

Sous Vide Vakuum-Garbeutel mit Ventil

Art.-Nr. 6054472

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Produkts entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen sicher auf.



Kundenservice:

Weltbild

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str.1, 86159 Augsburg

Deutschland **Telefon:** 01806 354 360 **E-Mail:** info@weltbild.com

(Mo. – Fr. 7:00 - 22:00 Uhr; Sa. 7:00 - 20:00 Uhr;
20 Cent/Anruf Festnetz; max. 60 Cent/Anruf Mobilfunk)

Schweiz **Telefon:** 0848 840 131 **E-Mail:** kundendienst@weltbild.ch

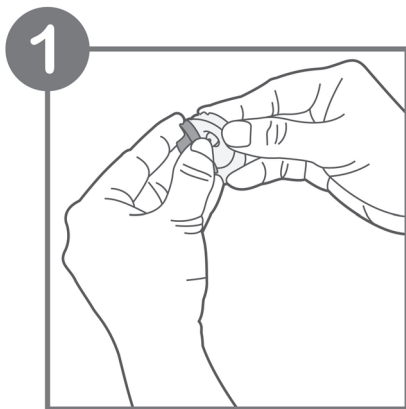
(Mo. – So. 7:00 - 22:00 Uhr)

Österreich **Telefon:** 0662 / 65 75 88 **E-Mail:** kundenservice@weltbild.at

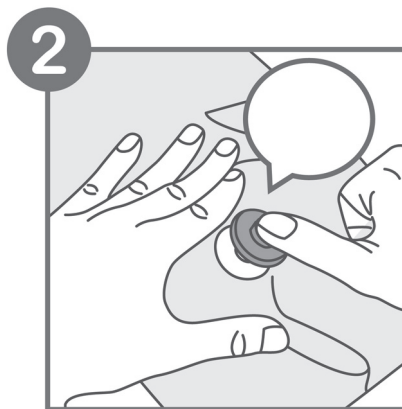
Sicherheitshinweise

- Der Beutel kann Erstickung verursachen, bitte außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Reißverschluss nicht knicken oder drücken, um Verschleiß und Aufbrechen zu vermeiden.
- Die Spitze des unteren Ventils ist sehr scharf, bitte äußerst vorsichtig damit umgehen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Verwenden Sie keine Lebensmittel, deren Haltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Das Vakuumsiegel verlängert die Frische von Lebensmitteln, jedoch sollten Sie das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum stets einhalten.
- Der Zustand der Speisen kann sich durch unterschiedliche Umgebungsbedingungen beim Lagern verändern, obwohl die Speisen vakuumiert wurden. Bitte verbrauchen Sie die Speisen stets vor dem angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Pumpe und Ventil dürfen nicht bearbeitet, mit dem Hammer geschlagen, auseinander- oder umgebaut werden.
- Drücken Sie überschüssige Luft von Hand aus dem Beutel, bevor Sie mit dem Pumpen beginnen.
- Zum Auspumpen der Luft benützen Sie bitte immer die Pumpe.
- Legen Sie den vakuumierten oder bereits mit dem Ventil bestückten Garbeutel bitte nicht in den Backofen oder auf einen Herd.
- Dieses Produkt eignet sich ausschließlich zum Lagern und ist nicht für Sterilisierung geeignet.
- Verwenden Sie diesen Garbeutel ausschließlich zum Vakuumieren.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Halten oder tragen Sie den Beutel nicht am Reißverschluss.

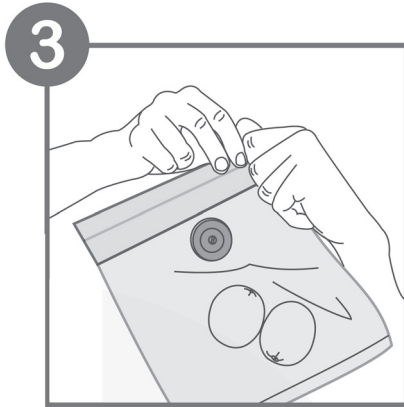
Bedienung



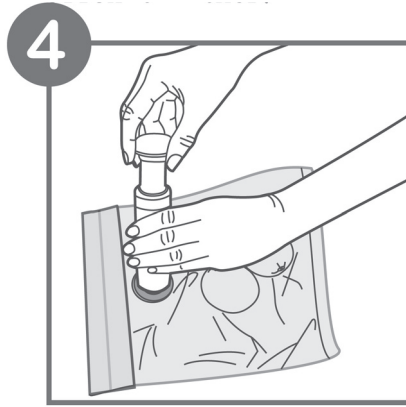
1. Zerlegen Sie das Ventil in Ober- und Unterteil.



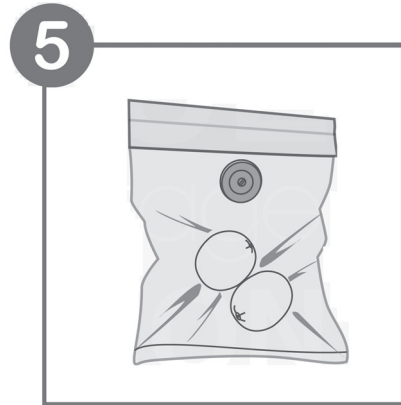
2. Legen Sie das flachere Ventiltail in die Öffnung am Beutel und stecken Sie das obere Teil von außen auf das untere Ventil. Drücken Sie beide Ventiltteile zusammen, bis sie hörbar einrasten.



3. Schließen Sie den Reißverschluss des Beutels.



4. Stecken Sie die Pumpe auf das zusammengebaute Ventil und pumpen Sie die Luft aus dem Beutel, um so ein Vakuumsiegel zu erzeugen.

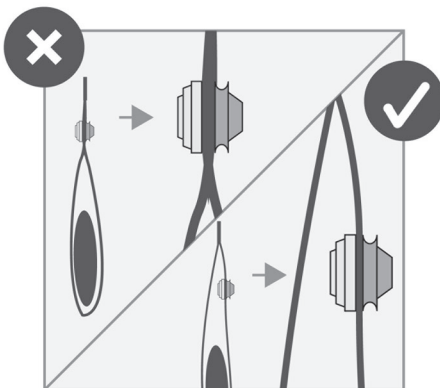
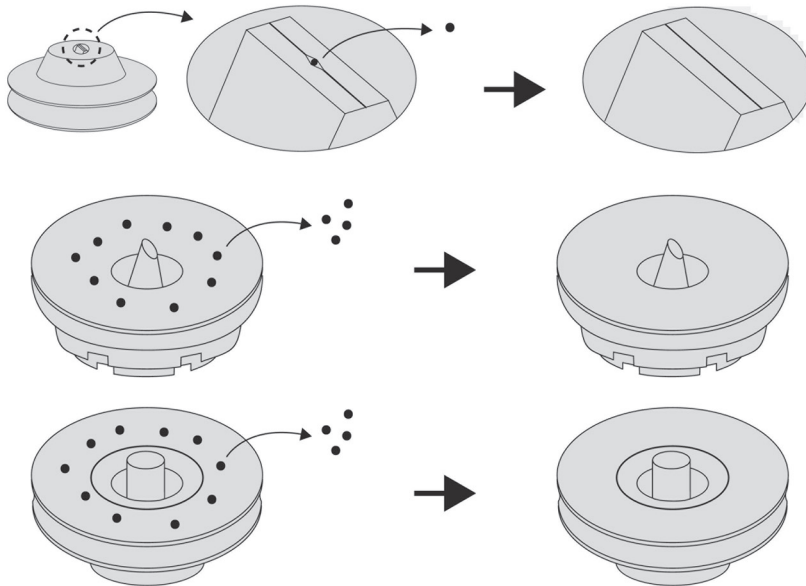


5. Ihre Speisen sind nun fertig vorbereitet fürs Vakuumgaren.

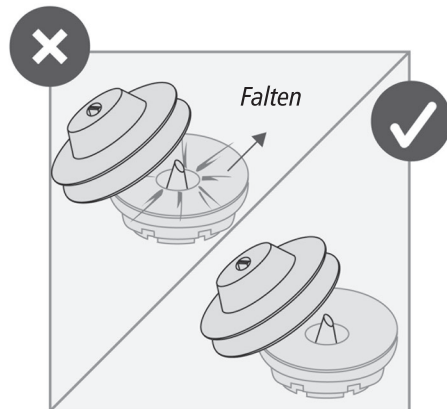
	Ventil	Pumpe	Beutel
Material	Silikon, Nylon	Polypropylen	PE, Nylon
Temperatur	Hitzebeständig: 100°C Kältebeständig: -20°C	Hitzebeständig: 100°C Kältebeständig: -20°C	Hitzebeständig: 100°C (< 1 h) Kältebeständig: -20°C
Spülmaschine	ja	ja	nein
Kühlschrank	ja	nein	ja

Wichtige Hinweise

Prüfen Sie vor jeder Verwendung, ob sich Fremdkörper oder Staub im Ventil befindet.
Reinigen Sie das Ventil nach jedem Einsatz und entnehmen Sie es vom Beutel.



Achten Sie darauf, dass sich das flache Ventilteil im Beutel befindet.



Falten im Beutel können zu Undichtigkeiten und Luftaustritt führen.

Achten Sie darauf, den Beutel geradzuziehen, und bringen erst danach das Ventil nochmals an.

Sous Vide Vaccum Bag

Art.-Nr. 6054472

INSTRUCTION MANUAL

Thank you for purchasing our quality product. Please read all the instructions, pre-cautions, and information in this manual before using the device to quickly familiarise yourself with it and to be able to make full use of its functions. Keep this instruction manual in a safe place for future reference.



Customer service:

If you have any questions regarding your device, please do not hesitate to contact our customer service: Weltbild GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens Str. 1, 86159 Augsburg

Germany

phone: 01806 354 360 e-mail: info@weltbild.com

(mo. – fr. 7:00 - 22:00; sa. 7:00 - 20:00;
20 cent per call landline; max. 60 cent per call mobile)

Switzerland

phone: 0848 840 131 e-mail: kundendienst@weltbild.ch

(Mo. – So. 7:00 - 22:00 Uhr)

Austria

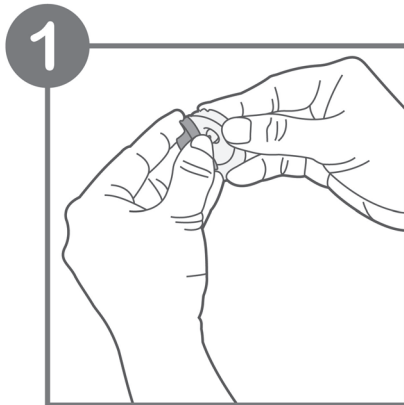
phone: 0662 / 65 75 88 e-mail: kundenservice@weltbild.at

Weltbild

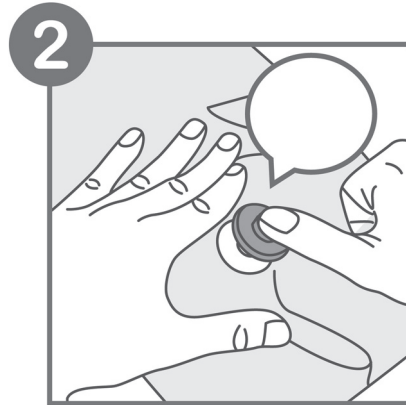
Safety Instructions

- Bag may cause suffocation, keep out of reach children.
- Avoid bending or creasing the zipper to prevent breakage.
- Be careful of the sharp point on the lower valve. Not suitable for use by children.
- Do not use expired food. Vacuum seal extends freshness but you should abide by recommended expiration dates on food.
- Although the food is vacuumed, the condition may be changed according to the difference of food environment, etc. Be sure to use it before expiry date.
- Do not hammer, process, disassemble or transform the valve and pump.
- Press air out from bag before pumping.
- Use the pump to pump out the air.
- Please do not put bag into oven or on stove when it is vacuumed or equipped with valve.
- This product is for storage purpose only, not for sterilization.
- Use for vacuum purpose only.
- Do not use the product should any damage occurs.
- Do not hold or carry bag near the zipper.

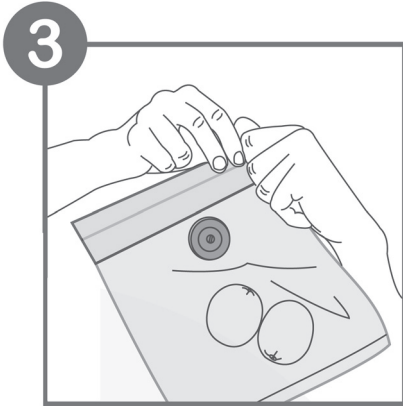
How to Use



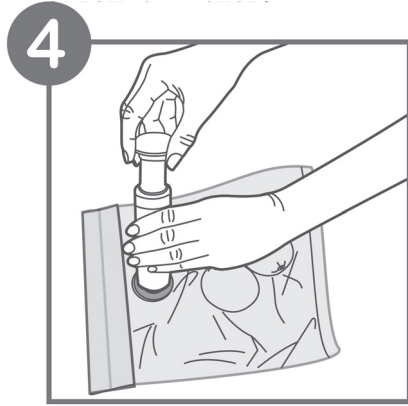
1. Pull apart DIY valve into upper and lower part.



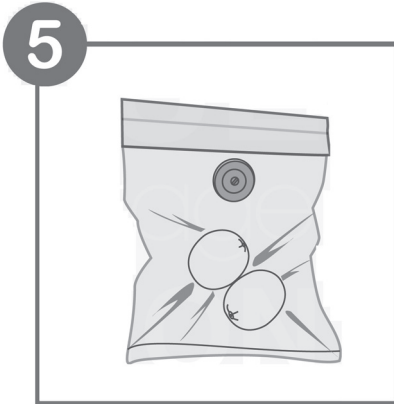
2. Place lower pointed valve inside the bag and place upper valve on top of the lower valve, on the outside of the bag. Press until the valves click together.



3. Zip the bag tightly.



4. Place pump on the upper DIY valve and pump out air to create a vacuum seal.

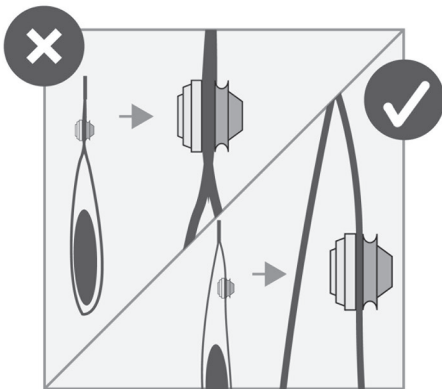
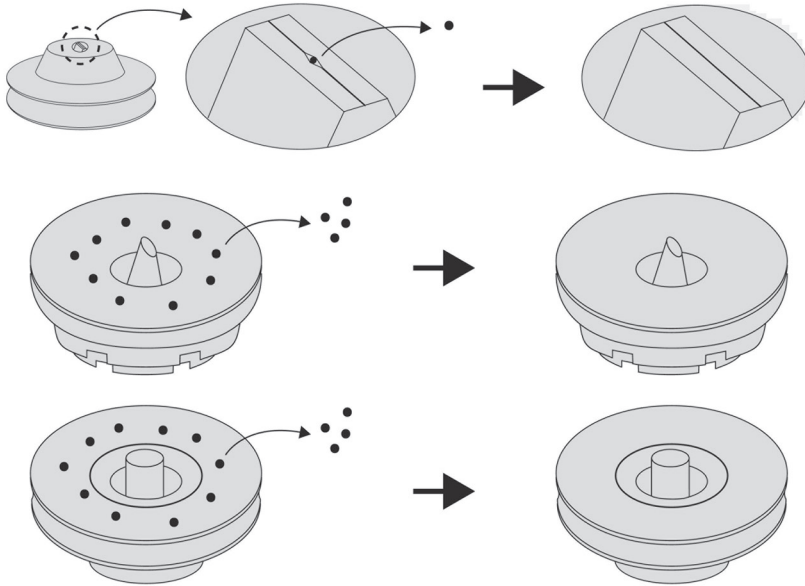


5. Your food is ready for sous vide.

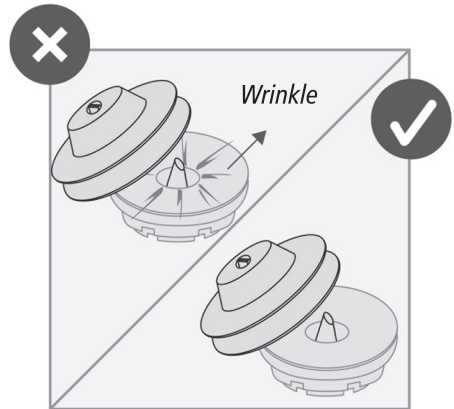
	Ventil	Pump	Bag
Material	Silicone, Nylon	Polypropylene	PE, Nylon
Temperature	Heat resistance: 100°C Cold resistance: -20°C	Heat resistance: 100°C Cold resistance: -20°C	Heat resistance: 100°C (<1h) Cold resistance: -20°C
Dishwasher	Yes	Yes	No
Refrigerator	Yes	No	Yes

Important Notes

Check if any particles or dust inside the valve. Clean valve after each usage and take it out.



Make sure the lower pointed valve is inside.



***Wrinkles are the reason for air leak.
Straighten the bag flat, and then install the valve again.***