

Användarmanual

Kammarvakuummaskin

CV305



GastroteQ
Chef Tools

Tack för ditt köp av denna vakuumpörpackare. Den kommer att underlätta i ditt hem med 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 smäsaker i ditt hem.

CV305 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

Vakuumförpackning och livsmedelssäkerhet	3-4
Vakuumförpackarens funktioner och tekniska data.....	5-8
Säkerhet och underhåll.....	9
Användningsinstruktioner.....	10-13
Livsmedelsförvaring och säkerhet.....	13
Felsökning.....	14-15

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.

Färsvaror som kräver kyl- eller frysförvaring måste fortfarande kylas eller frysas efter att de har vakuumpackats.

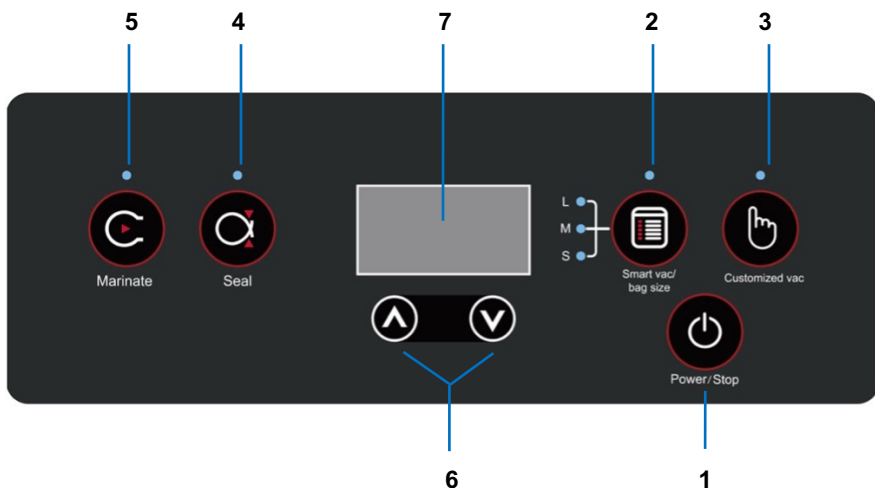
Allmänna rekommendationer

- Förpacka så färsk mat som möjligt. Vakuumpackaren 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. Vakuumpacka som vanligt.

**** Vakuumpacka ALDRIG svamp eller vitlök!****

Vakuumförpackarens funktioner





1. På-/avknapp

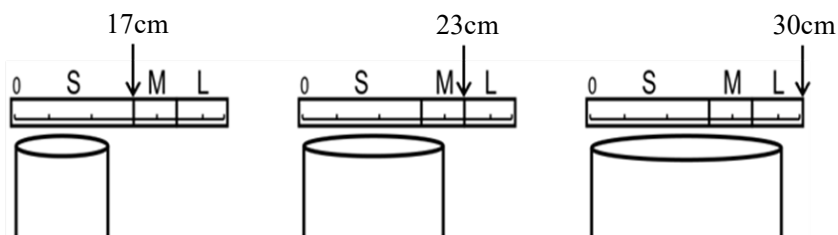
När strömmen är påslagen är den i viloläge - sedan kan maskinen startas genom att man trycker på knappen "Power/Stop".

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.

2. Smartvakuumering/Påsstorlek

När maskinen är påslagen kan du trycka på knappen för "Smart Vac/Bag Size" och displayen visar då "AU". Välj storlek på påse genom att trycka fram lämplig sådan (Large, Medium eller Small för stor, mellan eller liten påse). Lampan för vald storlek lyser då i en av dessa tre positioner.



3. Manuell inställning

När maskinen är påslagen, tryck på "Customized Vac" för att kunna ställa in tiden för svetsningen och tryck sedan på \wedge / \vee för att ställa in tiden för vakuumeringen. Denna kan ställas in mellan 0-80.

4. Svetsning

När maskinen är påslagen, tryck på "Seal" och lampan blinkar. Tryck sedan på \wedge / \vee för att ställa in tiden för vakuumeringen. Denna kan ställas in mellan 0-9 sek. Smartvakuumering och manuell vakuumering kommer att ha denna tid inställd per automatik.

Det går att när som helst trycka på "Seal" och ställa in tiden för svetsfogen under pågående vakuumering. Oavsett vilken slags vakuumering du gör.

5. Marinering/Tillbehör

När maskinen är påslagen, tryck på "Marinate" och tryck sedan på \wedge / \vee för att ställa in tid för marinering. Denna kan ställas in intervall om 6 minuter. Från 6 till 60. Varje period om sex minuter ger en arbetscykel som ser ut som följer: Vakuumering - behålla vakuum - utsläpp.

För att använda tillbehör, koppla slangen (medföljer ej) från utsuget i kammaren till tillbehöret och håll in knappen i ca 2 sekunder. Nu startar maskinen och den digitala displayen visar "ACC" för "Accessory" det vill säga tillbehör.

6. Upp- och nerväljare \wedge / \vee

Ger dig möjlighet att justera svetstid, tid för manuell vakuumering och tid för marinerings.

7. Digital display

I redoläget visas "AU" när den är i läget för smart vakuumering. För både manuell vakuumering och marinerings visas tiden. Det gäller även för inställning av svetstiden.

I arbetsläget visas nedräkningen för vakuumering (både smart och manuell) samt sedan tiden för svetsning. För marinerings visas vakuumnivån och återstående tid.

Igångsättning av maskinen

I redoläget startar maskinen när locket stängs och maskinen vakuumerar enligt inställt arbetsläge (smart eller manuell).

Fabriksåterställning av maskinen

Slå på maskinen och håll in både "Marinate" och "Seal". Displayen visar "RS" och när den piper återgår den till fabriksinställning.

Tekniska data

Modell	CV305	
Strömförsörjning	110-120V~60Hz	220-240V~50Hz
Effekt	380W	380W
Pumptryck	-29.5"Hg (-999mbar)	
Max påsbredd	305 mm	
Pump	dubbel	
Bredd på svetsback	2 x 2.5 mm	
Storlek	449 x 371 x 269 mm	
Vikt	13 kg	

Säkerhet

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

- Läs användarmanualen innan du vakuumpackar första gången.
- Använd inte vakuumpörpackaren 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.

Underhåll

- Koppla ur maskinen innan rengöring.
 - Rengör maskinen regelbundet med en tvättilapp eller lätt fuktad trasa med litet rengöringsmedel.

Användningsinstruktioner

Före användande

- Koppla in strömsladden, slå på strömmen och maskinen går in i viloläge och displayen visar "OFF".
- Tryck på "Power/Stop" och maskinen går in i arbetsläge och displayen visar "ON" om locket är öppet. Är locket stängt visas istället "CLO". Öppna locket för att börja vakuamera.

Om locket inte går att öppna trycker du på "Power/Stop" i ca 2-3 sekunder och locket öppnas efter att trycket har släppts.

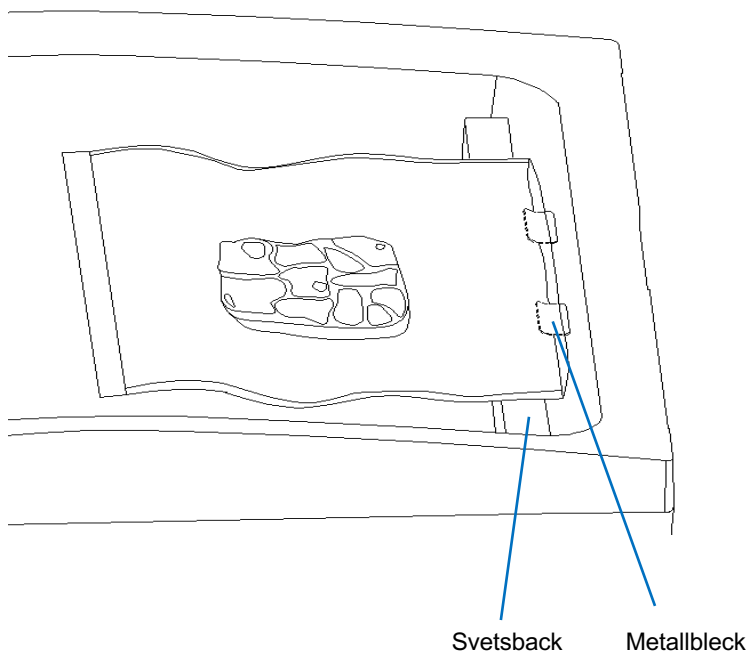
Nota Bene: När displayen visar "CLO" är maskinen i skyddsläge. Det innebär att det inte går att trycka på någon knapp för att få maskinen att fungera. Öppna då locket och maskinen återvänder till normalstatus.

Så här vakuumförpackar du

För att din maskin skall hålla så länge som möjligt rekommenderar vi att du väntar minst 20 sekunder mellan varje vakuumering.

1. Välj en lämplig påse och lägg i det som skall vakuumeras. Tillse att det finns minst ca 5 cm marginal för bästa resultat.
2. Tryck på "Seal" och ställ in svetstiden med \wedge / \vee . Maskinen kommer ihåg senast inställda tid.
3. Välj vilken slags vakuumering du vill använda
 - Om du väljer smartvakuumering använd "Smart Vac/Bag Size"-knappen för att välja vakuumering beroende på påsens storlek.
 - Om du vill ha en anpassad vakuumering använd istället då "Customized Vac"-knappen och \wedge / \vee för att ställa in tiden.
4. Lägg påsen med produkten på botten av kammaren och placera

påsöppningen över svetsbacken. De två metallblecken skall även vara inne i påsöppningen. Tillse att öppningen är ren och torr.



5. Stäng locket och tryck försiktigt i 2-3 sekunder. Nu startar vakuumeringen. Om du vill svetsa påsen innan vakuumeringen gått klart trycker du på "Seal".
6. När vakuumeringen är klar piper maskinen tre gånger och locket öppnas automatiskt.
7. Tag ut påsen och kontrollera vakuuemet och svetsfogen.

OBS: Svetsfogen skall vara genomskinlig och inte "mjölkig", "prickig" eller vara skrynklig. Om så är fallet klipp av påsen och lägg en ny svetsfog. Prova att justera svetstiden. Om svetsbacken är uppvärmd så kan det hjälpa att sänka tiden.

Så här marinerar du

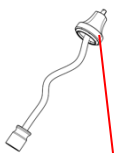
1. Tryck på "Marinate"-knappen och justera tiden (6-minuterscykler) upp eller ner med \wedge / \vee .
2. Packa köttet i en lagom stor påse och lägg ner den i kammaren.
3. Stäng locket och maskinen startar. Displayen visar nu trycket. När inställt tryck uppnåtts stannar pumpen och håller kammar trycksatt. Displayen visar nu tiden för marinering och räknar ner. Efter 6 minuter släpper trycket och nästa cykel startar igen.
4. När nedräkningen har nått noll piper maskinen tre gånger och locket öppnas automatiskt.

Nota Bene: Om du behöver lägga en svetsfog innan marineringen trycker du på "Seal".

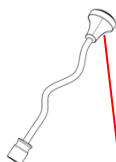
Så här använder du tillbehör

För att kunna använda tillbehör måste locket vara öppet.

1. Koppla en slang till maskinen:



Munstyckets riktning när du kopplar till burkar och flaskkorkar



Munstyckets riktning när du kopplar till förslutningsbara påsar med ventil

2. Koppla munstycket till maskinens utsug och sedan till det tillbehör du avser att använda. Om du använder vakuumburkar måste burkens vred stå i vakuumposition. Vrid sedan till låst läge när allt är klart. Om du använder förslutningsbara påsar med ventil måste påsen vara helt tillsluten.
3. Håll inne "Marinate"-knappen i ca 2 sekunder för att starta processen.

4. När det är klart piper maskinen tre gånger.
Notera att du kan alltid trycka på Power/Stop-knappen för att avbryta.
5. Koppla loss slangen.

Foods	Vakuumförvaring i frys	Vakuumförvaring 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
Färskvaror, 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
Skuren bitar av kött	Inte rekommenderat	6-12 veckor	1-2 veckor
Färskpasta	6 månader	2-3 veckor	1 vecka

Information om förvaring och säkerhet

Du kommer att upptäcka att det blir lättare och bättre när du skall förvara din mat med din CV305. 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 vakuumförpackningen 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.

Felsökning

Under normala förhållanden så kommer din vakuumpackare att fungera utmärkt och du kan vakuamera 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!

Vakuumpackaren suger inte ut tillräckligt med luft

- Den inställda tiden kan vara för låg. Öka tiden för vakuumering och svetsning.
- För att kunna vakuamera 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 bottenssvetsfogen 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.

CV305 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.

Felkod	Orsak	Åtgärd
E01	Efter att locket stängts och maskinen börjat arbeta kan E01 synas i displayen om det inte uppstått tillräckligt med vakuumtryck inom 10 sekunder.	1. Tryck på "STOP" för att avsluta 2. Säkerställ att tätningen sitter ordentligt 3. Stäng locket och försök igen
E02	Maskinen är överhettad och termoskyddet har slagit på	Stäng av maskinen och låt den svalna i 30 minuter så att termoskyddet kan återgå till det normala.

Tack för ditt köp av en CV305!

GastroteQ
Chef Tools

www.gastroteq.com