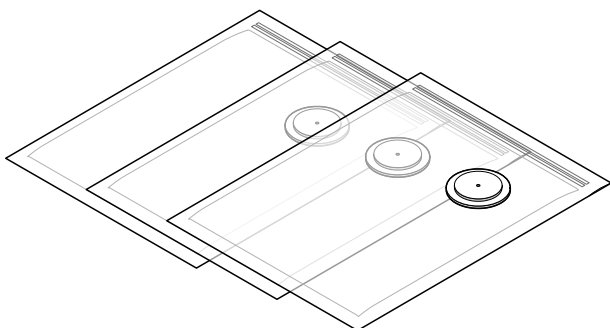


bimby

Vacuum Bags



Istruzioni per l'uso • Manual do utilizador

IT PT • V01 • 1222



IT Leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso prima di utilizzare per la prima volta gli accessori. I sacchetti possono essere riutilizzati (tranne che dopo il sottovuoto). Gli alimenti possono essere sigillati nei sacchetti sottovuoto con la macchina per sottovuoto Bimby® VS100 o con la pompa per sottovuoto. Quando si utilizzano gli apparecchi Vorwerk è necessario attenersi alle istruzioni per l'uso, all'altra documentazione pertinente e alle indicazioni.

PT Leia atentamente as instruções de utilização antes de utilizar o acessório pela primeira vez. Os sacos de vácuo podem ser reutilizados (exceto após Sous Vide). Os alimentos podem ser selados em vácuo nos sacos de vácuo com a seladora VS100 Bimby® ou com a bomba de vácuo Vorwerk. Sempre que utilizar aparelhos da Vorwerk, observe todos os manuais de instruções correspondentes, os restantes documentos aplicáveis, assim como as instruções.

IT Importato da **PT** Importador

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

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

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

IT Produttore **PT** Fabricante

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



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



IT PERICOLO
PT AVISO

IT **Pericolo parti.** Pericolo di soffocamento! Le parti piccole possono penetrare nelle vie respiratorie e provocare soffocamento.

• Tenere fuori dalla portata dei bambini i piccoli pezzi come i ricambi della valvola.

Rischi per la salute a causa di proliferazione di microrganismi patogeni! Con la cottura sottovuoto gli alimenti vengono cotti a bassa temperatura e ciò potrebbe portare a una proliferazione di microrganismi.

- Prestare attenzione alla pulizia degli utensili e al trattamento idoneo degli ingredienti sotto il profilo igienico durante tutte le fasi di preparazione.
- Rispettare con precisione le indicazioni della ricetta.

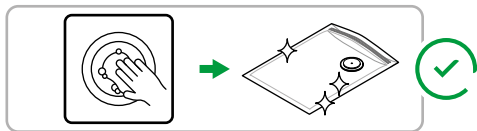
PT **Perigo de asfixia por peças pequenas!** Peças pequenas poderão entrar nas vias respiratórias e causar asfixia.

• Mantenha peças pequenas, como as peças individuais da válvula, fora do alcance das crianças.

Perigo para a saúde devido à propagação de germes patogénicos! Durante a cozedura Sous Vide, os alimentos são cozinhados a baixa temperatura, o que pode causar a propagação de germes.

- Assure sempre um trabalho higiénico durante toda a preparação.
- Siga de forma exata as indicações da receita.

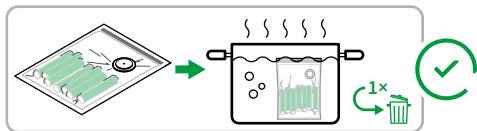
Cleaning



IT I sacchetti sottovuoto devono essere puliti solo manualmente utilizzando acqua calda e detersivo per i piatti. Pulire i sacchetti sottovuoto prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo. Dopo ogni pulizia, lasciare che i sacchetti si asciughino completamente.

PT Os sacos de vácuo só podem ser lavados à mão em água morna com detergente para a loiça. Lave os sacos de vácuo antes da primeira utilização, assim como após cada utilização. Deixe secar totalmente os sacos após cada lavagem.

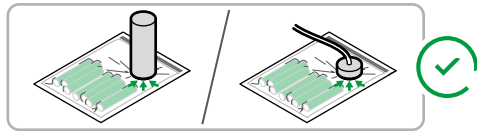
Sous Vide



IT Adatti per la cottura sottovuoto.

PT Adequado para a cozedura Sous Vide

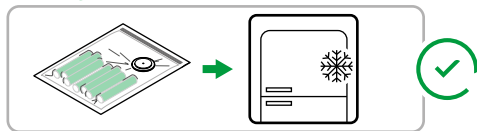
Vacuum-sealing



IT Attenersi alle istruzioni delle macchine per sottovuoto. Per l'apertura, agire con cautela sulla chiusura dei sacchetti sottovuoto.

PT Observe as instruções dos aparelhos de vácuo permitidos. Para abrir os sacos selados em vácuo, abra cuidadosamente o fecho do saco.

Freezing



IT Possono essere utilizzati per congelare alimenti a temperature fino a -20 °C.

PT Podem ser utilizados para congelar alimentos no congelador até -20 °C.