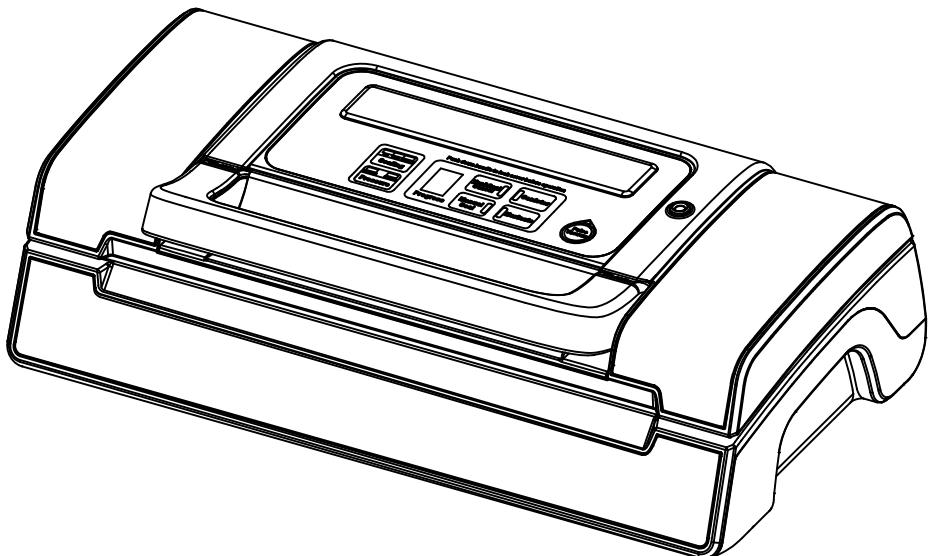


FoodMaster™

COMPACT -VAKUUMIPAKKAAJA KÄYTTÖOHJE



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Huomioi vakuumipakkaajan käytössä seuraavat turvallisuusseikat:

LUE OHJEET HUOLELLA

1. Lue ohjeet huolella sekä säilytä laitteen käyttöohje.
2. Ennen virtapistokkeen kytkemistä tai poistamista, varmista, että laitteen kansi ei ole lukittu.
3. Säilytä laitetta lasten ulottumattomissa.
4. Käytä vain yhteensopivia vakuumipusseja tai -rullia.
5. Jos virtajohto on vaurioitunut, lopeta laitteen käyttö välittömästi..
6. Älä kosketa saumaajaa, joka voi olla käytön jäljiltä kuuma.
7. Älä koeta korjata itse viallista laitetta.
8. Jos huomaat laitteessa ulkoisia vaurioita, älä käynnistä laitetta.
9. Älä altista virtajohtoa tai pistoketta kuumalle tai kosteudelle.
10. Älä aseta laitetta liedelle tai muille kuumille pinnoille.
11. Käytä laitetta vain tukevasti tasolle sijoitettuna.
12. Älä käytä pesuaineita tai muita nesteitä laitteen puhdistamiseen.
13. Laite soveltuu käytettäväksi vain sisätiloissa.
14. Mahdollisessa vikatilanteessa ota yhteys laitteen myyjään.

HUOMIO:

**PIDÄ KÄYTTÖOHJE TALLESSA
VAIN SISÄKÄYTTÖÖN**

RAKENNE JA TOIMINNOT

1. Vac&seal / Cancel:

Tällä painikkeella on kaksi eri toimintoa:

- *Standby-tilassa, pakkaa tyhjiöön, jonka jälkeen saumaa pussin;*
- *Keskeyttää tyhjiöön pakkaamisen tai saumaamisen*

2. Pulse vacuum :

Paina tätä painiketta, kun haluat tyhjiöpakata haastavimpia ruokia. Prosessi voidaan suorittaa myös moneen kertaan. Saumataksesi pussin lopuksi paina "Manual seal". Voit muuttaa paineen voimakkuutta "Pressure" painikkeesta.

3.Sealing :

Voit valita saumaustavan ruokatyypille sopivaksi.

- *Dry : Sopii parhaiten kuiville ruoille ja pusseille;*
- *Moist : Kosteammille ruoille ja pusseille.*
- *Extended : Sopii parhaiten erittäin kosteille pusseille.*
- *Yleisesti käytetään "Dry" saumausta, joka soveltuu yleisimмille ruoille ja laite saumaa pussin nopeammin.*

4. Pressure :

Tyhjiönpakkaamisen teho voidaan valita kahden eri paineenvoimakkuuden välillä:

- *Normal : yleisimмille ruoille, kuten lihalle ja kalalle;*
- *Gentle : pehmeille elintarvikkeille, jotka vaativat pienempää painetta.*
- *Yleisesti käytetään "Normal" tilaa mutta esimerkiksi pehmeät marjat on syytä pakata käyttää pienempää painetta.*

5.Canister:

Tämä toiminto sopii yhteensovivien astioiden tyhjiöpakkaamiseen.

6. Manual Seal : Jos haluat suorittaa pelkän saumaamisen:

- Voit suorittaa pelkän vakuumipussin saumaamisen;
- VINKKI: Käyttääessäsi "Vac&Seal toimintoa.

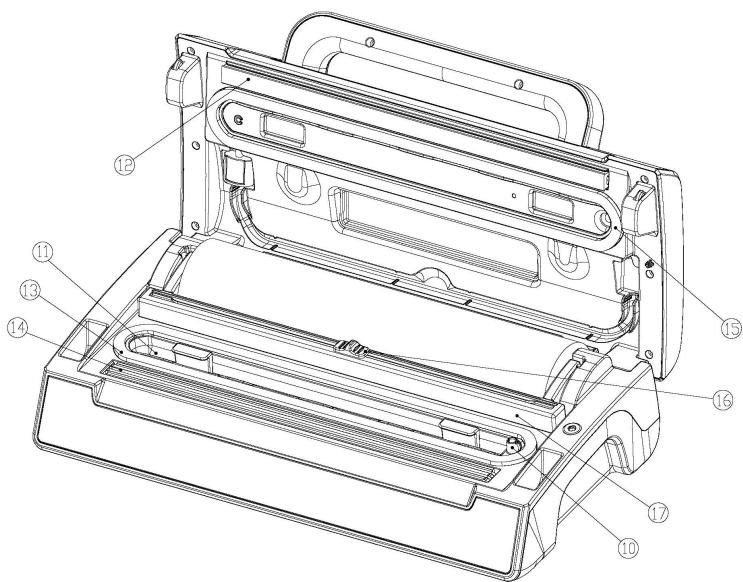
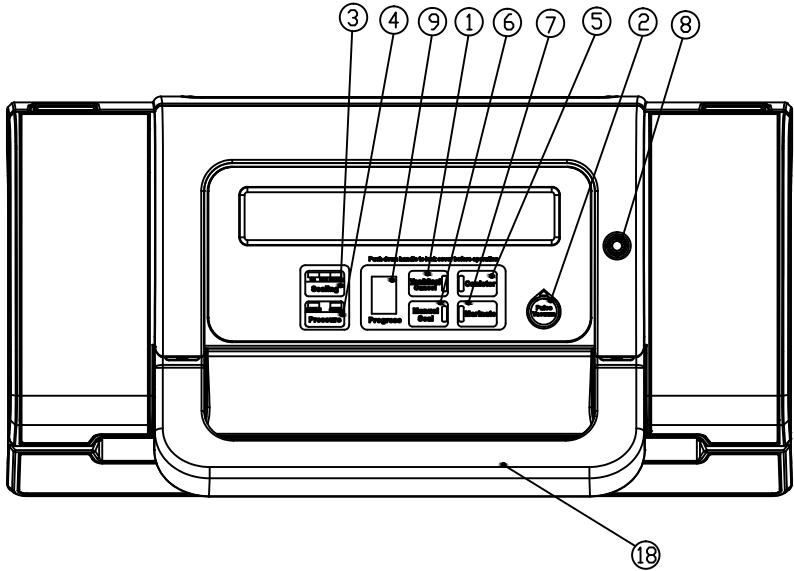
7. Marinate: Voidaan käyttää marinointiin, yhteensovivan astian kanssa.

8. Letkuliihtäntä: Letkuliihtäntä astioiden tyhjiöpakkaamiseen.

9. Progress : Näytöllä on kaksi eri roolia:

- ilmaisee pakausvaiheen
- ilmaisee, että laite on pääällä ja kansi lukittu. Jos LED –merkkivalo vilkkuu, odota kunnes se palaa tasaisesti ennen seuraavaa toimintoa.

10. Ilmanottoaukko: Ilmanottoaukko yhdistää pumpun ja vakuumikammion. Älä peitä laitteen ilmanottoaukkoa.



11. Vakuumikammio: Aseta vakuumipussin avoin pää vakuumikammioon ennen kannen sulkemista.

12. Saumaustiiviste: Saumaa vakuumipussin. Puhdista tiivisteen käytön jälkeen.

13. Alempi tiiviste: Tiivistää vakuumikammion yhdessä ylemmän tiivisteen kanssa.

14. Saumausvastus: Teflon –pääällystetty lämpöelementti, joka saumaa pussin.

15. Ylätiiviste: Tiivistää vakuumikammion yhdessä alatiivisteen kanssa.

16. Leikkuri: Voit katkaista pussirullan helposti leikkurilla.

17. Leikkuriteline: Helpottaa rullan leikkaamista suoraksi.

18. Kahva: Voit lukita kannen painamalla kahvan alas ja avata nostamalla kahvan ylös.

KÄYTTÖÖNOTTO

I. Pussin tekeminen rullasta

1. Avaa laite nostamalla kahva ylös. **Fig.1**

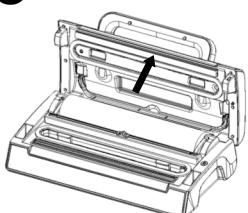


Fig.1

2. Varmista, että leikkuritelinen ei ole alhaalla. **Fig.2**

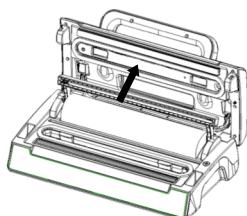


Fig.2

3. Vedä pussia ulos sopiva määrä. Sisällön ja reunan väliin tulisi jäädä min. 7 cm tyhjää. **Fig.3**

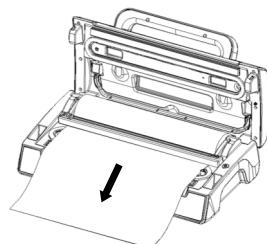


Fig.3

4. Aseta leikkuritelinen alas ja vedä leikkuri pussin läpi. **Fig.4**

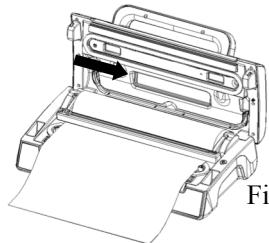


Fig.4

5. Aseta leikatun palan sivu saumaustiivisteen yli vakuumikammioon. **Fig.5**

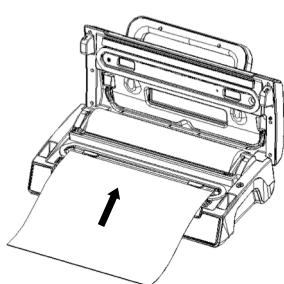


Fig.5

6. Sulje kansi ja paina kahva alas, kunnes kuulet sen lukittuvan. **Fig.6**

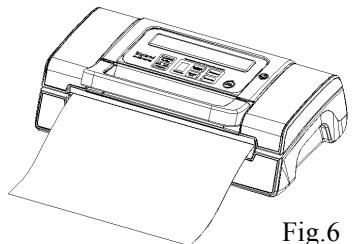


Fig.6

7. Paina "Manual Seal" painiketta saumataksesi pussin. **Fig.7**

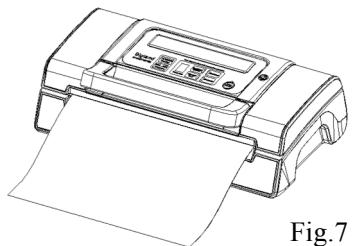


Fig.7

8. Nosta kahva ja avaa kansi. Voit nyt poistaa pussin ja se on valmis pakattavaksi. **Fig.8**

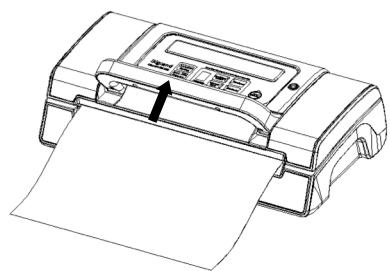


Fig.8

II. Pakkaaminen vakuumipussiin

1. Aseta elintarvike vakuumipussiin. Käytä vain yhteensopivia vakuumipusseja tai rullia.
2. Varmista, että vakuumipussin suu on suorassa ja kuiva.

-
3. Aseta pussin suu tiivisteen yli vakuumikammioon. Varmista, ettei ilmanottoaukkoa ole peitetty. **Fig. 1**

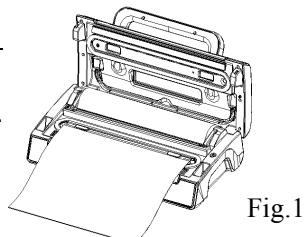


Fig.1

4. Sulje kansi ja paina kahva alas. **Fig.2**



Fig.2

5. Paina "Sealing" painiketta valitaksesi saumausnopeuden: Dry kuiville, Moist kosteille ja herkille tai Extended erittäin pehmeille elintarvikkeille. Tämän jälkeen paina "Pressure" painiketta valitaksesi pakkaustehon: Normal tavallisille ja Gentle pehmeille elintarvikkeille.

6. Paina Vac& Seal painiketta, laite aloittaa pakkaamisen ja saumaa pussin lopuksi. **Fig 3**

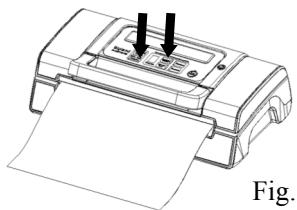


Fig.3

HUOM: Laite tuottaa parhaimmillaan erittäin suuren pakkaustehon. Jotta välttyt pehmeiden elintarvikkeiden murskaantumiselta, voit keskeyttää haluamallasi hetkellä pakkaamisen painamalla "Manual Seal" ja laite siirtyy saumausvaiheeseen.

7. Pakkaus on nyt valmis. Avaa kansi nostamalla kahva ja poista valmis pussi. **Fig. 4**

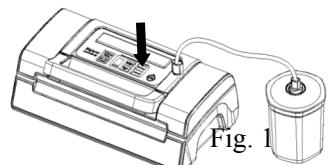


HUOM:

- *Anna laitteen jäähtyä noin minuutin ajan ennen seuraavan pussin pakkaamista. Muussa tapauksessa laite voi ylikuumentua. Pyyhi lika ja nesteet vakuumikammiosta.*
- *Emme takaa muiden vakuumipussien ja -rullien yhteensopivuutta laitteen kanssa.*
- *Voit avata pakatun pussin leikkaamalla sauman auki saksilla.*

III. Tyhjiöastian käyttö

1. Varmista, että astia on kuiva ja puhdas ennen käyttöä.
2. Aseta elintarvikkeet astiaan niin, että se ei ole aivan täysi.
3. Aseta letkun toinen pää astian kanteen ja toinen laitteeseen. **Fig. 1**
4. Varmista, että Pressure on Normal tilassa.



5. Paina Canister painiketta aloittaaksesi pakkaamisen. **Fig. 2.**

6. Irroita letku astiasta, kun pakkaaminen on valmis.

Huom: Jos astiassa on kosteutta, sitä voi kerääntyä vakuumikammioon.
Muista puhdistaa kammio käytön jälkeen.

HUOM:

- *Paina astian kantta pakkaamisen aikana, jotta ilma ei pääse karkaamaan kannen välistä.*
- *Markkinoilta on saatavilla useita erilaisia vakuumiastioita. Varmista yhteensopivuus laitteen kanssa ennen käyttöä.*

IV. Marinointi tyhjiöastiassa

1. Aseta ilmaletku astian kanteen ja laitteeseen. **Fig. 1**

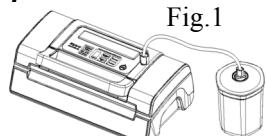


Fig.1

2. Valitse Pressure = Normal tai Gentle.

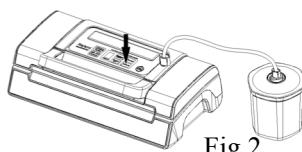


Fig.2

3. Paina Marinate painiketta. **Fig. 2.**

Marinointi kestää noin 6 minuuttia.

4. Marinoinnin valmistuttua, irroita ilmaletku astiasta.

HUOM:

- *Paina astian kantta varmistaaksesi, ettei ilmaa karkaa kannen välistä.*
- *Marinointi voi kestää jopa 6 minuuttia, älä keskeytä laitetta tämän aikana.*
- *Lisää sekä elintarvikkeet että marinadi astiaan ennen aloittamista.*

V. Virtajohdon säilytys

1. Aseta virtajohto käytön jälkeen laitteen takana olevaan lokeroon.



Vinkit parhaaseen lopputulokseen

1. Älä täytä pussia liian täyteen: jätä min. 7 cm tyhjää pätikä pussin saumattavalle reunalle ennen pakkaamista ja saumaamista.
2. Älä kastele saumattavaa kohtaa. Märkä pussi ei välittämättä saumaudu kunnolla. Kosteiden pussien saumaamisen suositellaan Moist -toimintoa.
3. Poista ylimääräinen ilma pussista ennen pakkaamista. Näin laite pakkaa pussin tehokkaammin.
4. Älä pakkaa teräviä elintarvikkeita kuten luita! Pussi voi revetä pakkaamisen aikana.
5. Jos pakkaaminen epäonnistuu, laite sammuu 60s kuluessa. Tarkista tämän jälkeen onko pussi ehjä ja asetettu oikein.
6. Puhdista laitteen saumat aika-ajoin laitteen toimivuuden takaamiseksi.
7. Jotkin pehmeät elintarvikkeet on hyvä jäädystää ennen pakkaamista.

HUOM:

Pakkaamisen jälkeen nostaa kahva ja avaa kansi, jotta laite voi jäähnytyä.

HUOLTO JA PUHDISTAMINEN

Vakuumipakkaaja

1. Poista virtajohto ennen puhdistamista.
2. Älä altista laitetta liialle vedelle.
3. Puhdista laite kostealla liinalla. Voit käyttää apuna pesuainetta.
4. Laite on syytä puhdistaa huolella käytön jälkeen.

HUOM: *Kiinnitä huomio vakuumikammion ja tiivisteiden puhtaanapitoon, sillä ne ovat olennaisin osa laitteessa.*

Tarvikkeet

Puhdista vakuumiaastia tiskaamalla mutta älä upota kantta veteen.

1. Varmista, että osat ovat kuivia ennen käyttöä.
2. Astiaa tai kantta ei saa laittaa pakastimeen tai mikroaaltouuniin.

Vakuumipakkaajan säilytys:

1. Säilytä laitetta lasten ulottumattomissa huoneenlämmössä.
2. Varmista, että kahva ja kansi ovat ylhäällä säilytyksen aikana.



LAITTEEN HÄVITTÄMINEN



YMPÄRISTÖOHJEET

Laite tulee hävittää elinkaarensa lopussa toimittamalla se kierrätysasemalle.



Tämä merkki tuotteessa tarkoittaa, että sitä ei voida hävittää kotitalousjätteen mukana.

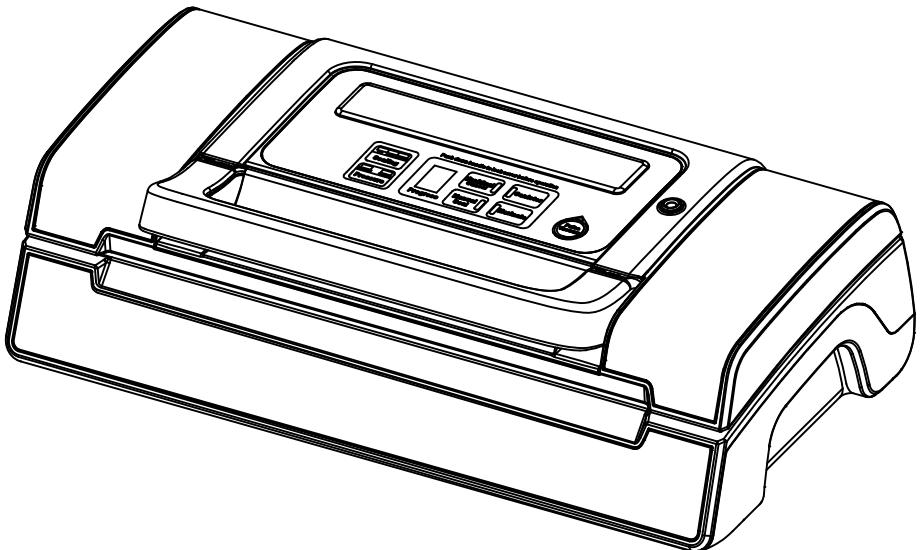
RUOKIEN / TUOTTEIDEN SÄILYTYSTAULUKKO

Säilytys	Elintarvike / tuote	Lämpötila	Normaali säilyvyys	Säilyvyys vakuumissa
Jäähdytetty (jääkaappi)	Tuore liha	5±3°C	2~3 vrk	8~9 vrk
	Tuore kala	5±3°C	1~3 vrk	4~5 vrk
	Keitetyt liha	5±3°C	4~6 vrk	10~14 vrk
	Vihannekset	5±3°C	3~5 vrk	7~10 vrk
	Hedelmät	5±3°C	5~7 vrk	14~20 vrk
	Munat	5±3°C	10~15 vrk	30~50 vrk
Pakastettu (pakastin)	Liha	-16~-20°C	3~5 kk	>1 v
	Kala	-16~-20°C	3~5 kk	>1 v
	Merenelävät	-16~-20°C	3~5 kk	>1 v
Huoneen-lämpö	Leivät	25±2°C	1~2 pv	6~8 vrk
	Keksit	25±2°C	4~6 kk	>1 v
	Riisi	25±2°C	3~5 kk	>1 v
	Pähkinät	25±2°C	3~6 kk	>1 v
	Lääkintä-tarvikkeet	25±2°C	3~6 kk	>1 v
	Tee	25±2°C	5~6 kk	>1 v

HUOM: Taulukossa olevat säilyvyysajat ovat arvioita. Säilyvyyteen vaikuttavat myös tuotteiden tuoreus pakattaussa sekä pakausmateriaali.

FoodMaster™

COMPACT - VAKUMPACKARE ANVÄNDAR INSTRUKTIONER



VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Vid användning av denna maskin bör dessa försiktighetsåtgärder vidtas:

LÄS HELA INSTRUKTIONEN

1. Läs hela instruktionen innan du använder maskinen första gången.
Spara sedan instruktionen för framtida användning.
2. Innan du ansluter eller avlägsnar sladden till/från eluttaget
kontrollera att maskinens lock är i olåst läge. Ta alltid ur sladden ur
eluttaget när den inte används eller rengörs.
3. Denna maskin är ingen leksak. Vid användning i närheten av barn
krävs extra uppmärksamhet. Förvaras oåtkomligt för barn.
4. Använd endast påsar rekommenderade för denna maskin. Använd
inte denna maskin till andra ändamål än det den är avsedd för.
5. Sluta genast att använda maskinen om sladden är skadad och låt
den ersättas av en fackman.
6. Rör inte förslutningselementet då det är hett och kan orsaka
brännskador.
7. Försök aldrig att på egen hand reparera maskinen.
8. Upptäcker du att maskinen är skadad bör du inte starta den.
9. Utsätt inte sladden eller stickkontakten för värme eller fukt.
10. Placera inte enheten på spis eller andra varma underlag.
11. Placera endast enheten på släta stabila underlag.
12. Använd inte rengöringsmedel eller andra vätskor för att rengöra
enheten.
13. Endast för inomhusbruk.

OBSERVERA:

SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA BRUK

KONSTRUKTION OCH ANVÄNDNING

1. Vac&seal / Cancel:

Denna knapp har två funktioner:

- *Standby-läget*, packar och försluter.
- *Avbryter packningen eller förslutningen*.

2. Pulse vacuum :

Tryck på denna knapp för att packa mer krävande livsmedel. Processen kan upprepas. För att försluta påsen tryck på "Manual seal". Trycket kan regleras via "Pressure" knappen.

3.Sealing :

Möjlighet att välja förslutning anpassat till livsmedlet.

- **Dry**: Passar till torra livsmedel och påsar.
- **Moist**: Passar till fuktiga livsmedel och påsar.
- **Extended**: Passar till mycket fuktiga livsmedel och påsar.
- **Vanligtvis används "Dry"-läget, som passar till de flesta livsmedel och försluter påsen snabbt.**

4. Pressure :

Vakuumtrycket kan regleras genom två lägen:

- **Normal**: vanligt livsmedel, så som kött och fisk .
- **Gentle**: mjuka livsmedel, som inte kräver högt tryck.
- **Vanligtvis används "Normal"-läget, men mjuka bär till exempel kan**

packas i ett lägre tryck.

5.Canister:

För packning av tillbehör, så som burkar med lock, via slang.

6. Manual Seal :*Då du vill utföra endast förslutning.*

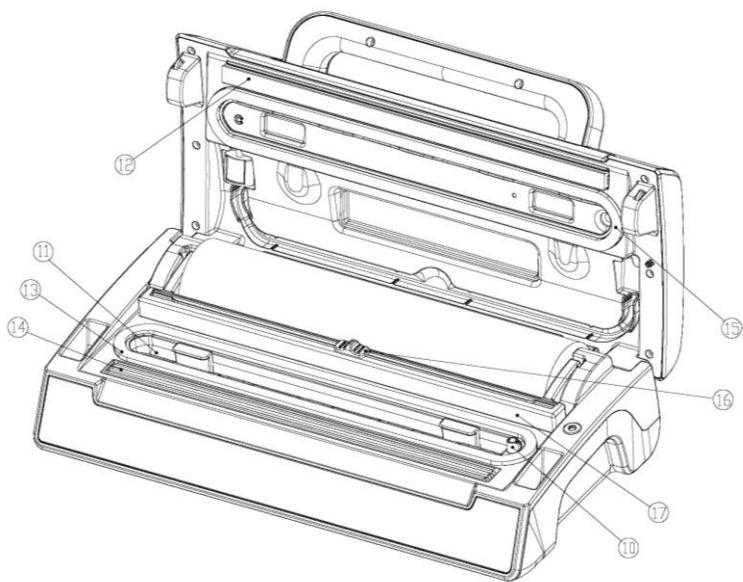
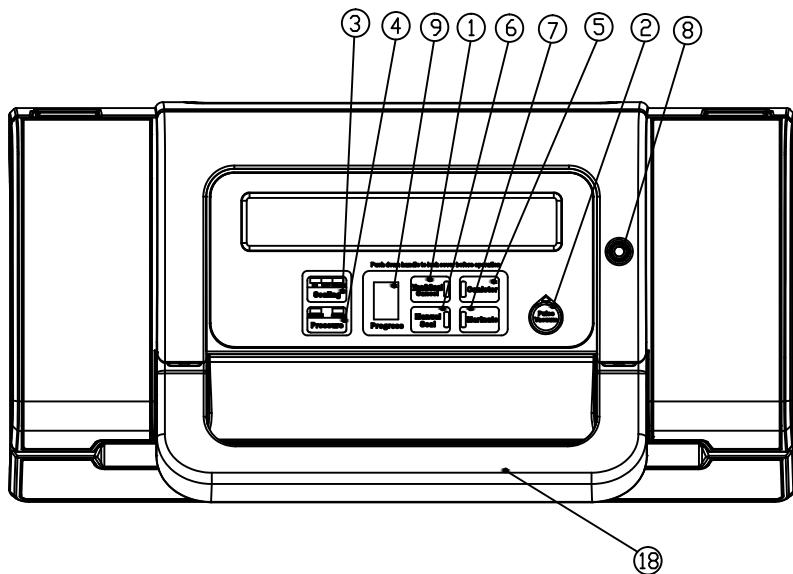
7.Marinate: *För marinering i kompatibel skål via slang.*

8. Slanguttag:*Plats för slag till packning av burkar.*

9. Progress :*Displayen har två användningsområden:*

- visar packningsfasen.
- visar att enheten är på och locket låst. Om LED –lampa blinkar – vänta tills den lyser varaktigt innan vidare användning.

10. Luftintag:*Luftintag anslutet med vakuumkammaren och pumpen. Får ej övertäckas vid användning.*



11. Vakuumkammare: Placera påsens öppna ände i kammaren innan locket stängs.

12. Förseglingslist: Förseglar vakuumpåsen, rengör efter användning.

13. Undre list: Tätar vakuumkammaren tillsammans med den övre listen.

14. Förseglinglist: Teflondraperat värmeelement som förseglar påsen.

15. Övre list: Tätar vakuumkammaren tillsammans med den undre listen.

16. Avskärare: Tryck och dra åt sidan för att dela påsen till önskar storlek.

17. Avskärningslist: List för enkel delning av rullen.

18. Hantag: För att låsa locket; tryck handtaget nedåt. För att öppna locket; lyft handtaget uppåt.

ANVÄNDNINGSS INSTRUKTIONER

I. Göra en påse av rullen

1. Öppna enheten genom att lyfta handtaget.

Fig.1



Fig.1

2. Se till att skärningslisten ej är nere. **Fig.2**

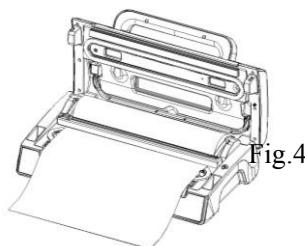


Fig.2

3. Dra ut påsen till önskad storlek, lämna alltid
7 cm mellan innehåll och list. **Fig.3**

Fig.3

4. För ner förslutningslisten och dra skärbladet över påsen. **Fig.4**



5. Placera den avskurna påsen på
förslutningslisten med öppningen i
kammaren. **Fig.5**

Fig.5

6. Stäng locket och tryck det nedåt tills du hör
att det går i lås. **Fig.6**

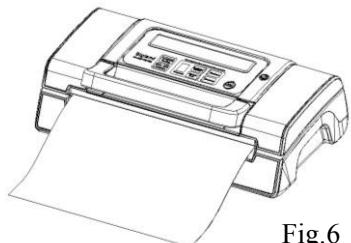


Fig.6

7. Tryck på "Manual Seal" och påsen försluts. **Fig.7**

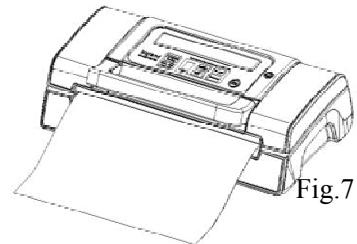


Fig.7

8. Lyft och öppna locket. Påsen kan nu tas bort och är färdig att fyllas och packas. **Fig.8**



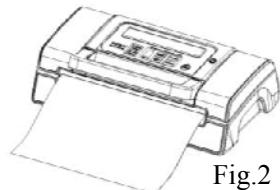
Fig.8

II. Vakuumpacka påse

1. Placera livsmedlet i påsen, använd endast för ändamålet avsedda påsar eller rullar med luftkanaler.
2. Se till att vakuumpåsen är rak och torr.

-
3. Placera den öppna delen av påsen inom kammarens område. Se till att luftintaget inte är blockerat. **Fig. 1**

Fig.1



4. Stäng locket och tryck ned handtaget. **Fig.2**

Fig.2

5. Tryck på "Sealing" knappen och välj förslutningshastighet: Dry - torra , Moist – fuktiga och känsliga eller Extended – mycket mjuka livsmedel. Tryck sedan på "Pressure" knappen för att välja packningskraften: Normal och Gentle (mjuka livsmedel).

6. Tryck på **Vac & Seal** knappen, maskinen packar nu livsmedlet och försätter påsen automatiskt. **Fig 3**



OBS!: Denna produkt packar under mycket högt tryck, för att inte krossa eller förstöra innehållet i påsen bör du vara uppmärksam på trycket inuti påsen och omedelbart trycka på "MANUAL SEAL" knappen då önskat tryck uppnåtts. Då stannar pumpen och försluter påsen.

Fig.3



7. Packningen är nu färdig. Öppna locket genom att lyfta handtaget och tag bort den färdigpackade påsen.**Fig. 4**

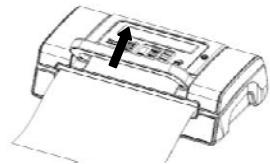


Fig.4

OBS!:

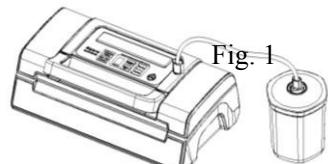
- För bästa resultat bör du låta maskinen svalna i 30-60sek innan nästa användning för att undvika överhetning. Torka bortfukt och rester från kammaren.
- Använd endast påsar och rullar som är avsedda för maskinen.
- Öppna den försluta påsen med en sax.

III. Vakuumförpacka burkar

1. Se till att burken är torr och ren innan användning.
2. Fyll burken med önskat innehåll, se till att burken inte är helt full.
3. Anslut ena änden av slangen till burken och den andra till maskinen.

Fig. 1

4. Se till att "Pressure" är i "Normal" läget.
5. Tryck på "Canister" för att börja packa. **Fig. 2.**
6. Avlägsna sladden då packningen är färdig.



OBS!: Vid packning av fuktiga livsmedel samlas fukten i kammaren som bör rengöras före och efter användning.

OBS!:

- Tryck på locket till burken under packning för att förhindra luft att läcka ut mellan locket och burken
- På marknaden finns en mängd olika vakumburkar, kontrollera alltid att tillbehöret passar ihop med maskinen innan användning

IV. Marinera i burk

1. Anslut ena änden av slangen till burken och den andra till maskinen. **Fig. 1**
2. Välj "Pressure" = "Normal" eller "Gentle".



Fig.1

3. Tryck på Marinate knappen för att marinera **Fig. 2.**
Marineringen tar ca: 6min.



4. Avlägsna slangen från burken och maskinen när packningen är färdig.

OBS!:

- Tryck på locket till burken under packning för att förhindra luft att läcka ut mellan locket och burken.

-
- *Marineringen kan ta upp till 6 minuter, avbryt inte marineringen.*
 - *Placera både marinad och livsmedel i burken innan du börjar.*

V. Sladdförvaring

1. Placera sladden i sladdförvaringen på baksidan av maskinen.



Tips för bästa resultat

1. Fyll inte påsen för full, lämna minst 7cm tomt utrymme så att det finns plats att placera påsen i maskinen.
2. Se till att den öppna änden av påsen inte är fuktig. Fuktiga påsar kan orsaka svårigheter att försluta påsen. Om påsen har fuktigt innehåll, eller påsen är fuktig, välj "Moist" funktionen vilken har en längre förslutningstid och bättre försluter fuktiga påsar.
3. Se till att påsen är rak då den placeras på förslutningslisten. Avlägsna extra luft från påsen genom att trycka ihop påsen innan den placeras i kammaren.

-
4. Undvik att paketera vassa föremål så som ben då påsen kan spricka under paketeringen.
 5. Om packningen misslyckas stannar maskinen efter 60 sekunder. Kontrollera därefter att påsen är hel och placerad rätt i maskinen.
 6. Rengör enheten samt förslutningslisten då och då för att säkerställa funktionen.
 7. Låt livsmedlen svalna innan packning.

OBS!:

Låt alltid maskinen svalna med locket öppet efter användning.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

1. Avlägsna alltid sladden innan rengöring.
2. Utsätt inte enheten för överdrivna vattenmängder.
3. Rengör enheten med en fuktig trasa. Diskmedel kan användas.
4. Enheten skall rengöras grundligt efter användning.

OBS!: *Var uppmärksam på att kammaren och området omkring är rengjort då det är den viktigaste delen av enheten.*

Tillbehör

Rengör tillbehören i varmt vatten med milt diskmedel. Nedsänk inte locket under vatten.

1. Kontrollera att tillbehören är torra innan återanvändning.
2. Burkar och lock får inte läggas i frys eller mikrovågsugn.

Förvaring av enheten:

1. Förvaras oåtkomligt för barn.
2. Kontrollera att locket är öppet under förvaringstiden.



BORTSKAFFANDE AV ENHET



ÅTERVINNING

Vid bortskaffande av enheten måste den föras till återvinningsstation.



Denna symbol  betyder att enheten inte får slängas i hushålls soporna

FOOD PRESERVATION GUIDELINES

Förvaring	Livsmedel	Temperatur	Normal förpackning	Vacuum förpackning
Kylskåp	Rått kött	5±3°C	2~3dagar	8~9dagar
	Färsk fisk/	5±3°C	1~3dagar	4~5dagar
	Kokt kött	5±3°C	4~6dagar	10~14dagar
	Grönsaker	5±3°C	3~5dagar	7~10dagar
	Frukt	5±3°C	5~7dagar	14~20dagar
	Ägg	5±3°C	10~15dagar	30~50dagar
Frys	Kött	-16~-20°C	3~5mån	>1år
	Fisk	-16~-20°C	3~5mån	>1år
	Skaldjur	-16~-20°C	3~5mån	>1år
Rumstemperatur	Bröd	25±2°C	1~2dagar	6~8dagar
	Kex	25±2°C	4~6mån	>1år
	Ris/Mjöl	25±2°C	3~5mån	>1år
	Nötter	25±2°C	3~6mån	>1år
	Medicinska material	25±2°C	3~6mån	>1år
	Thé	25±2°C	5~6mån	>1år

OBS! Den angivna förvaringstiden är uppskattade tider. Förvaringstiden påverkar även färskheten på produkten. Gör inga försök att förpacka levande livsmedel så som färskta frukter och grönsaker. Tillagade frukter och grönsaker kan packas.