

Sicherheitshinweise

- Die Silikon-Snackbeutel sind - ohne Kunststoff-Verschlusschiene - für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +200 °C geeignet, mit Kunststoff-Verschlusschiene für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +90 °C.
- Die Snackbeutel sind geeignet zum ...
 - ... auslaufsicheren Transportieren von Lebensmitteln.
 - ... luftdichten Aufbewahren von flüssigen und festen Lebensmitteln im Kühlschrank oder Gefrierfach.
 - ... Aufwärmen (nicht zum Garen!) von Lebensmitteln in der Mikrowelle. Entfernen Sie vorher jeweils die Verschlusschiene und stellen Sie den Snackbeutel offen in die Mikrowelle. Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Mikrowellen-Herstellers.
 - ... Vakuumgaren (Sous-vide) von Lebensmitteln im Wasserbad.
- Die Snackbeutel sind **nicht** für die Verwendung im Backofen geeignet! Zweckentfremden Sie die Snackbeutel nicht!
- Die Verschlusschienen dürfen **nicht** in der Mikrowelle verwendet werden. Sie können sonst beschädigt werden.
- Stellen Sie die Snackbeutel nicht in offene Flammen oder auf Herdplatten.
- Befüllen Sie die Snackbeutel höchstens bis zur **max**-Markierung.
- Wenn Sie in den Snackbeuteln Lebensmittel aufwärmen oder garen, gehen Sie vorsichtig vor. Verwenden Sie immer Topflappen o.Ä., wenn Sie die heißen Snackbeutel aus der Mikrowelle oder aus dem Topf nehmen.
- Wenn Sie die Snackbeutel mit heißem Inhalt verschließen oder öffnen, gehen Sie langsam vor. Bevor Sie die Snackbeutel schließen, lassen Sie den heißen Inhalt einen Moment abkühlen, damit der aufsteigende Dampf die Snackbeutel nicht zum Platzen bringt.
- Lassen Sie den Topf mit dem Snackbeutel während des Vakuumgarens nicht unbeaufsichtigt. Der Beutel kann platzen, wenn sich doch noch zuviel Luft darin befindet.
- Die Verschlusschienen dürfen während des Vakuumgarens nicht ins heiße Wasser geraten. Wenn die Verschlusschiene doch einmal ins Wasser gerutscht ist, holen Sie sie vorsichtig mit einem geeigneten Gegenstand heraus.
- Aufgrund der niedrigen Gartemperaturen beim Vakuumgaren werden vorhandene Bakterien eventuell nicht abgetötet. Achten Sie daher besonders auf die Hygiene bei der Zubereitung der Lebensmittel.
- Schneiden Sie in den Snackbeuteln keine Speisen und verwenden Sie darin keine scharfen Gegenstände. Die Snackbeutel werden sonst beschädigt.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen an den Snackbeuteln kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Snackbeutel.
- Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe können auf das Silikon abfärben. Diese Verfärbungen lassen sich durch sofortiges Reinigen weitestgehend entfernen.
- Snackbeutel und Verschlusschienen sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein und achten Sie darauf, dass die Snackbeutel offen stehen.

Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch / Snackbeutel reinigen

- ▷ Reinigen Sie die Snackbeutel vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.

Snackbeutel befüllen

- ▷ Füllen Sie den gewünschten Inhalt ein. Befüllen Sie die Snackbeutel höchstens bis zur **max**-Markierung. Lassen Sie heißen Inhalt vor dem Einfüllen etwas abkühlen und verwenden Sie ggf. Topflappen.

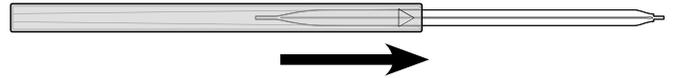
Snackbeutel verschließen



WARNUNG - Verbrühungsgefahr

- Bevor Sie die Snackbeutel schließen, lassen Sie heißen Inhalt einen Moment abkühlen, damit der aufsteigende Dampf die Snackbeutel nicht zum Platzen bringt.

Zum Transportieren, Marinieren oder Frischhalten sowie für das Vakuumgaren verschließen Sie die Snackbeutel luftdicht. Gehen Sie folgendermaßen vor:



1. Drücken Sie - vor allem bei noch warmen Speisen - vorsichtig die Restluft heraus, z.B. indem Sie den Snackbeutel vorsichtig auf eine ebene Oberfläche absenken.
2. Drücken Sie die Öffnung des Snackbeutels zusammen und schieben Sie die Verschlusschiene in Pfeilrichtung auf den etwas erhabenen Rand der Beutelloffnung. **Schiene und Snackbeutel sind jeweils mit einem Pfeil markiert, der angibt, in welche Richtung die Schiene aufgeschoben werden kann.**
3. Schieben Sie dann abwechselnd die Schiene auf den Beutelrand und ziehen Sie den Snackbeutel in die Gegenrichtung. Die Schiene muss den Snackbeutel vollständig verschließen, damit die Luftdichtigkeit gewährleistet ist und nichts auslaufen kann.

Lebensmittel aufwärmen oder garen



WARNUNG - Verbrühungsgefahr

- Wenn Sie in den Snackbeuteln Lebensmittel aufwärmen oder garen, gehen Sie vorsichtig vor. Verwenden Sie immer Topflappen o.Ä., wenn Sie die heißen Snackbeutel aus der Mikrowelle oder aus dem Topf nehmen.
- Lassen Sie den Topf mit dem Snackbeutel während des Vakuumgarens nicht unbeaufsichtigt. Der Beutel kann platzen, wenn sich doch noch zuviel Luft darin befindet.

Aufwärmen in der Mikrowelle

1. Füllen Sie geeignete Lebensmittel oder Speisen in den aufrecht stehenden Snackbeutel ein.
2. Stellen Sie den Snackbeutel **offen** so in die Mikrowelle, dass er nicht umkippen kann, z.B. in eine mikrowellengeeignete Schüssel.
3. Erhitzen Sie den Inhalt nach Wunsch. Beachten Sie auch die Herstellerangaben zu Ihrer Mikrowelle.

Vakuumgaren (Sous-vide) im Wasserbad

1. Füllen Sie das zu garende Lebensmittel, z.B. ein Stück Fleisch, in den Snackbeutel ein.
2. Pressen Sie mit den Händen soviel Luft wie möglich aus dem Snackbeutel heraus. Je nach Lebensmittel geht das am besten, wenn Sie den Beutel flach hinlegen.
3. Verschließen Sie den Snackbeutel luftdicht mit der Verschlusschiene, wie unter „Snackbeutel verschließen“ beschrieben, so dass er vakuumversiegelt ist.



Füllen Sie einen Topf mit Wasser und legen Sie den Snackbeutel so hinein, dass die Verschlusschiene auf dem Topftrand aufliegt (siehe Abbildung). Falls das nicht möglich ist, wählen Sie eine andere Topfgröße. Stellen Sie sicher, dass die Verschlusschiene die ganze Zeit über dem Wasserspiegel bleibt und nicht mit dem heißen Wasser in Berührung kommt!

5. Bringen Sie das Wasser auf die gewünschte Temperatur und halten sie diese konstant. **Die Wassertemperatur darf nicht über 90 °C liegen!** Prüfen Sie die Wassertemperatur während des Garvorgangs kontinuierlich mit einem Thermometer. Besonders geeignet sind spezielle Sous-vide-Thermometer.
6. **Behalten Sie den Snackbeutel sowie die Wassertemperatur während der gesamten Gardauer im Blick.**



Garzeit und -temperatur hängen davon ab, welches Lebensmittel Sie garen. Gartabellen und Rezepte finden Sie auf einschlägigen Seiten im Internet.

7. Nach Ablauf der Garzeit nehmen Sie den Snackbeutel vorsichtig aus dem Topf heraus. Verwenden Sie zum Entnehmen und Öffnen Topflappen o.Ä.

▷ Zum Aufwärmen von Speisen gehen Sie genauso vor.

Safety warnings

- The silicone snack bags are suitable for use at temperatures from -20 °C to +200 °C (without the plastic sealing strip) and at temperatures from -20 °C to +90 °C with the plastic sealing strip.
- The snack bags are suitable for...
 - ... safely transporting food without leakage.
 - ... air-tight storage of liquid and solid foods in the fridge or freezer.
 - ... heating up (but not cooking!) food in the microwave. Remove the sealing strips and place the open bags in the microwave. Observe the microwave instructions provided by the manufacturer.
 - ... vacuum cooking (sous-vide) foods in a water bath.
- The snack bags are **not** suitable for use in the oven! Use the snack bags only for their intended purpose!
- The sealing strips must **not** be used in the microwave. This could damage the sealing strips.
- Do not place the snack bags over open flames or on stove tops.
- Only fill the snack bags up to the **max** mark.
- Proceed with caution when heating or cooking food in the snack bags. Always use a pot holder or similar protection when taking the hot snack bags out of the microwave or a pot.
- If you wish to open or close the snack bags while their contents are hot, do so slowly. Before closing the snack bags, leave the cooked food to cool down for a moment so that the escaping steam does not make the snack bags burst.
- Do not leave the pot containing the snack bag unattended during sous-vide cooking. The bag may burst if there is still too much air inside it.
- The sealing strips must not be allowed to touch the hot water during sous-vide cooking. If the sealing strips do slip into the water, carefully lift them out of the water with a suitable utensil.
- Due to the low temperatures used in sous-vide cooking, it may be possible that not all bacteria are killed. Therefore, take extra care to ensure that food cooked in this way is prepared in a hygienic manner.
- Do not cut any food in the snack bags or use any sharp objects in them. This could damage the snack bags.
- Over time, fats and grease may cause the snack bags to discolour. This is neither harmful to your health nor does it impair the quality or function of the snack bags.
- Foods with an intensive colour may stain the silicone. These stains can be largely removed if the bags are cleaned immediately.
- The snack bags and the sealing strips are dishwasher-safe. However, do not place them directly over the heating rods and make sure that the snack bags are open.

Use

Prior to first use / cleaning

- ▷ Clean the snack bags with hot water and a little washing-up liquid before using them for the first time and after every subsequent use. Do not use caustic cleaning products or pointed objects to clean them.

Filling the snack bags

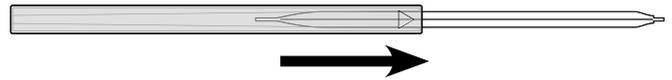
- ▷ Fill the snack bags with whichever foods you like. Only fill the snack bags up to the **max** mark. Allow hot food to cool slightly before filling the bags with it and use a pot holder, if required.

Sealing the snack bags

WARNING - risk of scalding

- Before closing the snack bags, leave the hot food to cool down for a moment so that the escaping steam does not make the snack bags burst.

Seal the snack bags airtight to transport, marinate and cook food sous-vide or to keep it fresh. Proceed as follows:



1. Press any remaining air out the snack bag - especially if the food is still warm - by carefully pushing down on it on an even surface.
2. Push the opening of the snack bag together and slide the sealing strip in the direction of the arrow over the slightly raised edge of the bag opening. **Both the strips and the silicone bags have arrows that show the direction you can slide the strip.**
3. Slide the strip along the edge of the bag in the direction of the arrow while pulling on the snack bag in the opposite direction. The strip must seal the snack bag completely so that it is airtight to ensure that nothing can leak out.

Warming or cooking food

WARNING - risk of scalding

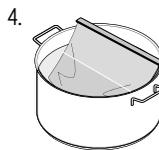
- Proceed with caution when heating or cooking food in the snack bags. Always use a pot holder or something similar when taking the hot snack bags out of the microwave or a pot.
- Do not leave the pot containing the snack bag unattended during sous-vide cooking. The bag may burst if there is still too much air inside it.

Warming food in the microwave

1. Only fill the snack bags with suitable foods and in an upright position.
2. Place the snack bag **open** in the microwave so that it cannot tip over, e.g. in a microwave-safe bowl.
3. Heat up the contents of the bag to your liking. You should also observe the instructions in the user manual for your microwave.

Vacuuming (sous-vide) cooking in a water bath

1. Fill the snack bags, while lying on their side with the food you wish to cook, e.g. a piece of meat.
2. Using your hands, squeeze as much air as possible out of the snack bag. Depending on the type of food, this is easier if you lay the bag flat.
3. Seal the snack bag so that it is airtight as outlined in the section "Sealing the snack bags" so that a vacuum forms inside the bag.



4. Fill a pot with water and place the snack bag inside so that the sealing strip sits above the edge of the pot (see illustration). If this is not possible, use a pot in a different size. Make sure that the sealing strip remains above the water level at all times and does not come into contact with the water!

5. Heat up the water until it reaches the desired temperature and keep this temperature constant. **The water temperature must not exceed 90 °C!** Repeatedly check the temperature of the water during cooking using a thermometer. A special sous-vide thermometer is best suited for this.
6. **Monitor the snack bag and the water temperature during the entire cooking process.**

The cooking time and temperature depend on which type of food you are cooking. You will find cooking tables and recipes on relevant websites online.

7. Carefully take the snack bag out of the pot once the cooking time has elapsed. Use a pot holder or similar protection when removing and opening the bag.

▷ Following the same steps when heating up food.