

**thermomix**

VS100

VAKUUM-VERSIEGLER



# Bedienungsanleitung



# INHALTSVERZEICHNIS

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

# 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 Kable 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!**

**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.

**Stromschlag-,  
Verbrühungs- und  
Verletzungsgefahr  
insbesondere für  
Kinder!**

**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.

**Verletzungsgefahr  
durch unsachgemäßen  
Gebrauch!**

**Das Thermodichtband ist während des Betriebs heiß.**

- Berühren Sie es während des Betriebs nicht.

**Verletzungsgefahr  
durch unsachgemäßen  
Gebrauch!**

**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.

**Verletzungsgefahr  
durch  
unsachgemäßen  
Gebrauch!**

**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.

**Gesundheitsrisiko  
durch verdorbene  
Lebensmittel!**

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

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

**Gefahr von  
Risswunden!**

**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 Erstickten 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



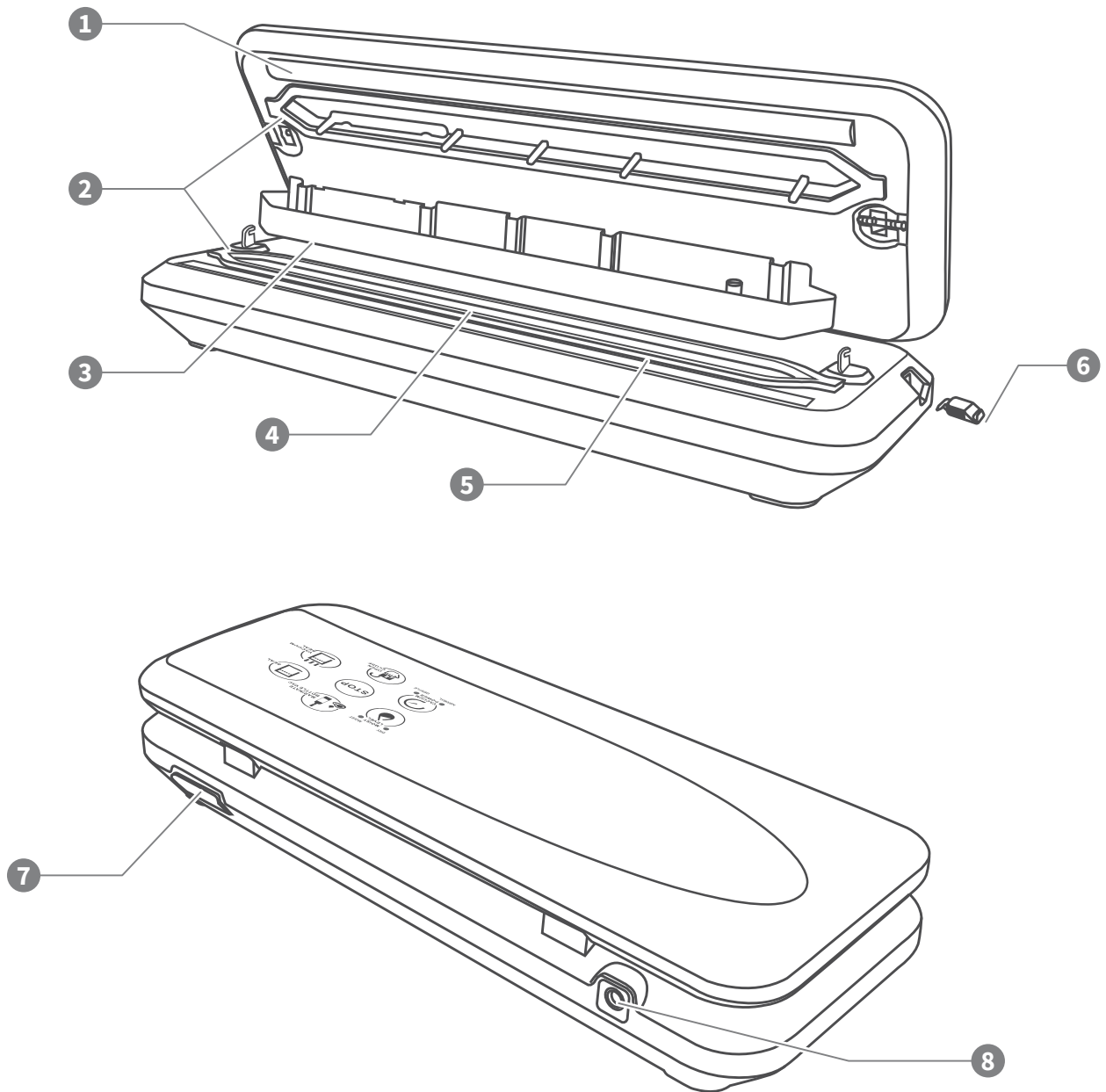
Hinweis auf an Gerät oder Eigentum

---

## 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

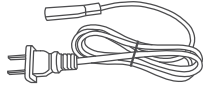


1	Versiegelungsstreifen	5	Thermo-Versiegelungsband
2	Versiegelungsschaum	6	Beutel / Folienschneider
3	Abnehmbarer Tank	7	Kablestecker
4	Vakuumkammer	8	Externer Sauganschluss

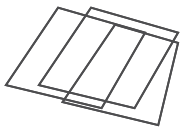
## 4 Komponenten



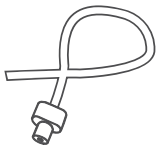
Vakuum-Versiegler



Stromkabel



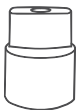
Vakuumbierbeutel 200mm×300mm×5 Stk.



Externer Vakuumbierschlauch 1 Stk.



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



Flachdüse 1 Stk.



Stiftdüse 1 Stk.

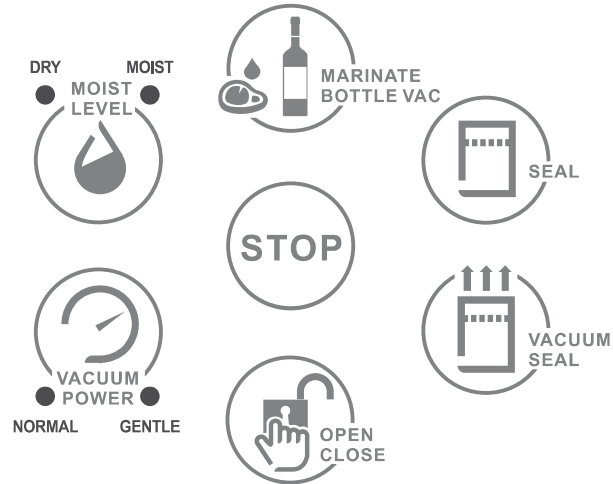
## 4.1 Spezifikationen

---

<b>Spannung</b>	220-240V ; 50-60Hz
<b>Leistung</b>	120 Watts (Max.)
<b>Vakuumpierdruck</b>	>-60KPa
<b>Abmessungen</b>	380 mm (L) - 150 mm (B) - 68 mm (H)
<b>Gewicht</b>	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 Versiegelungsqualität 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.

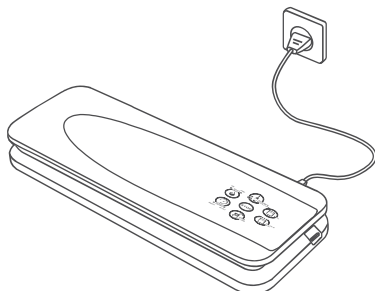
Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

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.

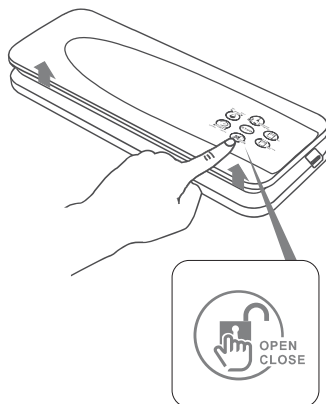
## 6 Hinweise Vor Der Anwendung

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.

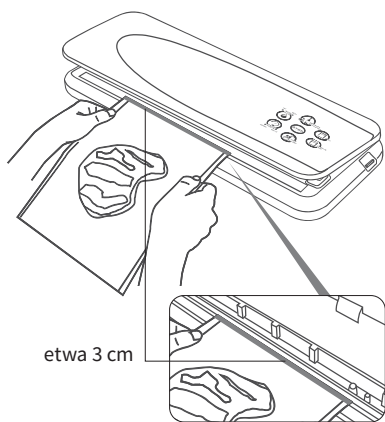
## 7 Vakuum-Versiegelungsvorgang



1. Schließen Sie den Netzstrom an.

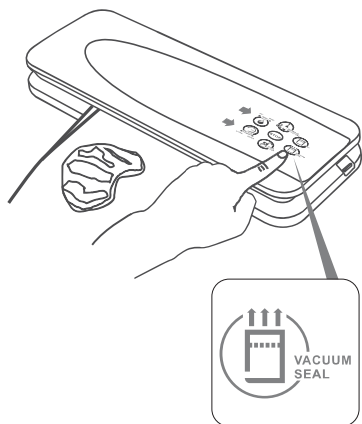


2. Drücken Sie die Taste „OPEN / CLOSE“, um das Gerät zu öffnen.



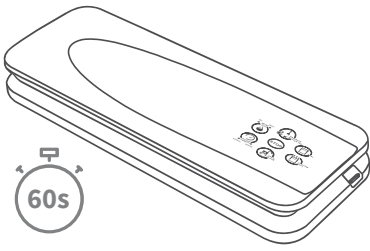
3. Legen Sie den Inhalt in einen Vakuumierbeutel oder eine vorverschweißte Folie von der Rolle. Schieben Sie den Beutel durch die Öffnung sorgfältig in das Gerät, ohne den Deckel dabei zu öffnen.

Die optimale Einführtiefe 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



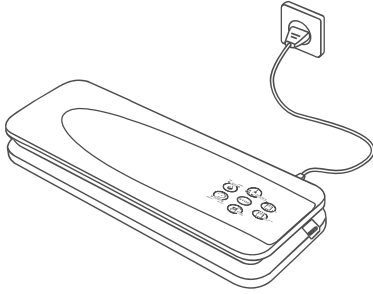
- Wählen Sie mit dem Wahlschalter für die Vakuumleistung zwischen „Normal“ und „Gentle“, bevor Sie mit dem Vakuumiervorgang beginnen.
- Wenn der Inhalt flüssigkeitshaltig ist, wählen Sie bitte zuerst den Feuchtigkeitsgrad. Das Gerät verlängert die Versiegelungsdauer, wenn Sie „Moist“ wählen. Dies soll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

## Auswahl Geeigneter Beutel

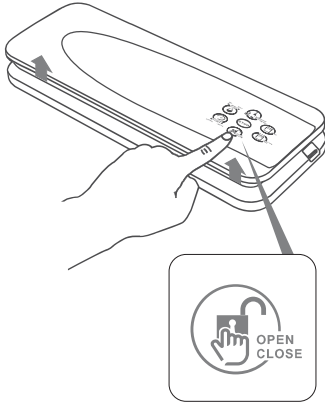
Bitte stellen Sie sicher, dass der von Ihnen verwendete Beutel / Folie mit der „Matrixduct Airflow“-Technologie ausgestattet ist. Wir empfehlen die Verwendung von Vorwerk original Vakuumierbeuteln oder -rollen.

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.

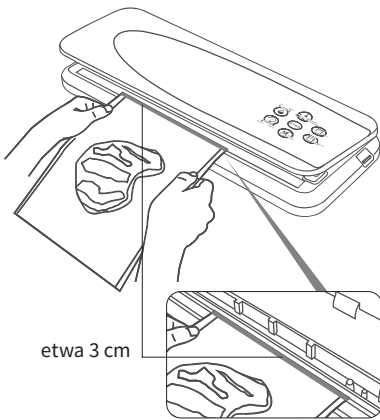
## 8 Versiegelungsvorgang



1. Schließen Sie den Netzstrom an.

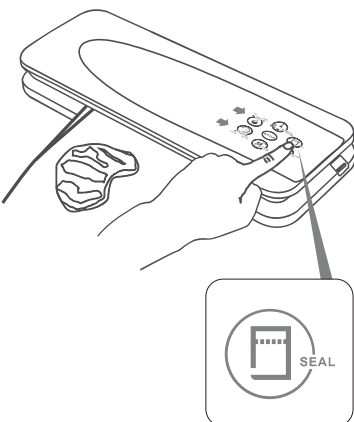


2. Drücken Sie die Taste „Öffnen / Schließen“, um das Gerät zu öffnen.

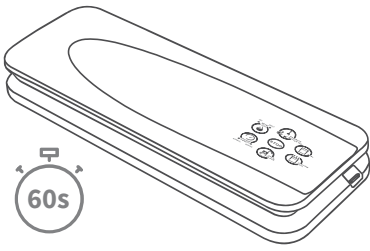


3. Legen Sie den Inhalt in einen Vakuumbbeutel oder eine vorverschweißte Folie von der Rolle. Schieben Sie den Beutel durch die Öffnung sorgfältig in das Gerät, ohne den Deckel dabei zu öffnen.

Die optimale Einführtiefe 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.



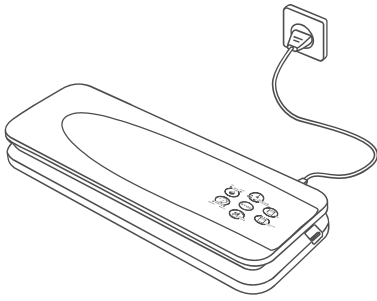
5. Warten Sie zwischen zwei Vakuumversiegelungsvorgängen mindestens eine Minute ab, um das Gerät abkühlen zu lassen. Wenn das Gerät derzeit zu heiß ist, um weiterarbeiten zu können, blinken die Anzeigen „Dry“, „Moist“, „Normal“ und „Gentle“. Bitte warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.

## HINWEISE

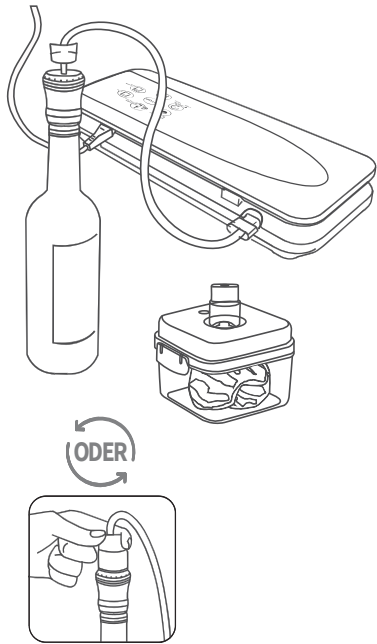


- Die Versiegelung ohne Vakuumierung eignet sich zum Verpacken verflüssigter Lebensmittel. Die Versiegelungsfunktion ist auch nützlich, um in den Vakuum-Versiegelungsprozess einzugreifen, um das Vakuumieren zu beenden und die Versiegelung manuell zu starten.

## 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.

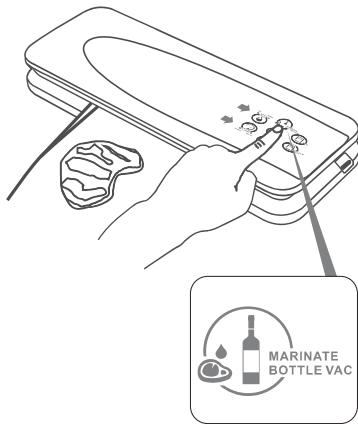
Wenn Sie eine Vorratsdose vakuumieren, wählen Sie die geeignete Düse entsprechend dem Vakuumstopfentyp auf der Vorratsdose.

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

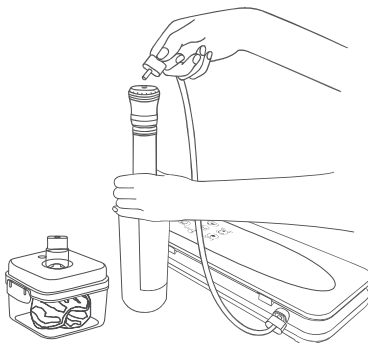
### HINWEISE



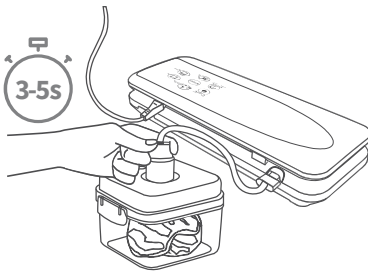
- Die Vorratsdose, die vakuumiert werden soll, muss luftdicht, und mit einem Luftventil ausgestattet sein.



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.

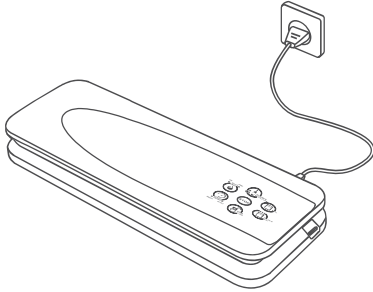


4. Ziehen Sie die Düse heraus, sobald das externe Absaugen beendet ist.

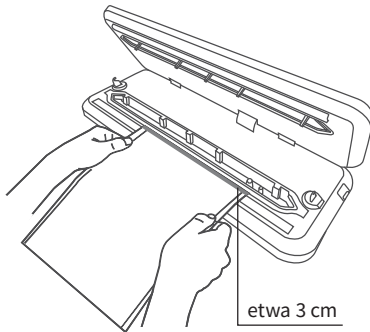


5. Wenn Sie Lebensmittel in einem externen, luftdichten Lebensmittelbehälter marinieren, drücken Sie die Taste „Marinate / Bottle Vac“ länger als 3 Sekunden. Das Gerät startet den Mariniermodus und wiederholt den Vakuumiervorgang für 20 Minuten.

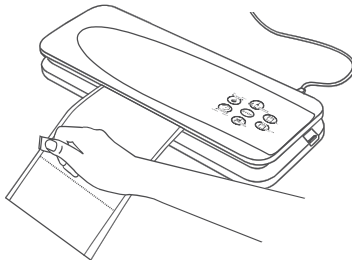
## 10 Betrieb Des Beutel / Folienschneiders



1. Schließen Sie den Netzstrom an.



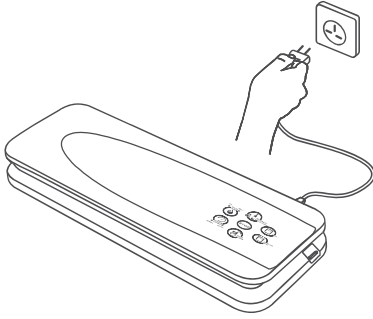
2. Führen Sie die Vakuumbutel oder offene Folie mindestens 3 cm in das Gerät ein, um beim Verschweißen einen vollständigen Kontakt mit dem Thermo-Versiegelungsband zu gewährleisten.



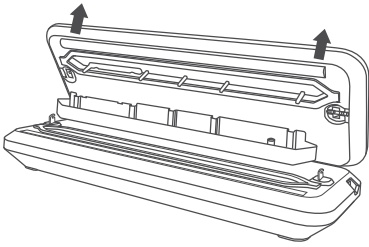
3. Benutzen Sie den Beutel / Folienschneider, um den Beutel auf die gewünschte Länge zu schneiden.

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

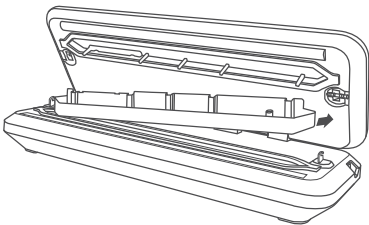
## 11 Schnell Reinigen



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	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Wenn vakuumversiegelte Lebensmittel verderben, kann sich Gas bilden. Bitte entsorgen Sie das Lebensmittel und den Beutel.</p>
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 Küchenspülmittel 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/>

