
Användarmanual

Kammarvakuummaskin

Gastroteq CV300



GastroteQ
Chef Tools

Tack för ditt köp av denna vakuumpörpackare. Den kommer att underlätta i ditt hem tack vare ett av de kraftfullaste vakuumpörpackningssystem som finns. Med hjälp av vakuumpörpackaren kommer du att kunna hålla din mat färsk längre i kylskåp, frys och skafferi. Vakuumsystemet tar effektivt bort all luft och förlänger hållbarheten upp till fem gånger jämfört med traditionella metoder. Förutom det så kan du använda vakuumpörpackaren till att skydda och organisera småsaker i ditt hem.

CV300 har ett kammarvakuumsystem som har två fördelar gentemot en vanlig snorkelmaskin. För det första så kan du få mer vacuum i påsen, vilket ger dig en längre hållbarhet. För det andra så kan du förpacka mat som är blött eller blodigt utan att behöva använda en pulsfunction. Mat som är marinerad packas utan kladd och problem.

Lägg påsen i kammaren och stäng locket. Tryck på start och vakuumeringen påbörjas. Kammaren och påsen töms sedan på luft. När vakuumnivån är rätt så börjar förslutningen. När detta är klart fylls kammaren på luft igen och när maskinen piper så är processen klar.

Endast högkvalitativa och godkända komponenter har använts i konstruktionen för att garantera bästa prestanda.

Läs och följ alla instruktioner för användning och underhåll så kommer du att glädjas av flera års problemfri användning av din maskin.

Innehåll

Vakuumpförpackning och livsmedelssäkerhet	4 - 5
Vakuumpförpackarens funktioner och tekniska data.....	5 - 7
Fylla på och tömma olja.....	8 - 9
Användningsinstruktioner.....	10-12
Livsmedelsförvaring och säkerhet.....	13
Felsökning.....	14 - 15

Allmänt

För din säkerhets skull, följ noggrant dessa föreskrifter när du använder din vakuumpförpackare:

- Maskinen levereras utan olja i pumpen. Olja måste fyllas på innan den används första gången.
- Läs användarmanualen innan du vakuumpackar första gången.
- Använd inte vakuumpförpackaren på blöta eller heta ytor. Inte heller i närheten av en direkt värmekälla.
- Utsätt inte maskinen för väta eller vätskor av något slag.
- Maskinen bör endast kopplas till jordade uttag. Använd inte förlängningssladd.
- För att koppla ur maskinen, dra ut nätkabeln. Dra inte i sladden när du gör detta.
- Använd inte maskinen om strömförsörjningskabeln är skadad.
- Använd endast maskinen till det den är avsedd för.

Vakuumförpackning och livsmedelssäkerhet

Vakuumförpackning förlänger hållbarheten på livsmedel genom att suga bort det mesta av luften och sedan försluta förpackningar. På så sätt minskas oxidation och tillväxt. Vakuumförpackning hjälper livsmedlet att behålla sin smak och kvalitet. Det hjälper även till att förhindra tillväxt av aerobiska mikroorganismer vilka kan leda till följande problem under vissa förhållanden:

Mögel – Mögel kan inte växa i en syrefattig miljö och problem med detta kan därför mer eller mindre elimineras genom vakuumförpackning.

Jäsning – Resulterar i fermentering vilket kan påverkar lukt och smak. Jäst behöver vatten, socker och viss värme för att växa. Jäst kan växa till sig utan luft/syre så för att undvika detta behöver man antingen kyla för att sakta ner tillväxten eller frysa för att helt stanna den.

Bakterier – Ger obehaglig lukt, smakförändring och/eller slemmig textur. Under vissa förhållanden kan även clostridium botulinum föröka sig utan luft/syre och det märks varken på lukt eller smak. Även om det är mycket ovanligt så är det ändå mycket farligt.

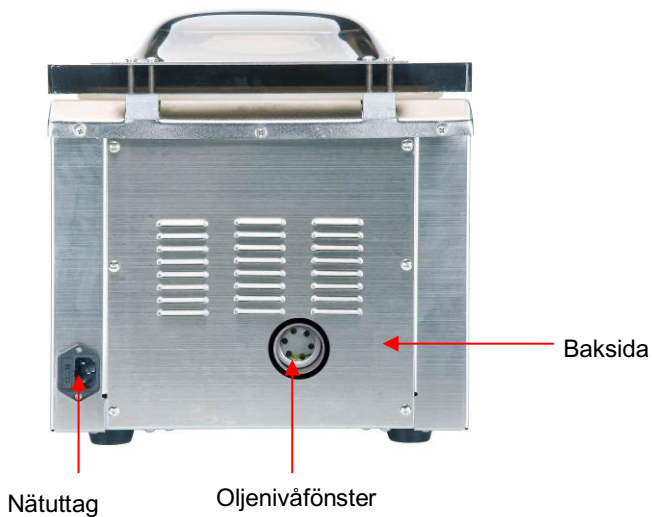
Som med alla förpackningar så är det viktigt att kontrollera att livsmedlet är i gott skick innan det konsumeras.

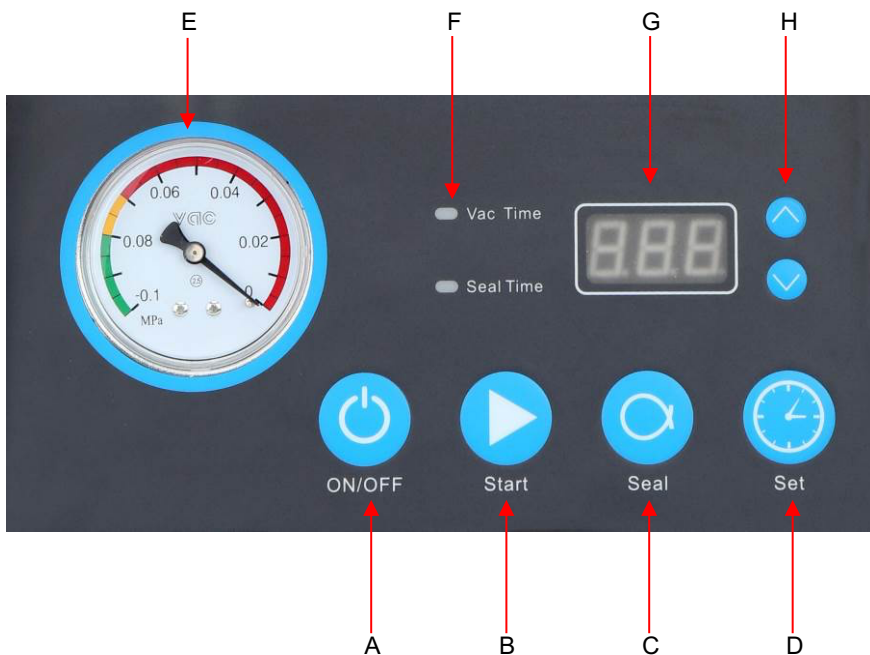
För att förvara livsmedel säkert är det viktigt med låga temperaturer. Tillväxt av mikroorganismer sjunker betydligt vid eller under 4 grader. Frysning vid -17 grader dödar inte bakterier med förhindrar dem helt från att föröka sig. För långsiktig förvaring, frys alltid livsmedel som är vakuumförpackade.

Det är viktigt att notera att vakuumförpackning inte kan återställa redan förstörda livsmedel, bara få dem att behålla befintlig kvalitet längre. Det är svårt att förutse hur länge ett livsmedel behåller sin kvalitet eftersom det beror till stor del på hur skicket var när det packades.

Notera: vakuumpackning är inte en ersättning för att kyla eller frysa livsmedlet. Färskvaror som kräver kyl- eller frysförvaring måste fortfarande kylas eller frysas efter att de har vakuumpackats.

Vakuumpackarens funktioner





A. På-/avknapp

När strömmen är påslagen är den i viloläge - sedan kan maskinen startas genom att man trycker på knappen Power/Stop.

När maskinen är påslagen kan du trycka på Power/Stop för att återgå till viloläge.

När maskinen är igång och arbetar kan du trycka på Power/Stop för att avbryta pågående procedur och maskinen återgår då till redoläge.

B. Autovakuumknapp (START)

När locket är stängt startar inte maskinen direkt. Tryck på START för att börja vakuamera.

C. Svetsning (SEAL)

Tryck på SEAL för att stoppa vakuumcykeln och för att lägga en svetsfog.

D. Valknapp (SET)

När locket är öppet trycker du på SET för att ställa in vakuumtid, svetsid eller

marinering

Tryck på **Λ** eller **V (H)** för att justera tiden.

E. Tryckmätare

Visar trycket i kammaren.

F. Indikationslampor

1. När locket är öppet och indikationslampan lyser använder du **Λ** eller **V** för att justera tiden för vakuum respektive svetsning.

2. När maskinen är igång visas den senaste inställningen.

G. Digital display

1. Visar tid för Vakuumering eller svetsning.

2. Visar CLO när vakuumeringen är klar eller efter att av- och påknappen tryckts in när maskinen är igång eller om locket är stängt.

H. Knappar för justering av tid (Λ och V)

När locket är öppet använder du **Λ** eller **V** för att justera tiden för vakuum respektive svetsning.

Tekniska data

Strömförsörjning: 220-240V 50Hz

Effekt: 950W

Pump: oljepump

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

-29.8”Hg (-1009mbar) i vakuumkammaren

Bredd på svetsfog: 5 mm

Max påsbredd: 300 mm

Storlek: 359 x 425 x 366 mm

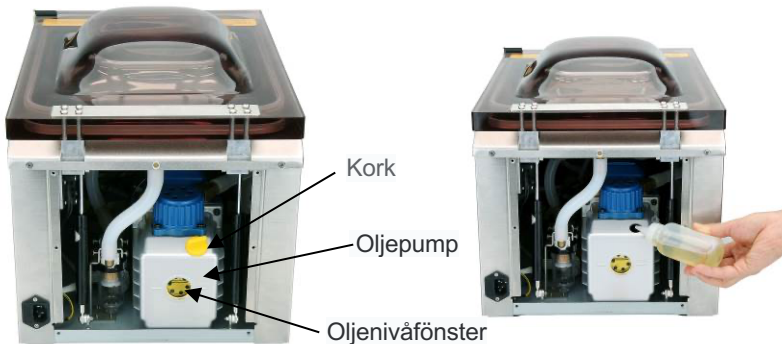
Fylla på och tömma olja

Fyll på med olja:

- 1) När den skall användas första gången samt efter de första 25 timmarna.
- 2) När oljenivån är under MIN.
- 3) När maskinen inte arbetar med full kapacitet.
- 4) Efter 60 timmars användning eller efter sex månader.

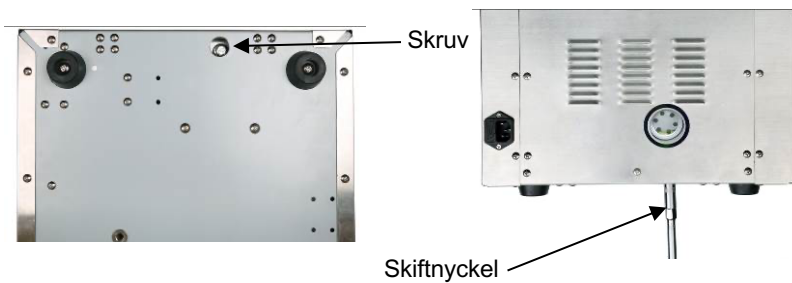
Fylla på steg för steg:

- 1) Öppna bakstycket med en skruvmejsel för att komma åt pumpen.
- 2) Skruva av korken.
- 3) Använd den medföljande flaskan för att fylla på. Ca 1/2~3/4 enligt indikatorn.
- 4) Skruva tillbaka korken.
- 5) Sätt tillbaka bakstycket



Tömma steg för steg:

- 1) Placera ett tömningskärl direkt under dräneringshålet.
- 2) Skruva ur pluggen motsols med en skiftnyckel och töm ut oljan.
- 3) Skruva fast pluggen ordentligt.



Notera:

- 1) Sörj för god ventilation. Oljepartiklar kan spridas i luften från pumpen. Långvarig inandning kan leda till skadliga hälsoeffekter.
- 2) Ta hand om oljan enligt de regler som gäller där du bor.
- 3) När du har fyllt på olja är det viktigt att maskinen står på ett slätt underlag som inte lutar.

Underhåll

- Koppla alltid ur maskinen innan rengöring.
- Rengör maskinen regelbundet med en lätt fuktad trasa med ett mildt rengöringsmedel.

Användningsinstruktioner

Nedan finner du instruktioner för hur du vakuumpackar och använder din nya CV300.

Allmänna rekommendationer

- Förpacka så färsk mat som möjligt. Vakuumpförpackaren ger dig möjlighet att förlänga hållbarheten upp till fem gånger jämfört med traditionell förvaring.
- Känsliga livsmedel eller de som innehåller mycket vätska samt matvaror som du vill behålla formen på behöver frysas innan vakuumering. Kött, bär och bröd kan läggas i frysen upp till 24 timmar innan att få frostsador. När maten väl är hård kan den vakuumeras.
- Om du vakuumpackar färskt kött utan att frysa det innan rekommenderar vi att du lägger en bit hushållspapper mellan övre delen av köttet och öppningen. Detta för att minska mängden fukt.
- För att vakuamera vätskor som soppor, grytor etc. rekommenderar vi att dessa fryses innan vakuumering för att underlätta hanteringen.
- Livsmedel med hårda kanter, som t. ex. köttben vakuumeras bäst med tjockare påsar. Alternativt kan man lägga in litet hushållspapper för att förhindra att påsen punkteras.
- Vakuumpåsar går att återanvända, en del går att koka och köra i mikrovågsugn. Ta alltid reda på vad som gäller för de påsar du köpt. Dock bör påsar som kokats eller mikrats inte återanvändas. Det samma gäller påsar som använts för att förvara färsk fisk eller kladdig mat.
- Grönsaker måste blancheras innan de packas. Koka eller mikra tills de är genomvarma men fortfarande är knapriga. Vakuumpförpacka som vanligt.

**** Vakuumpförpacka ALDRIG svamp eller vitlök!****

Vakuumpörpackning med påsar

Läs igenom instruktionen ordentligt innan du börjar.

1. Välj en lämplig vakuumpåse

Välj en påse som ger dig 3-5 cm marginal mellan livsmedlet och svetsfogen för bästa resultat.

2. Koppla in maskinen i vägguttaget.

Den digitala displayen visar nu OFF.

3. Tryck på På-/avknappen

- Om locket är öppet visar den digitala displayen tiden för vakuumering alternativt tiden för försegling/svetsning. Lägg i påsen och se till att påsöppningen ligger över svetsbacken. Stäng locket och vakuumeringen startar automatiskt.

- Om locket är stängt visar den digitala displayen CLO. **Det går inte att göra några inställningar i detta låsta läge.** Öppna locket och fortsätt enligt instruktionen ovan.

4. Ställ in tiden för vakuumering och svetsning

- **Vakuumering:** Se till att locket är öppet, tryck på SET och kontrollera så att indikationslampan (F) för vakuumering (Vac Time) lyser. Använd knapparna (H) \wedge eller \vee för att justera tiden för vakuumeringen. Du kan börja med 30 sekunder och utgå från den tiden. Beroende på storleken på påsen i kammaren så kan tiden som krävs variera mellan 5-90 sekunder.

- **Svetsning/Försegling:** Se till att locket är öppet, tryck på SET och kontrollera så att indikationslampan (F) för svetsning (Seal Time) lyser. Använd knapparna (H) \wedge eller \vee för att justera tiden för svetsningen. Du kan börja med 5 sekunder och utgå från den tiden. Tiden som krävs kan variera mellan 0-6 sekunder

5. Lägg påsen i kammaren

- a. Påsar med mycket vätska måste ligga under svetsbacken.
- b. Säkerställ att påsöppningen ligger på svetsbacken och att det finns marginal både över och under svetsfogen. Hela påsen måste ligga i kammaren.

6. Börja vakuamera

- a. Stäng locket och maskinen startar automatiskt.
- b. Nu börjar vakuumeringen och räkneverket kommer att räkna ner till 0.
- c. När vakuumeringen är klar börjar förseglingen och räkneverket kommer att räkna ner till 0.
- d. Luft släpps nu åter in i kammaren och påsen krymper runt livsmedlet.
- e. När du hör ett pip är vakuumeringen klar.

7. Kontrollera påsen

Vakuum – Kontrollera så att påsen ligger tajt runt livsmedlet. Om det finns luffickor i påsen kan du justera vakuumtiden och öka med ca 5 sekunder och prova igen.

Svetsfog – Kontrollera svetsfogen. Den skall vara helt slät, genomskinlig och inte mjölkig. Justera tiden genom att höja 1 sekund om den inte är slät. Om svesfogen är mjölkig kan du prova med att sänka 1 sekund.

Fabriksåterställning av maskinen

Slå på maskinen och kontrollera att displayen visar OFF. Håll inne SEAL- och SET-knapparna samtidigt i 3 sekunder. När maskinen piper och displayen visar "rS" är den fabriksåterställd

Information om förvaring och säkerhet

Du kommer att upptäcka att det blir lättare och bättre när du skall förvara din mat med din CV300. Detta bland annat för att du kommer att undvika frysskador och dålig mat som behöver kastas. Nu kan du köpa livsmedel i större förpackningar och spara pengar. Vakuumering avlägsnar upp till 90% av luften ur förpackningen. Det betyder att du kan förvara din mat upp till fem gånger längre tid än under normala förhållanden. Torra livsmedel som pasta, flingor och mjöl kommer att hålla sig från start till mål. Dessutom håller vakuumpförpackningen mjölbaggas och andra insekter borta. Se till att förpacka maten när den är så fräsch som möjligt. Håll dock i minne att all mat inte tjänar på att vakuumpackas. Svamp och vitlök är direkt farligt att vakuumpacka då en kemisk reaktion uppstår när luften avlägsnas. Grönsaker bör blancheras innan de packas för att ta död på enzymer som kan avge utsläpp när de vakuumeras.

Livsmedel	Vakuumpförvaring i frys	Vakuumpförvaring i kyl	Vanlig förvaring
Färskt nöt- & kalvkött	1-3 år	1 månad	1-2 veckor
Köttfärs	1-3 år	1 månad	1-2 veckor
Färskt fläsk	2-3 år	2-4 veckor	1 vecka
Färsk fisk	2 år	2 veckor	3-4 dagar
Färsk fågel	2-3 år	2-4 veckor	1 vecka
Rökt kött	3 år	6-12 veckor	2-4 veckor
Färsvaror, blancherade	2-3 år	2-4 veckor	1-2 veckor
Färsk frukt	2-3 år	2 veckor	3-4 dagar
Hårdost	6 månader	6-12 veckor	2-4 dagar
Skivat kött	Inte rekommenderat	6-12 veckor	1-2 veckor
Färspasta	6 månader	2-3 veckor	1 vecka

Felsökning

Under normala förhållanden så kommer din vakuumpackare att fungera utmärkt och du kan vakuumera mycket under lång tid. Det kan dock i vissa fall hända att problem uppstår. Konsultera tabellen nedan innan du hör av dig till vår kundtjänst.

Vakuumpackaren går inte att slå på

- Säkerställ att maskinen är ordentligt inkopplad med strömsladden.
- Kontrollera även strömsladden så att den inte är skadad. Om sladden har skador skall du inte använda maskinen!
- Säkerställ att ON/OFF-knappen är intryckt och att displayen lyser.

Vakuumpackaren suger inte ut tillräckligt med luft

- Den inställda tiden kan vara för låg. Öka tiden för vakuumering och svetsning.
- För att kunna vakuumera och försluta ordentligt måste påsens öppning ligga rätt över kammaren och svetsbacken. Se till att påsen inte är skrynklig över svetsbacken.
- Om du använder vakuumrullar, se till att bottenhetsfogarna är ordentligt gjord och att det inte finns några hål.
- Vakuumpackaren och påsen måste vara ren, torr och fri från smuts för en god vakuumering. Torka rent ytan på in- och utsidan av påsen och försök igen.

Påsen tappas vakuum efter en tid.

- Vassa föremål kan ha gjort hål i påsen. För att förhindra att detta händer kan du lägga en bit hushållspapper mellan påsen och det som skall packas.
- En del frukt och vissa grönsaker kan ibland avge ett visst utsläpp av gaser om de inte har blancherats eller frysts innan de vakuumpackas. Om du misstänker att maten blivit dålig rekommenderar vi att du helt enkelt slänger maten. Om du är tveksam om matens kvalitet är det bättre att slänga den.

CV300 svetsar inte tillräckligt

- Öka svetstiden och försök igen.
- Fukt, väta och smuts kan göra att svetsen blir dålig. Torka rent och försök igen.
- Påsen måste ligga rakt över svetsbacken. Tillse att så är fallet och att påsen inte är skrynklig.

Felkoder, orsaker och åtgärder

Felkod	Orsak	Åtgärd
E01	Maskinen är överansträngd och kretsen i tryckmätaren visar för lågt tryck.	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrollera att locket är ordentligt stängt.2. Kontrollera att listen i locket sitter som det skall.3. Kontrollera om pumpen fungerar normalt.4. Kontrollera att kretsarna för tryck etc. fungerar normalt. (slang, tryckkrets eller 10P datakoppling)
E02	Mikrokretsen stänger inte ordentligt vid svetsning.	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrollera att locket är ordentligt stängt.2. Kontrollera att kretsarna för tryck etc. fungerar normalt. (GAS1-kabel, mikrokrets eller 10P datakoppling)
LP	Maskinens tryck har minskat.	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrollera strömförsörjningen och dess kopplingar. (kopplingen till 10P)

Avfallshantering av uttjänt produkt



Vidstående märkning uppmanar till att hantera den här produkten på ett hållbart sätt som är i enlighet med de regler som gäller i hela EU. När maskinen är uttjänt får den inte slängas tillsammans med vanliga hushållssopor utan måste tas omhand på ett tillbörligt sätt. Detta för att skydda miljö och hälsa. Lämna in maskinen där delar kan återvinnas. Din återvinningsstation vet mer. Annars kan du kontakta din återförsäljare för mer information.

Tack för att du har köpt en Gastroteq CV300!

GastroteQ
Chef Tools

www.gastroteq.com