

MAXXO VM5000 Vakuumpaket

Benutzerhandbuch





INHALT

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Funktionen der Vakuumpresse	4
Gebrauchsanweisung	7
Tipps für die beste Leistung	9
Reinigung und Instandhaltung	9
Verwendungszweck	11
Probleme lösen	12
Entsorgungsverfahren	13
Vergleich der Haltbarkeit von Lebensmitteln	14



Bitte lesen Sie die Informationen und Warnhinweise sorgfältig durch, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden

Handbuch

SICHERHEITSHINWEISE

Die folgenden Sicherheitsvorkehrungen müssen bei der Verwendung dieses Elektrogeräts immer beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal verwenden, und bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.
2. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht verwenden oder reinigen.
3. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern.
4. Dieses Gerät darf nur für die Zwecke verwendet werden, für die es gemäß den Gebrauchsanweisungen entwickelt wurde. Jede andere Verwendung wird als unangemessen angesehen und kann daher gefährlich sein. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße oder unsachgemäße Verwendung dieses Geräts verursacht werden.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist, und lassen Sie es von einem Servicetechniker ersetzen.
6. Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern.
7. Berühren Sie nicht die Schweißstange, da dies zu Verbrennungen führen kann.
8. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
9. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass es intakt ist und keine sichtbaren Anzeichen von Schäden aufweist. Verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihren Händler.
10. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät anschließen oder trennen.
11. Tauchen Sie keinen Teil dieses Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
12. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien oder auf nasser Oberfläche. Es wird empfohlen, das Gerät zu Hause zu verwenden. Die Vakuumverpackung ist für den Heimgebrauch bestimmt.
13. Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung des Produkts angewiesen.

14. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

15. Wir empfehlen die Verwendung von Maxxo Originalfolien / -rollen.

FUNKTIONEN Vakuumpackungen:

1. Vakuumieren / Abbrechen: Abbrechen:

Diese Taste hat je nach Zustand des Geräts zwei Funktionen: Im Standby-Modus wird der automatische Vorgang des Staubsaugens des Beutels gestartet und der Beutel automatisch geschweißt, wenn das Vakuum erreicht ist. Stoppt den Vorgang während des Absaugens.

2. ESSEN: Wird bei der Auswahl der Lebensmittelart verwendet

FEUCHTIGKEIT - Trocken: Für gewöhnliche Trockenfutter ohne Feuchtigkeit, mit kürzerer Saugzeit und schnellem Schweißen des Beutels. (Brot, Nudeln, Kaffee) TROCKEN - Nass: Zum Staubsaugen von feuchtigkeitshaltigen Lebensmitteln, die sanft saugen, länger saugen und den Beutel allmählich schweißen, um zu verhindern, dass Feuchtigkeit absorbiert wird. (Fleisch, Pilze, Obst, Gemüse) Die Standardeinstellung ist Trockenfutter (MOIST).

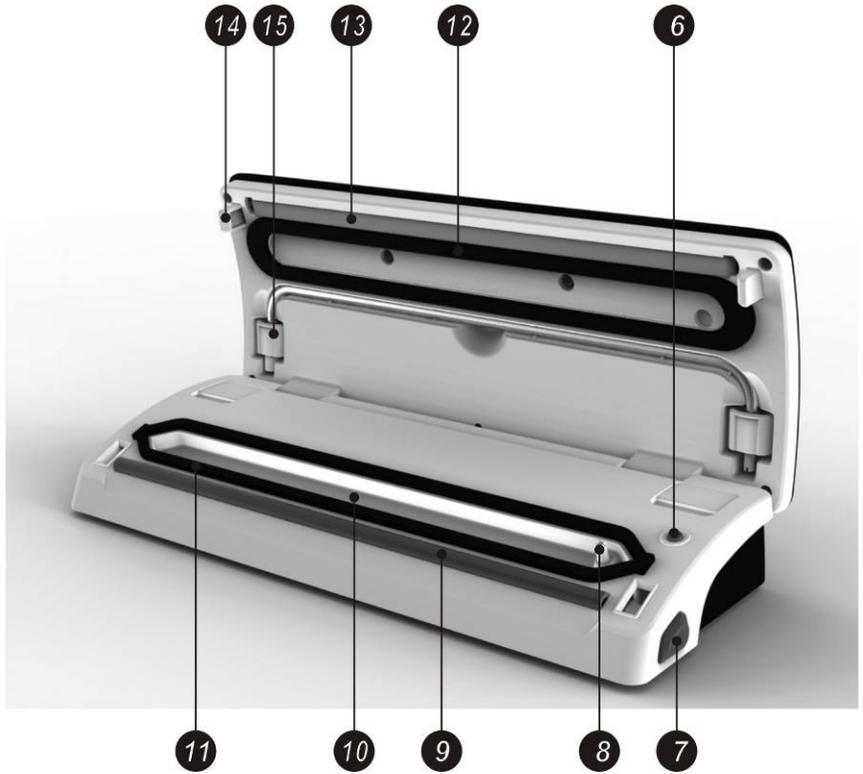
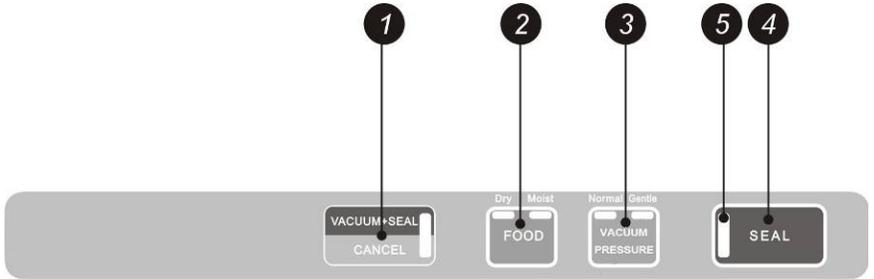
3. DRUCK: Zur Auswahl aus verschiedenen Staubsaugern:

Normale Einstellung: Geeignet für kleinste, empfindliche Lebensmittel wie Obst, Gemüse und Gebäck. Turbo-Einstellung: Für alle anderen Arten von Lebensmitteln Standardmäßig ist der normale Modus

4. SEAL - Diese Taste hat zwei Funktionen:

Zum manuellen Schweißen des offenen Endes des Beutels oder der Rolle, ohne Luft abzusaugen. Mit der automatischen Funktion "Vakuum & Dichtung" ist diese Taste in Betrieb, wenn sie aktiviert ist, der Pumpenmotor sofort ausgeschaltet wird und der Staubsauger eine feste Schweißnaht bildet. Dies kann eine Verformung der Lebensmittel während der Extraktion verhindern.

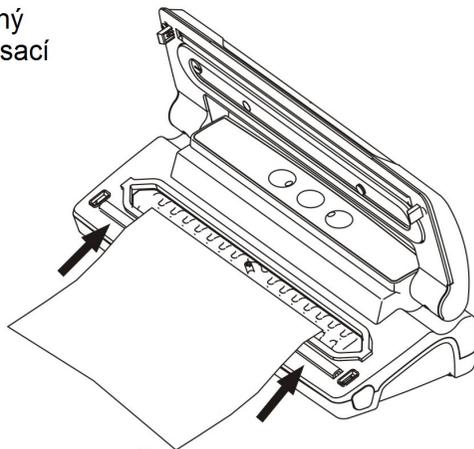
5. Über den Stecker (unten Abb. P.5 - Nr. 8) können Sie die Vakuumfunktion in speziellen Maxxo VC1800-Dosen (nicht im Lieferumfang enthalten) verwenden. Die Gläser eignen sich hervorragend zur Aufbewahrung von Salaten, überschüssigen Lebensmitteln, Suppen, Saucen, aromatischen Lebensmitteln, Kräutern, Kaffee usw. Das Staubsaugen in Gläsern verlängert die Lebensdauer aller Mahlzeiten erheblich.



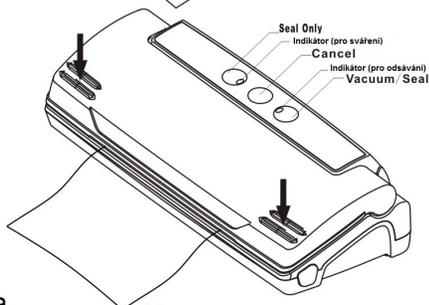
-
5. LED-Anzeige: Zeigt den endgültigen Schweißvorgang an
 6. Schalter zum Evakuieren von Dosen, Kanistern, Weinkorken und mehr
Spezialbehälter mit Vakuumschlauch (nicht im Lieferumfang
enthalten) Die Luftabsaugung stoppt automatisch, wenn im Behälter
ein ausreichendes Vakuum erreicht ist.
 7. Knöpfe auf beiden Seiten zum Öffnen der Abdeckung
 8. Anschluss für Spezialschlauch zum Anschluss an Spezialschlauch
Maxxo VC1800 Vakuumgefäße / Dosen.
 9. Verschlussstreifen: Legen Sie den Beutel / die Rolle vor dem Schweißen oder
Vakuumprozess durch diesen Stab
 10. Vakuumkammer: Legen Sie das offene Ende des Beutels hinein
In der Kammer wird Luft angesaugt und möglicherweise Flüssigkeit aus dem
Beutel eingeschlossen.
 11. Untere Dichtung: Halten Sie diese Dichtung trocken und sauber.
 12. Obere Dichtung: Halten Sie diese Dichtung trocken und sauber.
 13. Schweißstreifen: Teflonbeschichtetes Heizelement, heiß und
schweißt Vakuumbutel und Rollen.
 14. Verriegelungsgriffe
- fünfzehn. Platz für die Aufbewahrung des Saugvakuumschlauchs (nicht im Lieferumfang enthalten) -
Teil der Verpackung der MAXXO VC1800 Vakuumdosen

Návod k obsluze

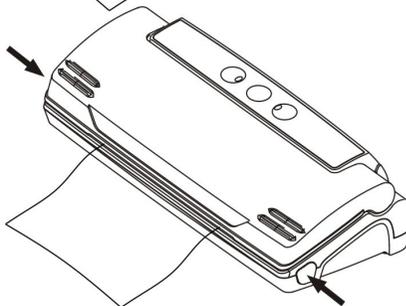
Krok 1 : Umístěte otevřený
konec sáčku do sací
komory



Krok 2 : Zatlačte pro
úplné uzavření



Krok 3 : Stiskněte tlačítka
pro otevření



1. Reinigen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch gründlich gemäß den Anweisungen im Absatz

"Reinigung und Instandhaltung".

2. Stellen Sie das Gerät auf eine flache und feste Oberfläche und stellen Sie sicher, dass es funktioniert

Der Raum vor dem Gerät ist völlig frei und es ist genügend Platz vorhanden, um eine Vakuumfolie mit den zu saugenden Lebensmitteln zu platzieren.

3. Stecken Sie das Gerät in eine Steckdose.

4. Legen Sie die Lebensmittel ein, die Sie evakuieren möchten. Stellen Sie sicher, die Kante

Der Beutel übersteigt das zu saugende Lebensmittel um ca. 8 cm.

5. Heben Sie die obere Abdeckung des Geräts an.

6. Legen Sie das offene Ende des Beutels wie in Abb. 1 gezeigt in die Saugkammer.

2 glatte Teile auf. Stellen Sie sicher, dass das Innere des Beutels, in dem die Schweißung durchgeführt wird, sauber und frei von Speiseresten ist. Der Beutel muss gut gespannt und knitterfrei sein.

7. Drücken Sie mit beiden Händen auf beide Seiten der oberen Abdeckung, bis

Die Schösser werden nicht verriegelt (Sie hören ein "Klicken").

8. Die Abdeckung ist jetzt geschlossen. Drücken Sie mit der anderen Hand leicht auf die Mitte der Abdeckung

Drücken Sie die Taste "VACUUM / SEAL" und drücken Sie nach ca. 3-4 Sekunden leicht auf die Abdeckung. Sie können Ihre Hand loslassen.

Die Kontrollleuchte leuchtet rot: Der Lufteinlass startet automatisch, wenn das Gerät das maximale Vakuum erreicht hat, der Absaugvorgang endet und der Beutelversiegelungsprozess automatisch startet. Die blaue Kontrollleuchte "SEAL" leuchtet während des Schweißens auf. Sobald dieses Licht erlischt, ist der gesamte Vakuumprozess beendet. Drücken Sie die Seitentasten, um die obere Abdeckung zu lösen.

9. Überprüfen Sie, ob die Schweißnaht fest ist, und bewahren Sie den Beutel im Kühlschrank, Gefrierschrank, in der Speisekammer usw. auf.

VAKUUMVERPACKUNG VON FLÜSSIGKEITEN

Für die Vakuumverpackung von Flüssigkeiten müssen diese vorgefroren werden. Lagern Sie flüssige Lebensmittel zunächst 12 bis 18 Stunden in einem geeigneten Behälter im Gefrierschrank. Legen Sie die gefrorene Flüssigkeit in einen Beutel.

Standardmäßig absaugen und dann wieder in den Gefrierschrank stellen. Flüssigkeiten können in kochendem Wasser oder in der Mikrowelle aufgetaut werden.

Tipps für eine bessere Saugleistung

1. Legen Sie nicht zu viel Lebensmittel in den Beutel: Lassen Sie am Ende des Beutels mehr Platz, um den Beutel besser und einfacher in die Vakuumverpackung zu legen.
2. Der Beutel muss vor dem Evakuieren trocken bleiben. Ein feuchter Beutel könnte schlecht versiegelt und geschweißt sein.
3. Stellen Sie sicher, dass der Beutel sauber, trocken, richtig ausgerichtet und frei ist.
4. Lassen Sie nicht zu viel Luft im Beutel, versuchen Sie, so viel Luft wie möglich aus dem Beutel zu drücken.
5. Legen Sie keine Lebensmittel mit scharfen Spitzen (z. B. Fischgräten und Hartschalen) in den Beutel. Scharfe Stacheln können in den Beutel eindringen und ihn zerreißen!
6. Füllen Sie 2/3 des Beutels mit Wasser und verschließen Sie das Ende (nicht absaugen). Frieren Sie den Beutel ein und Sie können ihn als Eisbeutel für Sportverletzungen verwenden.

ÖFFNEN DER SCHWEISSTASCHE Schneiden Sie die Tasche mit einer Schere gerade.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

3. Waschen Sie Ihre Hände gründlich, bevor Sie das Gerät reinigen.
4. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht an die Steckdose angeschlossen ist.
5. Reinigen Sie das Gerät vor und nach dem Gebrauch mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch. Beachtung! Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.
6. Entfernen Sie während der Reinigung alle Spuren von Beuteln und Rollen von der Schweißstange und schweißen Sie die Dichtung mit einem weichen Tuch. Achten Sie besonders darauf, die Schweißstange nicht zu beschädigen.

-
7. Sie können den Schweißstab erst nach dem Abkühlen reinigen!
 8. Dieses Gerät enthält viele feine Teile, die leicht mechanisch beschädigt werden können.
 9. Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, Feuchtigkeit, Stößen, Staub oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
 10. Verwenden Sie niemals chemische oder Scheuermittel.

TASCHENSCHUTZ

1. Waschen Sie die Beutel mit einem milden Reinigungsmittel, spülen Sie sie dann gut aus und trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie erneut verwenden.
2. Die Beutel können in der Spülmaschine gewaschen werden, aber indem Sie den Beutel auf den Kopf stellen! Vor erneutem Gebrauch gründlich trocknen lassen.

Hinweis: Verwenden Sie keine Beutel, in denen Sie rohes Fleisch, Fisch oder fetthaltiges Essen aufbewahrt haben!

Lebensmittel zum Einfrieren vorbereiten

1. Im Gefrierschrank gelagerte gesaugte Lebensmittel halten im Vergleich zum normalen Einfrieren bis zu viermal länger. Verwenden Sie zum Staubsaugen nur frische Lebensmittel.
2. Wenn Sie Lebensmittel einfrieren möchten, die ihre Form behalten müssen oder zerbrechlich sind, müssen Sie zuerst die Lebensmittel einfrieren oder den „normalen“ Vakuummodus verwenden und den Saugvorgang überprüfen. Sie können jederzeit mit der Taste „SEAL“ unterbrechen
3. Lebensmittel auf Flüssigkeitsbasis wie Suppen, Saucen oder Eintöpfe werden zuerst eingefroren und dann gesaugt, etikettiert und sofort im Gefrierschrank aufbewahrt.
4. Wir empfehlen, das Gemüse vor dem Staubsaugen zu blanchieren (kurz in Wasser oder in der Mikrowelle kochen), nach dem Abkühlen die erforderlichen Portionen vorzubereiten und abzusaugen.
5. Wenn Sie nicht gefrorene Lebensmittel staubsaugen, lassen Sie einen zusätzlichen 6-7 cm langen Beutel als Reserve - die Lebensmittel erhöhen ihr Volumen während des Einfrierens

-
6. Wir empfehlen, Fleisch und Fisch auf einem Papiertuch aufzubewahren, das Sie in einen Beutel stecken. Dadurch können Sie die Feuchtigkeit dieser Lebensmittel besser aufnehmen und anschließend absaugen.

Verwenden:

1. Im Allgemeinen besteht die Hauptfunktion dieses Geräts darin, eine breite Palette von Lebensmitteln aufzubewahren, um Geschmack, Frische und Haltbarkeit zu bewahren. Vakuumverpackungen halten Lebensmittel bis zu viermal länger frisch als herkömmliche Lagerungsverfahren für Lebensmittel. Dieser unverzichtbare Helfer in der Küche spart Ihnen Geld, da er die Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel erheblich verlängert und sie vor Beschädigung schützt. Verwenden:

1. Essen im Voraus zubereiten und einzelne Portionen lagern.
 2. Zubereitung von Mahlzeiten für Ausflüge in die Natur, Camping oder Grillen
 3. Langzeitlagerung von Fleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Gemüse, Pilzen usw. im Gefrierschrank

 4. Langzeitlagerung von Trockenfutter (Hülsenfrüchte, Nüsse, Getreide, Nudeln, Kaffee, Käse usw.)
2. Ideal für die Zubereitung und Aufbewahrung von Lebensmitteln für spezielle Ernährungsprogramme und Diäten
3. Das Staubsaugen kann auch zum Aufbewahren und Schützen anderer Wertsachen wie Fotos, wichtiger Dokumente, Briefmarken, Sammlungen, Schmuck, Medikamente usw. verwendet werden.
4. Geeignet zum Staubsaugen von Lebensmitteln und anschließender moderner Zubereitung mit der Sous-Vide-Kochmethode in einem präzise temperaturgesteuerten Wasserbad.

Allgemeine Regeln für den Lebensmittelschutz

1. Wir empfehlen, verderbliche Lebensmittel sofort nach dem Auftauen zu verzehren.

2. Der beste Weg, um gesaugte Lebensmittel aufzutauen, besteht darin, sie in den Kühlschrank zu stellen, bis sie vollständig aufgetaut sind. Wir empfehlen immer ein allmähliches Auftauen.

3. Essen Sie niemals aufgetaute Lebensmittel, die längere Zeit ausgesetzt waren

Zimmertemperatur.

Vakuumverfahren:

1. Waschen Sie vor dem Staubsaugen Ihre Hände, reinigen Sie die Vakuumbutel, alle Oberflächen und Zubehörteile, die verwendet werden sollen.
2. Stellen Sie die Lebensmittel nach dem Staubsaugen sofort in den Gefrierschrank oder Kühlschrank. Nicht lange bei Raumtemperatur stehen lassen.
3. Trockene Lebensmittel (Nüsse, Kokosnüsse, Getreide usw.), die in Vakuumpackungen an einem kühlen und dunklen Ort gelagert werden, verlängern ihre Haltbarkeit. Sauerstoff und höhere Temperaturen verursachen Ranzigwerden des Fettes.
4. Wir empfehlen, einige Obst- und Gemüsesorten (Äpfel, Kartoffeln, Wurzelgemüse usw.) vor dem Staubsaugen zu schälen - dies verlängert die Haltbarkeit.
5. Frieren Sie vor dem Staubsaugen etwas Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Kohl) ein.

PROBLEME LÖSEN

PROBLEM: Das Gerät funktioniert nicht

LÖSUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit dem Netzwerk verbunden ist. Stellen Sie sicher, dass das Licht an ist. Die Thermosicherung gegen Überhitzung ist aktiviert - lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen und schalten Sie es dann wieder ein. Überprüfen Sie das Netzkabel auf Anzeichen von Beschädigungen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht!

PROBLEM: Das Gerät saugt dem Beutel die Luft nicht vollständig ab

LÖSUNG: Die Tasche ist möglicherweise beschädigt. Versuchen Sie, die Tasche auszutauschen. Überprüfen Sie, ob der Beutel richtig in der Saugkammer positioniert ist. Stellen Sie sicher, dass der Schweißstab oder die Saugkammer nicht verschmutzt sind (insbesondere die Dichtungen). Der Schweißstab kann überhitzt sein. Diese Situation tritt auf, wenn das Schweißen in kurzer Zeit wiederholt wird. Warten Sie einige Minuten, bis der Schweißstab abgekühlt ist. Warten Sie mindestens zwischen jeder Schweißnaht

15 Sekunden.

PROBLEM: Der Beutel hält nach dem Evakuieren kein Vakuum aufrecht

LÖSUNG: Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeitsreste können dazu führen, dass die Schweißnaht durchdringt. Öffnen Sie den Beutel erneut, reinigen und trocknen Sie die oberen Enden des zu schweißenden Beutels, reinigen Sie die Schweißstange und versuchen Sie erneut zu saugen. Überprüfen Sie die Tasche auf Beschädigungen. Wickeln Sie die scharfen Kanten des Lebensmittels mit einer Serviette ein.

PROBLEM: Der Beutel wird weicher und die Schweißnaht ist nicht fest

LÖSUNG: Der Schweißstab kann überhitzen. Heben Sie in diesem Fall die obere Abdeckung an und lassen Sie die Schweißstange einige Minuten abkühlen. Stellen Sie sicher, dass das Innere des Beutels sauber ist und dass der Beutel während des Staubsaugens ohne Falten gut ausgeschaltet ist. Warten Sie zwischen den Schweißzyklen immer mindestens 15 Sekunden.



Umweltschutz

Am Ende der Lebensdauer dieses Produkts muss dieses Gerät in getrennten elektronischen und elektrischen Abfallgeräten untergebracht werden. Bei unsachgemäßer Entsorgung können Geldstrafen oder Strafen verhängt werden.



1. Symbol auf dem Produkt  oder seine Verpackung zeigt dies damit an

Das Produkt darf nicht als normaler Hausmüll behandelt werden. Stattdessen wird es an die zuständige Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben.

2. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch einen unangemessenen Umgang mit diesem Produkt verursacht werden könnten. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts kontaktieren Sie uns bitte

Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder an Sammelstellen.

Entsorgungsverfahren (Richtlinie 2002/96 / EG - Elektro- und Elektronikaltgeräte)

Das durchgestrichene Radfachsymbold auf der Unterseite des Geräts zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer in einem separaten Sammelbereich für elektronische und elektrische Geräte an einer Sammelstelle in Ihrer Nähe aufbewahrt wird. Nicht mit dem normalen Hausmüll wegwerfen!

Dieses Verfahren für die getrennte Sammlung elektrischer und elektronischer Geräte entspricht voll und ganz der Strategie der europäischen Umweltpolitik zum Schutz und zur Verbesserung der Umweltqualität.

Beachtung! Bei unsachgemäßer Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten können Strafen oder Geldstrafen verhängt werden.

GARANTIE

Dieses Gerät hat eine Garantie von 2 Jahren ab Verkaufsdatum. Das Verkaufsdatum wird durch eine ordnungsgemäß ausgefüllte und abgestempelte Garantiekarte, die vom Verkäufer unterschrieben wurde, oder eine Steuerbescheinigung belegt. Die Garantie deckt nur versteckte Mängel ab, die während der Herstellung dieses Geräts verursacht wurden.

Die Garantie deckt keine versehentlichen Schäden, Mängel ab, die durch unsachgemäße Verwendung oder Fahrlässigkeit verursacht wurden. Verwenden Sie nur Originalzubehör. Wenn Sie nicht zugelassenes Zubehör verwenden, erlischt möglicherweise die Garantie.

Öffnen Sie das Gerät niemals. Bei Öffnen und unsachgemäßer Handhabung erlischt die Garantie automatisch. Die Garantie gilt auch nicht für Verschleißteile (z. B. Dichtungen) und Batterien (falls im Lieferumfang enthalten). Die Garantiezeit endet 2 Jahre ab Kaufdatum. Danach werden alle Servicevorgänge in Rechnung gestellt. Wenden Sie sich im Fehlerfall an Ihren Händler. Das Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für kommerzielle Zwecke. Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen, Gegenständen oder Haustieren, die durch unsachgemäße Verwendung und Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch entstehen. Die Marke Maxxo behält sich das Recht vor (im Einklang mit ihrer Strategie, ihre Produkte ständig zu verbessern).

ihre Produkte ganz oder teilweise ändern, auch ohne vorherige Ankündigung. Die Marke Maxxo ist für diese Änderungen nicht verantwortlich.

Vergleich der Haltbarkeit von Lebensmitteln

Standort	Poravina	Temperatur	Normale Lagerung	Luftdicht verpackt
Kühlschrank	Frisch roh Fleisch	5 ± 3 °C	2 ~ 3 Tage	8 ~ 9 Tage
	Frischer Fisch, Meeresfrüchte	5 ± 3 °C	1 ~ 3 Tage	4 ~ 5 Tage
	Gekochtes Fleisch	5 ± 3 °C	4 ~ 6 Tage	10 ~ 14 Tage
	Gemüse	5 ± 3 °C	3 ~ 5 Tage	7 ~ 10 Tage
	Obst	5 ± 3 °C	5 ~ 7 Tage	14 ~ 20 Tage
	Eier	5 ± 3 °C	10 ~ 15 Tage	30 ~ 50 Tage
Gefrierschrank	Fleisch	- - 16 ~ - 20 °C	3 ~ 5 Monate	> 1 Jahr
	Fisch	- - 16 ~ - 20 °C	3 ~ 5 Monate	> 1 Jahr
	Meeresfrüchte	- - 16 ~ - 20 °C	3 ~ 5 Monate	> 1 Jahr
Gewöhnliche Lagerung zu ihr	Brot	25 ± 2 °C	1 ~ 2 Tage	6 ~ 8 Tage
	Kekse	25 ± 2 °C	4 ~ 6 Monate	> 1 Jahr
	Reis	25 ± 2 °C	3 ~ 5 Monate	> 1 Jahr
	Nüsse, Hülsenfrüchte	25 ± 2 °C	3 ~ 6 Monate	> 1 Jahr
	Medizinisch Bedürfnisse	25 ± 2 °C	3 ~ 6 Monate	> 1 Jahr
	Tee Kaffee	25 ± 2 °C	5 ~ 6 Monate	> 1 Jahr

Importeur in die Tschechische

Republik und die Slowakei:

Zugelassener Dienst: Expro Mobil sro

Březhradská 148 503 32 Hradec

Králové