

Användarmanual

Kammarvakuummaskin

Gastroteq CV410



GastroteQ
Chef Tools

Introduktion

Tack för ditt köp av en CV410 kammarvakuummaskin, ett kraftfullt vakuumförpackningssystem som kommer att underlätta din verksamhet. Läs och följ alla instruktioner för användning och underhåll så kommer du att glädjas av flera års problemfri användning av din maskin.

Innehåll

Säkerhet, installation och underhåll.....	3-8
Funktioner.....	9-11
Tekniska data.....	12
Användningsinstruktioner.....	12-13
Underhåll.....	13-14
Felsökning.....	15

Säkerhet

Förord


Denna produkt är tillverkad med den senaste tekniken och i enlighet med högsta säkerhetsstandard. Om den hanteras på ett felaktigt sätt kan den skada eller utsätta personer i dess närhet för fara. Nedan följer instruktioner för hantering och vid dessa syns även en varningssymbol och notering om det handlar om direkt FARA eller om det är en VARNING samt om du behöver NOTERA viktig information. Symbolen ser ut så här:



Arbetsförhållanden för CV410

Din nya CV410 är tillverkad och anpassad för inomhusbruk och normala temperaturer. Om den utsätts för omständigheter utöver detta, till exempel en frätande omgivning eller temperaturer över 40°C alt. under 5°C



Säkerställ att du använder en olja som är livsmedelsgodkänd om du skall vakuamera livsmedel.


	NOTERA
	<p>Oljepartiklar kan spridas i luften från pumpen.</p> <p>Långvarig inandning kan leda till skadliga hälsoeffekter.</p> <p>Tillse att det finns god ventilation där maskinen</p>

Transport och förvaring

Trälår

- Säkerställ att trälåren och dess innehåll är väl förankrat och centrerat om den lyfts upp.

		NOTERA
		<p>Håll avstånd och tillse att ingen befinner sig under trälåren när den är i upplyft läge.</p>

	NOTERA
	<p>Om maskinen välts när det fortfarande finns olja i pumpen kommer kammaren att fyllas med olja, vilket kan resultera i att pumpen skadas.</p>

Korttidsförvaring

- Stäng av maskinen. Koppla ur sladden
- Stäng locket och lås det.
- Förvara maskinen torrt och dammfritt.

Långtidsförvaring

Då maskinen redan har rostskyddsbehandlats vid tillverkningen så behövs inget ytskydd. Det dock värt att notera att en alltför aggressiv miljö med mycket salt eller där det är stora temperaturväxlingar kan kräva att du behöver applicera en skyddande olja.

- Stäng av maskinen. Koppla ur sladden
- Stäng locket och lås det.
- Förvara maskinen torrt och dammfritt.
- Om maskinen behöver flyttas, tillse att pumpen töms på olja.

Installation



NOTERA

För att maskinen inte skall skadas är det viktigt att nedanstående punkter iakttas.

Under installation och användning är det viktigt att den omgivande miljön är säker:

- Inga explosiva eller brandfarliga gaser.
- Inga temperaturer under 5°C eller över 40°C
- Normalt omgivande tryck.
- Tillse att säkringar klarar maskinens effekt.
- Underlaget är slätt och inte lutar.
- Tillse att det finns en decimeter mellan maskin och vägg för ventilation.
- Tillse att maskinen inte står i närheten av hetta eller ånga, till exempel kokande kärl, diskmaskin eller ugn.



Fylla på och tömma olja



NOTERA

Maskinen levereras utan olja i pumpen.

Olja måste fyllas på innan maskinen används. Annars kan den skadas.

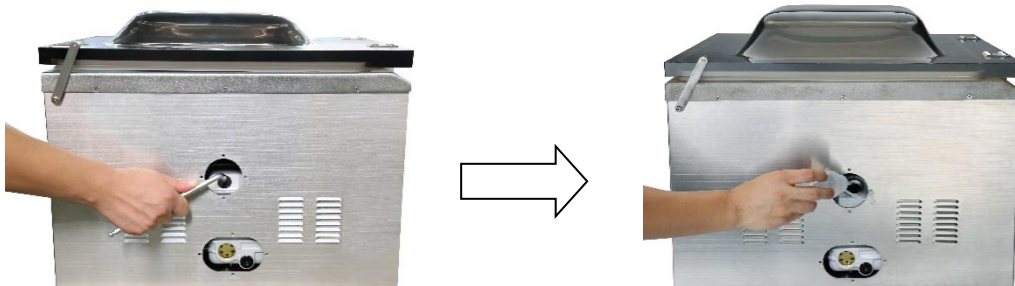
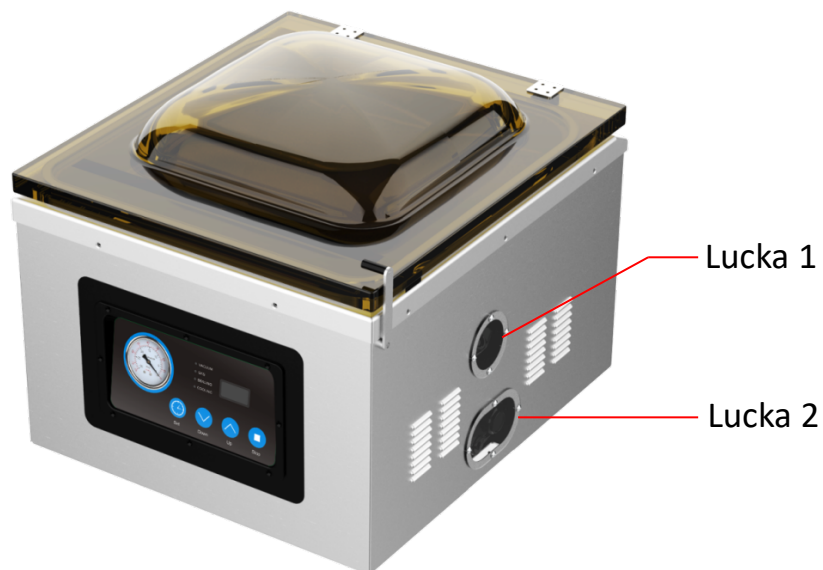
		<p>När pumpen arbetar så fylls pumpens kammare med ånga från oljan då det sker under förhöjd temperatur och tryck. Tillse att pluggen är ordentligt åtdragen för att undvika skada från den varma ångan. Pluggen kan endast skruvas upp när pumpen inte används.</p>
---	---	--

Fylla på olja

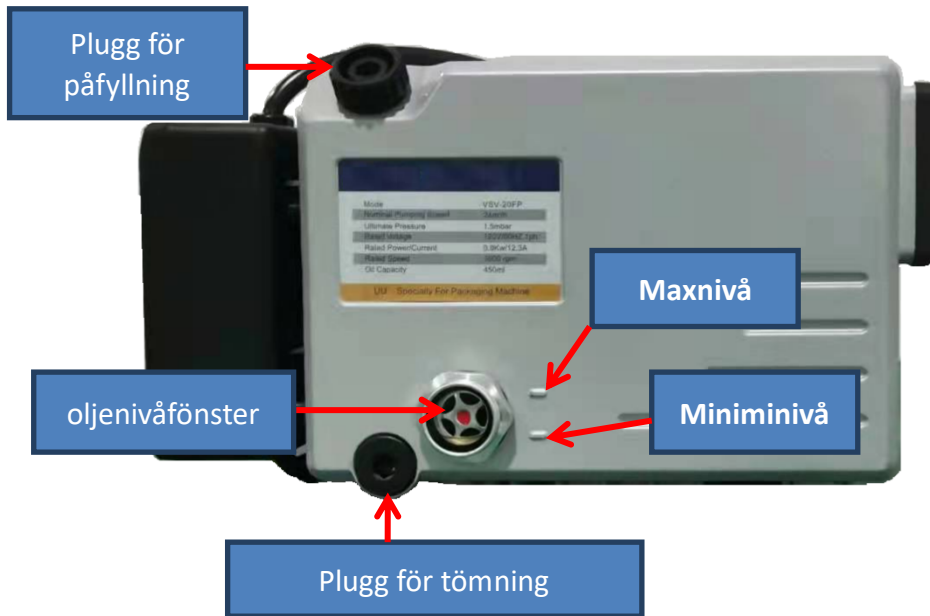
- Skruva upp lucka 1 med en skruvmejsel.
- Lossa pluggen med en skiftnyckel.
- Fyll oljepumpen med hjälp av den medföljande flaskan tills oljenivån är mellan 1/2 och 3/4. Dvs. mellan MIN och MAX.
- Skruva fast pluggen ordentligt och skruva tillbaka lucka 1.

Tömma olja

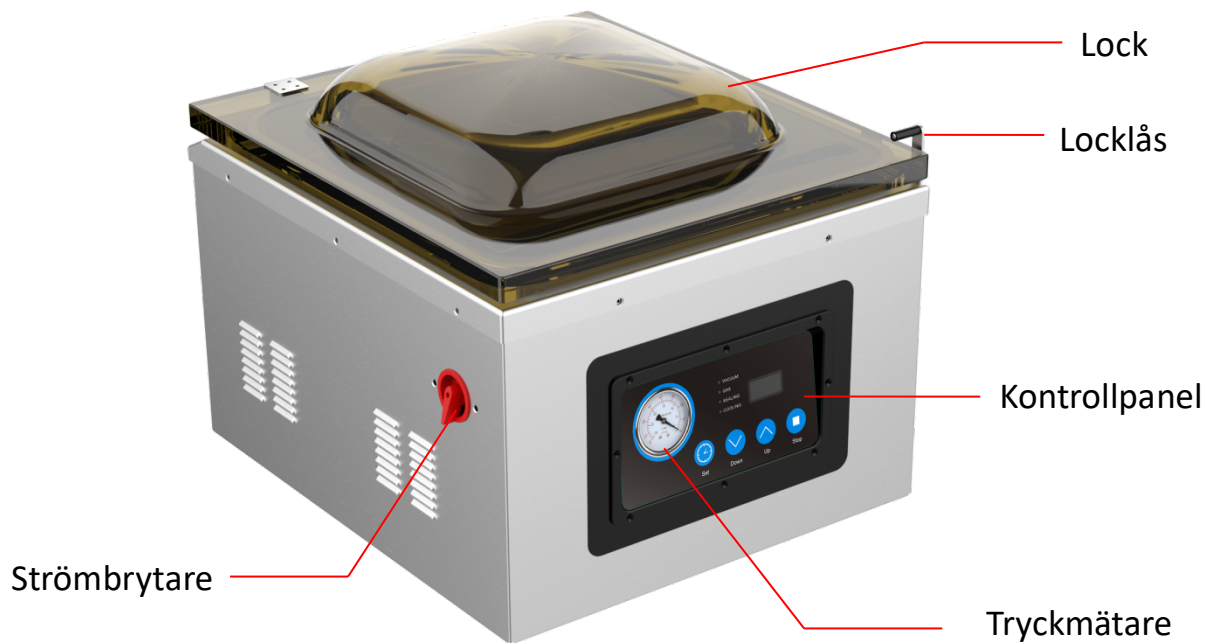
- Skruva upp lucka 2 med en skruvmejsel.
- Placera ett tömningskärl direkt under dräneringshålet. Skruva upp pluggen med en skiftnyckel (helst en fast nyckel) och töm ut oljan.
- Skruva fast pluggen ordentligt och skruva tillbaka lucka 2.



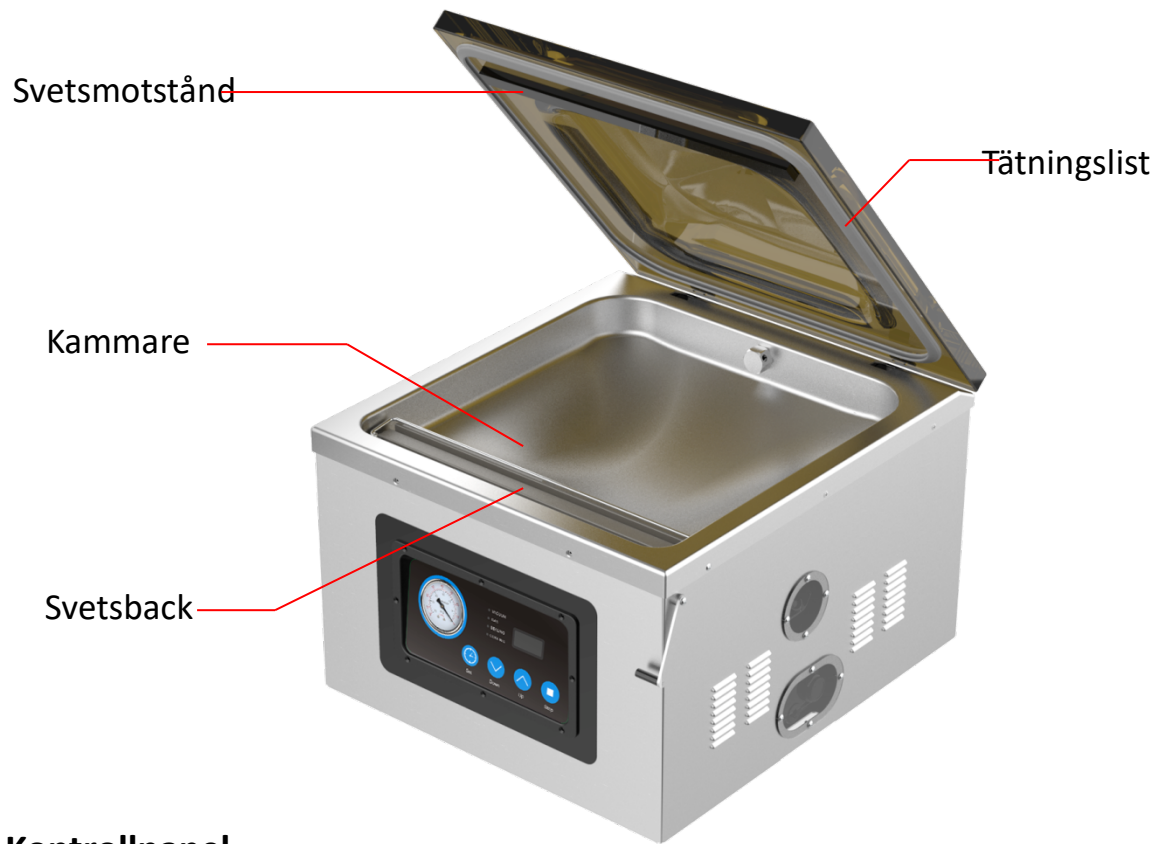
Oljepumpens delar:



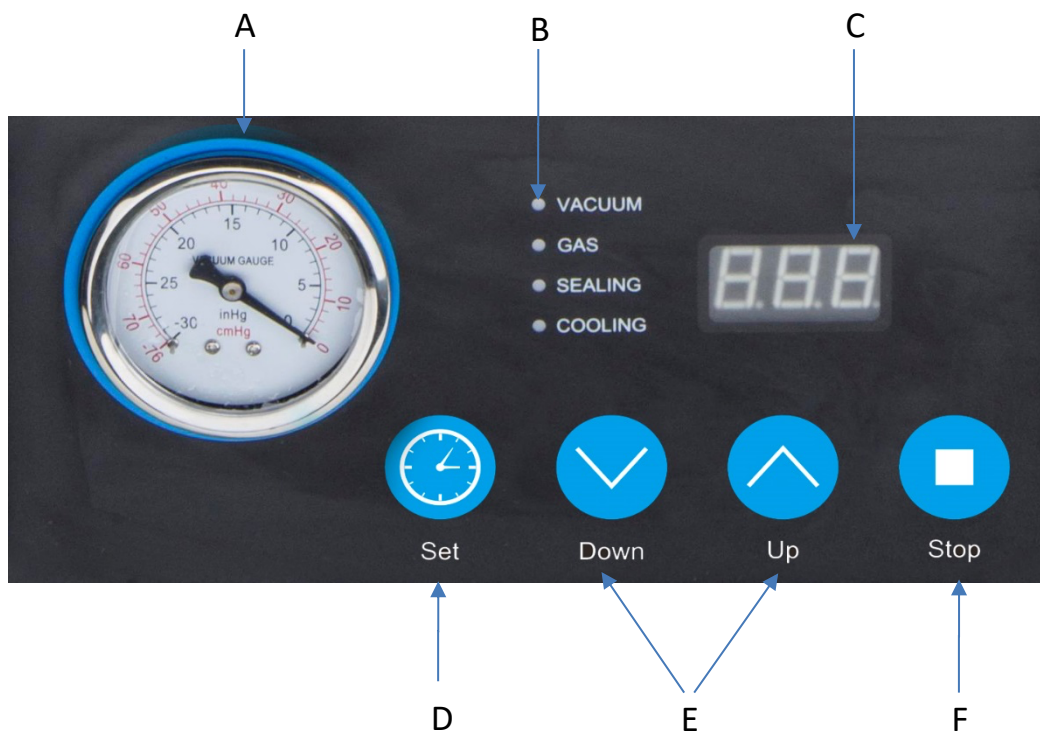
Vakuummaskinens funktioner



Kammaren



Kontrollpanel



A. Tryckmätare

Visar trycket i kammaren.

B. Indikationslampor

(1) Fast sken indikerar respektive arbetsläge.

(2) Blinkade lampa indikerar att maskinen är igång i respektive arbetsläge.

C. Digital display

(1) OFF—Viloläge; ON/CLO—redoläge

(2) I arbetsläget visas inställd tid för vakuumering.

(3) När maskinen arbetar visas återstående tid.

D. Valknapp

Tryck på knappen för att välja vilket arbetsläge du önskar.

E. Tidsknapp

Tryck på "v" eller "Λ" för att ställa in tiden för vakuumeringen.

F. Stoppknapp

Tryck på stoppknappen för att avbryta pågående procedur.

Tekniska data

Strömförsörjning: 220-240V 50Hz. Använd endast jordat uttag!

Effekt: 1100W

Pump: Oljepump

Pumptryck: -29.9”Hg (-1012 mbar) -direkt i pumpen

-29.8”Hg (-1009 mbar) -i vakuumkanmaren

Bredd på svetsfog: 3.5 mm x 2

Bredd på svetsback: 410 mm x 2

Max påsbredd: 410 mm

Storlek: 491 x 551 x 450 mm

Användningsinstruktioner

1. Välj en påse som är anpassad efter storleken på livsmedlet. Tillse att det finns ca 3-5 cm marginal vid påsöppningen.
2. Slå på maskinen och displayen visar CLO.
3. Öppna locket och displayen visar ON och maskinen är i redoläge. Lägg i påsen med det som skall vakuumeras och tillse att påsöppningen ligger över svetsbacken.
4. Tryck på valknappen och v eller ^ för att ställa in tiden för vakuumering (mellan 5-90 sekunder), tiden för svetsning (mellan 0-60 sekunder) samt tiden för nedkylning (mellan 0-10 sekunder). När du är klar med dessa val så trycker du på valknappen igen och maskinen återgår till redoläge och displayen visar ON. Om du väljer 0 så betyder det att det

steget hoppas över.

5. Stäng locket och maskinen börjar arbeta. Nu räknar displayen ner i varje givet arbetsläge.
6. Locket öppnas automatiskt och maskinen piper efter avslutad process.
7. Tag ut påsen och fortsätt med nästa.

8. Fabriksåterställning

Slå på strömmen och när displayen visar OFF trycker du på SET och \wedge samtidigt i 3 sekunder. När maskinen piper och displayen visar rS är den återställd till fabriksinställning.

Underhåll

För att säkerställa maskinens funktion, livslängd och kondition är underhållet viktigt. Om du under perioder använder maskinen mycket, dvs mer än 4 timmar per dag, bör du ge maskinen på service var sjätte månad. (Maximal arbetsbelastning för maskinen är 8 timmar per dag.)

Om du använder den mindre än 4 timmar per dag räcker det var 12 månad:

- Koppla ur maskinen från strömuttaget.
- Rengör maskinen med en fuktad trasa och lite rengöringsmedel som

inte innehåller lösningsmedel. Använd inget högtryck och var försiktig med vatten så att det inte tar sig in i några håligheter, pumpen eller elektriska kontakter.

- Kontrollera locket en gång i veckan. Om locket är trasigt eller om du upptäcker sprickor får maskinen inte användas pga explosionsrisk!
- För att undvika skador och sprickbildning så får inget tungt, varmt eller skarpt föremål placeras på locket. Locket bör bytas ut var 3:e år.
- Garantin gäller endast under dessa förutsättningar.
- Pumpen bör kontrolleras med jämna mellanrum, minst en gång per år. Kontrollera även oljans färg. Den skall vara genomskinlig och klar. Om den är grumlig och det är synliga bubblor bör det bytas omgående. Oljan bör dessutom bytas efter ca 50 arbetstimmar eller var sjätte månad.
- Kolla även oljenivån varje vecka. Den får inte understiga $\frac{1}{2}$ av nivåindikatorns min och max.
- Svetstejpen bör kontrolleras med jämna mellanrum. Se till att den är hel och jämn. Annars byt ut den.
- Tätningslisten bör även den kontrolleras med jämna mellanrum då den är en förutsättning för att kunna vakuamera. Byt ut den vid behov.

Felsökning

Felkod	Orsak	Åtgärd
E01	Maskinen är överansträngd och kretsen i tryckmätaren visar för lågt tryck	Kontrollera att locket är ordentligt stängt samt att kretsar etc. fungerar som de skall. (GASI-kopplingen, mikrokretsen eller 10P datakoppling)
LP	Maskinens tryck har minskat.	Kontrollera strömförsörjningen och dess sladdar och kopplingar. (kopplingen till 10P).

Maskinen avger ca 73,9 dB(A) och en vibrationsnivå om 0,34
m/s²

GastroteQ
Chef Tools

www.gastroteq.com