκευή πριν από περαιτέρω εργασίες.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



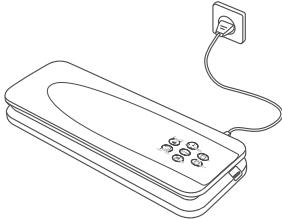
- Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ισχύος αναρρόφησης για να επιλέξετε μεταξύ των λειτουργιών "Κανονική" και "Απαλή" πριν ξεκινήσετε το αεροστεγές σφράγισμα.
- Όταν τα περιεχόμενα περιέχουν και υγρά, επιλέξτε πρώτα το επίπεδο υγρασίας. Η συσκευή θα αυξήσει τη διάρκεια στεγανοποίησης εάν επιλέξετε "Υγρή". Αυτό γίνεται για να εξασφαλιστεί επαρκής θερμότητα και διάρκεια για να διασφαλίζεται η στεγανοποίηση.

Επιλογη Των Καταλληλων Σακουλων

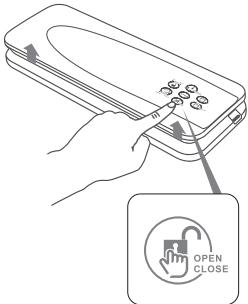
Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα / ταινία που χρησιμοποιείτε ενισχύεται από την τεχνολογία "Matrixduct Airflow". Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε γνήσιες σακούλες εκκένωσης/ρολά της Vorwerk.

Υπάρχουν πολλές σακούλες που δεν είναι κατάλληλες για ηλεκτρικό σκούπισμα και σφράγιση, δηλαδή κανονικές πλαστικές σακούλες, τσάντες ziploc, υφασμάτινες σακούλες ή χάρτινες σακούλες. Δεν μπορούν να σφραγιστούν σωστά.

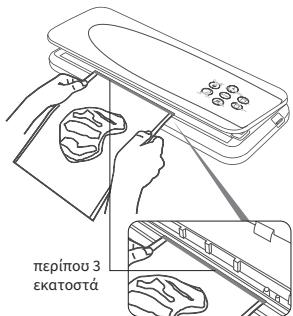
8 Λειτουργία Σφραγισμάτος



1. Συνδέστε στην παροχή ρεύματος.

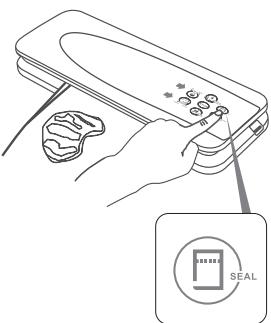


2. Πατήστε το κουμπί "Άνοιγμα/Κλείσιμο" για να ανοίξετε τη συσκευή.

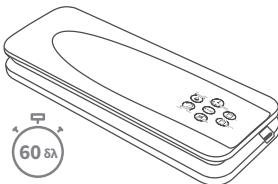


3. Βάλτε τα περιεχόμενα σε μια σακούλα αεροστεγούς σφραγίσματος ή σε προ-σφραγισμένα ρολά αεροστεγούς σφραγίσματος. Στη συνέχεια, τοποθετήστε σωστά το άνοιγμα στη συσκευή.

Παρατήρηση: Εάν ανοίξετε καλά το άνω κάλυμμα, μπορείτε να παρατηρήσετε ότι το καλύτερο μήκος εισαγωγής είναι γύρω στα 3 εκ., έτσι ώστε η σακούλα να έρχεται σε πλήρη επαφή με την ταινία θερμού σφραγίσματος. Το κάλυμμα δεν θα κρατηθεί ανοιχτό με κάποιο τρόπο. Κλείστε το προσεκτικά πριν τοποθετήσετε μια σακούλα ή μεμβράνη για αναρρόφηση αέρος ή αεροστεγές σφράγισμα.



4. Πατήστε "Σφράγισμα" για να ξεκινήσετε τη σφράγιση. Το κουμπί "Σφράγισμα" μένει αναμμένο έως ότου ολοκληρωθεί η διαδικασία σφράγισης και, στη συνέχεια, η συσκευή θα ανοίξει αυτόματα.



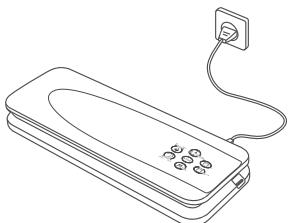
5. Περιμένετε 1 λεπτό μεταξύ δύο διαδικασιών αεροστεγούς σφραγίσματος. Εάν η συσκευή εκείνη τη στιγμή είναι πολύ ζεστή για να συνεχίσει τη λειτουργία της, θα αναβοσβήσουν οι ενδείξεις "Στεγνή" "Υγρή" "Κανονική" "Απαλή". Περιμένετε έως ότου κρυώσει η συσκευή πριν από περαιτέρω εργασίες.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

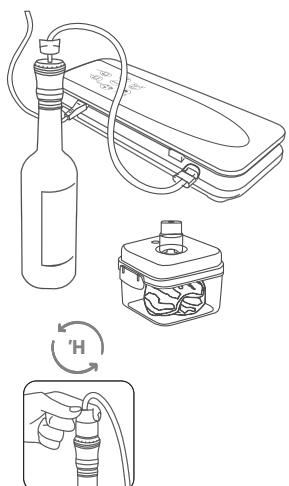


- Η στεγανοποίηση χωρίς απορρόφηση είναι κατάλληλη για συσκευασία υγροποιημένων πραγμάτων. Η λειτουργία σφράγισης είναι επίσης χρήσιμη ενώ παρεμβαίνετε στη διαδικασία αεροστεγούς σφραγίσματος για να σταματήσετε την απορρόφηση και να αρχίσετε να σφραγίζετε χειροκίνητα.

9 Λειτουργία Εξωτερικήσ Εκκενωσης / Μαριναρισμάτος



1. Συνδέστε στην παροχή ρεύματος.



2. Συνδέστε τον εξωτερικό σωλήνα αναρρόφησης με τη συσκευή και, στη συνέχεια, συνδέστε το στόμιο που έχετε επιλέξει.

Όταν γίνεται εκκένωση αέρος σε ένα μπουσκάλι κρασιού, βάλτε πρώτα το φελλό στο μπουσκάλι και μετά αναρροφήστε με το αιχμηρό ή το επίπεδο στόμιο.

Πριν από την εκκένωση αέρα από κάθε είδους μπουσκάλι ή δοχείο τροφίμων, βεβαιωθείτε ότι είναι δεν έχει καθόλου ρωγμές ή άλλες ζημιές. Μην εκτελείτε εκκένωση αέρα σε φθαρμένα μπουσκάλια ή δοχεία τροφίμων.

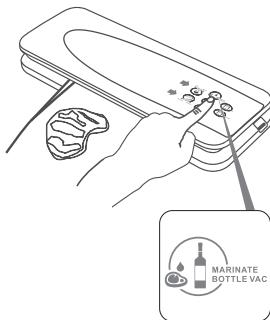
Εάν επιθυμείτε να εκκενώσετε αέρα από ένα δοχείο μεταφοράς φαγητού, επιλέξτε το κατάλληλο στόμιο σύμφωνα με τον τύπο βύσματος που διαθέτει το δοχείο σας.

(Η βασική σύνθεση αυτού του προϊόντος δεν περιέχει κόπτες και σφραγισμένα δοχεία. Αν χρειαστεί παρακαλούμε αγοράστε τα μόνοι σας.)

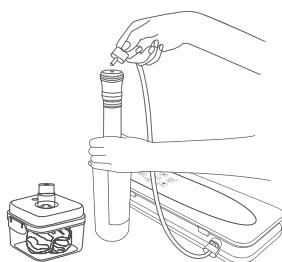
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



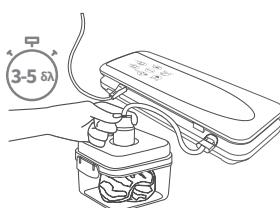
- Το δοχείο μεταφοράς φαγητού που προορίζεται να υποβληθεί σε εκκένωση αέρος πρέπει να είναι αεροστεγές και να είναι εξοπλισμένο με βαλβίδα αέρα.



3. Πατήστε το κουμπί "Εκκένωση Αέρος για Μαρινάρισμα / Μπουκάλια" για να ξεκινήσετε την εξωτερική αναρρόφηση. Η συσκευή θα σταματήσει μόλις τελειώσει η εκκένωση. Βεβαιωθείτε ότι έχετε ελέγχει εάν υπάρχει διαρροή αέρα, διαφορετικά η συσκευή δεν θα σταματήσει αυτόματα την εκκένωση.



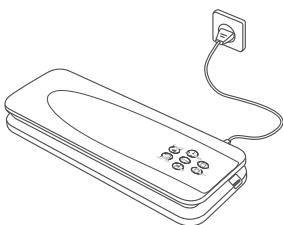
4. Αφαιρέστε το στόμιο μόλις τελειώσει η εξωτερική αναρρόφηση.



5. Εάν χρειαστεί να μαρινάρετε το φαγητό σε ένα εξωτερικό αεροστεγές δοχείο φαγητού, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί "Εκκένωση Αέρος για Μαρινάρισμα / Μπουκάλια" για περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα. Η συσκευή θα ξεκινήσει τη λειτουργία μαριναρίσματος για να επαναλάβει τους κύκλους εκκένωσης και απελευθέρωσης αέρος για 20 λεπτά.

10 Λειτουργία Κοπτή Σακουλασ/ Μεμβρανης Σφραγισματος

1. Συνδέστε στην παροχή ρεύματος.



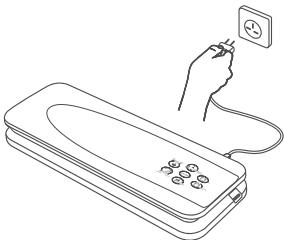
2. Εισαγάγετε τα ρολά αεροστεγούς σφραγίσματος στη συσκευή του υλάχιστον 3 cm, για να εξασφαλίσετε πλήρη επαφή με θερμο στεγανοποιητική ταινία.



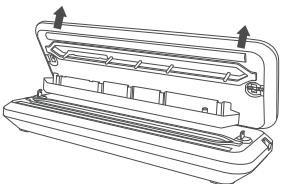
3. Χρησιμοποιήστε τον κόπτη μεμβράνης για να κόψετε τη μεμβράνη στο επιθυμητό μήκος.

Το πιο κατάλληλο μέγεθος σακούλας για τη λειτουργία Sous-Vide του Thermomix είναι 200 x 300 χλστ.

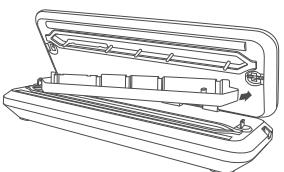
11 Γρηγορος Καθαρισμος



1. Αποσυνδέστε τη συσκευή.



2. Σηκώστε το άνω κάλυμμα.



3. Αφαιρέστε το αποσπώμενο δοχείο και καθαρίστε τα υπολείμματα που έχει μέσα.

12 Αντιμετωπιση Προβληματων

Πρόβλημα	Αιτίες & Λύσεις
Η συσκευή δεν ανταποκρίνεται όταν είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.	Ελέγξτε εάν υπάρχει ζημιά στο καλώδιο. Ελέγξτε αν το καλώδιο είναι σωστά συνδεδεμένο με το ρεύμα και τη συσκευή αεροστεγούς σφραγίσματος.
Το αεροστεγές σφράγισμα δεν αρχίζει όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος.	Ελέγξτε αν το άνω κάλυμμα έχει κλείσει σωστά. Εάν όχι, εκτελέστε τον κύκλο αεροστεγούς σφραγίσματος χωρίς σακούλα πρώτα για να συνδέσετε το άνω κάλυμμα και να κλείσετε σωστά. Ελέγξτε αν η σακούλα έχει τοποθετηθεί σωστά με 3 εκ. από το άνοιγμα. Εάν σφραγίζετε αρκετές σακούλες, αφήστε 1 λεπτό μεταξύ διαδοχικών διαδικασιών αεροστεγούς σφραγίσματος.
Ο αέρας επιστρέφει ξανά στη σακούλα μετά το αεροστεγές σφράγισμα.	Ελέγξτε εάν υπάρχουν τρύπες στη σακούλα. Εάν ναι, αντικαταστήστε με μια νέα σακούλα. Ελέγξτε αν υπάρχουν πτυχώσεις στο σημείο σφραγίσματος. Εάν ναι, μπορείτε να αποκόψετε την ελαττωματική περιοχή σφραγίσματος και να σφραγίσετε ξανά τη σακούλα. Υπερβολική ποσότητα από υπολείμματα τροφών (δηλ. υγρά, λίπη, σκόνη, σωματίδια) θα μπορούσαν να επηρεάσουν αρνητικά το σφράγισμα. Κόψτε το σημείο που δημιουργεί το πρόβλημα και σκουπίστε το σημείο σφραγίσματος για να γίνει ξανά η σφράγιση και να ολοκληρωθεί κανονικά. Εάν η συσκευασία τροφίμων φθαρεί, μπορεί να παράγει αέριο στο εσωτερικό της. Πετάξτε το φαγητό και τη σακούλα.
Η συσκευή αεροστεγούς σφραγίσματος δεν ανοίγει ούτε κλείνει με τον προβλεπόμενο τρόπο.	Αυτό οφείλεται συνήθως στο ότι ένα από τα άγκιστρα δεν είναι συνδεδεμένο στο άνω κάλυμμα. Αρχικά, εκτελέστε τον κύκλο αεροστεγούς σφραγίσματος χωρίς σακούλες ώστε να συνδέσετε σωστά το άνω κάλυμμα πρώτα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Μην επαναχρησιμοποιείτε τις σακούλες που έχουν έρθει σε επαφή με ωμά τρόφιμα ή λάδι διότι μπορεί να μολύνουν τα φρέσκα τρόφιμα σας. Μην επαναχρησιμοποιείτε τις σακούλες που έχουν χρησιμοποιηθεί για μαγείρεμα Sous-Vide στο Thermomix ή σε φούρνο μικροκυμάτων.

13 Καθαρισμος Και Συντηρηση

- Αποσυνδέστε τη συσκευή πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε οποιοδήποτε υγρό ή καθαριστικό και μην αφήνετε κανένα υγρό να εισχωρήσει στο βύσμα τροφοδοσίας.
- Μην χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε διαβρωτικό καθαριστικό για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- Χρησιμοποιήστε μόνο ένα νωπό μαλακό πανί για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- Ξεπλύνετε το αποσπώμενο δοχείο ή καθαρίστε με υγρό πιάτων εάν είναι απαραίτητο. Βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνό πριν το επανατοποθετήσετε.
- Βεβαιωθείτε ότι ολόκληρη η συσκευή είναι στεγνή πριν ξεκινήσετε να τη χρησιμοποιείτε.



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με άλλα οικιακά απορρίμματα. Για να αποφύγετε πιθανές βλάβες στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία λόγω ανεξέλεγκτης απόρριψης, πρέπει να ανακυκλώσετε αυτό το προϊόν με υπευθυνότητα, ώστε να προωθήσετε τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση υλικών πόρων. Εάν θέλετε να απορρίψετε τον χρησιμοποιημένο εξοπλισμό σας, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε το σύστημα ανακύκλωσης και συλλογής ή να επικοινωνήσετε με το κατάστημα λιανικής όπου αγοράσατε το προϊόν, το οποίο μπορεί να ανακυκλώσει αυτό το προϊόν για περιβαλλοντική ασφάλεια.

thermomix

VS100

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΕΡΟΣΤΕΓΟΥΣ
ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ**

Εισαγωγέας: Telsac S.r.l.

Οδός Vittorio Emanuele II, 46, 20094, Κορσική, MI, Ιταλία

Διανομέας: Vorwerk International & Co. KmG.

Verenastrasse 39, T.O. 685, CH-8832, Wollerau, Ελβετία

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ: <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/>

