UNIVERZÁLNÍ VAKUOVÉ VÍKO

NÁVOD K POUŽITÍ

#### POPIS A ÚČEL – Přednosti vakuového uchovávání potravin

Při vakuovém skladování pomocí vakuového čerpadla vysajeme vzduch z nádoby a vytvoříme hermeticky uzavřený prostor. Nežádoucí vlivy na potraviny se zmenší a zpomalí se proces zkažení potravin, proto vakuový způsob skladování potravin prodlužuje trvalost, čerstvost a aroma potravin.

Vakuové víka jsou určené pro **uchovávání již otevřených a připravených jídel**.

Různé velikosti vakuových vík použijete na běžné nádoby a misky, hrnky, konvice, kovové a nerezové nádobí, plastové, skleněné a keramické nádoby a džbány.

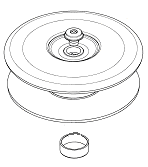
* **Univerzální vakuové víko 1** (průměr 6 cm, odpovídá velikosti nádob s průměrem od 2,5 cm do 5 cm) slouží k uzavření již otevřené dětské výživy, ovocnách džusů ve sklenicích, omáček ...
* **Univerzální vakuové víko 2** (průměr 8,2 cm, odpovídá velikosti nádob s průměrem od 4 cm do 7,5 cm) slouží k uzavření sklenic od okurek, paprik, červené řepy, kompotů a jiných zavařovaných potravin
* **Univerzální vakuové víko 3** (průměr 13,5 cm, odpovídá velikosti nádob s průměrem od 6 cm do 12 cm) slouží k uzavření

menších misek na saláty, větších misek, klenich a jiných nádob přiměřené velikosti průměru

* **Univerzální vakuové víko 4** (průměr 21 cm, odpovídá velikosti nádob s průměrem od 10 cm do 20 cm) slouží k uzavření a uchovávání potavin v miskách a nádobách s rovným okrajem
* **Univerzální vakuové víko 5** (průměr 25,5 cm, odpovídá velikosti nádob s průměrem od 18,5 cm do 24,5 cm). Může být používán k vakuovému uzavření hrnců a uvařeným jídlem s rovným okrajem pro delší spotřebu ( zelí, plněné papriky, guláš ...).

**POUŽITÍ**

* Před prvním použití univerzální víko umyjte. Ujistěte se , že před každým použitím je broušené těsnění víka čisté a suché.
* Vakuové víko uzavře různé kychyňské nádobí (kovové, plastové, keramické, skleněné). Věnujte pozornost na to, aby celý okraj nádoby, kterou chceme vakuové uzavřít byl rovný a bez silikonového těsnění.
* Vakuový odsávač nastavte kolmo na střed víka kde se nachází ventil (4).
* Opakovaným pohybem táhla odsávače nahoru a dolů odsajeme z nádoby vzduch až do chvíle kdy ucítíme odpor při tahu.
* Univerzální víko odstraníte s nádoby tak, že prstem odkloníte ventil na víku do strany libovolného směru (uslyšíte syčení vzduchu). Víko pak snadno a lekce sundáte z nádoby.

****

### 1 Ventil

## 2 Kryt ventilu

3 Vakuové víko

4 Uložení ventilu

5 Tělo ventilu

6 Silikonové těsnění

7 Zesílený okraj těsnění

**7**

**2**

**4**

**5**

**6**

**3**

**1**

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Vakuové víka můžete umývat obyčejnými mycími prostředky nebo v myčce. Nepoužívejte škrabek, hrubých hubek, drátěnek a hadříků a práškových čištících prostředků. Při čištění dbejte, aby nedošlo k požkození zavíracích dílů (ventilu, těsnění, okraje víka).

### POUŽITÉ MATERIÁLY

Těsnění na víku a ventil jsou ze silikonu. Univerzální víka jsou vyrobeny z ABS plastu, který zajištuje dlouhou životnost

a spolehlivost výrobku.

DOPORUČENÍ

Vakuum zpomalí, ale nezastavíu vývoj bakterií, proto jídla a potraviny skladujte v ledničce. **Aby univerzální vakuové víko fungovalo, musí být okraj nádoby rovný a hladký, bez požkození, zářezů nebo ozdob.**

UNIVERSAL VACUUM LID

INSTRUCTION MANUAL

#### DESCRIPTION

Using vacuum lids opened foods and leftovers can be vacuum packaged in your own cooking dishes and glasses with an inside diameter of between 2.5 and 24.5 cm.

Prerequisites: The edge of the container must be smooth, which means it should not have any damage, such as notches, curvatures, indentations, lid clips or any other damage/decorations.

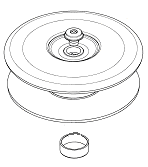
Universal Vacuum Lid can be used to seal the following containers, assuming they are in the condition stated above:

* Tins, (fruit, vegetables, peanuts, dog/cat food)
* Jars (fruit, vegetables, pickles)
* Liquid containers (coffee cups, glasses, measuring jugs)
* Containers (made of glass, plastic, metal, aluminum, stainless steel)
* Bowls, pans and saucepans

# *INSTRUCTIONS FOR USE*

## *Before placing the Vacuum Lid on the container to be sealed, ensure that the above prerequisites are met.*

* The silicone ring on the underside of the Universal Vacuum Lid must be clean and dry.
* Place the Universal Vacuum Lid on the container and ensure that the entire edge of the container to be sealed is inside the sealing ring.
* Place the vacuum pump precisely on the valve at the centre of the lid and draw the air out of the container by activating the pump several times until you feel resistance. Done!
* To open the container, lift the valve at the side with your finger. This lets air back into the container.
* Vacuum-sealed containers must be stored appropriately (refrigerator etc.)



### 1 Valve

## 2 Cap

3 Hole on lid for valve

4 Lid

5 Silicone ring

6 Ridge for silicone seal

**1**

**2**

**3**

**4**

**6**

**5**

#### CLEANING

Always wash the Universal Vacuum Lid thoroughly by hand or in the dishwasher with conventional detergent before it is used for the first time. The wide silicone ring (Fig. 1/5) on the underside of the Vacuum Lid (Fig. 1/4 ) can be removed for cleaning. When replacing the dry silicone ring, make sure that the ridge (Fig. 1/6) of the ring is pressed onto the indentation at the edge of the lid.

Testing the valve

**If pumping does not create a vacuum, check the valve:**

Lift the valve (1) at the side and pull it entirely out of the hole in the lid (3). Lift off the cap (2) on the underside of the lid. Dry the parts again with a towel and check whether there is any food or powder residue in the valve system or valve aperture.

##### Then reassemble the valve:

Insert the valve (1) back into the hole on the lid (3) so that the valve aperture is visible on the underside of the lid again. Use the cap (2) to close the entire valve core on the underside of the lid.