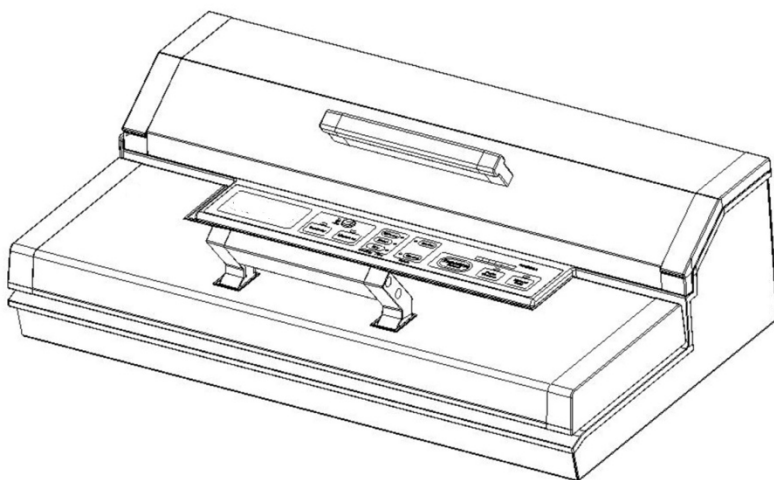


# MAXXO VM MASTER

Vakuová balička potravin

## Návod



# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**Při používání tohoto elektrického spotřebiče je nutno stále dodržovat bezpečnostní opatření včetně následujících:**

## **PŘEČTĚTE SI VŠECHNY INSTRUKCE**

1. Před použitím tohoto spotřebiče si pečlivě prostudujte tento návod a uschovejte ho pro budoucí potřebu.
2. Před zapojením síťové šňůry do zásuvky na stěně nebo jejím odpojením se ubezpečte, že je odblokován kryt stroje. Pokud se nepoužívá nebo před jeho čištěním, vytáhněte šňůru ze zásuvky.
3. Tento spotřebič není hračka, proto mu věnujte maximální pozornost, pokud se v jeho blízkosti vyskytují děti. Ukládejte ho na bezpečné místo mimo dosah dětí.
4. Nepoužívejte žádné nedoporučené sáčky či doplňky, ani nepoužívejte tento spotřebič k jinému než stanovenému způsobu využití.
5. V žádném případě nepoužívejte tento přístroj, pokud má poškozenou síťovou šňůru, a nechte ji vyměnit odborníkem.
6. Nepřibližujte se k pohyblivým dílům.
7. Nedotýkejte se horké svářecí lišty umístěné na okraji horního krytu tohoto zařízení. Nebezpečí popálení!
8. Nikdy se sami nepokoušejte tento spotřebič opravovat.
9. Nikdy nepoužívejte tento spotřebič, pokud došlo k jeho pádu či pokud jeví známky poškození.
10. Vyvarujte se následujících činností: Nepřenášejte přístroj za síťovou šňůru ani za ni netahejte, nepoužívejte síťovou šňůru jako držadlo, nepřivírejte ji do

dvířek, ani ji nevedte okolo ostrých hran či rohů. Nezapínejte tento spotřebič do sítě, pokud je síťová šňůra / zástrčka vlhká.

11. Neprovozujte přístroj v blízkosti horkých plynových zařízení, pečící trouby, elektrických topných těles či jiných horkých předmětů a ploch. Neumísťujte tento spotřebič na vlhké nebo horké plochy a do blízkosti tepelných zdrojů.

12. Pokud je to možné, nepoužívejte s touto jednotkou prodlužovací šňůry. Pokud ji použijete, potom dbejte na to, aby měla odpovídající parametry (průřez, izolaci).

13. Při odpojování síťové šňůry uchopte do ruky zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky; nikdy nevyvíjejte tah na šňůru.

14. Před zasunutím zásuvky do zástrčky si zkontrolujte, zda máte suché ruce a můžete tento úkon bezpečně provést.

15. Pokud je zařízení v provozu (poloha vypínače "ON") musí se vždy nacházet na stabilní rovině, např. na stole či pultu.

16. U tohoto spotřebiče není třeba používat žádné mazací prostředky, olej či vodu.

17. Neponořujte žádnou část tohoto spotřebiče, síťovou šňůru nebo zástrčku do vody či jakékoliv jiné kapaliny.

18. Nepoužívejte tento spotřebič ve venkovním prostředí či na vlhkém povrchu, neboť je určen pouze pro vnitřní prostředí v domácnosti.

19. Tento spotřebič nesmějí obsluhovat děti, ani osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem, nebo nebyly dostatečně poučeny o bezpečném používání přístroje a nepochopily s ním spojená rizika.

20. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si nebudou s tímto spotřebičem hrát.

21. Pokud je síťová šňůra poškozena, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k porušení bezpečnosti.

22. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

# POPIS A FUNKCE

## 1. Vacuum & seal / Cancel:

Toto tlačítko má dvě funkce v závislosti na stavu spotřebiče:

- Pohotovostní stav: Spustí se automatický proces vytváření vakua v sáčku a po dosažení plného vakua dojde k automatickému zastavení tohoto sáčku.
- Po ukončení pracovního stavu (vytváření vakua nebo zatavování) se zařízení zastaví.

## 2. Vacuum: Dvě tlačítka pro výběr různé úrovně vakua

**Normal:** tlačítko pro běžné vakuování potravin

- **Gentle:** tlačítko pro vakuování měkkých a křehkých potravin, kde je vyžadován menší tlak vakua
- Standardní nastavení je nastaveno pro vakuování běžných potravin....

## 3. Sealing time: Tři režimy pro výběr nejlepší doby uzavření sáčku

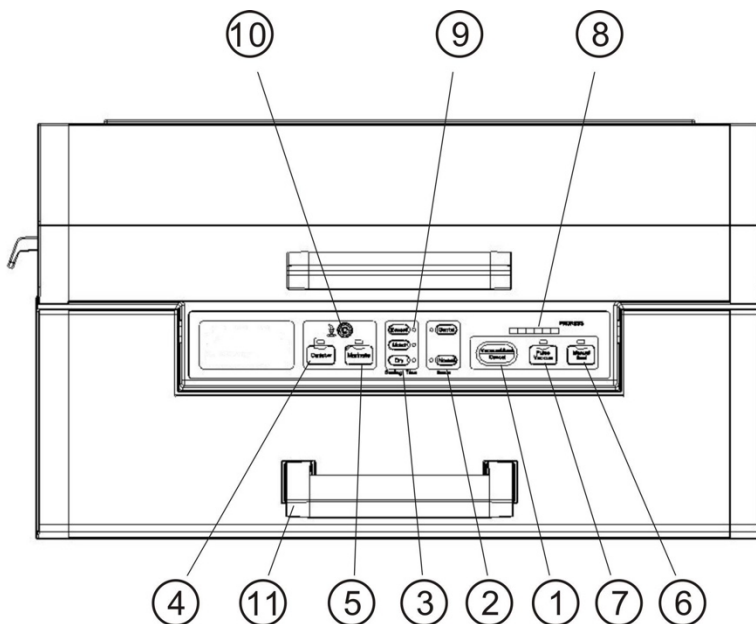
- **Dry :** tento režim je vhodný pro sváření suchých potravin – místo sváru je bez vlhkosti (postačí kratší čas svařování)
- **Moist:** tento režim je určený ke svařování vlhkých potravin a předmětů – zvolte, pokud je fólie v místě sváru vlhká. Doba sváření je (pro zajištění kvalitního a pevného sváru) středně dlouhá.
- **Extended:** tento režim slouží ke svařování potravin a předmětů se zvýšenou vlhkostí – zvolte, pokud je fólie v místě sváru mokrá – doba svařování pro tento režim je prodloužená.
- Výchozí nastavení je nastaveno na sváření suchých fólií (kratší doba svařování)

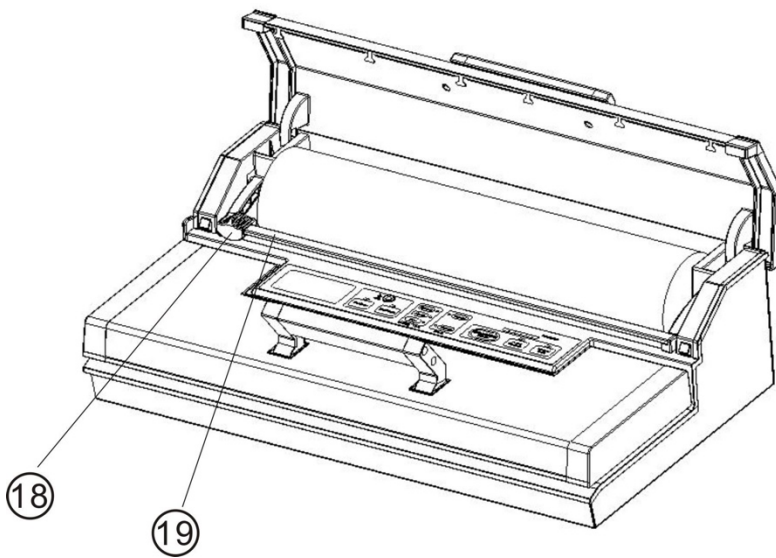
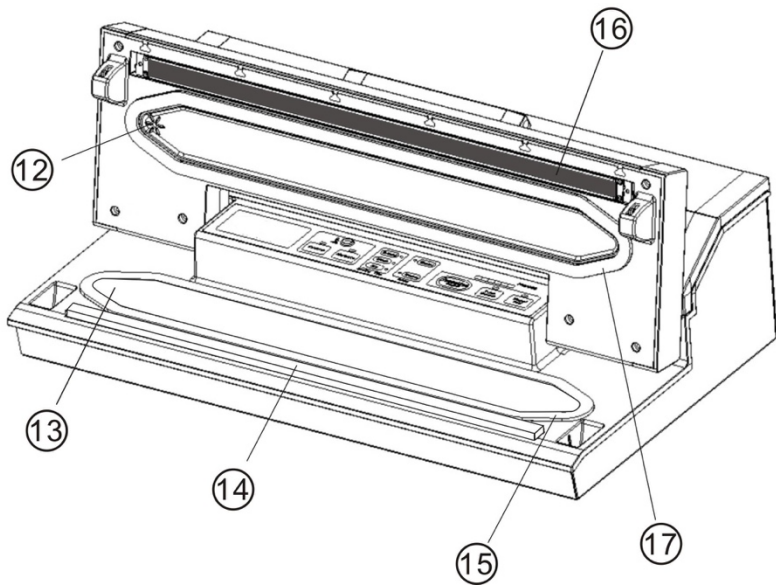
## 4. Canister: Tato funkce slouží pro vakuování ve speciálních dózách MAXXO VC 1800 (nejsou součástí balení). Pomocí propojovací hadičky

(součástí balení) propojíte vakuovací dózu (nastavte víčko dozy na polohu “SEAL”). Po stisknutí tlačítka dojde k odčerpání vzduchu v doze a po odsátí vzduchu se vakuování automaticky ukončí. Dózy slouží skvěle k uchování salátů, přebtků jídel, polévek, omáček, aromatických potravin, bylin, kávy atd. Dózy výrazně prodlužují trvanlivost všech jídel.

#### 5. **Marinate:**

Stisknutím tlačítka aktivujete funkci marinování potravin v marinovací dóze (Maxxo VC1800 – není součástí balení). Dózu propojíte vakuovací hadičkou s přístrojem (konektor č.10) – dóza musí mít nastaveno víčko na “OPEN”! Stisknutím této klávesy se zahájí cyklus marinování.





6. **Manual Seal:** Zatavení otevřeného konce sáčku bez odsátí vzduchu (vytváření sáčku z rolky).
7. **Pulse vacuum:** Po stisknutí tlačíka se vacuum generuje prostřednictvím pulzace: odsávání vzduchu se spustí při stisknutí tlačítka a zastaví při jeho uvolnění.
8. **Process:** LED indikátory, které zobrazují průběh vakuování, či sváření.
9. **LED ukazatele:** Označují nastavení přístroje pro určitý typ vakování
10. **Konektor propojovací hadice:** Slouží k zasunutí propojovací hadičky pro vakuování a marinování ve speciálních dózách MAXXO VC1800.
11. **Přední rukojeť:** Zatlačením směrem dolů horní kryt přiklopíte a uzamknete. Jejím odklopením směrem nahoru kryt otevřete a odklopíte.
12. **Přívod vzduchu:** Přívod vzduchu je propojen s vakuovou komorou a čerpadlem. Nezakrývejte tento přívod, pokud jsou v provozu funkce vakuování a sváření.
13. **Vakuovací komora:** Slouží k umístění otevřeného konce sáčku do vnitřní části komory, odsátí vzduchu ze sáčku a zachycení případné kapaliny unikající ze sáčku.
14. **Svářecí lišta:** Pro pevný svár udržuje lištu čistou a neporušenou.
15. **Spodní těsnění:** Zamezuje spolu s horním těsněním přístup vzduchu do vakuovací komory během procesu vakuování. Pokud je těsnění znečištěné, porušené, nebo prasklé, tak jej vyčistěte, vysušte, nebo vyměňte za nové.
16. **Tavící element:** Topný prvek s teflonovou vrstvou, který působením tepla provede zatavení sáčku. **NEODLEPOVAT!**

17. **Horní těsnění:** Zamezuje spolu se spodním těsněním přístupu vzduchu do vakuovací komory během procesu vakuování. Pokud je těsnění znečištěné, porušené, nebo prasklé, tak jej vyčistěte, vysušte, nebo vyměňte za nové.
18. **Řezák fólie:** Stiskněte a posuňte v jedno, či druhém směru, tím odříznete sáček na požadovanou velikost.
19. **Vodící lišta řezáku**

## NÁVOD K OBSLUZE

### I. Vytváření sáčku z role

1. Připojte zařízení ke zdroji el. napětí.; „ I ” .

2. Otevřete horní kryt.

3. Zkontrolujte, zda se řezák folie nachází na jednom konci držáku řezáku, potom ho posuňte dozadu k sáčku. - **Obr. 1**

4. Vytáhněte sáček v požadované délce sáčku, který si přejete vytvořit. **Obr.2**

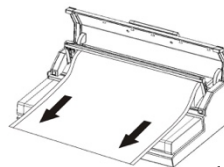
5. Přemístěte držák řezáku do dolní polohy a zkontrolujte, zda se nachází na správném místě sáčku, potom posuňte řezák z jednoho konce na druhý, čímž dojde k odříznutí sáčku. **Obr. 3**

6. Umístěte jeden otevřený konec sáčku na vrchní část svářecího elementu

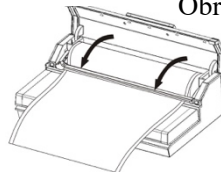
Obr. 1



Obr.2



Obr.3



Obr.4





#### **Obr.4**

7. Zavřete horní kryt a pevně ho přitom stiskněte, dokud se neozve zaklapnutí po obou stranách krytu, což znamená, že kryt na obou stranách správně zapadl.

#### **Obr.5**

8. Stiskněte tlačítko "Manual Seal" (ruční zatacování) tím se zahájí sváření spodní strany sáčku **Obr.6**

9. Odklopením rukojeti směrem nahoru otevřete kryt a potom odeberete sáček z přístroje. Tím je sáček uzavřen a připraven pro zavakuování. **Obr.7**

## **II. Vakuové balení sáčku**

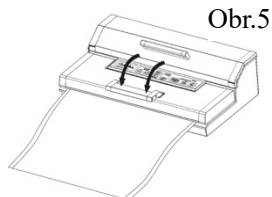
1. Vložte potraviny do sáčku. K vakuování používejte pouze sáčky a rolky pro vakuování vyrobené ze speciální fólie zn. MAXXO.

2. Vyčistěte a vyrovnejte otevřený konec sáčku, zkontrolujte, zda v něm není přítomen prach, záhyby nebo trhliny.

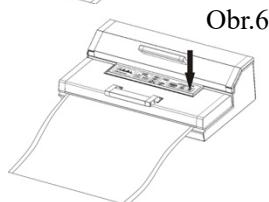
3. Umístěte otevřený konec sáčku do prostoru vakuovací komory. Zkontrolujte, zda není přívod vzduchu zakrytý sáček. - **Obr. 1**

4. Uved'te horní kryt do dolní polohy a stiskem přední rukojeti ho uzavřete. **Obr.2**

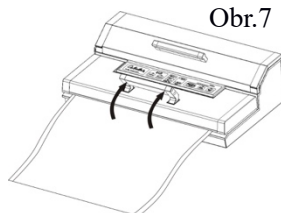
4. Nastavte režim sváření "Sealing" a „Sealing time“



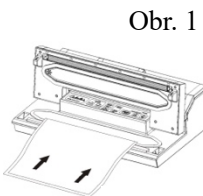
Obr.5



Obr.6

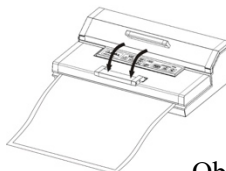


Obr.7

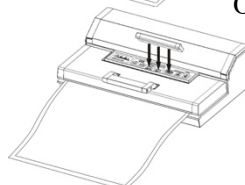


Obr. 1

Obr.2



Obr.3



v závislosti na stavu vlhkosti vakuované potraviny (**extended / moist / dry**) a požadovanou úroveň vakua (**Normal / Gentle**) podle typu potravin.

5. Poté stisknete **Vac & Seal** jednotka zahájí process vakuování a poté automaticky zataví sáček– **Obr.3**

**POZNÁMKA:** Tento přístroj vytváří velmi vysoký podtlak během procesu vakuování. Aby se zabránilo rozdrčení křehkých potravin, nebo předmětů vlivem působení vysokého podtlaku, sledujte stav uvnitř sáčku a okamžitě stiskněte tlačítko “MANUAL SEAL”, jakmile se dosáhne požadovaného tlaku vakua. Tím se vypne čerpadlo a zahájí se okamžitě sváření sáčku.

6. Vakuové balení je nyní dokončeno. Odklopením rukojeti oteřete kryt a můžete hotový sáček vyjmout. **Obr.4**

Obr.4



**POZNÁMKA:**

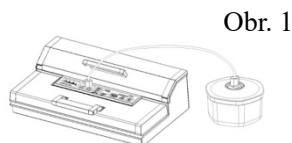
- Pro dosažení nejlepšího utěsnění doporučujeme nechat přístroj před dalším použitím alespoň 1 minutu vychladnout. Po každém zabalení sáčku vytřete případnou kapalinu, nebo zbytky potravin z vakuovací komory.
- Neprovádějte průběžné svařování jednoho sáčku za druhým, mohlo by dojít k přehřátí svářecího element. Přístroj odmítne pracovat, pokud se tlačítko “SEAL” znovu stiskne do 15 vteřin od poslední akce.
- Pro vakuování používejte POUZE speciální fólie zn. MAXXO určené pro vakuování potravin!
- Při otevírání zavakuovaného sáčku postupujte tak, že zatavený konec odstříhnete nůžkami.

### III. Vakuování ve speciálních dózách MAXXO

## **VC1800 (nejsou součástí balení)**

1. Vyberte vhodnou velikost dózy. Zkontrolujte, zda je dóza a víčko čisté a suché. Zbavte ji případné mastnoty.

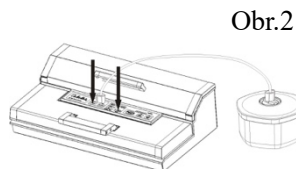
2. Vložte potraviny do dozy, nenaplňujte ji však celou až po okraj, aby se zachoval dobrý kontakt víčka s okrajem nádoby. Vyčistěte okraj víka nádoby a jeho dolní ploché těsnění.



3. Zasuňte jeden konec hadice do konektoru a druhý konec této hadice do otvoru uprostřed víčka dozy. – **obr. 1**

4. Nastavte na režim vakuování na “Normal”

5. Víčko dozy nastavte na “SEAL” **obr.2.**



6. Vyměňte propojovací hadici po ukončení vakuování z vakuovací dozy a z přístroje.

***Poznámka: Pokud dochází k vakuování vlhkých potravin, bude se postupně vlhkost hromadit v propojovací hadičce (adaptéru). Nezapomeňte adapter před dalším vakuováním vysušit, pokud se v něm nachází tekutina.***

### **Otevření nádoby po provedeném vakuování**

Dózu po provedeném vakuování otevřete nastavením víčka do pozice “OPEN”. Jakmile dojde ke vniknutí vzduchu zpět do dozy víčko lehce otevřete.

## IV. Marinování potravin v doze VC1800

1. Vložte maso, či jinou marinovanou potravinu do dozy a propojte ji s přístrojem.

Přiklopte víčko a nastavte jej do pozice "OPEN". **obr. 1**



Obr. 1

2. Nastavte intenzitu vakuovacího procesu

**(NORMAL/GENTLE)** podle potraviny, kterou hodláte marinovat.

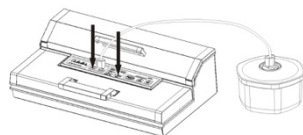
3. Stiskněte klávesu "Marinate". **obr. 2**

Během procesu marinování bude na displeji

"PROGRESS" svítit LED kontrolky. Celý cyklus pracuje

zcela automaticky a celkem bude provedeno 5 cyklů,

přičemž každý z cyklů má 75 sekund. Celý proces marinování zabere  $\pm 6$  minut.



Obr. 2

4. Jakmile se kontrolky na LED displeji rozblikají, proces marinování je dokončen.

Nyní vyjměte hadičku z vakuovacích dóz a přístroje.

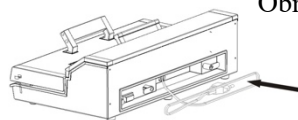
*Poznámka: Průběh marinování lze kdykoliv zastavit stiskem "VAC&SEAL/CANCEL".*

## IV.Box na uložení síťové šňůry

Pokud se přístroj nepoužívá, uložte síťovou šňůru do boxu, který se nachází v

zadní části zařízení. Neomotávejte síťovou šňůru okolo

spotřebiče. **Obr.1**



Obr. 1

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

## Vakuovací balíčka potravin

1. Před zahájením každého čištění vytáhněte vždy zástrčku síťové šňůry ze zásuvky.
2. Neponořujte zařízení do vody ani žádné jiné kapaliny.
3. Na čištění jednotky nepoužívejte žádné abrasivní čisticí prostředky, neboť by došlo k poškrábání povrchu.
4. K čištění používejte slabý saponátový prostředek na mytí nádobí a hadřík navlhčený teplou vodou, kterým odstraníte veškeré zbytky potravin z jednotlivých dílů přístroje.
5. Před dalším použitím přístroje nechte zařízení důkladně vyschnout.

**Poznámka:** *Pěnová těsnění kolem vakuové komory by se měla před zpětnou montáží nechat důkladně vyschnout. Při montáži potom postupujte opatrně, aby se zabránilo poškození, a usadte těsnění přesně do původní polohy, aby se zabránilo úniku vakua.*

## Vakuovací sáčky

1. Sáčky lze používat opakovaně. Před dalším použitím je vyperte v teplé vodě obsahující slabý saponátový prostředek na mytí nádobí.
2. Pokud čistíte sáčky v myčce nádobí, obraťte je naruby, tím bude celý povrch vystaven účinkům mycí vody.
3. Před dalším použitím sáčky důkladně vysušte.

## **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:**

*Aby se předešlo možným chorobám, nepoužívejte znovu sáčky, ve kterých bylo uloženo syrové maso, syrové ryby nebo mastné potraviny. Nepoužívejte znovu takové sáčky, které byly v mikrovlnné troubě nebo sloužily jako varné sáčky.*

### **Příslušenství**

Veškeré příslušenství vakuového zařízení je možno umýt v teplé vodě obsahující slabý saponátový prostředek na mytí nádobí. Avšak v žádném případě neponořujte kryt do vody.

1. Vakuovací dózy (BEZ víček) umístěte vzhůru nohama do prostoru myčky nádobí. Víka nádob pouze vytřete vlhkou textilní utěrkou.
2. Před dalším použitím nechte příslušenství důkladně vyschnout.
3. Vakuovací dózy a víčka nedoporučujeme vkládat do mikrovlnné trouby nebo ukládat v mrazničce, mohlo by dojít k poničení těsnění na víčku

### **Uložení Vaší vakuové baličky:**

1. Uložte jednotku na plochem a bezpečném místě mimo dosah dětí.
2. Pokud není přístroj delší dobu používán, zkontrolujte, zda není horní víko usazené do zámků. Pokud by bylo dlouhodobě uzamčené, došlo by k deformaci pěnového těsnění, což by mělo za následek nefunkčnost přístroje.

## **Řešení problémů**

### **Vakuování nelze spustit**

1. Zkontrolujte, zda je síťová šňůra spolehlivě zapojena do elektrické zásuvky.
2. Zkontrolujte, zda není vypínač nastaven do polohy "o".
3. Ověřte opatrně, zda není poškozena síťový kabel.
4. Zkontrolujte funkčnost elektrické zásuvky tím, že do ní zapojíte jiný spotřebič.

5. Vyšroubujte krytku pojistky a prohlédněte skleněnou trubičku pojistky, zda není začerněná. Pokud tomu tak je, nahraďte ji standardní trubičkovou tavnou pojistkou 10 A.
6. Pokud je Váš spotřebič vybaven přepínačem režimů, tak zkontrolujte, zda je nastaven na správný režim. Viz výše uvedený návod k obsluze
7. Zkontrolujte, zda je sáček správně umístěn ve vakuovací komoře a nebrání přívodu vzduchu.

### **Nedojde k úplnému odstranění vzduchu ze sáčku**

1. Otevřený konec sáčku musí být umístěn přesně do vnitřního prostoru vakuovací komory.
2. Zkontrolujte polohu sáčku a případný výskyt nečistot na tavicím pásku a na pěnovém těsnění. Zkontrolujte, zda není těsnění porušené nebo deformované. Vyčistěte těsnění a usadte na správnou pozici.
3. Vakuový sáček může být netěsný. Na zkoušku provedte zatavení sáčku s určitým množstvím vzduchu uvnitř, potom ho ponořte pod vodu a stiskněte. Unikající bubliny označují netěsné místo. Netěsné místo zavařte nebo použijte jiný sáček.
4. Používejte jen kvalitní vakuovací sáčky a rolky zn. MAXXO.
5. K úniku vzduchu může docházet skrz zatavený svár (způsobují jej nerovnosti, záhyby, drobký, nečistoty, mastnota, nebo kapalina). Sáček znovu otevřete, vyčistěte horní vnitřní část sáčku a před opětovným zatavením ji vyhladte na tavicím pásku.

### **Po vytvoření vakua se přístroj nepřepne na zatavování:**

1. V tomto přístroji je vestavěn senzor tlaku vakua. K automatickému přepnutí přístroje na zatavování nedojde v případě, kdy tlak vakua uvnitř sáčku nemůže dosáhnout předepsané hodnoty. Zkontrolujte polohu a případný výskyt

nečistot na tavicím pásku a pěnovém těsnění. Vyčistěte těsnění, uložte ho zpět na místo, uhlad'te sáček a zkuste znovu.

2. Zkontrolujte, zda není porušené nebo deformované pěnové těsnění a těsnění okolo vakuovací komory. Vyjměte těsnění z drážky, vyperte ho a důkladně vysušte; nebo ho vyměňte za nové pěnové těsnění (to obdržíte na místě, kde jste přístroj zakoupil, nebo v nejbližším servisním středisku).

3. Vakuovací sáček může být netěsný. Na zkoušku proved'te zatavení sáčku s určitým množstvím vzduchu uvnitř, potom ho ponořte pod vodu a stiskněte. Unikající bubliny označují netěsné místo. Netěsné místo zavařte nebo použijte jiný sáček.

4. Úniky vzduchu skrz zatavený svár mohou být způsobeny záhyby, drobký, nečistotou, mastnotou nebo kapalinou. Sáček znovu otevřete, vyřete horní vnitřní část sáčku a před opětovným zatavením jej vyhlad'te na tavicím pásku.

## **Po zatavení došlo k opětovnému průniku vzduchu do sáčku:**

1. Úniky vzduchu skrz zatavený svár mohou být způsobeny záhyby, drobký, nečistotou, mastnotou nebo kapalinou. Sáček znovu otevřete, vyřete horní vnitřní část sáčku a před opětovným zatavením ji vyhlad'te na tavicím pásku.

2. Mohlo dojít k uvolnění přirozeného plynu nebo fermentace z potravin (např. z čerstvého ovoce a zeleniny). Otevřete sáček, pokud se domníváte, že došlo ke zkažení potravin a tyto zlikvidujte. Nedostatečná nebo kolísající teplota v ledničce může být příčinou znehodnocení potravin. Pokud ještě nedošlo k znehodnocení potravin, tak je okamžitě zkonsumujte.

3. Zkontrolujte, zda není sáček proražený, či zda se v něm nevyskytují otvory, které by mohly způsobit únik vakua. Nepoužívejte vakuové balení pro tvrdé



předměty s ostrými hroty (např. kosti nebo skořápky z ořechů). Ostré hrany předmětů v sáčku obalte do papírových ubrousků.

### **Sáček je roztavený:**

Pokud by došlo k přehřátí na tavicím pásku nebo elementu, dojde k roztavení sáčku. V tom případě je třeba zvednout víko a nechat tavicí pásek nebo prvek několik minut vychladnout.

### **Ve vakuovací dóze se nevytváří vakuum:**

1. Zkontrolujte, zda je propojovací hadička spolehlivě a pevně nasazena a připojena k přístroji a k vakuovací dóze.
2. Zkontrolujte, zda víčko na nádobě je v poloze “SEAL“.
3. Při zahájení vakuování přitlačte lehce víčko k dóze.
4. Zkontrolujte, zda není těsnění dózy poškozené či zničené.
5. Zkontrolujte, zda přístroj funguje.
6. Zkontrolujte, zda je okraj nádoby dostatečně čistý. Pokud jsou odstraněny všechny výše uvedené nedostatky, a zařízení přesto nefunguje, potom se laskavě obraťte na příslušné servisní středisko.

### **Likvidace zařízení**



Po skončení životnosti Vašeho zařízení by mělo být odevzdáno do odborného střediska pro recyklaci odpadů.

## **Ochrana životního prostředí**

Na konci životnosti tohoto produktu je nutné toto zařízení umístit do separovaného odpadu elektronických a elektrických zařízení. Za nesprávný postup při likvidaci můžete být vystaveni pokutám nebo sankcím.



1. Symbol na výrobku, ████████ nebo jeho balení udává, že s tímto výrobek nesmí být zacházeno jako s běžným domovním odpadem. Namísto toho by měl být předán na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.
2. Správné zajištění likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte se na místní obecní úřad nebo sběrná místa.

Umístění	Potravina	Teplota	Běžné uložení	Vakuově zabalené
Chladnička	Čerstvé syrové maso	5±3°C	2 ~3 dní	8~9 dní
	Čerstvé ryby, mořské plody	5±3°C	1 ~3 dní	4~5 dní
	Vařené maso	5±3°C	4~6 dní	10~14 dní
	zelenina	5±3°C	3~5 dní	7~10 dní
	ovoce	5±3°C	5~7 dní	14~20 dní
	vajíčka	5±3°C	10~15 dní	30~50 dní
Mraznička	maso	-16~-20°C	3~5měsíců	>1rok
	ryby	-16~-20°C	3~5měsíců	>1rok
	mořské plody	-16~-20°C	3~5měsíců	>1rok
Běžné uskladnění	chléb	25±2°C	1~2dny	6~8dní
	sušenky	25±2°C	4~6měsíců	>1rok
	rýže	25±2°C	3~5měsíců	>1rok
	ořechy, luštěniny	25±2°C	3~6měsíců	>1rok
	Zdravotnické potřeby	25±2°C	3~6měsíců	>1rok
	Čaj, káva	25±2°C	5~6měsíců	>1rok

### Porovnání životnosti potravin



Tento produkt splňuje veškeré základní požadavky předpisů EU, které se na něj vztahují. Změny v textu, designu a technických specifikacích mohou nastat bez předchozího

upozornění a

vyhraujeme si právo na tyto změny. Tiskové chyby vyhrazeny.

Více informací a dokumenty ke stažení naleznete na webové adrese:

[www.mujpramen.cz](http://www.mujpramen.cz)

**Dovozce do ČR a SR:** Expro Mobil s.r.o., Kampelíkova 888, Hradec Králové, 500 04, Česká republika