

# Brukerveiledning

## Brecom VR-230



## **GARANTI**

Det gis 2 år garanti på dette produktet. garanti gjelder fra kjøpsdato.

### **Unntak fra garanti**

Produktfeil som skyldes feil innstallasjon. Modifikasjoner eller service som er utført av personer som ikke er autorisert av Brecom AS.

Eller bruk som ikke er i samsvar med gjeldende tekniske standardern eller sikkerhetsbestemmelser, eller hvis instruksjoner i manual ikke er etterfulgt og dette omfatter misbruk eller feil bruk. Forringelse av produktet på grunn av vanlig bruk og slitasje og kostnader i forbindelse med transport, fjerning eller innstallasjon av produktet.

Skade forårsaket av lyn, vann, brann, feil strømspenning, uriktig ventilasjon, transport , forsømmelse, spenningstøt eller strømbrudd eller overdreven eksponering av væske, fuktighet, støv eller ekstreme temperaturer og eller miljøforhold eller raske endringer av disse forholdene, eller årsak som er utenfor Brecom As sin kontroll.

Hvis modell-, serie- eller produktnummer på produktet er blitt endret, eller det mangeler kjøpsbevis(kvittering eller faktura.

Service på produktet som ikke er utført av leverandør eller godkjent servicetekniker av leverandør.

### **Leverandør:**

Brecom As Drognestoppen 2 2150 Årnes Tel.. 63909585

[post@brecom.no](mailto:post@brecom.no) [www.brecom.no](http://www.brecom.no)

## **Innholdsfortegnelse**

Garanti og leverandør informasjon

Vakuumpakking og mattrygghet

Tips og forberedelser

Brecom VR-230 og funksjoner

Sikkerhet og vedlikehold

Hvordan bruke vakuummaskin

Matoppbevaring og sikkerhetsinformasjon

Vakuumpakking og tips

Feilsøking

### **Tekniske data**

Spenning: 220-240V 50hz

Effekt: 475 watt

Pumpetrykk: -28,3 hg ( -958 mbar)

Forselingslist

Bredde: 310mm

Høyde: 5

Pumpe: Dobbel

Størrelse: 390 x 280 x 150 mm

## ***Vakuumpakking og mattrygghet***

Vakuumpakking forlenger levetiden til matvarer ved å fjerne det meste av luften fra forseglede poser/holdere og forhindrer at frisk luft slipper inn av de forseglede posene/holderne, og reduserer dermed oksidasjon. Vakuumpakking bidrar til å bevare smak og generell kvalitet. Det bidrar også til å hemme veksten av aerobe mikroorganismer, noe som kan føre til problemene nevnt nedenfor under visse forhold:

**Mugg** - Mugg kan ikke vokse i et miljø med lite oksygen; derfor kan vakuumballasje praktisk talt eliminere det.

**Gjær** - Resulterer i gjæring, som kan identifiseres ved lukt og smak. Gjær trenger vann, sukker og en moderat temperatur for å vokse. Den kan også overleve med eller uten luft. Å bremse veksten av gjær krever kjøling, mens frysing stopper den helt.

**Bakterier** - Resulterer i en ubehagelig lukt, misfarging og / eller myk eller slimete tekstur. Under de rette forholdene kan clostridium botulinum (organismen som forårsaker botulisme) vokse uten luft og kan ikke oppdages av lukt eller smak. Selv om det er ekstremt sjeldent, kan det være veldig farlig.

For å bevare matvarer trygt, er det viktig å opprettholde lave temperaturer. Du kan redusere veksten av mikroorganismer betydelig ved temperaturer på 4 °C eller lavere. Frysing ved -17°C dreper ikke mikroorganismer, men stopper dem fra å vokse. For langtidslagring, frys alltid matvarer som er vakuumpakket.

Det er viktig å merke seg at vakuumpakking ikke kan reversere kvaliteten på matvarer. Det kan bare bremse endringer i kvalitet. Det er vanskelig å forutsi hvor lenge matvarer vil beholde sin smak, utseende eller tekstur av topp kvalitet fordi det avhenger av alder og tilstanden til maten den dagen den ble vakuumpakket.

**Merk:** vakuumpakking er ikke en erstatning for kjøling eller frysing.

## ***Tips for forberedelse***

Grønnsaker må kokes(lettkokt) før vakuumpakking.

Denne prosessen stopper enzymvirkningen, noe som fører til tap av smak, farge og tekstur.

For å koke(lettkokt) grønnsaker, legg dem i kokende vann eller i mikrobølgeovnen til de er kokte, men fortsatt sprø.

Dypp deretter grønnsakene i kaldt vann for å stoppe koke(lettkokt) prosessen.

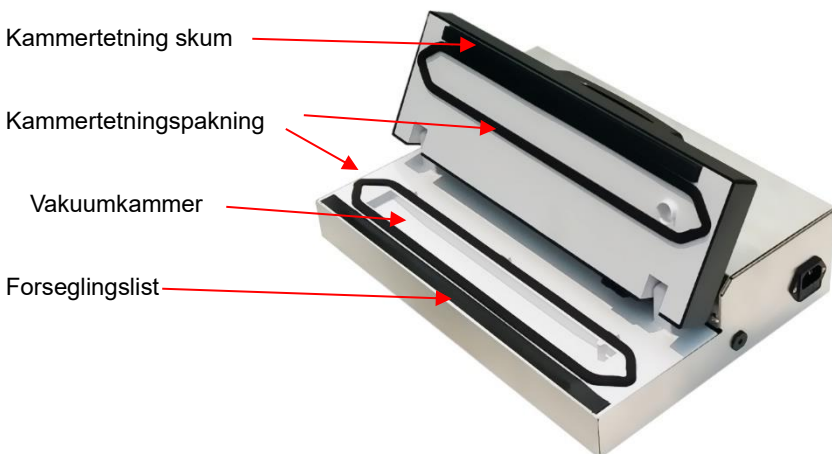
Tørk til slutt grønnsakene på et håndkle før vakuumpakking.

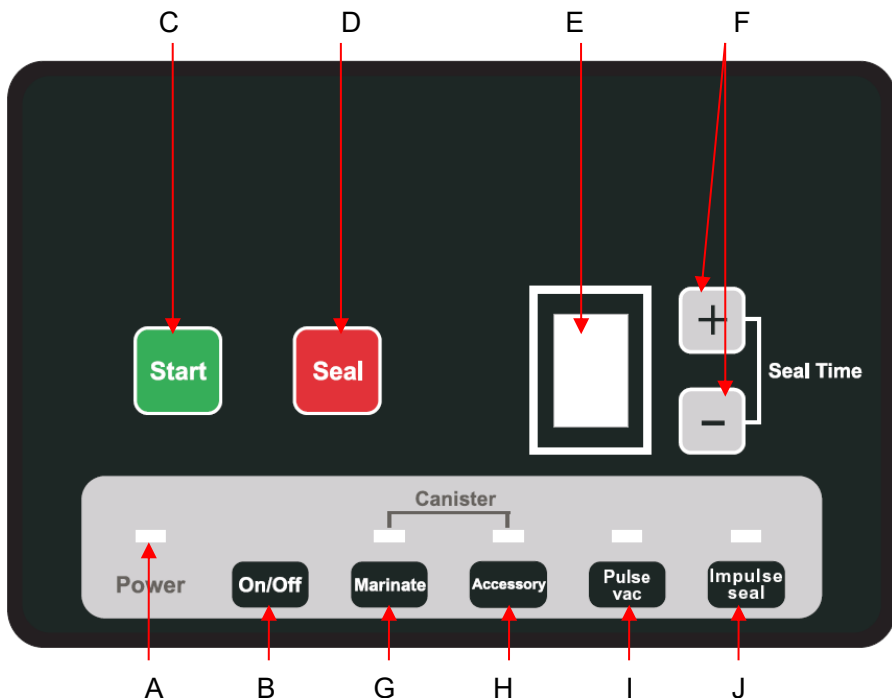
Grønnsaker som (brokkoli, spirer, kål, blomkål, grønnkål, rogn) avgir naturlig gasser under lagring. Derfor, etter koking, må de bare lagres i fryseren.

## Brecom VR-230's funksjoner



Quick Seal-knappen





### E. Strømindikatorlampe (Power)

Når strømindikatorlampen lyser, er maskinen klar til å fungere.

### B. Av/på-knapp (ON/OFF)

Når maskinen er klar til å trykkes, trykker du på «AV/PÅ»-knappen, den siste forseglingstiden vises på den digitale skjermen, viften starter og maskinen er klar for vakuu. Hvis det ikke er noen aktivitet innen 10MIN, slås den digitale skjermen og viften av automatisk. Maskinen stopper om man trykker på "På / Av" -knappen. Etter at syklusen er fullført, trykk på "AV/PÅ" -knappen, og koble deretter fra maskinen.

### C. Automatisk vakuu-knapp (Start)

Trykk på "Start" -knappen, maskinen vakuumerer og forseglar automatisk. Denne

knappen er kun for vakuumpose / rull.

Velg Mariner modus, trykk Start, maskinen begynner å marinere automatisk.

Velg Pulse Vac-modus, trykk på Start-knappen, maskinen begynner å pulsere.

For å få mer praktisk betjening, er en hurtigstartknapp satt på håndtaket.

(Denne knappen har samme funksjon som Start-knappen i kontrollpanelet).

***(MERK: For å oppnå denne funksjonen, trykk ned lokket når du lukker det.)***

#### **D. Forseglingknapp (Seal)**

1. Trykk på "Seal" -knappen for å stoppe vakuumsyklusen og forsegle posen.

2. Lag poser i tilpasset størrelse

For å få mer praktisk betjening, er en Quick-Seal-knapp satt på håndtaket.

(Denne knappen har samme funksjon som Seal-knappen i kontrollpanelet)

***(MERK: For å oppnå denne funksjonen, trykk ned lokket når du lukker det.)***

#### **E. Digital skjerm**

1. Viser vakuumsyklusen, verdien teller ned fra 9 til 0. Når den viser 0, er vakuumsyklusen ferdig.

2. Viser forseglstiden, den kan justeres og settes fra 0-6. Det er back-up minne funksjon til forseglingstid.

3. Når den viser "E", er maskinen i beskyttelsesstatus. (les kappitel FEILSØKING)

#### **F. Knapp for justering av forseglingstid ("+" eller "-")**

Bare juster forseglingstiden "opp" eller "ned" ved å bruke "+" eller "-" knappene. Når den er justert til 0, vil maskinen ikke forsegle.

#### **G. Mariner modus (marinere)**

Marineringsmodus er for å gjenta syklusen med vakuumering og slippe luft til beholderen, slik at matvarer får optimal marinering på minst mulig tid.

***(MERK: For å oppnå denne funksjonen, må du sørge for å åpne lokket.)***

#### **H. Vakuumnapp for tilbehør (Accessory)**

Bare for vakuumbeholder, flaskepropp og annet tilbehør; trykk på "Accessory" -knappen,



maskinen starter vakuumsyklusen. Etter vakuumsyklusen stopper maskinen automatisk UTEN forsegling.

***(MERK: For å oppnå denne funksjonen, må du sørge for å åpne lokket på vakuummaskinen.)***

### **Pulse Vacuum-knapp (Pulse vac)**

Trykk på "Pulse" -knappen, Displayer viser "P", maskinen går inn i pulsmodus. Trykk på Start-knappen på kontrollpanelet eller "Hurtigstart" -knappen på håndtaket, maskinen begynner å vakuumere. Bruk Start-/hurtigstartknappen for hvor mye man vil vakuumere. Vakuumeringstopper når Start/hurtigstart-knappen ikke trykkes inn.

\* Hvis ingen aktivitet innen 20 sekunder, vil den avslutte Pulse-funksjonen og er tilbake til utgangspunktet "Klar til bruk-modus".

***(MERK: For å oppnå denne funksjonen, trykk på lokket når du lukker det.)***

### **J. Impuls forseglingsknapp (Impulse seal)**

Trykk på Impulse Seal-knappen, Impulse Seal-lampen lyser. Maskinen går inn i Impulse Seal-modus. Du kan forsegle posen ved å åpne og lukke lokket nå.

(Denne modusen er hovedsakelig for posene som ikke trenger å vakuumeres)

***(MERK: For å oppnå denne funksjonen, trykk ned lokket når du lukker det.)***

## **Sikkerhet**

For din sikkerhet, følg disse forholdsreglene når du bruker Brecom VR-230:

- Les brukerhåndboken og nøye før du bruker maskinen for første gang.
- Ikke bruk Brecom VR-230 på våte eller varme overflater, eller i nærheten av en varmekilde.
- Ikke senk maskinen eller strømledningen i vann eller annen væske.

- Koble Brecom VR-230 bare til jordede strømkilder, ikke bruk skjøteledning.
- For å koble fra, koble direkte fra strømkilden. Ikke koble fra ved å trekke i ledningen.
- Ikke bruk apparatet med skadet strømledning.
- Bruk bare vakuumposer/ruller(ikke glatte poser) og riktig tilbehør.

## ***Vedlikehold***

- Koble fra før rengjøring.
- Rengjør apparatet regelmessig med fuktig klut og mild såpe for å fjerne smuler, støv, rusk.
- Kammertetningspakning (se side 6) er avtakbar for å rengjøre eventuelle væsker som kan ha kommet fra vakuumposen under vakuumprosessen.

## ***Hvordan bruke vakuummaskin***

### **Forberedelser**

- Plugg inn maskin.
- Når maskinen er på, lyser "Strøm".
- Trykk på "På / Av" -knappen, digital displayer er på, viften starter.  
Nå er maskinen .

### **Hvordan lage pose fra rull**

1. Velg rull med passende bredde.
2. Sett den åpne enden av rullen over forseglingslist og delvis over vakuumkanne (se side 6) Lukk og trykk på lokket.

3. Trykk på "Seal" -knappen (eller Quick-Seal-knappen på håndtaket), forseglingstiden vil telle ned til 0 fra standardinnstillingen, som vises på digital displayer. Etter denne syklusen åpnes maskinlokket automatisk og piper.

\*\* Trykk på av/på-knappen for å stoppe alle maskinens arbeidsprosesser.

4. Ta ut rulleenden og sjekk forseglingen.

**NOTAT:** En korrekt forsegling vil se "klar" ut ved inspeksjon. Hvis forseglingen er flekkete, ufullstendig, rynke, hvit eller melkeaktig, må du kutte forseglingen og starte forseglingsprosessen på nytt.

5. Etter at enden er forseglet, måler du posen til størrelsen på varen, pluss 4-5 cm ekstra plass og kutt rull. Legg gjenstanden i posen og les kapitell "hvordan vakuumere og forsegle med poser".

## **Hvordan vakuumere og forsegle med poser**

1. Velg passende vakuumpose, legg gjenstanden i posen.

2. La det være minst 4,5 cm plass etter at gjenstanden er lagt i posen, for å sikre bedre vakuum.

3. Sett den åpne enden av posen over forseglingslist og delvis over Ivakuumkammer (se side 6)

4. Lukk og trykk på lokket.

5. Trykk på "Start"-knappen, eller trykk på hurtigstartknappen.

6. Maskinen går til vakuumsyklus. Verdien i digital displayer vil telle ned fra 9 til 0 (Hvis trykket ikke når standarden på -20"Hg, vil verdien forbli på 2). Under vakuumprosessen vil verdien på det digitale displayet telle ned fra standardinnstillingen til 0. Deretter går maskinen til forseglingsyklus.

7. Etter forseglingszyklusen åpnes maskinlokket automatisk og piper.

8. Ta ut posen og kontroller vakuumeringen og forseglingen.

**NOTAT:** En korrekt forsegling vil se "klar" ut ved inspeksjon. Hvis forseglingen er flekkete, ufullstendig, rynke, hvit eller melkeaktig, må du kutte forseglingen og starte forseglingsprosessen på nytt.

9. Oppbevar matvarerene riktig etter forsegling. Alle matvarer må oppbevares i kjøleskap eller fryses for å forhindre ødeleggelse.

10. Trykk på av/på-knappen for å stoppe maskinens arbeidsprosesser. Hvis øyeblikkelig forsegling er nødvendig, trykker du bare på "Seal" -knappen.

## **Slik bruker du "Pulse vac" vakuumfunksjon**

Siden trykket under "Pulse" -vakuumfunksjonen er satt til å være høyt, er det noen ganger lett å ødelegge noen matvarer ved høyt trykk i vakuumposen. I dette tilfellet kan du bruke vakuumfunksjonen "Pulse" til å kontrollere vakuumtiden og trykket, og forhindre sammenklemming av matvarene. Når du pakker noen fuktige matvarer, kan du også bruke denne funksjonen og forhindre at væske suges opp til forseglingslist, og forhindrer en korrekt forsegling.

1. Legg gjenstandene i posen og legg deretter den åpne enden av posen over forseglingslist og vakuumkammer (se side 6)..

2. Lukk og trykk på lokket.

3. Trykk på "Pulse vac"-knappen for å velge vakuumfunksjonen Pulse. Trykk deretter på Start-knappen (eller hurtigstartknappen på håndtaket) for å starte pulsvakuemet for å nå vakuemet du trenger. Du kan se på vakuumposen for å bestemme hvor mye man vil vakuumeret. Under denne prosessen kan du stoppe vakuum ved å slutte å trykke på "Start" -knappen; og trykk på den igjen for å vakuumere igjen.

4. Når vakuumering er ferdig, trykk på "Seal" -knappen for å starte forseglingen. Den digitale displayeren vil vise og telle ned forseglingstiden til 0. Og etter denne prosessen åpnes lokket automatisk og piper.
- \*\* Trykk på av/på-knappen for å stoppe alle maskinens arbeidsprosesser.

## **Tips for vakuumering**

- Vakuumer maten så fersk mulig. Ved å vakuumere lar det deg opprettholde matens friskhet opptil fem ganger lenger enn under normale lagrede forhold. Matvarer som kjøtt, bær og brød kan fryses i opptil 24 timer uten å ta skade. Når maten er hard, er den klar til å vakuumpakkes.
- Hvis du pakker ferskt kjøtt uten frysing, legg et brettet papirhåndkle mellom kjøttet og toppen av posen. Dette vil bidra til å absorbere fuktighet.
- For å vakuumere væsker som supper, stuinger og gryteretter, frys i en tallerken eller isbitbrett. Når den er frossen, deretter kan du vakuumere.
- For gjenstander med skarpe punkter eller kanter, (bein, tørket kjøtt etc.) vakuumer forsiktig for å forhindre at posen punkterer.
- Vi anbefaler ikke gjenbruk av poser som er kokt eller mikrobølget. Ikke gjenbruk poser som har blitt brukt til å lagre fersk fisk eller fettete matvarer.
- Grønnsaker må koke(lettkokt)s før de pakkes. Legg dem i kokende vann eller mikrobølgeovn til det er oppvarmet, men fortsatt "sprø". Vakuumpakk disse som normalt.

## **Hvordan vakuumere I beholder (ekstrautstyr, følger ikke med)**

Brecom VR-230 kan også brukes til å vakuumere I spesielle beholdere:

Dette er beholdere som er laget for at mat kan vakuumeres i disse.

Disse vil ha en knapp/bryter på toppen av lokket styrer vakuumering, lukker og låser ventilene inne i lokket etter vakuumering, og åpner ventilene for å slippe luft tilbake i beholderen og slipper lokket for å få tilgang til innholdet.

(Merk: når du bruker funksjonen på VR-230, skal lokket på selve vakuummaskin være åpent)

1. Legg gjenstandene i beholderen. Forsikre deg om at beholderlokket er tørt og at lokkpakningen er uten pulver eller matrester. Beregn også litt plass etter at gjenstandene er lagt i beholderen. Og lukk deretter lokket.
2. Vri knappen til "Vakuum" -posisjon.
3. Koble slangen til tilbehørsporten på maskinen og porten på beholderlokket.
4. Trykk på "Accessory" -knappen, trykk litt på beholderlokket i 3-5 sekunder. Maskinen starter vakuumprosessen.  
\*\* Trykk på av/på-knappen for å stoppe alle maskinens arbeidsprosesser.
5. Etter vakuumsyklusen stopper maskinen automatisk. Fjern slangen fra beholderen og vri knappen til "Lås" -posisjon. Oppbevar beholderen i kjøleskapet.
6. For å åpne vakuumbeholderen, vri knappen til "Åpen" posisjon. Med riktig bruk kan beholderne gjenbrukes mange ganger.

## **Hvordan marinere mat**

Det er en spesiell funksjon i Brecom VR-230 - marineringsmodus, med to alternativer for Quick Marinte Mode (15 minutter) og Normal Marinte Mode (27 minutter). I marineringsmodus kan maskinen kjøre to sykluser med vakuumering og frigjøring av luft til beholderen, slik at matvarer får optimal marineringsinfusjon på minst mulig tid. Vakuumbstatus holder seg i ca. 4 minutter (hurtigmarineringsmodus) / 8 minutter (normal marineringsmodus) før luft slippes ut, mellom hver syklus. Når marineringen

er fullført, piper maskinen.

Vakuumbeholder er ett perfekt produkt for marinering av mat. Grunnen til at matvarer kan marineres på så kort tid er at det åpner mikrohullene i matvarene, slik at sylteagurk kan infuseres veldig raskt.

Viktige tips: Når du bruker beholder til marinering, bør det være en knapp på beholderlokket. Forsikre deg om at beholderlokket er i "Åpen" status, men IKKE "Vakuum" -status når det er i marineringsprosessen.

1. Legg gjenstander i beholderen. Forsikre deg om at det ikke er pulver eller matrester på pakningen på beholderlokket. Beregn også litt plass etter at gjenstandene er lagt i beholderen. Og lukk deretter lokket.

2. Vri knappen til "Åpne" posisjon.

3. Koble slangen til tilbehørsporten på maskinen og porten på beholderlokket.

4. Trykk på "Mariner" -knappen, velg alternativet marinering. Trykk en gang for Quick Marinate Mode, "1" vises på den digitale skjermen; trykk to ganger for normal marineringsmodus, "2" vises på den digitale skjermen.

\*\* I hurtigmarineringsmodus er syklusen omtrent 15 minutter.

\*\* I normal marineringsmodus er syklusen omtrent 27 minutter.

Lengre marineringsstid gir bedre marinert mat.

5. Trykk på "Start" -knappen (eller hurtigstartknappen på håndtaket), trykk litt på beholderlokket i 3-5 sekunder. Når den når trykket, stopper maskinen automatisk. Verdien på den digitale displayeren teller ned fra 5 til 1, og teller ned syklusrepetisjoner kontinuerlig. Etter 4 minutter (Quick Marinate Mode) eller 8 minutter (Normal Marinate Mode) slutter den å telle, vakuumstatusen er fullført.

6. Når vakuumstatus er fullført; beholderen begynner å frigjøre luft. Verdien på den digitale displayeren vil telle opp fra 1 til 5. Etter 30 sek. slutter den å telle.

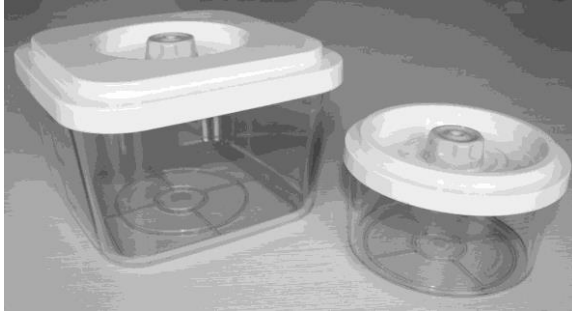
Slippe ut luft fra beholder er da fullført.

7. Maskinen begynner å vakuumerer beholderen igjen. Ovennevnte syklus vil bli kjørt to ganger.
8. Når marineprosessen er fullført, vises 0 på den digitale skjermen og lyser og maskinen piper. Vri beholderknappen til "Lås" -posisjon, fjern slangen fra beholderen. Nå er matvarene klare.  
  
\*\* Trykk på av/på-knappen for å stoppe alle maskinens arbeidsprosesser.

## **Tips for vakuumbeholdere**

- Bruk bare beholdere designet for vakuumpakking. Andre beholdere kan implodere under vakuumtrykket til Brecom VR-230.
- Avkjøl væsker i kjøleskap før vakuumpakking. Varm mat bør avkjøles før vakuumpakking.
- Ikke frys vakuumbeholderen. Foreslått laveste temperatur er -18°C. For lav (lavere enn -18 °C) eller for høy (høyere enn 100 °C) temperatur vil gjøre at beholdermaterialene tåler lavere trykk eller smelter.
- Håndvask beholderlokk og beholder. Ikke sett i oppvaskmaskin.  
Foreslått høyeste temperatur er 100 °C.
- Hvis væsker fanges i tilbehørsslangen, kjør varmt vann gjennom slangen.  
Forsikre deg om at slangen ikke er koblet til tilbehørsporten.
- Pulverisert eller granulert mat bør dekket til før vakuumering for å forhindre at mat beveger seg inn i vakuummekanismen.
- Vakuumpakking er ikke en erstatning for hermetisering. Matvarene må fortsatt kjøles eller fryses.





## **Hvordan bruke med vakuumflaskepropper.(ekstrautstyr.Følger ikke med)**

Brecom VR-230 kan vakuumere flaske med flaskepropper. Om du har noe igjen på en vinflaske, eller du trenger å ta vare på innholdet i en flaske ikke-karbonsyreholdig, spiselig olje, en flaske juice eller annen væske som er lagret i en flaske, kan du bruke Brecom VR-230 til å vakuumere flasken med en flaskepropp.

1. Koble vakuumflaskeproppen til flasken. La det være minst 2,5 cm avstand mellom bunnen av proppen og væskens overflate.
2. Koble slangen til tilbehørsporten på maskinen og den andre enden til porten på flaskeproppen.
3. Trykk på "Tilbehør" -knappen, maskinen begynner å vakuumere.  
\*\* Trykk på av/på-knappen for å stoppe alle maskinens arbeidsprosesser.
4. Etter at vakuumsyklusen er fullført, stopper maskinen automatisk. Fjern slangen fra proppen.
5. Sett flasken vertikalt i en plan overflate. Pass på at væsken ikke berører proppen.
6. Bare fjern proppen hvis du vil åpne flasken.

## **Hvordan impulsforsegling fungerer**

Noen ganger trenger ikke ting å vakuumforsegle, de trenger bare å forsegle. Så Impulse Seal-modus er lagt til i denne maskinen. Når du går inn i Impulse Seal-modus, trenger du ikke å trykke på noen knapp, men bare åpne og lukke lokket for å forsegle posen.

1. Trykk "+"-"-"-knappen for å stille inn forseglingstiden;
2. Trykk på Impulse Seal-knappen, Impulse Seal-lampen lyser. Maskinen går inn i Impulse Seal-modus (hvis lokket er nært, viser LED C; hvis lokket er åpent, viser LED blinkende forseglingstiden);
3. Sett posemunningen over forseglingslisten og inn i vakuumkammeret. Lukk og trykk på lokket, maskinen oppdager at lokket er lukket, og gå deretter inn i forseglingsmodus. Sifrene i LED teller ned fra forhåndsinnstilt forseglingstid til 0. Maskinen slipper ut luft og lokk, og piper deretter når prosessen er ferdig.\*\* Trykk på av/på-knappen for å stoppe alle maskinens arbeidsprosesser. \*\*
4. Åpne lokket, ta ut posen og sjekk om forseglingen er god.
5. Gjenta de ovennevnte 3 og 4 for å forsegle andre poser. Eller trykk på På / Av-knappen for å avslutte denne modusen. (Merk: Hvis mange poser må forsegles, juster forseglingstiden ved behov for å unngå overoppheting eller smelting av posen)

## **Matoppbevaring og sikkerhetsinformasjon**

Vakuumpakking ved bruk av vakuumaskin fjerner opptil 90 % av luften fra pakken. Dette vil bidra til å holde maten ferskere opptil 5 ganger lenger enn under normale omstendigheter. Tørr mat som pasta, frokostblandinger og mel vil holde seg frisk fra start til slutt. I tillegg forhindrer vakuumpakking snutebiller og andre insekter fra å infisere tørrvarer. Pakk bare den ferskeste maten mulig.

Grønnsaker bør koke(lettkokt)s før pakking for å drepe eventuelle enzymer som kan forårsake forringelse av utgassing når de vakuumeres.

<b>Mat</b>	<b>Vakuumert/fryser</b>	<b>Vakuumert/kjøleskap</b>	<b>Ikke vakuumert</b>
<b>Fersk biff og kalvekjøtt</b>	1-3 år	1 måned	1-2 uker
<b>Kjøttdeig</b>	1 år	1 måned	1-2 uker
<b>Ferskt svinekjøtt</b>	2-3 år	2-4 uker	1 uke
<b>Fersk fisk</b>	2 år	2 uker	3-4 dager
<b>Ferskt fjærkre</b>	2-3 år	2-4 uker	1 uke
<b>Røkt kjøtt</b>	3 år	6-12 uker	2-4 uker
<b>Ferske råvarer, blanchert</b>	2-3 år	2-4 uker	1-2 uker
<b>Frisk frukt</b>	2-3 år	2 uker	3-4 dager
<b>Harde oster</b>	6 måneder	6-12 uker	2-4 dager
<b>Skiver Deli Kjøtt</b>	Anbefales ikke	6-12 uker	1-2 uker
<b>Fersk pasta</b>	6 måneder	2-3 uker	1 uke

### ***Vakuum emballasje tips***

Vakuumpakking forlenger holdbarheten til matvarer betraktelig, men Brecom VR-230 kan også brukes i mange andre områder av huset i tillegg til kjøkkenet.

### ***Vakuumpakking er flott for camping og utendørsaktiviteter!***

- For en rask og gjenbrukbar ispakke, fyll en vakuumpose omtrent halvfull med vann og noen spiseskjeer gnidningsalkohol. Forsegle posen - ikke støvsug den - og sett den i fryseren. Alkoholene holder vannet fra å fryse helt, noe som resulterer i en fleksibel ispakke for å vikle rundt ømme ledd og mindre skader.
- Vakuumpakke ferdiglagde måltider på forhånd for campingutflykter for raske og enkle middager i det fri.
- Lag dine egne tørrpakker ved å vakuumere som fyrstikker, tørre sokker og et kart for nødsituasjoner.

#### ***- Rundt huset***

- ▪ Organiser søppelskuffer og oppbevar gjenstander som spiker og skruer trygt ved å vakuumpakke dem i en vakuumpose. På den måten er varene godt synlige og organiserte i posen.
- ▪ Ikke bekymre deg for å polere sølv igjen! Rett og slett vakuumpakke sjelden
- Brukt sølvtøy i vakuumposer for å hindre oksidasjon som forårsaker misfarging.
- \*\* Tips: plasser et papirhåndkle mellom skarpe kanter på sølvtøyet og vakuumposen for å forhindre punktering.

## ***Feilsøking***

Ved riktig bruk vil Brecom VR-230 vakuumere varer for deg og gjøre deg kjempefornøyd med resultat. I noen tilfeller kan det oppstå problemer.

Se feilsøkingsmenyen før du ringer kundestøtte. (Se telefonnummer på side 2)

#### **MERK:**

For å opprettholde en lengre levetid anbefaler vi på det sterkeste å stoppe minst 20

sekunder mellom hver forsegling.

For å unngå forbrenning på hånden, trykker du på "Seal" -knappen når du åpner maskinlokket, "E 1" blinker blinkende på den digitale skjermen, maskinen varmes ikke opp. Bare lukk lokket på maskinen for å bruke maskinen igjen.

Når maskinen er under langvarig arbeid og er overopphetet, vil den termiske overbelastningen begynne å beskytte maskinen. "E2" blinkende vises på den digitale skjermen. I dette tilfellet må du slå av maskinen og kutte strømmen, og la maskinen hvile i ca 20 minutter. For deretter å koble maskinen til og start på nytt.

En beskyttelsesanordning vil beskytte maskinen mot overoppheting. Når displayet viser E3, slår du av maskinen og slår av strømmen. La maskinen hvile i ca. 20 minutter. Start deretter maskinen på nytt.

#### ***Brecom VR-230 slås ikke på***

- Forsikre deg om at maskinen er riktig koblet til et jordet stikkontakt.
- Sjekk strømledningen for vridninger og frynser. Ikke bruk maskinen hvis strømledningen er skadet.

#### ***Brecom VR-230 vakuumerer ikke skikkelig når man vakuumerer poser***

- For å vakuumere og forsegle ordentlig, må kanten på posen være over helt opp mot kammervakuum skuff. Forsikre deg om at posen er inne i kammerpakningen og at det ikke er rynker i posen langs forseglingslisten
- Hvis du pakker fra en rullepose, må du sørge for at den første forseglingen er fullført, og at det ikke er hull i noen av forseglingene.
- Brecom VR-230 og vakuumererposen må være ren, tørr og fri for rusk for at vakuumprosessen skal lykkes. Tørk av overflaten på tetningsstangen og innsiden av posen, og prøv igjen.

#### ***Vakuumposen mister luft/vakuum etter å ha blitt forseglet***

- Skarpe gjenstander kan punktere små hull i poser. For å forhindre dette, dekk skarpe kanter med papirhåndkle og støvsug i en ny pose.
- Noen frukter og grønnsaker kan frigjøre gasser (utgassing) hvis de ikke kokes(lettekoke) eller fryses ordentlig før pakking. Åpen pose. Hvis du tror at matfordingelse har begynt, kast mat. Hvis matfordingelse ennå ikke har begynt, konsumere umiddelbart. Hvis du er i tvil, kast mat.

***Brecom VR-230 vakuumerer ikke beholdere ordentlig***

- Tilbehørsslengen er kanskje ikke riktig festet. Forsikre deg om at slangen er satt helt inn i lokket på beholderen og tilbehørsporten, og prøv igjen.
- Forsikre deg om at beholderlokket er dreid til "Vakuu" -innstillingen (I marineringsmodus til "Åpne" -innstillingen).
- La det være tilstrekkelig hodeplass på toppen av beholderen.
- Pass på at det ikke er noen skade på beholderen og lokket. Noen ganger hårfestet Sprekker kan utvikle seg i beholdere. Når dette skjer beholderen er ikke lenger lufttett og bør kastes.
  - Vri knappen på lokket på beholderen for å sikre at den er festet ordentlig.

***I sjeldne tilfeller kan noen av programmene være feil og føre til at maskinen ikke kan fungere bra***

- Kutt strømmen og koble den til igjen.