

bimby
VS100

**MACCHINA PER SIGILLATURA
SOTTOVUOTO**



Manuale Dell'utente

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 contatta 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 un 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 trascinalimento. Il dispositivo potrebbe cadere o ribaltarti 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 esiste 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://thermomix.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.
CAUTELA	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

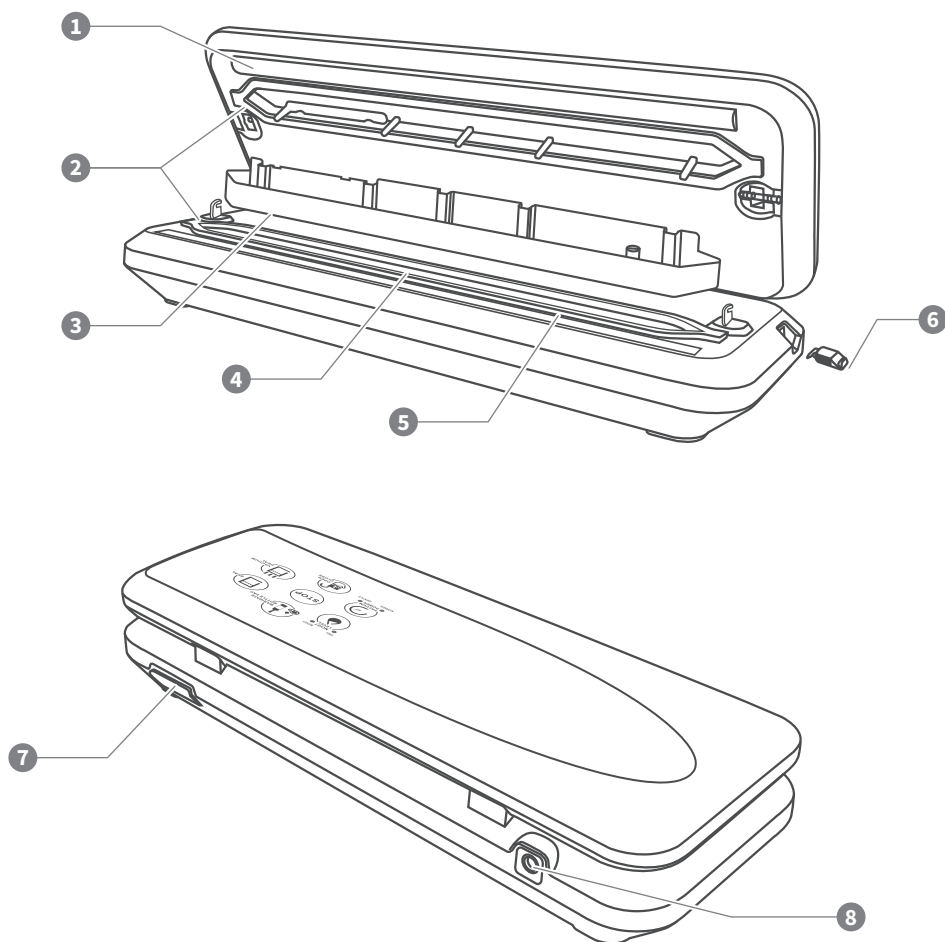


Riferimento a danni a proprietà o apparecchiature

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

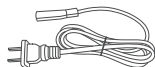


1	Striscia Sigillante	5	Striscia Termosigillante
2	Gommapiuma Sigillante	6	Tagliare Sacchetto / Pellicola
3	Serbatoio Rimovibile	7	Connettore Cavo
4	Camera Sottovuoto	8	Ingresso Aspirazione Esterna

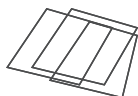
4 Componenti



Macchina per Sigillatura Sottovuoto



Cavo di Alimentazione



Sacchetti per sottovuoto 200mm×300mm x 5pz



Tubo di aspirazione per sottovuoto e marinatura esterno 1pz



Rotolo/rotoli per sottovuoto 200mm×2000mm x 1pz



Ugello piatto 1pc

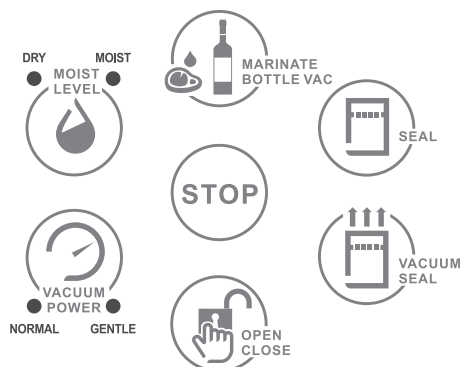


Ugello a punta 1pc

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.

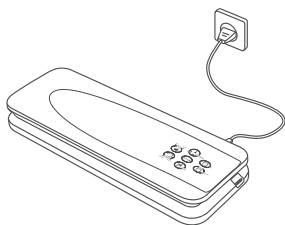
Questo dispositivo è conforme alle normative dei paesi dove si vende il dispositivo dall'organizzazione Vorwek autorizzata. Se il dispositivo viene utilizzato in un paese diverso da quello di vendita, non si garantisce di soddisfare gli standard di sicurezza locali di altro paese. Quindi non assume alcune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

6 Suggerimenti Prima Dell'uso

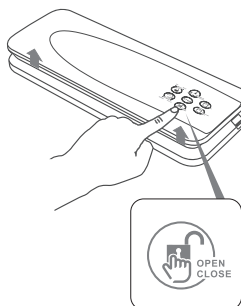
1. Non riempire eccessivamente il sacchetto. Lasciare sempre almeno 80 mm tra il contenuto e la parte superiore del sacchetto.
2. Pulire l'estremità aperta del sacchetto al rovescio, assicurarsi che non ci siano grassi, residui o grinze.
3. Durante la sigillatura sottovuoto di oggetti spessi, per prevenire 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.

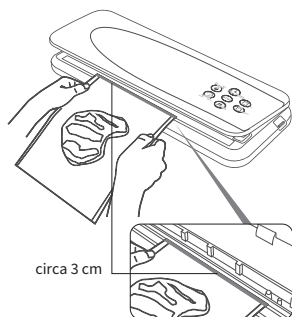


2. Premere il pulsante di "Apertura / Chiusura" per aprire il dispositivo.



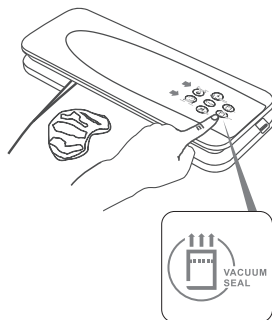
3. Mettere il contenuto in un sacchetto o rotolo / rotoli per sottovuoto. Inserire il lato aperto correttamente nel dispositivo.

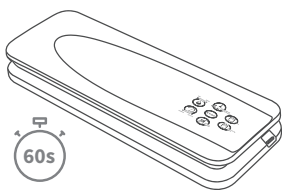
Aprendo completamente il coperchio, si può osservare che la lunghezza di inserimento migliore è di circa 3 cm, in modo che il sacchetto sia completamente all'interno della camera sottovuoto.



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



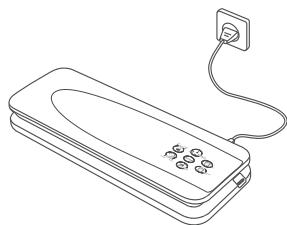
- Usare il sistema di selezione della potenza sottovuoto per scegliere tra "normale" e "delicata" prima di iniziare l'aspirazione.
- Quando il contenuto è ricco di succhi, scegliere prima il livello di umidità. Nel caso in cui venga selezionata la modalità "umida", il dispositivo aumenta la durata della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

Scegliere Sacchetti Adatti

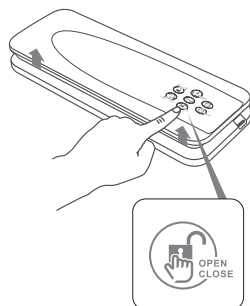
Assicurarsi che il sacchetto / pellicola utilizzato sia dotato di tecnologia "Matrixduct Airflow". Ti consigliamo di utilizzare i sacchetti / rotoli per sottovuoto originali Vorwerk.

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.

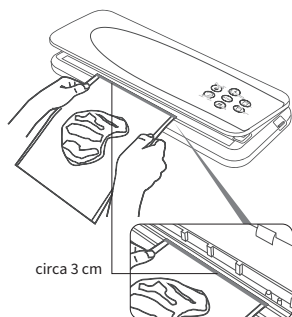
8 Utilizzare Sistema Sigillante



1. Collegare la spina.

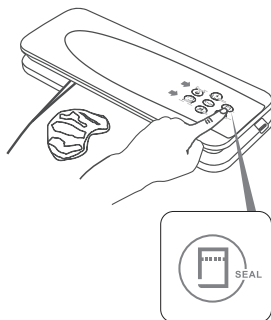


2. Premere il pulsante di "apertura / chiusura" per aprire il dispositivo.

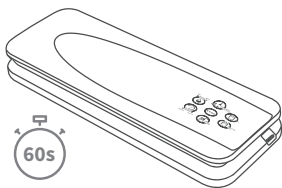


3. Mettere il contenuto in un sacchetto o rotolo / rotoli per sottovuoto. Inserire il lato aperto correttamente nel dispositivo.

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.



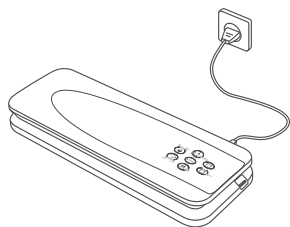
5. Lasciare trascorrere 1 minuto tra due operazioni di sigillatura. Se il dispositivo è troppo caldo per continuare, gli indicatori di modalità "secca", "umida", "normale" e "delicata" lampeggiano. Attendere che il dispositivo si raffreddi prima di usarlo.

SUGGERIMENTI

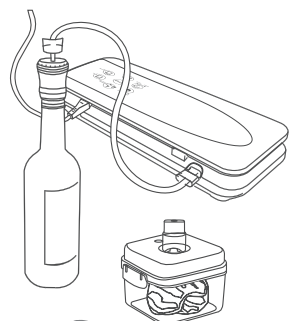


- La sigillatura senza sottovuoto è adatta per il confezionamento di articoli liquidi. La funzione di sigillatura è utile anche per interrompere l'aspirazione durante la sigillatura sottovuoto per sigillare manualmente in seguito.

9 Utilizzare Sottovuoto Esterno / Marinatura



1. Collegare la spina.



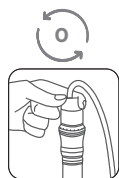
2. Collegare il tubo di aspirazione esterno con il dispositivo e agganciare l'ugello scelto.

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.

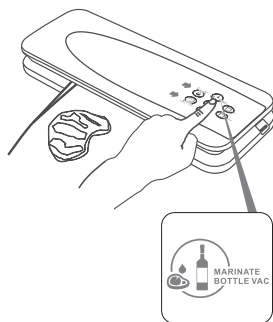
(Il set di base di questo prodotto non comprende tappi di sughero e lattine sigillate, che devono essere acquistati da soli.)



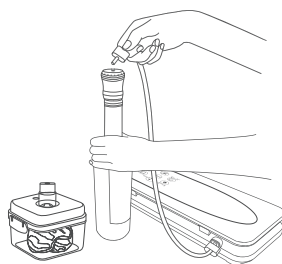
SUGGERIMENTI



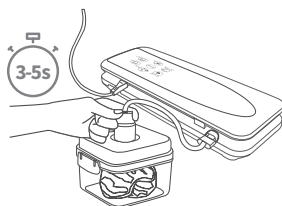
- Il contenitore da sigillare sottovuoto deve essere ermetico e dotato di valvola dell'aria.



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.

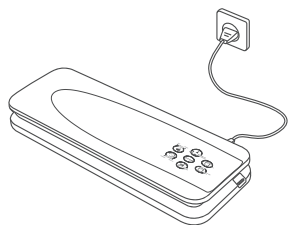


4. Estrarre l'ugello una volta terminata l'operazione di sigillatura sottovuoto esterna.

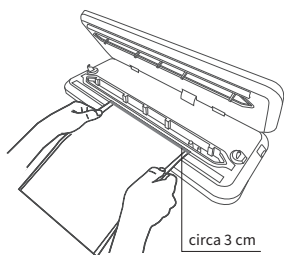


5. Per marinare alimenti in un contenitore ermetico, premere il pulsante "sottovuoto per bottiglie e marinatura" per più di 3 secondi, il dispositivo avvierà la modalità di marinatura ripetendo cicli di sigillatura per 20 minuti.

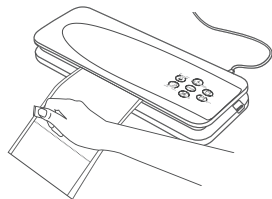
10 Tagliare Sacchetto / Pellicola



1. Collegare la spina.



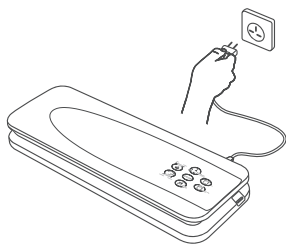
2. Inserire la rotolo / rotoli per sottovuoto nel dispositivo non a meno di 3 cm, per garantire contatto corretto con la striscia di termosigillatura.



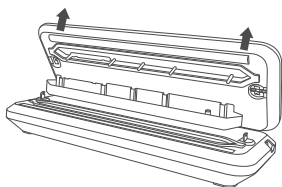
3. Usare lo strumento taglia pellicole per tagliare la pellicola della lunghezza desiderata.

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

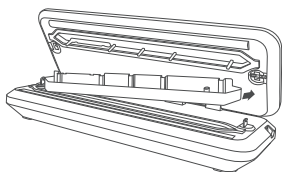
11 Pulizia Rapida



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 si 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.



**MACCHINA PER SIGILLATURA
SOTTOVUOTO**

Importatore: Telsac S.r.l.

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

Distributore: Vorwerk International & Co. KmG.

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

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



bimby
VS100

SELADOR DE VÁCUO



Manual de Utilizador

ÍNDICE

1	Para A Sua Segurança	3
1.1	Perigos E Instruções De Segurança	3
1.2	Classificação Das Mensagens De Aviso De Segurança	5
2	Antes De Iniciar	6
3	Visão Geral Do VS100	7
4	Componentes	8
4.1	Especificações	9
4.2	Funções	10
5	Uso Pretendido	11
6	Dicas Antes Da Utilização	12
7	Operação De Selagem A Vácuo	13
8	Operação De Selagem	15
9	Operações De Marinada / Vácuo Externo	17
10	Operação De Corte De Saco / Filme	19
11	Limpeza Rápida	20
12	Resolução De Problemas	21
13	Limpeza E Manutenção	22

1 Para A Sua Segurança

A segurança é a característica fundamental do nosso produto, por favor, consulte os seguintes avisos de segurança antes de começar a explorar ou utilizar o produto.

1.1 Perigos E Instruções De Segurança

Perigo de choque elétrico devido à entrada de água no dispositivo!

Se entrar água para componentes sob tensão, poderá ocorrer um choque elétrico.

- Quando o dispositivo não estiver em uso ou em manutenção, desligue-o da fonte de alimentação.
- Não coloque o dispositivo ou qualquer parte dele em líquidos.
- Não use o dispositivo em superfícies molhadas.
- Use o dispositivo apenas para o uso pretendido. Apenas para uso interno familiar.

Perigo de choque elétrico devido a danos no dispositivo ou no cabo de alimentação!

Se o dispositivo ou o seu cabo de alimentação estiverem danificados, poderá ocorrer um choque elétrico.

- Não opere o dispositivo com um cabo de alimentação ou ficha danificados.
- Se o cabo estiver danificado, entre em contacto com o centro de serviço Vorwerk local ou consulte um técnico profissional.
- Não opere o dispositivo depois de um mau funcionamento do dispositivo, queda ou dando que tenha sofrido. Consulte o centro de serviço Vorwerk local, se necessário.
- Não puxe o cabo para desligar o dispositivo.

Perigo de incêndio!

Se o dispositivo for colocado em uma superfície quente, pode começar a queimar, o que pode causar ferimentos e danos à propriedade.

- Não utilize o dispositivo em superfícies quentes.
- Não utilize o dispositivo próximo de uma fonte de calor.

Perigo de queimaduras e ferimentos!

Um cabo de alimentação curto é fornecido para reduzir o risco de ficar preso num cabo longo ou tropeçar. O dispositivo pode se mover acidentalmente puxando o cabo. O dispositivo pode cair ou tombar ou até ferir ou queimar você.

- Não use um cabo de extensão com o dispositivo.

Danos no dispositivo devido a uma ligação elétrica incorreta!

Fonte de alimentação inadequada pode danificar o dispositivo.

- Verifique se a voltagem indicada no dispositivo corresponde à voltagem da fonte de alimentação local antes de conectar o dispositivo.

Perigo de choque elétrico, queimaduras e ferimentos, especialmente para crianças!

Crianças gostam de brincar, são inexperientes e não conhecem os perigos. Portanto, siga as seguintes instruções relacionadas a crianças.

- Supervisione de perto as crianças ao usar o dispositivo.
- Não permita que crianças usem o dispositivo, os acessórios ou a embalagem como um brinquedo.
- Nunca deixe o dispositivo sem vigilância quando estiver em funcionamento.

Perigo de ferimentos devido a utilização indevida!

A fita de selagem térmica é quente durante a operação.

- Não toque nele durante o funcionamento.

Perigo de ferimentos devido a utilização indevida!

Se quiser cozinhar alimentos selados com micro-ondas, a formação de vapor pode levar a uma sobrepressão no saco.

- Perfure o saco primeiro.

Perigo de ferimentos devido a utilização indevida!

Garrafas e recipientes de comida danificados podem implodir e você pode se machucar.

- Antes de esvaziar qualquer tipo de garrafa ou recipiente de comida, certifique-se de que não haja quaisquer fissuras ou outros danos.

Alimentos deteriorados são prejudiciais à saúde!

O efeito de conservação dos alimentos embalados a vácuo não é tão bom quanto o da pasteurização ou congelamento.

- Garanta a higiene do local de trabalho durante o processo de vácuo.
- Use apenas sacos de vácuo aprovados para alimentos.

Perigo de lacerações!

A faca do cortador de saco / filme é muito afiada. Você pode se machucar.

- Opere o cortador de saco / filme com cuidado.

Perigo de sufocação!

O cortador de saco / filme e os bicos são pequenas partes ingeríveis, que podem ser ingeridos por crianças e levar ao sufoco.

- Mantenha o cortador de saco / filme, os bicos, o dispositivo, os sacos de alumínio e rolos e os materiais de embalagem longe do alcance das crianças.

Perigo de danos devido a utilização incorreta!

Uso indevido pode causar danos ao dispositivo.

- Aguarde 60 segundos entre as operações consecutivas de selagem.
- Não sugue fluidos ou pó (por exemplo, farinha).

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos;



As crianças não devem brincar com o aparelho;

A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão;

Se o cabo de alimentação for danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.

Caso esteja a solicitar a versão digital deste manual do utilizador, visite: <https://thermomix.vorwerk.com/your-country/worldwide/> ou digitalize o código QR para contactar o centro de serviço ao cliente Vorwerk do seu país.

1.2 Classificação Das Mensagens De Aviso De Segurança

As mensagens de aviso de segurança neste manual são destacadas por símbolos de segurança e palavras-sinal. Os símbolos e as palavras-sinal indicam a gravidade de eventual risco.

As mensagens de advertência de segurança que precedem cada operação são mostradas a seguir:

RISCO



Tipo e fonte de risco

Descrição de tipo e fonte de risco/consequências

- Medidas para evitar risco

Significado Das Palavras-sinal

AVISO	Risco de morte ou lesão grave se o risco não for evitado.
CUIDADO	Risco de lesão leve se o risco não for evitado.
AVISO	Danos materiais se o risco não for evitado.

Significado Dos Símbolos De Segurança



Mensagem de aviso de segurança indicando a gravidade de eventual risco

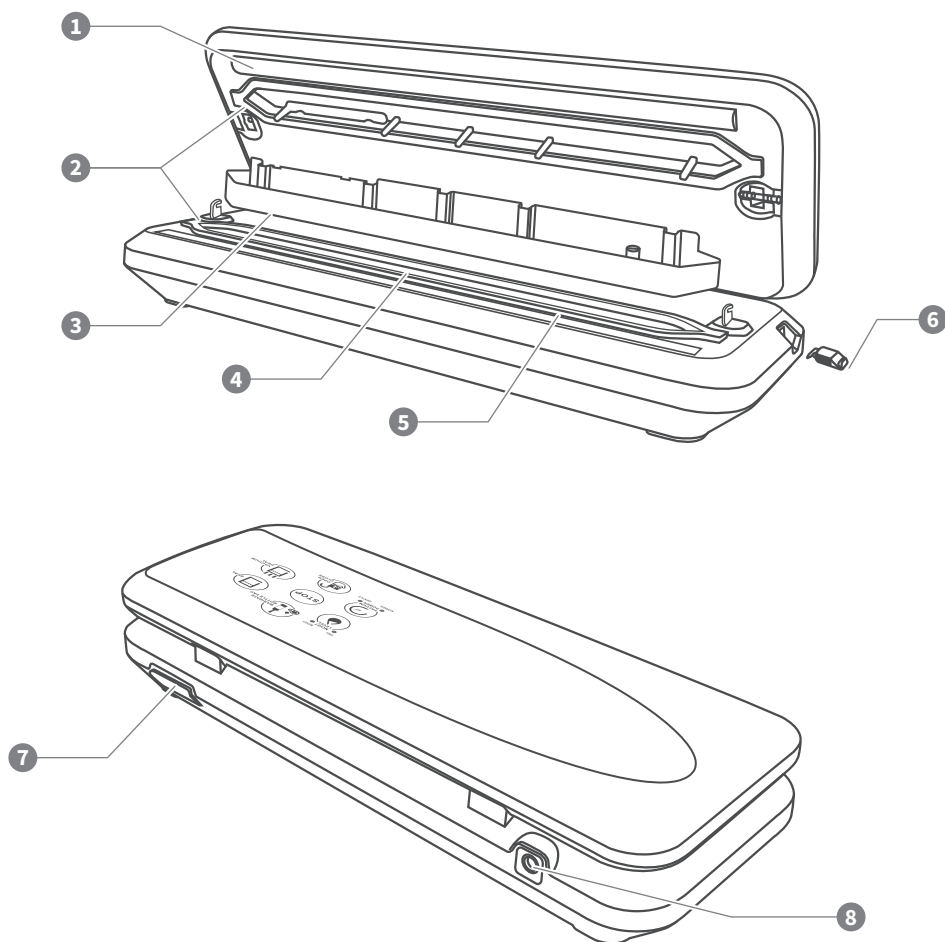


Referência a danos à propriedade ou equipamento

2 Antes De Iniciar

- Por favor leia o manual do utilizador antes de iniciar a operação deste dispositivo.
- Mantenha o manual de utilizador consigo, e assegure-se de que entregará este manual de utilizador a outros, assim que entregar o dispositivo a outros.

3 Visão Geral Do VS100

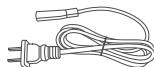


1	Fita de Selagem	5	Fita de Selagem Térmica
2	Espuma de Selagem	6	Cortador de Saco / Filme
3	Tanque Removível	7	Conector de Cabo
4	Câmara de Vácuo	8	Entrada de Aspiração Externa

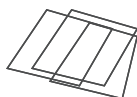
4 Componentes



Selador de Vácuo



Cabo de Energia



Saco de Selagem a Vácuo 200 mm × 300 mm × 5 peças



Tubo de Aspiração de Marinada / Vácuo Externo 1 peça



Rolo/rolos de Selagem de Vácuo 200 mm × 2000 mm × 1 peça



Bocal Achatado 1 peça

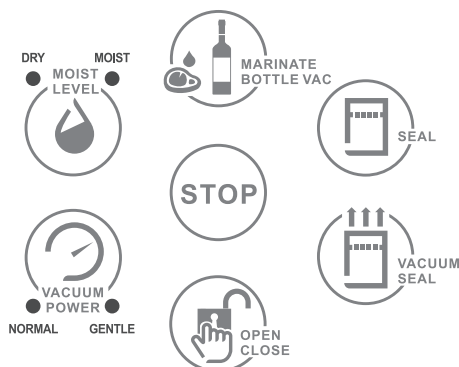


Bocal de Pino 1 peça

4.1 Especificações

Voltagem	220-240V ; 50-60Hz
Potência	120 Watts (Máx.)
Pressão de Vácuo	>-60KPa
Dimensões	380 mm (L) - 150 mm (W) - 68 mm (H)
Peso	1,75 Kg (Líquido) 2,35 Kg (Bruto)

4.2 Funções



Abrir / Fechar o Dispositivo

Pressione este botão para abrir ou fechar a tampa superior



Selar Itens a Vácuo

O conteúdo será selado num saco a vácuo



Selar Itens

O conteúdo será selado num saco sem vácuo



Vácuo Externo

Para esvaziar garrafas de vinho; para marinar alimentos via acessórios



Seletor de Nível de Humidade

O modo padrão é ""Seco"", quando a luz ""Seco"" está aceso, é adequado para selar a vácuo o conteúdo seco; quanto a luz ""húmido"" está acesa, é adequado para selar a vácuo o conteúdo húmido.

O conteúdo húmido refere-se a itens húmidos, como bife cru, filé de peixe. Ao selar a vácuo esses itens, uma humidade é inevitável. O seletor de nível de humidade pode garantir a qualidade da selagem de acordo.

Se precisar selar a vácuo o conteúdo que contém uma grande quantidade de sumo, observe o processo cuidadosamente, uma vez que o nível do líquido atingir a área de selagem, pressione o botão ""Selar"" imediatamente para evitar sucção excessiva do líquido.



Seletor de Potência de Vácuo

O modo padrão é ""Normal"", que é adequado para itens em geral.

Se você precisar selar itens frágeis a vácuo, selecione o modo ""Suave"".

No caso de item ser extremamente frágil, observe o processo cuidadosamente, uma vez que o ar no saco estiver quase evacuado, pressione o botão ""Selar"" imediatamente para evitar que a pressão negativa excessiva cause danos ao conteúdo.

5 Uso Pretendido

Selador de vácuo VS100 é um eletrodoméstico destinado ao uso em casa ou em ambientes semelhantes.

Estes dispositivos podem ser utilizados por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, quando tiverem sido supervisionados ou instruídos na utilização segura do dispositivo e tiverem compreendido os riscos resultantes.

Crianças não podem brincar com o dispositivo.

Mantenha o dispositivo e o cabo de conexão fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

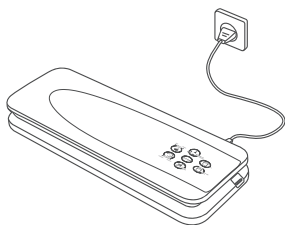
A limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão, a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas.

O dispositivo está em conformidade com as normas de segurança do país em que tiver sido vendido por um representante autorizado da Vorwerk. A conformidade com as normas de segurança ficará assegurada se o dispositivo for usado em qualquer outro país. Assim, não aceitamos qualquer responsabilidade por qualquer dano causado pelo usuário.

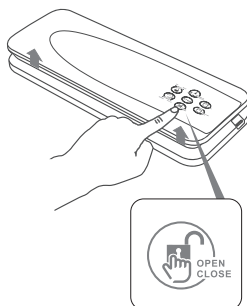
6 Dicas Antes Da Utilização

1. Não encha demais o saco. Sempre deixe pelo menos 80 mm de material do saco entre o conteúdo e a parte superior do saco.
2. Limpe a extremidade aberta do saco do dentro para fora, certifique-se de que não há gordura, resíduo e enrugamento.
3. Ao selar a vácuo itens grossos, para evitar o enrugamento, estique cuidadosamente o saco antes de colocá-lo na câmara de vácuo.
4. Certifique-se de que o saco esteja seco. Umidade excessiva pode comprometer a qualidade da selagem.
5. Para o máximo de frescor, é recomendável congelar ou refrigerar os alimentos perecíveis após a selagem a vácuo.
6. Ao selar a vácuo itens com pontas afiadas (como caranguejo, lagosta, prataria, etc.), proteja os sacos de perfurações envolvendo-os com um material de enchimento, como lenço de papel.
7. Antes de selar a vácuo, congele frutas e vegetais com antecedência para obter os melhores efeitos.
8. Depois de usar, pressione o botão ABRIR/FECHAR para abrir o dispositivo e, em seguida, desconecte-o da fonte de alimentação e armazene-o adequadamente.

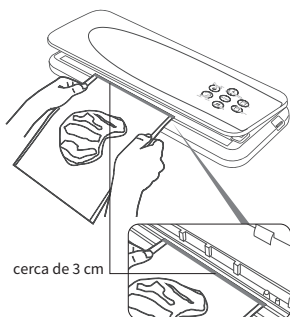
7 Operação De Selagem A Vácuo



1. Conecte o cabo de alimentação.

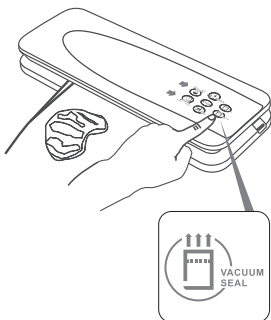


2. Pressione o botão "Abrir / Fechar" para abrir o dispositivo.



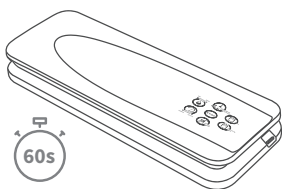
3. Coloque o conteúdo num saco de selagem a vácuo ou rolo/rolos de selagem de vácuo pré-selado. Em seguida, encaixe a extremidade aberta no dispositivo corretamente.

Se você abrir plenamente a tampa superior, poderá observar que o melhor comprimento de inserção é cerca de 3 cm, de forma que o saco fica totalmente dentro da câmara de vácuo.



4. Selecione o nível de humidade e a potência de vácuo de acordo com o conteúdo. Pressione o botão "Selar a Vácuo" para iniciar o processo de selagem a vácuo. Quando o processo é concluído, todos os indicadores apagar-se-ão e o dispositivo será aberto automaticamente.

Não puxe o saco até que o dispositivo será aberto automaticamente.



5. Aguarde 1 minuto entre dois processos de selagem a vácuo. Se o dispositivo estiver muito quente e não pode continuar funcionando, os indicadores "Seco", "Húmido", "Normal", "Suave" piscarão. Aguarde até que o dispositivo se esfrie antes de outras operações.

DICAS



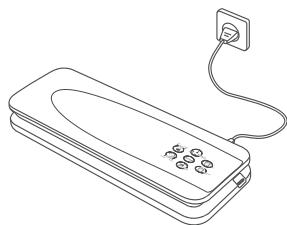
- Use o seletor de potência de vácuo para escolher entre "Normal" e "Suave" antes de iniciar a operação.
- Se o conteúdo estiver suculento, escolha primeiro o nível de humidade. O dispositivo aumentará o tempo de selagem se você escolher "Húmido". Isso é para garantir o calor e a duração adequados para garantir o efeito de selagem.

Escolha De Sacos Adequados

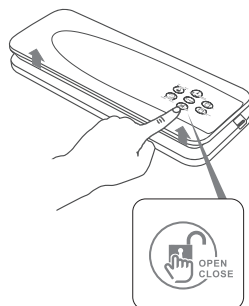
Certifique-se de que o saco/filme que está a usar é aprimorado pela tecnologia "Matrixduct Airflow". Recomendamos o uso de sacos/rolos de selagem a vácuo originais da Vorwerk.

Existem muitos sacos que não são adequados para ser esvaziados ou selados, por exemplo, sacos de plástico normal, sacos ziploc, sacos de tecido e sacos de papel. Eles não podem ser selados adequadamente.

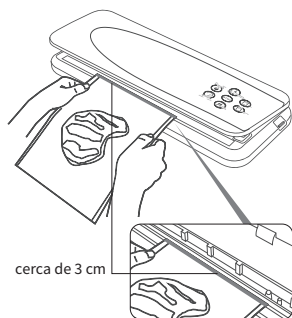
8 Operação De Selagem



1. Conecte o cabo de alimentação.

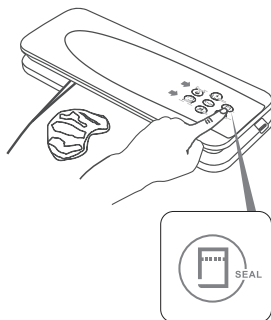


2. Pressione o botão "Abrir/Fechar" para abrir o dispositivo.

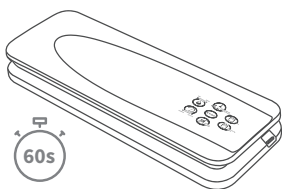


3. Coloque o conteúdo num saco de selagem a vácuo ou rolo/rolos de selagem de vácuo pré-selado. Em seguida, encaixe a extremidade aberta no dispositivo corretamente.

Observação: Se você abrir plenamente a tampa superior, poderá observar que o melhor comprimento de inserção é cerca de 3 cm, de forma que o saco fica totalmente em contacto com a fita de selagem térmica. A tampa não permanecerá aberta por encaixar ou similar. Feche-a cuidadosamente antes de inserir um saco ou película para o vácuo ou selagem.



4. Pressione "Selar" para iniciar a selagem, durante o qual o botão "Selar" fica aceso até que o processo de selagem seja concluído e, em seguida, o dispositivo será aberto automaticamente.



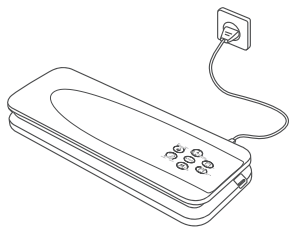
5. Aguarde 1 minuto entre dois processos de selagem. Se o dispositivo estiver muito quente e não pode continuar funcionando, os indicadores "Seco", "Húmido", "Normal", "Suave" piscarão. Aguarde até que o dispositivo se esfrie antes de outras operações.

DICAS

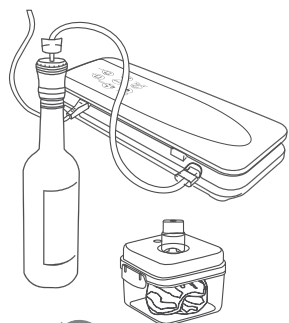


- A selagem sem vácuo é adequada para embalar itens liquidificados. Esta função também é útil enquanto você intervém no processo de selagem a vácuo para interromper o processo e iniciar a selagem manualmente.

9 Operações De Marinada/ Vácuo Externo



1. Conecte o cabo de alimentação.



2. Conecte o tubo de vácuo externo ao dispositivo e, em seguida, conecte o bocal selecionado.

Ao esvaziar uma garrafa de vinho, primeiro insira a rolha na garrafa e, em seguida, esvazie-a com o bocal de pino ou bocal achatado.

Antes de esvaziar qualquer tipo de garrafa ou recipiente de comida, certifique-se de que não haja quaisquer fissuras ou outros danos. Nunca esvazie garrafas ou recipientes de comida danificados.

Se precisar esvaziar uma caixa de refeição, escolha o bocal adequado de acordo com o tipo de tampão de vácuo na caixa de refeição.

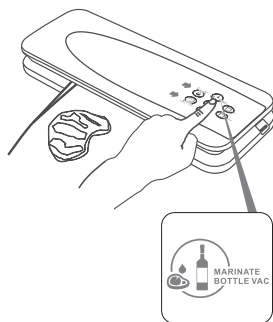
(O conjunto básico deste produto não inclui rolhas e latas seladas, que precisam de ser adquiridas por você mesmo.)



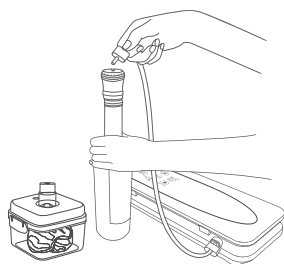
DICAS



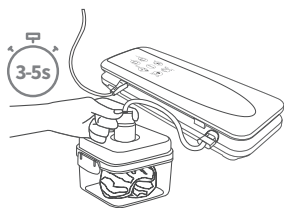
- A caixa de refeição a ser esvaziada deve ser hermética e ser equipada com uma válvula de ar.



3. Pressione o botão "Marinato/Garrafa de Vácuo" para iniciar o vácuo externo, o dispositivo irá parar assim que o processo terminar. Certifique-se de verificar se há vazamento de ar, e no caso positivo, o dispositivo não irá parar de esvaziar automaticamente.

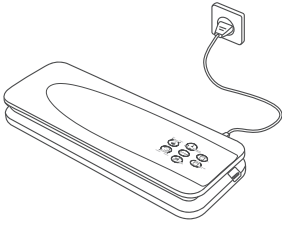


4. Retire o bocal quando o processo do vácuo externo terminar.

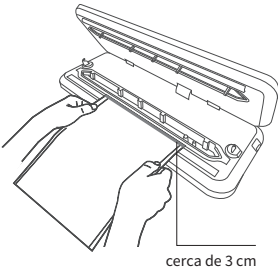


5. Se precisar marinar alimentos num recipiente externo hermético, pressione e segure o botão "Marinato/Garrafa de Vácuo" por mais de 3 segundos, o dispositivo iniciará o modo de marinar e repetirá o ciclo de vácuo e pressurização por 20 minutos.

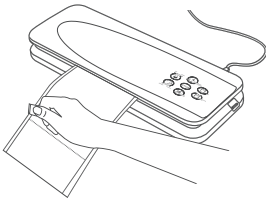
10 Operação De Corte De Saco / Filme



1. Conecte o cabo de alimentação.



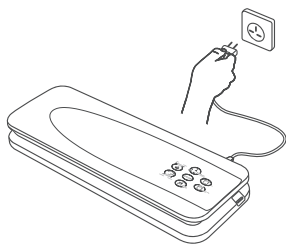
2. Insira o(s) rolo/rolos de selagem de vácuo no dispositivo com um comprimento pelo menos de 3 cm, de forma que o filme fica totalmente em contacto com a fita de selagem térmica.



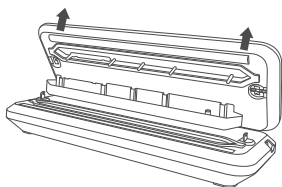
3. Use o cortador de filme para cortar o filme no comprimento desejado.

O tamanho de saco mais adequado para Thermomix sous-vide é 200 mm x 300 mm.

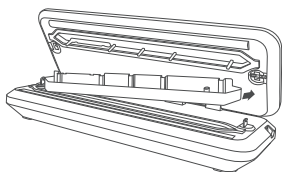
11 Limpeza Rápida



1. Desligue o dispositivo.



2. Levante a tampa superior.



3. Retire o tanque removível e limpe os resíduos de dentro.

12 Resolução De Problemas

Problema	Causas e Resolução
O dispositivo não responde quando conectado à fonte de alimentação.	Verifique se o cabo está danificado e se o cabo está conectado corretamente à fonte de alimentação e ao selador de vácuo.
A selagem a vácuo não começa quando conectado à fonte de alimentação	Verifique se a tampa superior está fechada corretamente, caso contrário, execute um ciclo de selagem a vácuo sem saco para enganchar a tampa superior e fechá-la corretamente; verifique se o saco está bem inserido com um comprimento de 3 cm; se quiser selar vários sacos, aguarde 1 minuto entre as operações consecutivas de selagem.
O ar volta para o saco após a selagem a vácuo	Verifique se há furos ou penetrações no saco, e em caso positivo, substitua-o por um novo; verifique se há rugas na área de selagem, e em caso positivo, corte a área de selagem com defeito e sele novamente o saco. O excesso de resíduos alimentares (por exemplo, sumo, gordura, pó, partículas) pode comprometer a selagem, corte a área com defeito, limpe a área de selagem e sele de novo. Se o alimento selado se deteriorar, pode ser gerado gás de dentro. Neste caso, descarte o alimento e saco.
O selador de vácuo não pode ser aberto ou fechado corretamente	Isso geralmente ocorre porque um dos ganchos não está conectado à tampa superior. Execute um ciclo de selagem a vácuo sem saco para enganchar a tampa superior e fechá-la corretamente.

AVISOS



Não reutilize os sacos que estiveram em contacto com alimentos crus ou óleo, pois podem contaminar seus alimentos frescos. Não reutilize os sacos que foram cozinhados em Thermomix ou microondas.

13 Limpeza E Manutenção

- Desligue o dispositivo da fonte de alimentação antes da limpeza e manutenção.
- Não mergulhe o dispositivo em qualquer líquido ou detergente e não deixe que nenhum líquido entre na ficha de alimentação.
- Não use nenhum detergente corrosivo para limpar o dispositivo.
- Limpe o dispositivo apenas com um pano macio molhado.
- Se necessário, enxague o tanque removível com detergente de cozinha e certifique-se de que esteja completamente seco antes de colocá-lo de volta.
- Certifique-se de que todo o dispositivo esteja completamente seco antes de começar a usá-lo.



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos. Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana devido à eliminação descontrolada de resíduos, reciclá-los de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contate o retalhista onde o produto foi adquirido. Podem levar este produto para uma reciclagem ambientalmente segura.



SELADOR DE VÁCUO

Importador: Telsac S.r.l.

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

Revendedor: Vorwerk International & Co. KmG.

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

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

