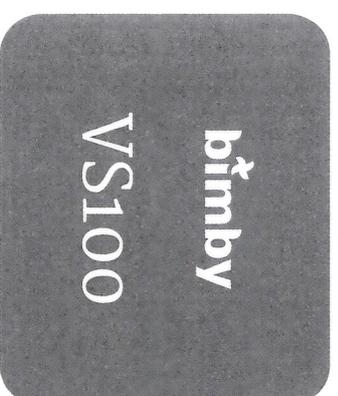
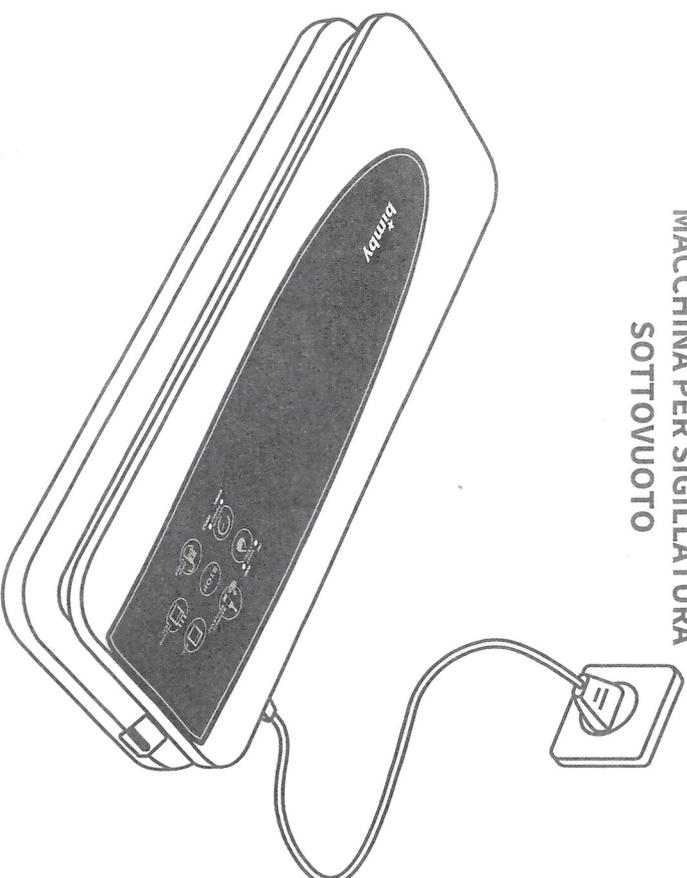




SELADOR DE VÁCUO



**MACCHINA PER SIGILLATURA
SOTTOVUOTO**



Manuale Dell'utente

Importador: Telsac S.r.l.

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

Revendedor: Vorwerk International & Co. KmG.

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

ATTENDIMENTO AO CLIENTE: <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/>



INDICE

1	Sicurezza	3
1.1	Rischi E Istruzioni Di Sicurezza	3
1.2	Classifica Dei Messaggi Per Avvertenza Di Sicurezza	5
2	Prima Di Iniziare	6
3	Panoramica VS100	7
4	Componenti	8
4.1	Specifiche	9
4.2	Funzioni	10
5	Utilizzo Destinato	11
6	Suggerimenti Prima Dell'uso	12
7	Utilizzare Macchina Per Sigillatura Sottovuoto	13
8	Utilizzare Sistema Sigillante	15
9	Utilizzare Sottovuoto Esterno / Marinatura	17
10	Tagliare Sacchetto / Pellicola	19
11	Pulizia Rapida	20
12	Risoluzione Problemi	21
13	Pulizia E Manutenzione	22

1 Sicurezza

La sicurezza è una componente fondamentale dei nostri prodotti, assicurarsi di leggere le seguenti avvertenze di sicurezza prima di iniziare a esplorare o utilizzare il prodotto.

1.1 Rischi E Istruzioni Di Sicurezza

Rischio di scossa elettrica se l'acqua penetra nel dispositivo!
Se l'acqua contattata i componenti elettrici, puoi subire una scossa elettrica!

- Quando il dispositivo non è in uso o durante la manutenzione, scollegare la spina di corrente.
- Non immergere il dispositivo o qualsiasi parte di esso in liquidi.
- Non utilizzare il dispositivo su superfici bagnate.
- Utilizzare il dispositivo solo per l'uso previsto - solo per uso domestico interno.

Rischio di scossa elettrica se il dispositivo o il cavo di alimentazione è danneggiato!
Se il dispositivo o il cavo di alimentazione è danneggiato, puoi subire una scossa elettrica.

- Non utilizzare il dispositivo con un cavo di alimentazione o una spina danneggiati.
- Se il cavo è danneggiato, contattare il centro servizio Vorwerk locale o consultare una tecnico professionista.
- Non utilizzare il dispositivo in caso di malfunzionamento o danni. Se necessario, rivolgersi al centro di assistenza Vorwerk locale.
- Non tirare il cavo per scollegare il dispositivo.

Rischio d'incendio!
Se il dispositivo è posizionato su una superficie calda, potrebbe iniziare a bruciare che potrebbe comportare un rischio di lesioni e danni alla proprietà.

- Non utilizzare il dispositivo sulla superficie calda.
- Non utilizzare il dispositivo accanto a una fonte di calore.

Rischio di riscaldamento o lesione!
Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi di rimanere impigliati o di inciampare come accadrebbe con un cavo lungo. Il dispositivo potrebbe essere tirato accidentalmente da un cavo da trascinarsi. Il dispositivo potrebbe cadere o ribaltarsi e ferirti o ustionarti.

- Non utilizzare una prolunga con il dispositivo.

Danni al dispositivo causati dalla connessione di alimentazione errata!

Alimentazione impropria può danneggiare il dispositivo.

- Controllare che la tensione indicata sul dispositivo corrisponda alla tensione di rete locale prima di collegare il dispositivo.

Rischio speciale di scossa elettrica, riscaldamento e lesione per i bambini!

Ai bambini piace giocare, non hanno l'esperienza e non conoscono i pericoli. Quindi, considera le seguenti informazioni relative ai bambini.

- Sorvegliare attentamente i bambini durante l'uso del dispositivo.
- Non permettere che i bambini utilizzino il dispositivo, gli accessori e l'imballaggio come giocattolo.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante il suo funzionamento.

Rischio di danno causato dall'uso improprio.

La striscia termosigillante è calda durante il funzionamento.

- Non toccarla durante il funzionamento.

Rischio di danno causato dall'uso improprio.

Per cuocere il cibo sigillato con il forno a microonde, la fuoriuscita di vapore potrebbe portare a una sovrappressione nel sacchetto.

- Perforare il sacchetto prima.

Rischio di danno causato dall'uso improprio.

Bottiglie e contenitori per alimenti danneggiati possono implodere durante l'aspirazione e ti ferirà.

- Prima di aspirare qualsiasi bottiglia o contenitori per alimenti, assicurati che non esista alcune fessure o danni.

Rischio per la salute causato da cibo avariato!

L'aspirazione del cibo non conserva il cibo come la pastorizzazione o il congelamento.

- Garantire un ambiente operativo igienico durante il processo di aspirazione.
- Utilizzare solo sacchetti sottovuoto approvati per alimenti.

Rischio di lacerazioni!
Il clipper per sacchetti / pellicole contiene un coltello affilato. Puoi essere ferito(a).

- Utilizzare con cura il clipper per sacchetti / pellicole.

Rischio di soffocamento!
Il clipper per sacchetti / pellicole e gli ugelli sono piccole parti ingeribili. Può essere ingerito dai bambini e comportare il soffocamento.

- Tenere lontani dalla portata dei bambini il clipper per sacchetti / pellicole, gli ugelli, il dispositivo, i sacchetti di alluminio, i rotoli e il materiale di imballaggio.

Rischio di danno causato dall'uso improprio.

L'uso improprio può comportare il danno al dispositivo.

- Attendere 60 secondi tra un'operazione di sigillatura e l'altra.
- Non aspirare liquidi o polvere (es. Farina).

Questo apparecchio può essere usato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da quelli con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sono supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi coinvolti;

I bambini non devono giocare con l'apparecchio;

La pulizia e la manutenzione dall'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione;

Se il cavo di alimentazione è rotto, deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di servizio o da personale qualificato allo stesso modo per evitare un rischio.

Nel caso che richiedete la versione digitale di questo manuale d'uso, visitate: <https://thermonix.vorwerk.com/your-country/worldwide/> o scansionate il codice QR per contattare il centro di assistenza clienti Vorwerk nel vostro paese.



1.2 Classifica Dei Messaggi Per Avvertenza Di Sicurezza

I messaggi di avvertenza di sicurezza in questo manuale sono evidenziati da simboli di sicurezza e parole di segnalazione. Il simbolo e la parola di segnalazione indicano la gravità del potenziale pericolo.

Si visualizzano i messaggi per avvertenza di sicurezza che precedono ciascuna azione come segue:

RISCHIO



Tipo e causa di rischio

Spiegazione del tipo e della causa di rischio/conseguenze

- Misure per prevenire il rischio

Significato Delle Parole Di Segnalazione

AVVERTENZA Rischio di morte o lesioni gravi se non si evita il rischio.

CAUTELE Rischio di lesioni minori se non si evita il rischio.

ATTENZIONE Danni al materiale se non si evita il rischio.

Significato Per Simboli Della Sicurezza



Messaggio per avvertenza di sicurezza che indica la gravità del potenziale rischio

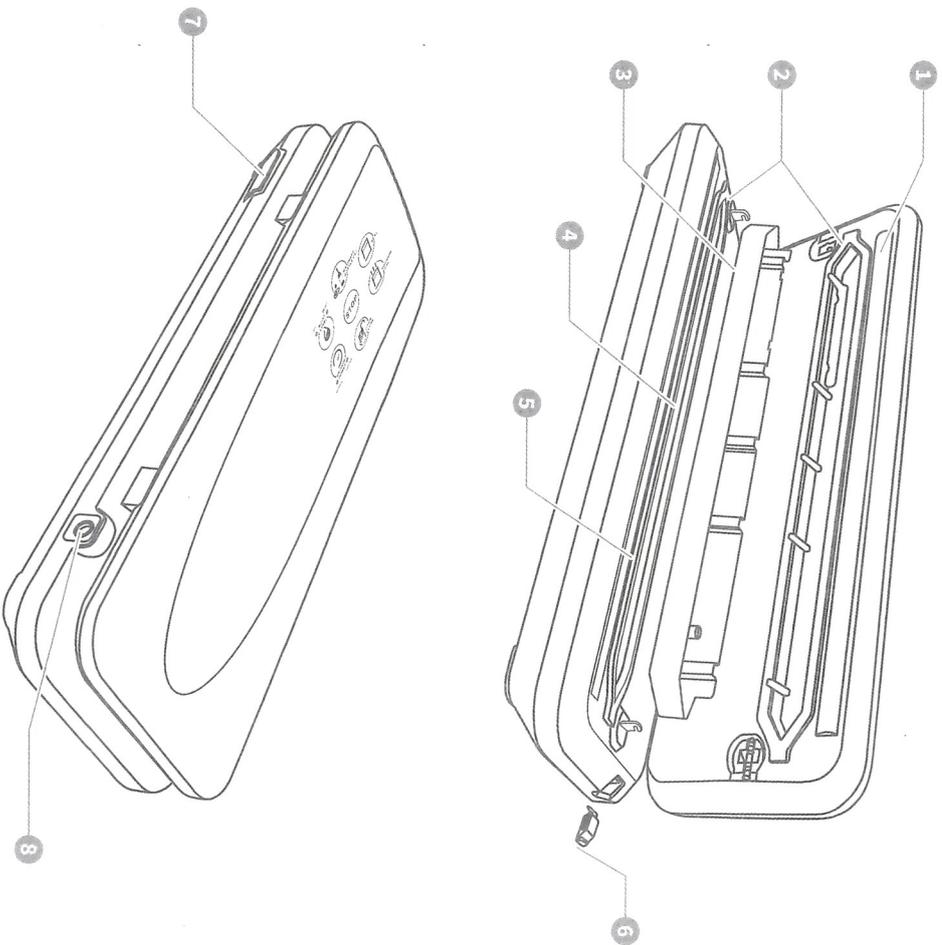
Riferimento a danni a proprietà o apparecchiature



2 Prima Di Iniziare

- Leggere il manuale utente prima di iniziare a utilizzare il dispositivo.
- Conservare il manuale con cura e assicurarsi di farlo leggere a chiunque venga consegnato il dispositivo.

3 Panoramica VS100



1	Striscia Sigillante	5	Striscia Termosigillante
2	Gommapiuma Sigillante	6	Tagliare Sacchetto / Pellicola
3	Serbatoio Rimovibile	7	Connettore Cavo
4	Camera Sottovuoto	8	Ingresso Aspirazione Esterna

4 Componenti



Macchina per Sigillatura Sottovuoto



Cavo di Alimentazione



Sacchetti per sottovuoto 200mmx300mm x 5pz



Tubo di aspirazione per sottovuoto e marinatura esterno 1pz



Rotolo/rotoli per sottovuoto 200mmx2000mm x 1pz



Ugello piatto 1pz

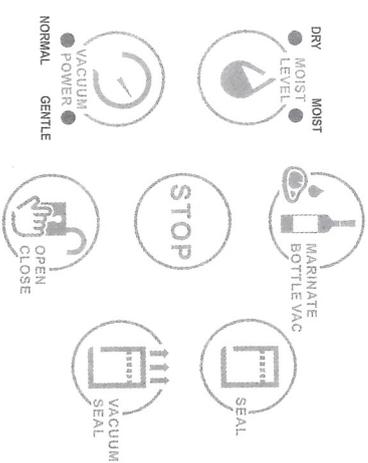


Ugello a punta 1pz

4.1 Specifiche

Tensione	220-240V ; 50-60HZ
Potenza	120 Watt (Max.)
Pressione Sottovuoto	>-60KPa
Dimensioni	380mm (L) - 150mm (L) - 68mm (A)
Peso	1,75Kg (Netto) 2,35 Kg (Lordo)

4.2 Funzioni



Apertura / Chiusura dispositivo
Premere per aprire o chiudere il coperchio superiore

Sigillatura articoli sottovuoto
Il contenuto viene sigillato in un sacchetto sottovuoto

Sigillatura articoli
Il contenuto viene sigillato senza sottovuoto

Sottovuoto esterno
Per sigillare sottovuoto bottiglie di vino e marinare alimenti tramite accessori

Selezione livello di umidità
La modalità di default è "Secca". Quando attiva, è ideale per sigillare sottovuoto contenuti secchi. La modalità "umida" è ideale per sigillare sottovuoto contenuti umidi.

Il termine contenuti umidi indica articoli come carne e pesce crudo. Durante la sigillatura sottovuoto di questi articoli, l'umidità è inevitabile. Il sistema di selezione livello di umidità assicura una sigillatura di qualità. Nel caso in cui debbano essere sigillati sottovuoto contenuti con un'alta quantità di liquidi, verificare la procedura attentamente, quando il livello del liquido raggiungere l'area di sigillatura, premere il pulsante "sigillatura" immediatamente per prevenire fuoriuscite.

Selezione potenza sottovuoto
L'impostazione di default è "normale", ideale per articoli generici. Per sigillare sottovuoto articoli fragili, selezionare la modalità "delicata". Nel caso in cui l'articolo sia estremamente fragile, verificare la procedura attentamente, quando l'aria è quasi completamente rimossa, premere il pulsante "sigillatura" immediatamente per evitare che troppa pressione danneggi il contenuto.

5 Utilizzo Destinato

Macchina per sigillatura sottovuoto è un strumento per uso a casa o ambiente simile.

Questo dispositivo può essere utilizzato solo dalle persone più di 8 anni. Le persone con disabilità fisica, sensoriale o mentale o senza esperienza e conoscenza possono utilizzarlo solo quando vengono supervisionate o informate sull'uso sicuro del dispositivo e hanno conosciuto i rischi conseguenti.

Ai bambini è vietato giocare con questo dispositivo.

Tenere questo dispositivo e suo cavo di connessione lontano dalla portata di bambini sotto di 8 anni.

Non si consente la pulizia o la manutenzione dai bambini quando non vengono supervisionati anche se hanno più di 8 anni.

Questo dispositivo è conforme alle normative dei paesi dove si vende il dispositivo dall'organizzazione Vorwek autorizzata. Se il dispositivo viene utilizzato in un paese diverso da quello di vendita, non si garantisce di soddisfare gli standard di sicurezza locali di altro paese. Quindi non assume alcune responsabilità dei rischi di sicurezza causata dall'utente.

6 Suggestimenti Prima Dell'uso

1. Non riempire eccessivamente il sacchetto. Lasciare sempre almeno 80 mm tra il contenuto e la parte superiore del sacchetto.

2. Pulire l'estremità aperta del sacchetto al rovescio, assicurarsi che non ci siano grassi, residui o grinze.

3. Durante la sigillatura sottovuoto di oggetti spessi, per prevenire la formazione di grinze, stendere delicatamente il sacchetto su un piano prima di inserirlo nella camera sottovuoto.

4. Assicurarsi che il sacchetto sia asciutto. Un'umidità eccessiva potrebbe compromettere la qualità della sigillatura.

5. Per maggiore freschezza congelare o refrigerare i prodotti deperibili dopo la sigillatura sottovuoto.

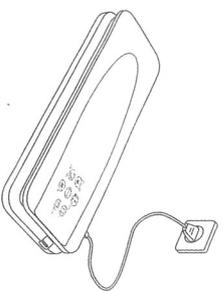
6. Quando si sigillano sottovuoto articoli con bordi taglienti (come granchio, aragosta, argenteria, ecc.), proteggere i sacchetti dalle forature avvolgendoli con materiale di imbottitura, come carta.

7. Pre-congelare frutta e verdura prima della sigillatura sottovuoto per ottenere risultati migliori.

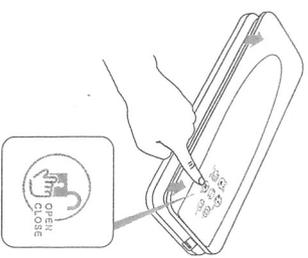
8. Al termine dell'utilizzo della macchina, premere il pulsante di APERTURA / CHIUSURA per aprire l'unità, quindi scollegare e conservare correttamente.

7 Utilizzare Macchina Per Sigillatura Sottovuoto

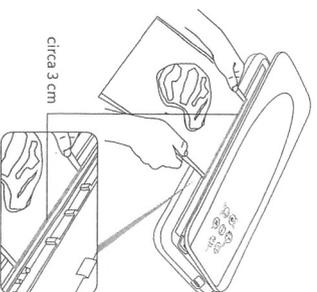
1. Collegare la spina.



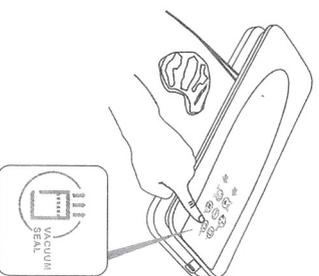
2. Premere il pulsante di "Apertura / Chiusura" per aprire il dispositivo.



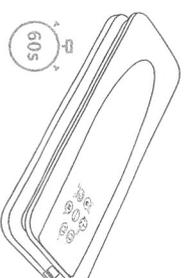
3. Mettere il contenuto in un sacchetto o rotolo / rotoli per sottovuoto. Inserire il lato aperto correttamente nel dispositivo. Aprendo completamente il coperchio, si può osservare che la lunghezza di inserimento migliore è di circa 3 cm, in modo che il sacchetto sia completamente all'interno della camera sottovuoto.



4. Selezionare il livello di umidità e la potenza del sottovuoto in base al contenuto. Premere il pulsante di "sigillatura sottovuoto" per avviare la sigillatura sottovuoto. Al termine del processo, tutti gli indicatori si spengono e il dispositivo si apre automaticamente.



Non tirare il sacchetto prima che il dispositivo si apra automaticamente.



5. Lasciare trascorrere 1 minuto tra due operazioni di sigillatura. Se il dispositivo è troppo caldo per continuare, gli indicatori di modalità "secca", "umida", "normale" e "delicata" lampeggiano. Attendere che il dispositivo si raffreddi prima di usarlo.

SUGGERIMENTI



- Usare il sistema di selezione della potenza sottovuoto per scegliere tra "normale" e "delicata" prima di iniziare l'aspirazione.
- Quando il contenuto è ricco di succhi, scegliere prima il livello di umidità. Nel caso in cui venga selezionata la modalità "umida", il dispositivo aumenta la durata della sigillatura. Questo per garantire un calore e una durata adeguati per assicurare una sigillatura corretta.

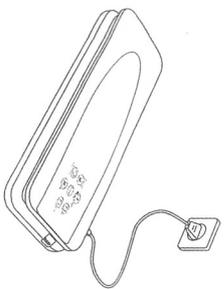
Scegliere Sacchetti Adatti

Assicurarsi che il sacchetto / pellicola utilizzato sia dotato di tecnologia "Matrixduct Airflow". Ti consigliamo di utilizzare i sacchetti / rotoli per sottovuoto originali Vorwerk.

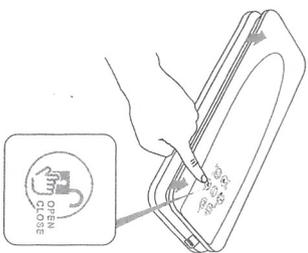
Ci sono molti sacchetti non adatti all'aspirazione e sigillo, e.s.: i sacchetti di plastica normali, sacchetti ziploc, sacchetti di tessuto o sacchetti di carta. Non possono essere sigillati correttamente.

8 Utilizzare Sistema Sigillante

1. Collegare la spina.

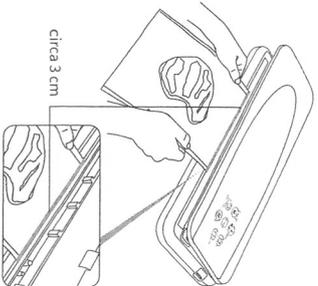


2. Premere il pulsante di "apertura / chiusura" per aprire il dispositivo.

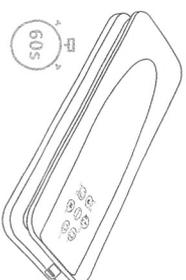
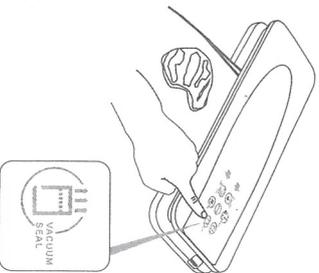


3. Mettere il contenuto in un sacchetto o rotolo / rotoli per sottovuoto. Inserire il lato aperto correttamente nel dispositivo.

Nota: se apri ampiamente il coperchio superiore, puoi osservare che la migliore lunghezza di inserimento è di circa 3 cm, in modo che il sacchetto sia completamente a contatto con la striscia termosaldante. Il coperchio non rimarrà aperto tramite scattare o il modo simile. Chiuderlo accuratamente prima di inserire un sacchetto o una pellicola per passare l'aspirapolvere o sigillare.



4. Premere il pulsante di "sigillatura" per avviare la sigillatura. Al termine del processo, il dispositivo si apre automaticamente.



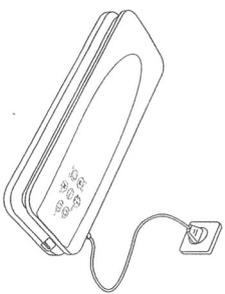
5. Lasciare trascorrere 1 minuto tra due operazioni di sigillatura. Se il dispositivo è troppo caldo per continuare, gli indicatori di modalità "secca", "umida", "normale" e "delicata" lampeggiano. Attendere che il dispositivo si raffreddi prima di usarlo.

SUGGERIMENTI



- La sigillatura senza sottovuoto è adatta per il confezionamento di articoli liquidi. La funzione di sigillatura è utile anche per interrompere l'aspirazione durante la sigillatura sottovuoto per sigillare manualmente in seguito.

9 Utilizzare Sottovuoto Esterno / Marinatura



1. Collegare la spina.

2. Collegare il tubo di aspirazione esterno con il dispositivo e agganciare l'ugello scelto.

Durante sigillatura sottovuoto di bottiglie di vino, inserire prima il tappo in sughero della bottiglia, poi sigillare sottovuoto con ugello a punta o piatto.

Prima di aspirare qualsiasi bottiglia o contenitore per alimenti, assicurati che sia privo di crepe o qualsiasi danni. Non aspirare bottiglie o contenitori per alimenti danneggiati.

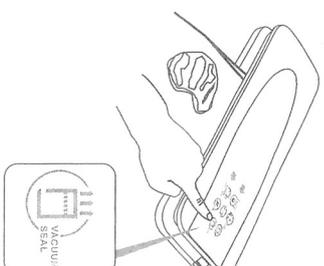
Per sigillare sottovuoto un contenitore per pasti, scegliere l'ugello adatto in base al tipo di tappo presente nel contenitore.

(Il set di base di questo prodotto non comprende tappi di sughero e lattine sigillate, che devono essere acquistati da soli.)

SUGGERIMENTI

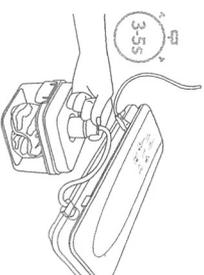
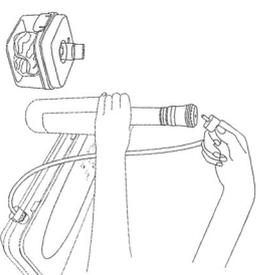


- Il contenitore da sigillare sottovuoto deve essere ermetico e dotato di valvola dell'aria.



3. Premere il pulsante "sottovuoto per bottiglie e marinatura" per avviare l'aspirazione esterna, il dispositivo si blocca al termine dell'aspirazione. Verificare che non siano presenti perdite aria che non consentono al dispositivo di bloccarsi automaticamente.

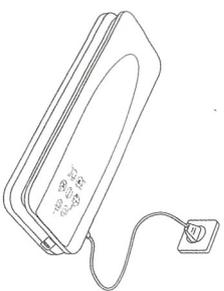
4. Estrarre l'ugello una volta terminata l'operazione di sigillatura sottovuoto esterna.



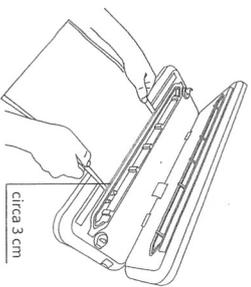
5. Per marinare alimenti in un contenitore ermetico, premere il pulsante "sottovuoto per bottiglie e marinatura" per più di 3 secondi, il dispositivo avvierà la modalità di marinatura ripetendo cicli di sigillatura per 20 minuti.

10 Tagliare Sacchetto / Pellicola

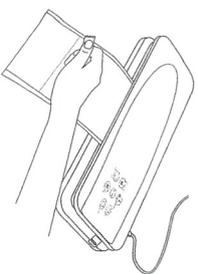
1. Collegare la spina.



2. Inserire la rotolo / rotoli per sottovuoto nel dispositivo non a meno di 3 cm, per garantire contatto corretto con la striscia di termosigillatura.



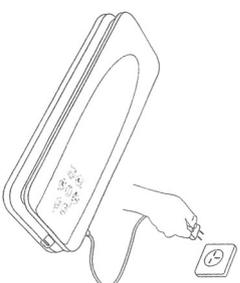
3. Usare lo strumento taglia pellicole per tagliare la pellicola della lunghezza desiderata.



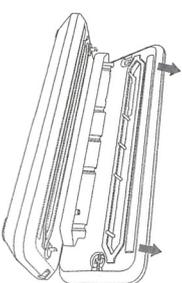
Il sacchetto più adatto per Thermomix sous-vide è 200mm x 300mm.

11 Pulizia Rapida

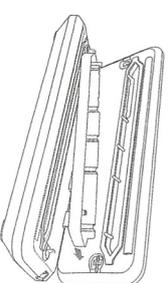
1. Disattivare il dispositivo.



2. Sollevare il coperchio superiore.



3. Estrarre il serbatoio rimovibile e pulire i residui all'interno.



12 Risoluzione Problemi

Problema	Cause e soluzioni
Il dispositivo non risponde quando la spina è collegata	Verificare la presenza di danni al cavo; verificare che il cavo sia collegato correttamente a presa e macchina per sigillatura sottovuoto.
La sigillatura sottovuoto non sia avvia quando la spina è collegata	Verificare che il coperchio superiore sia correttamente chiuso, in caso contrario, avviare la sigillatura sottovuoto senza sacchetti prima di agganciare e chiudere correttamente il coperchio superiore; verificare che il sacchetto sia inserito correttamente a 3 cm dall'apertura; per sigillare sacchetti diversi, attendere 1 minuto tra le varie operazioni di sigillatura consecutive.
Il sacchetto si gonfia d'aria dopo la sigillatura	Verificare la presenza di fori o tagli sul sacchetto, se presenti, sostituire il sacchetto; verificare la presenza di pieghe nell'area da sigillare, se presenti, tagliare la parte non sigillata correttamente e sigillare di nuovo il sacchetto. Residui di alimenti in eccesso (ad es. succo, grasso, polvere, particelle) potrebbero compromettere la sigillatura. Tagliare la parte non sigillata correttamente e sigillare di nuovo il sacchetto. Se il contenuto del pacco è deteriorato, potrebbe generare gas all'interno. Gettare contenuto e sacchetto.
La macchina per sigillatura sottovuoto non si apre o chiude correttamente.	Questo è dovuto al fatto che uno dei ganci non è collegato al coperchio superiore. Attivare la sigillatura sottovuoto senza sacchetto prima di agganciare il coperchio superiore in modo corretto.

AVVERTENZE



Non riutilizzare sacchetti che sono stati a contatto con alimenti crudi o olio che potrebbero contaminare cibo fresco. Non riutilizzare i sacchetti che sono stati cotti in Thermomix o microonde.

13 Pulizia E Manutenzione

- Scollegare il dispositivo prima di pulizia e manutenzione.
- Non immergere il dispositivo in liquidi o detersivo, non lasciare penetrare liquidi nel connettore.
- Non utilizzare detersivi corrosivi per pulire il dispositivo.
- Per pulire il dispositivo utilizzare solo un panno morbido inumidito.
- Sciacquare il serbatoio rimovibile con detersivo da cucina se necessario, assicurarsi che sia completamente asciutto prima di inserirlo di nuovo.
- Assicurarsi che l'intero dispositivo sia completamente asciutto prima di iniziare ad utilizzarlo.



Questo marchio indica che questo prodotto non si dovrebbe smaltire con altri rifiuti domestici. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclateli responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il vostro dispositivo usato, utilizzate i sistemi di restituzione e collezione o contattate il rivenditore da dove è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per il riciclaggio sicuro per l'ambiente.