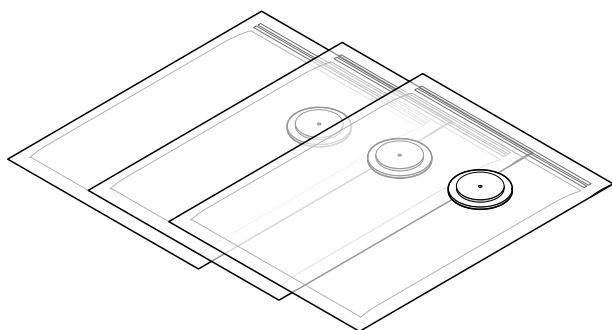


thermomix

Vacuum Bags



User Manual • Gebrauchsanleitung • Manual del usuario
Manuel d'utilisation • Instrukcja obsługi
使用手册 • 使用説明書 • Užívateľská príručka
Kullanım Kılavuzu

EN DE ES FR PL ZHS ZHT CZ TR • V01 • 0123



- EN** Read the instructions carefully before using this accessory for the first time. The vacuum bags are reusable (except after sous vide). Food can be vacuum-sealed with the vacuum bags using the Thermomix® VS100 or the Vorwerk Vacuum Pump. All accompanying user manuals, other relevant documentation and instructions must always be observed when using Vorwerk devices.
- DE** Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Zubehör zum ersten Mal benutzen. Die Vakuumbbeutel können wiederverwendet werden (außer nach Sous Vide). Lebensmittel können in den Vakuumbeteln mit dem Thermomix® VS100 Vakuumversiegler oder der Vorwerk Vakuumpumpe vakuumiert werden. Bei sämtlichen Arbeiten mit Vorwerk Geräten sind stets alle zugehörigen Gebrauchsanleitungen, die weiteren mitgeltenden Unterlagen sowie die Hinweise zu beachten.
- ES** Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el accesorio por primera vez. Las bolsas al vacío pueden reutilizarse (excepto después de la cocción al vacío). Los alimentos se pueden sellar al vacío en las bolsas al vacío con la envasadora al vacío de Thermomix® VS100 o la bomba de vacío Vorwerk. Para todos los trabajos con productos de Vorwerk lea atentamente todos los manuales de instrucciones correspondientes y otros documentos aplicables, así como las indicaciones pertinentes.
- FR** Lisez attentivement le manuel d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser les accessoires pour la première fois. Les sachets sous-vide peuvent être réutilisés (sauf après mise sous vide). Les aliments peuvent être mis sous vide dans les sachets sous-vide avec la machine sous-vide Thermomix® VS100 et/ou la pompe à vide Vorwerk. Pour toute utilisation d'appareils Vorwerk, l'ensemble des manuels d'utilisation associés et documents afférents ainsi que les consignes applicables doivent être observés.
- PL** Przed pierwszym użyciem akcesoriów dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi. Woreczki próżniowe można stosować wielokrotnie (oprócz trybu Sous-vide). Artykuły spożywcze można pakować próżniowo w woreczki próżniowe za pomocą zgrzewarki próżniowej Thermomix® VS100 lub elektrycznej, bezprzewodowej pompki próżniowej Vorwerk. Podczas wszelkich prac z wykorzystaniem urządzeń Vorwerk należy zawsze przestrzegać wszystkich przynależnych instrukcji obsługi oraz innych obowiązujących dokumentów i wskazówek.
- ZHS** 首次使用之前，请仔细阅读本使用说明书。此真空袋可重复利用（在用其sous-vide低温慢煮后除外）。可使用美善品® VS6681真空密封机或Vorwerk真空泵将真空包装袋中的食品进行真空密封。在使用Vorwerk设备执行任何作业时，都要始终遵守所有相关使用说明书以及随附的其它资料以及提示。
- ZHT** 首次使用之前，請仔細閱讀本使用說明書。此真空袋可以重複利用（採用低温烹調法除外）。可使用美善品® VS100多功能真空密封機或Vorwerk真空抽氣棒將真空袋中的食品密封真空。在使用Vorwerk產品設備執行任何作業時，始終都要遵守所有相關使用說明書及隨附的其它資料與指示。
- CZ** Před prvním použitím tohoto příslušenství si pozorně pročtete návod k použití. Vakuové sáčky lze použít opakovaně (kromě sáčků po přípravě pokrmů sous-vide). Potraviny ve vakuových sáčcích lze vakuově uzavřít pomocí vakuové svářečky Thermomix® VS100 nebo vakuové pumpy Vorwerk. Při práci s vybavením Vorwerk vždy dodržujte všechny odpovídající návody k obsluze, další platné dokumenty a pokyny.
- TR** Bu aksesuarı ilk kez kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun. Vakum torbaları yeniden kullanılabilir (Sous vide işlemleri hariç). Yiyecekler vakum torbaları içinde Thermomix® VS100 vakumlu mühürleyici veya Vorwerk vakum pompası ile vakumlanabilir. Vorwerk cihazlarındaki her türlü çalışmada daima cihazlara ait kullanım kılavuzları, cihazlara ait diğer belgeler ve açıklamalar dikkate alınmalıdır.

EN Importer **DE** Importeur **ES** Importador **FR** Importateur **PL** Importer **ZHS** 进口商 **ZHT** 進口商 **CZ** Dovožce **TR** İthalatçı

EN Vorwerk UK Limited Ashurst Manor, Church Lane, Ascot, Berkshire, SL5 7DD, UK

DE Agentur Suko GmbH, Obere Holzstr. 35a, D-42653 Solingen, Germany

AT Agentur Suko GmbH, Obere Holzstr. 35a, D-42653 Solingen, Germany

CH Vorwerk Schweiz AG, Pilatusstrasse 29, 6036 Dierikon, Switzerland

ES Agentur Suko GmbH, Obere Holzstr. 35a, D-42653 Solingen, Germany

FR Agentur Suko GmbH, Obere Holzstr. 35a, D-42653 Solingen, Germany

PL Agentur Suko GmbH, Obere Holzstr. 35a, D-42653 Solingen, Germany

ZHS 福维克家用电器制造(上海)有限公司，中国上海市中山南路100号金外滩国际广场9楼，邮编：200010

ZHT 瑞士商福維克有限公司台灣分公司，台北市中正區北平東路30之1號2樓，電話：+886-2-2397-1397

CZ Agentur Suko GmbH, Obere Holzstr. 35a, D-42653 Solingen, Germany

TR Vorwerk Turkey, Ev Aletleri Ltd. Şti. Levent mah. Çamlık cad. No:19 Beşiktaş, İstanbul, Turkey

EN Manufacturer **DE** Hersteller **ES** Fabricante **FR** Fabricant **PL** Producent **ZHS** 制造商 **ZHT** 製造商 **CZ** Výrobce **TR** Üretici
Agentur Suko GmbH, Obere Holzstr. 35a, D-42653 Solingen, Germany



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





EN WARNING
DE WARNUNG
ES ADVERTENCIA

FR AVERTISSEMENT
PL OSTRZEŻENIE
ZHS 警告

ZHT 警告
CZ VAROVÁNÍ
TR UYARI

EN Choking hazard due to small parts! Small parts may enter the airways and cause choking.

- Keep small parts, such as the individual components on the valve, out of the reach of children.

There is a risk to health from illness due to spread of germs. Sous-vide and slow cooking involve cooking food at low temperatures, which could cause bacteria to spread.

- Ensure hygienic working practices at every stage of the food preparation and cooking process.
- Follow the instructions in the recipe exactly.

DE Erstickungsgefahr durch Kleinteile! Kleinteile können in die Atemwege gelangen und zu Ersticken führen.

- Halten Sie Kleinteile wie die Einzelteile des Ventils von Kindern fern.

Gesundheitsgefährdung durch Vermehrung von krankmachenden Keimen! Beim Sous-vide-Garen werden Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen gegart, wodurch es zu einer Vermehrung von Keimen kommen kann.

- Stellen Sie während der gesamten Vor- und Zubereitung ein hygienisches Arbeiten sicher.
- Halten Sie sich genau an die Rezeptangaben.

ES ¡Peligro de asfixia por piezas pequeñas! Las piezas pequeñas pueden entrar en el tracto respiratorio y causar asfixia.

- Mantenga las piezas pequeñas, como las piezas individuales de la válvula, fuera del alcance de los niños.

¡La proliferación de gérmenes nocivos puede poner en peligro su salud! En la cocción Al Vacío, los alimentos se cocinan a baja temperatura, lo cual puede conllevar la proliferación de gérmenes.

- Procure trabajar con la máxima higiene durante los preparativos y la cocción.
- Respete exactamente las indicaciones de la receta.

FR Risque d'étouffement dû aux petites pièces ! De petites pièces peuvent pénétrer dans les voies respiratoires et entraîner une asphyxie.

- Gardez les petites pièces telles que les pièces détachées de la valve hors de portée des enfants.

Mise en danger de la santé due à la prolifération de germes pathogènes ! En cuisson sous vide, les aliments sont cuits à basses températures ce qui peut entraîner la prolifération de germes.

- Veillez à une bonne hygiène tout au long de la préparation.
- Suivez exactement les indications des recettes.

PL Niebezpieczeństwo zadławienia małymi częściami! Małe elementy mogą dostać się do dróg oddechowych i spowodować uduszenie.

- Drobnie elementy, takie jak pojedyncze części zaworu, należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Zagrożenie zdrowia z powodu namnażania się zarasków chorobotwórczych! W przypadku gotowania metodą Sous-vide żywność jest gotowana w niskich temperaturach, co może spowodować namnażanie zarasków.

- Podczas całego procesu przygotowania zadbaj o higienę pracy.
- Przestrzegaj dokładnie instrukcji podanych w przepisie.

ZHS 小零件会造成窒息危险! 小零件可能进入呼吸道, 导致窒息。

- 请将小零件, 如气阀等小零件放在儿童接触不到的地方。

病菌滋生会危害健康! 使用sous-vide低温慢煮时, 因需要在低温下烹煮食物, 可能导致细菌滋生。

- 请在整个准备和制作过程中注意及保持干净卫生。
- 请严格遵守食谱上的信息。

ZHT 小零件可能會造成窒息危險! 小零件可能會進入呼吸道並導致窒息!

- 請將產品及小零件, 如氣閥放置在孩童無法觸及的位置。

病菌滋生會危害健康! 使用低溫烹調法時, 由於需要在低溫下烹煮食物, 可能會導致細菌滋生。

- 因此, 請在整個準備及製備操作過程中注意並保持乾淨衛生。
- 請嚴格遵守食譜上的說明資訊。

CZ Nebezpečí udušení v důsledku malých částí! Malé díly se mohou dostat do dýchacích cest a způsobit udušení.

- Uchovávejte drobné součásti, např. jednotlivé díly ventilu, mimo dosah dětí.

Ohrožení zdraví v důsledku množení patogenních zárodků! Při přípravě pokrmů sous-vide se potraviny připravují při nízkých teplotách, což může vést ke množení choroboplodných zárodků.

- Během celého procesu přípravy a vaření je třeba dodržovat příslušné hygienické zásady.
- Postupujte přesně podle pokynů v receptu.

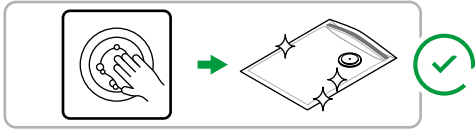
TR Küçük parçalar nedenile boğulma tehlikesi! Küçük parçalar solunum yoluna ulaşabilir ve boğulmaya neden olabilir.

- Valfin tekil parçaları gibi küçük parçaları çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

Hastalıklara neden olabilecek bakterilerin üremesinden dolayı sağlık riski! Sous vide pişirme yönteminde yiyecekler düşük sıcaklıklarda pişirilir, bu nedenle de bakterilerin çoğalması söz konusu olabilir.

- Ön hazırlık ve pişirme işlemlerinin tamamında hijyenik çalışmaya özen gösterin.
- Reçetede verilen bilgilere harfiyen uyun.

Cleaning / Reinigen / Limpiar / Nettoyer / Mycie / 清洗 / 清洗 / Čištění / Temizlik



EN The vacuum bags may only be washed by hand in warm water with dishwashing detergent. Wash the vacuum bags and lids before first use and after every use. Always allow the bags to dry completely.

DE Die Vakuumbbeutel dürfen nur von Hand in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel gereinigt werden. Reinigen Sie die Vakuumbbeutel vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch. Lassen Sie die Beutel nach jeder Reinigung immer vollständig trocknen.

ES Las bolsas al vacío solo pueden limpiarse a mano en agua tibia con detergente lavavajillas. Limpie las bolsas al vacío antes del primer uso y después de cada uso posterior. Deje siempre que las bolsas se sequen completamente después de cada limpieza.

FR Les sachets sous-vide doivent être nettoyés à la main uniquement, dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Nettoyez les sachets sous-vide avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure. Laissez sécher les sachets sous-vide complètement après chaque nettoyage.

PL Woreczki próżniowe można myć wyłącznie ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Woreczki próżniowe należy myć przed pierwszym i po każdym następnym użyciu. Po każdym umyciu odczekaj, aż woreczki całkowicie wyschną.

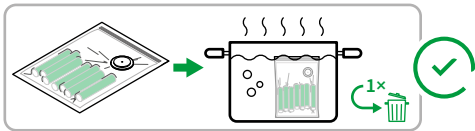
ZHS 真空袋仅可在温水中，使用餐具清洁剂手洗。请在首次使用及之后的每次使用完毕之后清洁真空袋及气阀盖。每次清洁完之后，请将真空袋彻底擦干或晾干。

ZHT 真空袋僅可用手在溫水中，使用洗碗劑清潔。請在首次使用前及每次使用後清潔真空袋及氣閥蓋。每次清潔完畢後，請將真空袋徹底擦乾或晾乾。

CZ Vakuové sáčky myjte výhradně ručně v teplé vodě s použitím mycích prostředků. Před prvním použitím a po každém dalším použití sáčky vyčistíte. Po každém čištění nechte sáčky vždy zcela uschnout.

TR Vakum torbaları yalnızca elle, bulaşık deterjanı ve ılık su kullanılarak temizlenebilir. Vakum torbalarını ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra temizleyin. Temizledikten sonra torbalarını her zaman tamamen kurularıne bekleyin.

Sous Vide / Sous-Vide / Sous Vide / Sous vide / Sous-vide / Sous Vide / 低溫烹調 / Sous-vide / Sous vide



EN Suitable for sous vide cooking.

DE Für das Sous-Vide-Garen geeignet.

ES Apto para la cocción al vacío.

FR Convient à la cuisson sous vide.

PL Odpowiednie do gotowania metodą sous-vide.

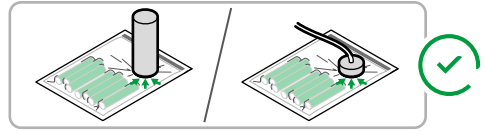
ZHS 适用于sous-vide低溫慢煮。

ZHT 適用於低溫烹調法。

CZ Vhodné pro přípravu pokrmů sous-vide.

TR Sous vide pişirmeye uygundur.

Vacuum-sealing / Vakuumieren / Envasar al vacío / Mettre sous vide / Wytwarzanie próżni / 真空密封 / 真空密封 / Vakuování / Vakumlama



EN Follow the instructions for the permissible vacuum sealers. To open vacuum bags that have been vacuum sealed, carefully open the zipper.

DE Beachten Sie die Anleitungen der zulässigen Vakuumiergeräte. Um vakuumierte Vakuumbbeutel zu öffnen, öffnen Sie vorsichtig den Beutelverschluss.

ES Siga las instrucciones de las envasadoras al vacío autorizadas. Para abrir las bolsas al vacío, abra con cuidado el cierre de la bolsa.

FR Respectez les instructions des appareils sous-vide autorisés. Pour ouvrir les sachets mis sous vide, ouvrez la fermeture du sachet avec précaution.

PL Przestrzegaj instrukcji zgrzewarek próżniowych. Aby otworzyć zapakowany próżniowo woreczek, otwórz ostrożnie zamknięcie woreczka.

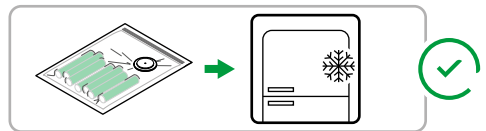
ZHS 请使用允许使用的真空密封设备，并遵守其使用说明。如需打开已密封的真空袋，请小心打开袋夹。

ZHT 請遵守允許使用的真空密封設備之使用說明書指示。如要打開已真空密封的真空袋，請小心地打開夾鏈。

CZ Postupujte podle pokynů ke schváleným vakuovacím přístrojům. Chcete-li vakuované sáčky otevřít, opatrně otevřete těsnění sáčku.

TR İzin verilen vakum cihazlarının kılavuzlarını dikkate alın. Vakumlu vakum torbalarını açmak için torbanın kilidini dikkatlice açın.

Freezing / Tiefkühlen / Congelar / Congeler / Głęboke mrożenie / 低温冷却 / 低温冷卻 / Mrazení / Derin dondurma



EN Can be used for freezing food to -20°C.

DE Können zum Tiefkühlen von Lebensmitteln in der Tiefkühltruhe bis -20 °C verwendet werden.

ES Pueden utilizarse para congelar alimentos en el congelador a una temperatura de hasta -20°C.

FR Peuvent être utilisés pour congeler des aliments dans le congélateur jusqu'à -20°C.

PL Można stosować do głębokiego mrożenia żywności w zamrażalniku w temperaturze do -20°C.

ZHS 最低可在-20°C的冷冻仓，冷冻保存食物。

ZHT 可放入最低-20°C的冷凍庫，將食物冷凍保存。

CZ Lze použít ke zmrazování potravin v mrazničce do teploty -20 °C.

TR Yiyeceklerin derin dondurucuda -20 °C'ye kadar derin dondurulması için kullanılabilir.