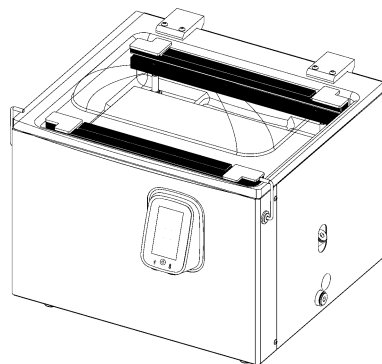
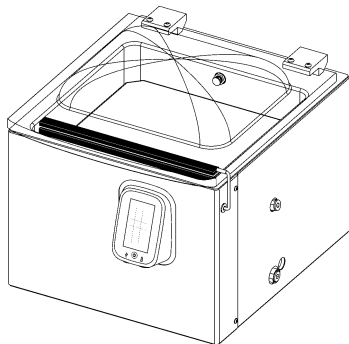
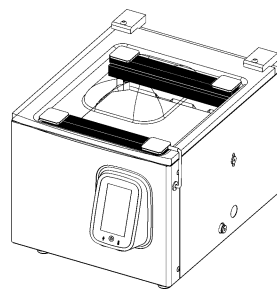
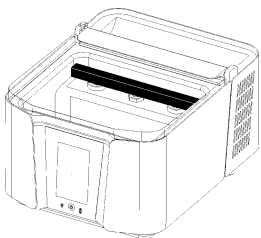


# metos

## TYHJIÖPAKKAUSKONE

MX2, MX3, MX4, MX5



### Käyttö- ja asennusohjeet

Översättning av originaldokumentationen

REV. 0  
ED. 05.2024



# KÄÄNNETYT OHJEET

## Sisällysluettelo





<b>LUKU 1. KUVAUS</b>	<b>Sivu</b>
1.1. Esipuhe.....	03
1.2. Laitteen suorituskyky.....	03
1.3. Laitteen tekniset tiedot.....	04
<b>LUKU 2. KIRJEKUORIEN OMINAISUUDET</b>	
2.1. Kirjekuoret käyttöön.....	08
<b>LUKU 3. KONEEN KÄYTTÖEHDOT</b>	
3.1. Mitä voit pakata.....	08
3.2. Mitä ei pitäisi pakata.....	08
<b>LUKU 4. TURVALLISUUSTIEDOT</b>	
4.1. Lasten ja haavoittuvassa asemassa olevien henkilöiden turvallisuus.....	09
4.2. Yleiset turvallisuusvaroitukset.....	09
<b>LUKU 5. TURVALLISUUSOHJEET</b>	
5.1. Asennus.....	09
5.2. Tarvikkeet.....	10
5.3. Ympäristöolosuhteet.....	10
5.4. Käyttötarkoitus.....	10
5.5. Sähköliitäntä.....	11
5.6. Käytä.....	11
5.7. Purkaminen, purkaminen ja jätehuolto.....	12
5.8. Tekninen tuki.....	12
<b>LUKU 6. USE</b>	
6.1. Ensimmäinen siivous.....	13
6.2. Sytytys.....	13
6.3. Reseptit.....	17
6.4. Asetus.....	26
<b>LUKU 7. RUTIINIHUOLTO</b>	
7.1. Puhdistus ja hoito.....	30
7.2. Vianmääritys.....	32
<b>LUKU 8. TAKUU</b>	
8.1. Takuehdot.....	32
EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus.....	33

# 1. KUVAUS

## 1.1. Esipuhe

Tämä käyttöohje on kirjoitettu UNI 10893 -standardin mukaan, joka on säädetty heinäkuussa 2000. Se on tarkoitettu kaikille

käyttäjille, jotta he voivat käyttää laitetta oikein. Säilytä sitä laitteen lähellä sellaisessa paikassa, jonne kaikki käyttäjät pääsevät helposti ja jonka sijainti on kaikkien käyttäjien tiedossa. Tämä käyttöohje on turvallisuussyistä olennainen osa laitetta. Selitämme tässä osiossa käyttöohjeessa käytetyt symbolit, jotta ne on helpompi ymmärtää.

	<b>VAROITUS:</b> <b>Onnettomuuksia ehkäiseviä sääntöjä käyttäjälle.</b> <b>Symboli varoittaa käyttäjän loukkaantumisvaaroista.</b>
	<b>VAROITUS:</b> <b>Kuumia osia.</b> <b>Symboli varoittaa käyttäjän palovammojen vaaroista.</b>
	<b>VAROITUS!</b> <b>Sähköiskun vaara.</b> <b>Symboli osoittaa käyttäjän loukkaantumis- ja kuolemanvaaroista.</b>
	<b>Yleistä tietoa ja ehdotuksia.</b>

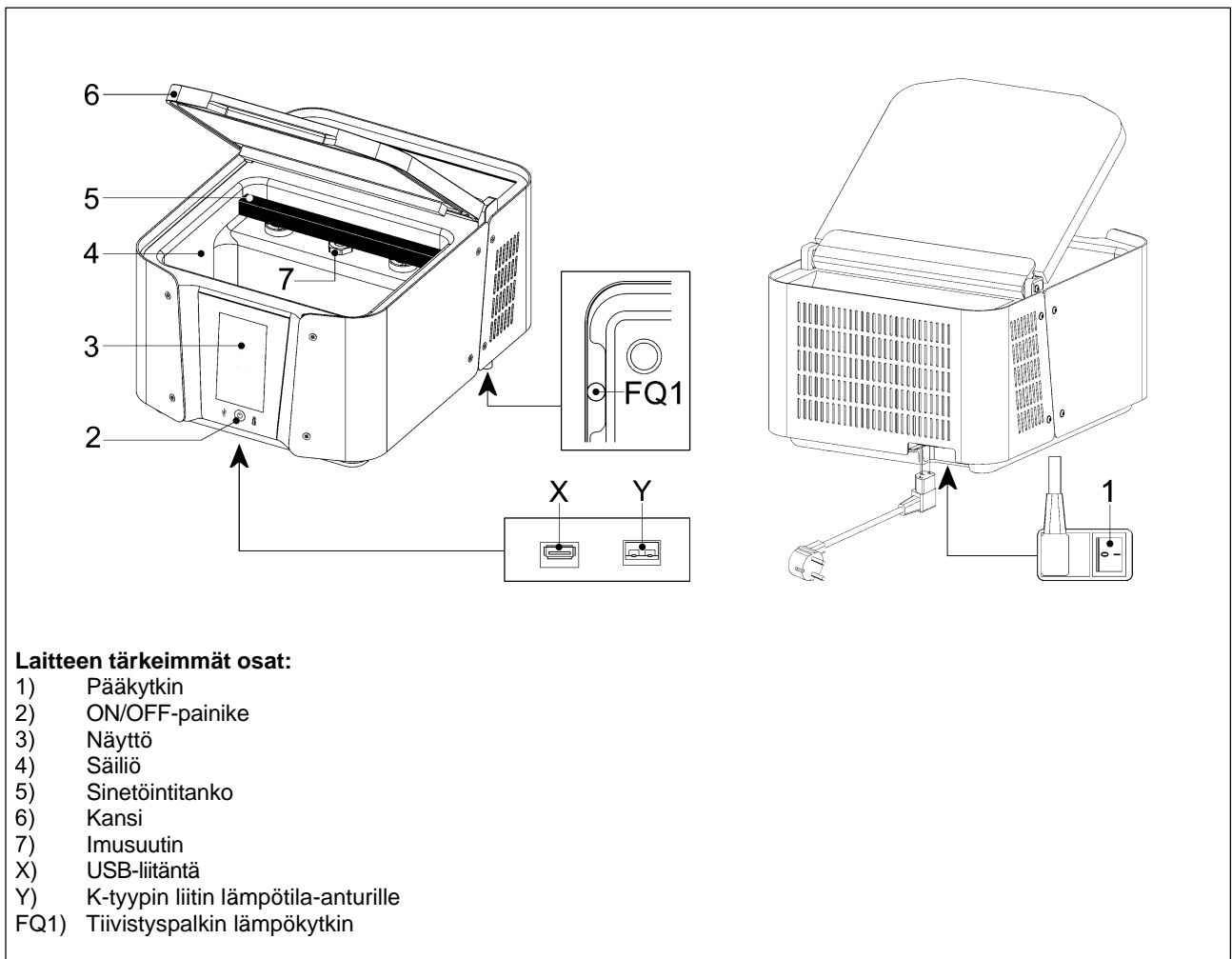
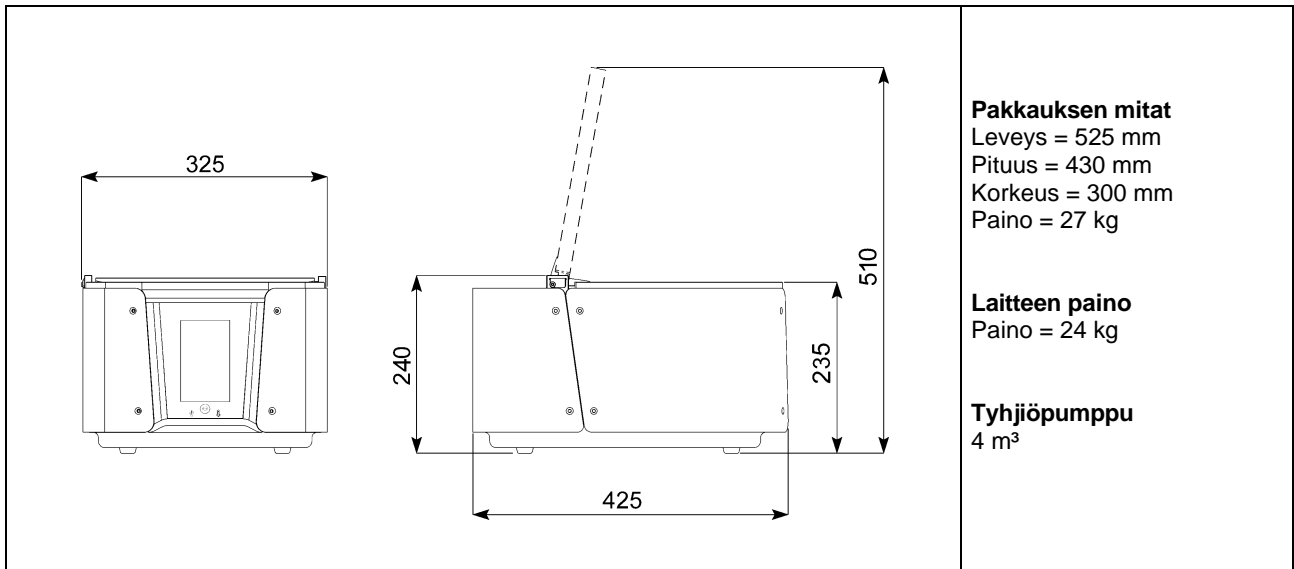
Valmistaja pidättää kaikki tämän käyttöohjeen kopiointioikeudet. Osittainen tai täysi jäljentäminen on kielletty lailla. Käyttöohjeessa olevat kuvat ja kuvaukset eivät ole sitovia. Valmistaja pidättää oikeuden tehdä tarpeelliseksi katsomiaan muutoksia. Tätä käyttöohjetta ei saa antaa kolmansien osapuolien katsottavaksi ilman kirjallista lupaa valmistajalta.

## 1.2. Laitteen suorituskyky

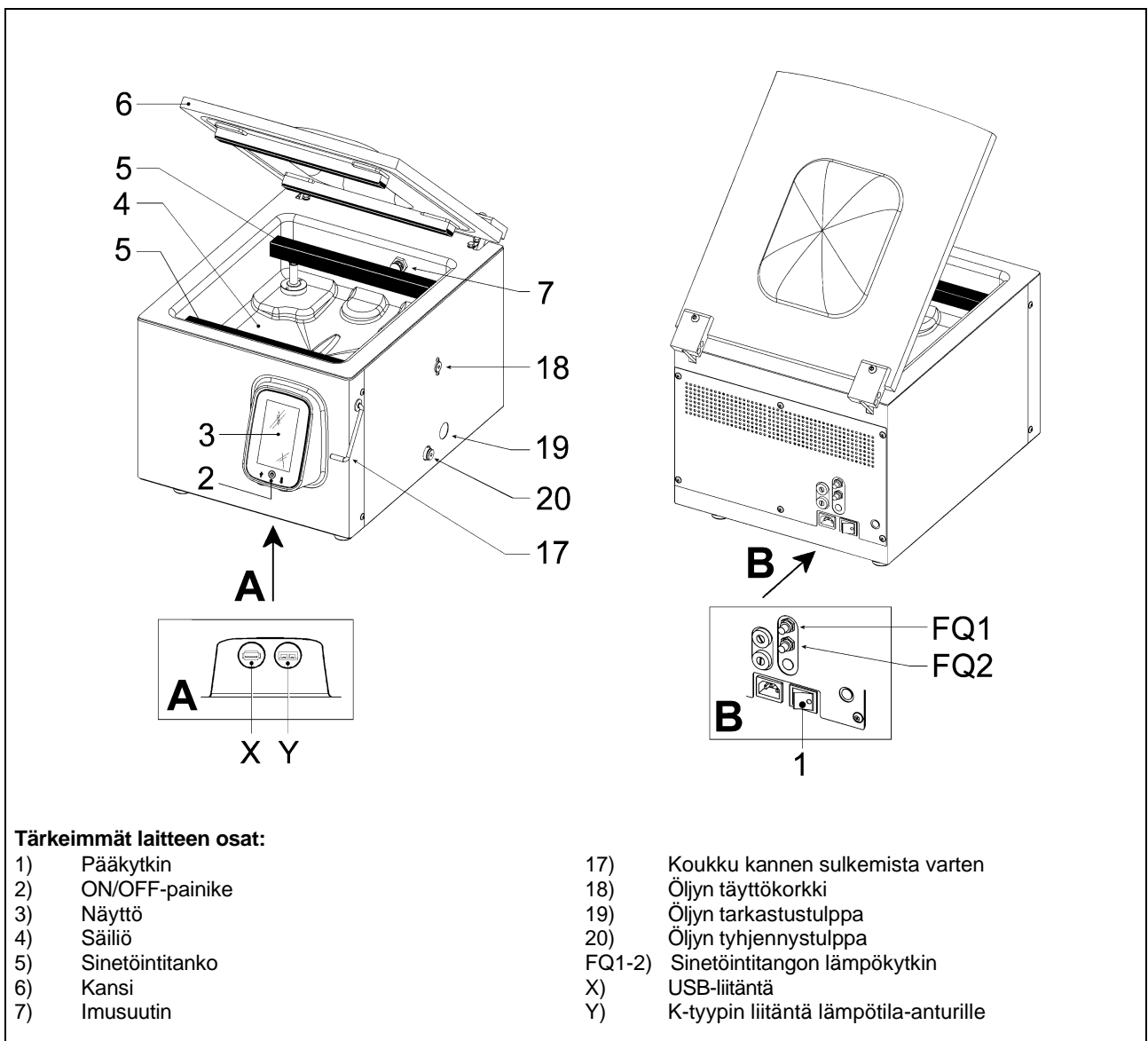
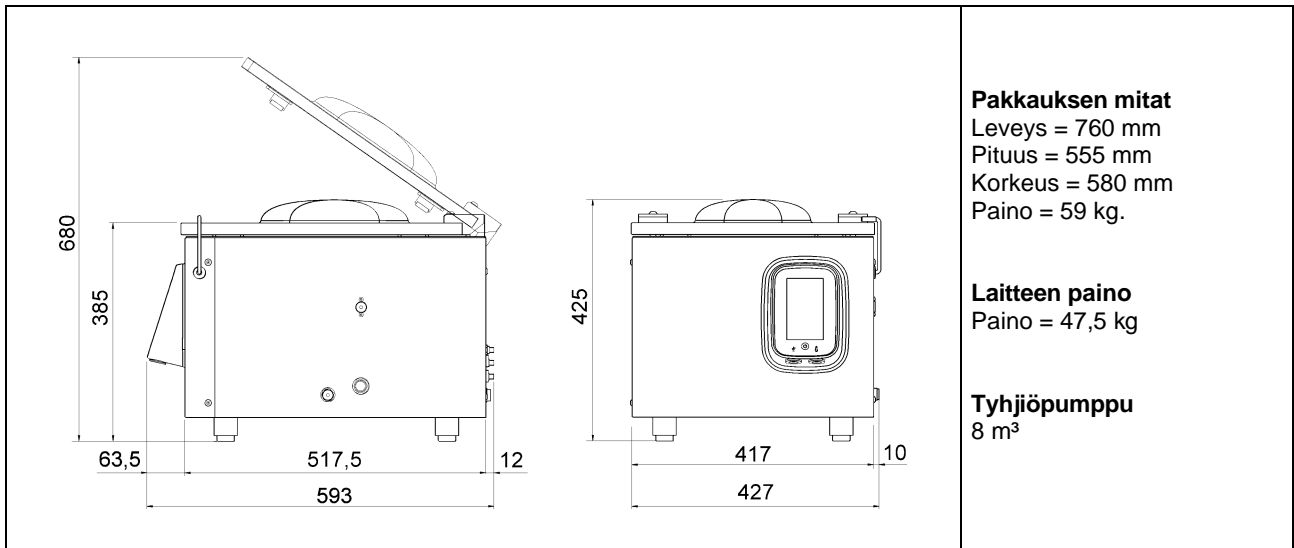
Tämä laite on ihanteellinen:

- Elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamiseen tyhjiökypsennykseen (sous-vide).
- Elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamiseen säilytykseen.
- Ruoan marinointiin.
- Elintarvikkeiden infuusioon.

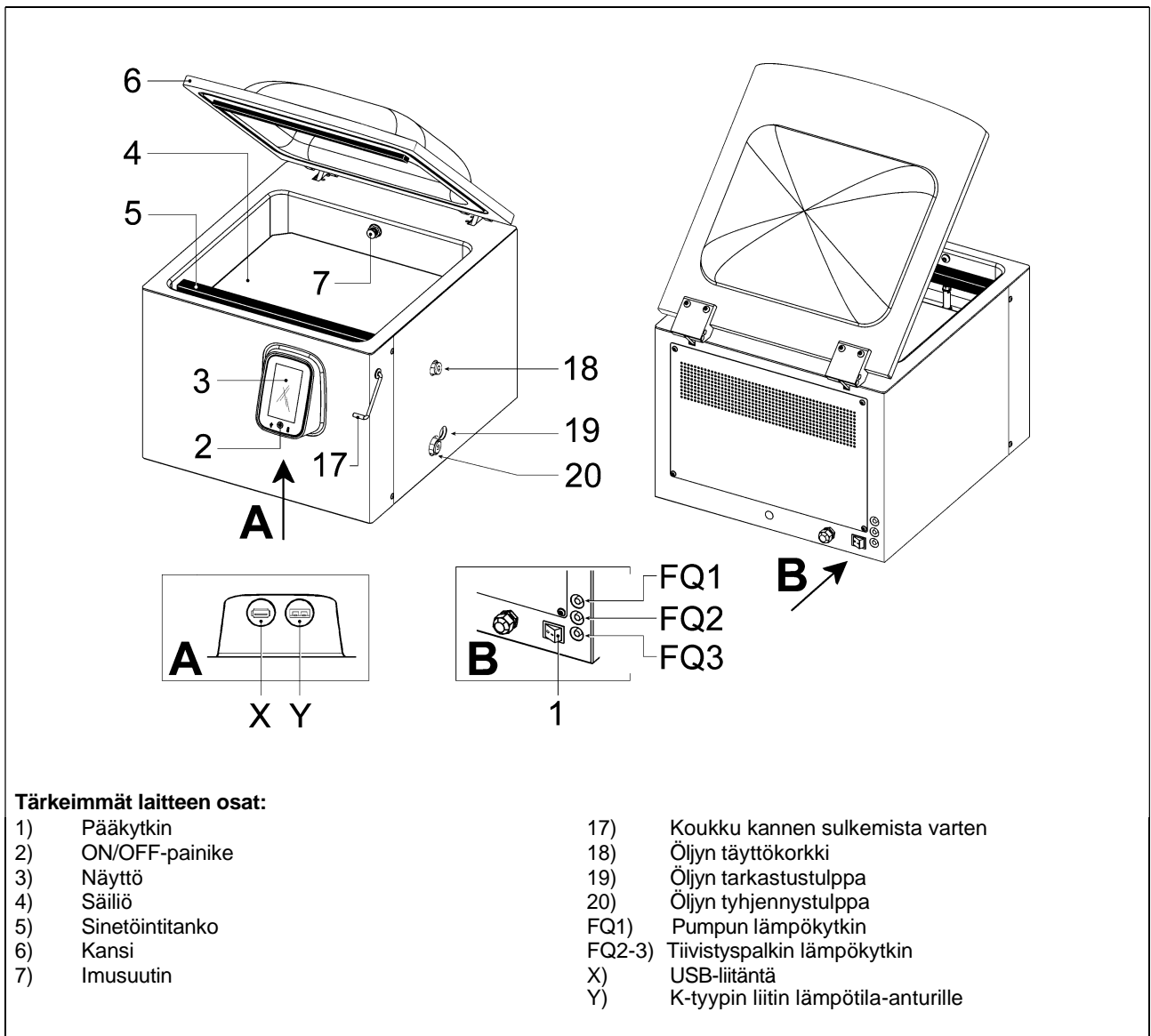
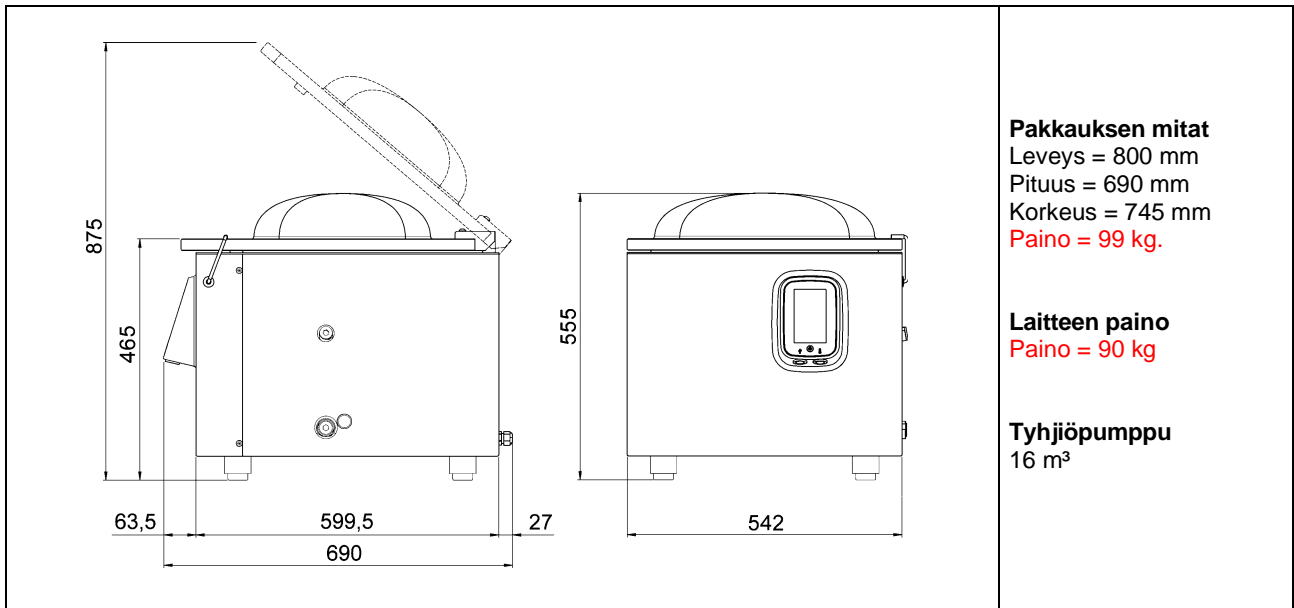
### 1.3. Laitteen tekniset tiedot (MX 2)



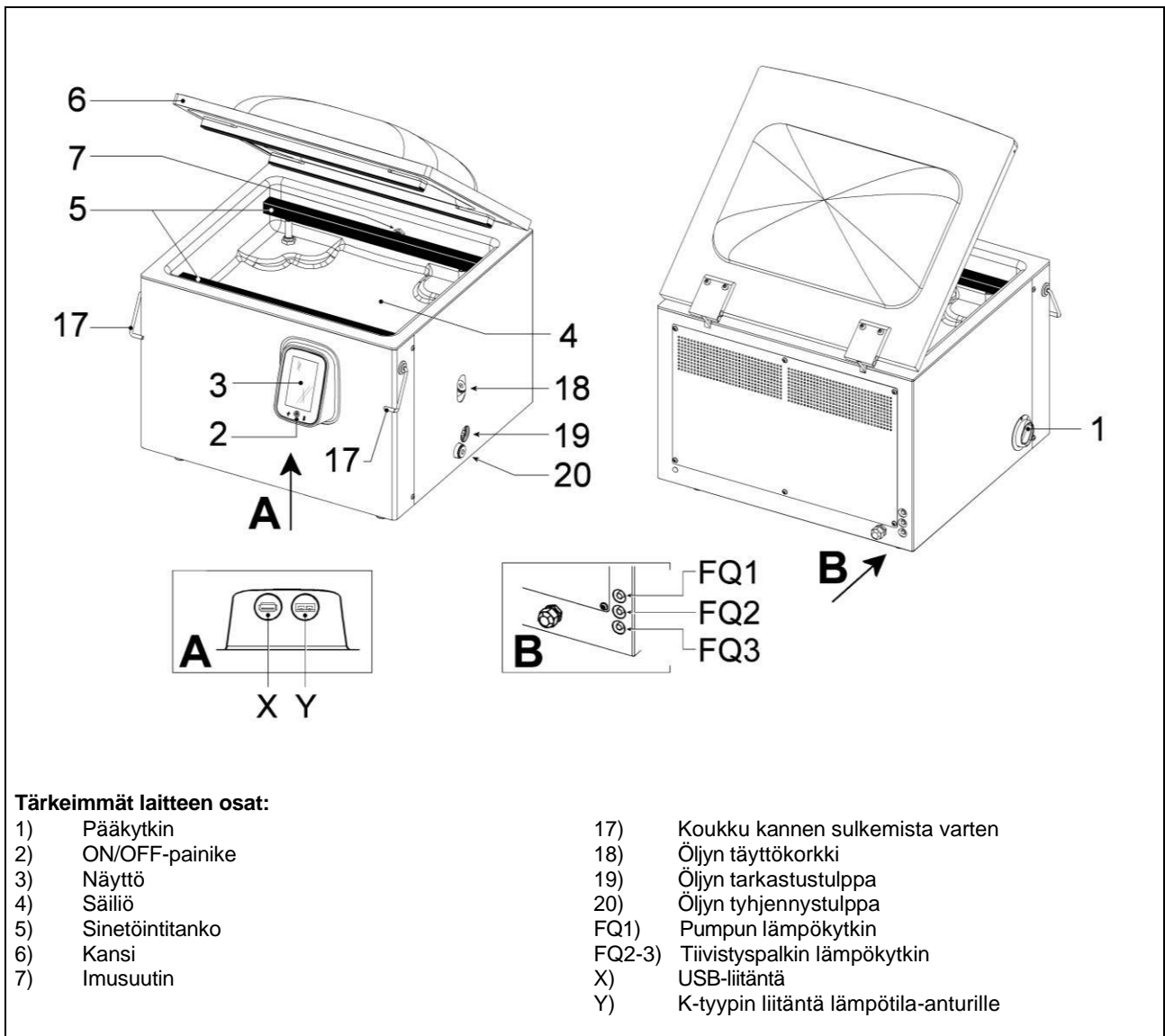
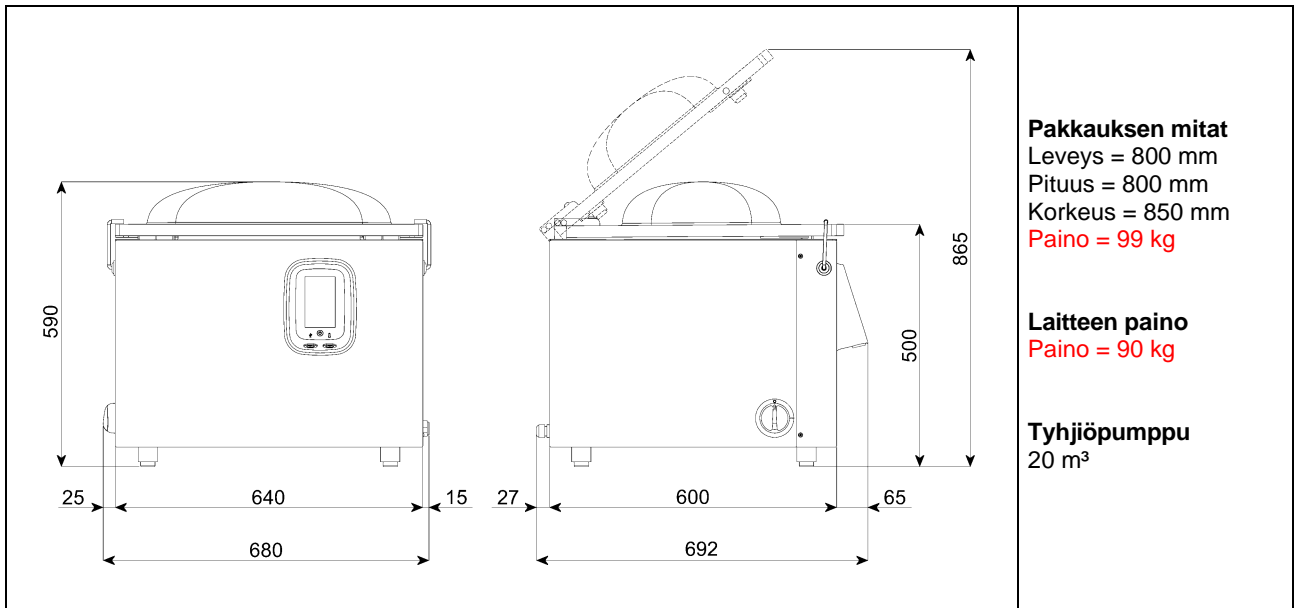
### 1.3. Laitteen tekniset tiedot (MX 3)



### 1.3. Laitteen tekniset tiedot (MX 4)



### 1.3. Laitteen tekniset tiedot (MX 5)



## 2. PUSSIEN OMINAISUUDET

### 2.1. Käytettävät pussit



- Valmistajan alkuperäisten pussien käyttö on vahvasti suositeltavaa
- Luethan ja noudatathan pussien teknisiä ohjeita ja käyttöturvatieotteita!

### MX 2

Toimitetut pussit soveltuvat erinomaisesti tyhjiopakattujen elintarvikkeiden pakastamiseen, säilyttämiseen ja kypsentämiseen alhaisissa lämpötiloissa.

**Koodit pussien tilaamista varten:**

**KR220102:** 25 pussia pakastamiseen, tyhjiökypsennykseen ja varastointiin (koko: 20 x 30 cm – 90 µm).

**KR220108:** 25 pussia pakastamiseen, tyhjiökypsennykseen ja varastointiin (koko: 25 x 35 cm – 90 µm).

### MX 3 - MX 4 - MX 5

Pussit voivat olla eri paksuisia (70÷250µm), ja niiden pitää olla ilma- ja kaasutiiviitä. Vain ruoan pakkaamiseen hyväksytyjä pusseja saa käyttää. Alla olevassa taulukossa lukee eri laitemallien kanssa käytettävien pussien maksimikoot.

	<b>MX 3</b> (1 tiiviste )	<b>MX 3</b> (2 etutiivistettä)	<b>MX 3</b> (2 sivutiivistettä)	<b>MX 4</b> (1 etutiivistettä)	<b>MX 4</b> (2 sivutiivistettä)	<b>MX 5</b> (2 etutiivistettä)	<b>MX 5</b> (2 sivutiivistettä)
<b>Kirjekuoren leveys avoin puoli</b>	305 mm	305 mm	360 mm	438 mm	438 mm	535 mm	445 mm
<b>Kirjekuoren pituus suljettu puoli</b>	380 mm	325 mm	270 mm	440 mm	395 mm	400 mm	455 mm

Seuraavassa taulukossa ilmoitetaan minimi- ja maksimilämpötilarajat, joille kirjekuoret voidaan altistaa.

Kirjekuoren tyyppi	Vähimmäislämpötila	Enimmäislämpötila
ruoanlaittoon	-15°C <b>muokkaa tämä kappale</b>	+120°C 30 minuutin ajan
säilyttämistä varten	-20°C <b>pdf:nä</b>	+70°C 2 tunnin ajan; +100 °C 15 minuutin ajan.

## 3. LAITTEEN KÄYTTÖEHDOT

### 3.1. Tuotteet, joita voi pakata

Tätä laitetta voidaan käyttää suurimman osan ruokat tuotteista, kuten hedelmien, kalan, maitotuotteiden, lihan, herkkujen, uunivalmiiden tuotteiden, kuivatut tuotteiden jne. pakkaamiseen.

### 3.2. Tuotteet, joita ei saa pakata

Seuraavien tuotteiden pakkaaminen on ehdottomasti kielletty, jotka voivat pysyvästi vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa vammoja laitteen käyttäjälle:



- Minkäänlaiset nesteet helposti särkyvissä astioissa
- Helposti syttyvät tai räjähdysherkät materiaalit
- Minkäänlaiset paineistetut kaasupullot
- Irtonaiset tai haihtuvat jauheet
- Mikään materiaali tai tuote, joka voi johtaa käyttäjälle tai laitteelle vaaralliseen tilanteeseen



## 4. TURVALLISUUSTIETOJA

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa, jos laitteen virheellinen asennus ja käyttö johtaa loukkaantumiseen tai vahinkoon. Säilytä ohjeet aina lähettyvillä myöhempää käyttöä varten.

### 4.1. Lasten ja haavoittuvassa asemassa olevien henkilöiden turvallisuus

- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa missään tapauksessa käyttää tätä laitetta.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja aikuiset, joilla on heikentynyt fyysinen, psyykinen tai aistillinen toimintakyky saavat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan ja heille annetaan koulutusta laitteen käytöstä jonkin turvallisuudesta vastaavan, osaavan ja kykenevän henkilön toimesta.
- Laitteen käyttöön kouluttamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain, jos heitä valvotaan ja heille annetaan koulutusta laitteen käytöstä jonkin turvallisuudesta vastaavan, osaavan ja kykenevän henkilön toimesta.
- Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet kaukana laitteesta käytön aikana.
- Pidä alle 3-vuotiaat lapset poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

### 4.2. Yleiset turvallisuusvaroitukset

- Laitteen asennuksen ja kaapeleiden vaihdon saa suorittaa vain siihen koulutettu pätevä henkilö.
- Laite tulee irrottaa sähköverkosta ennen huoltotöiden suorittamista.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää laitteen puhdistamiseen.
- Hankaavia puhdistusaineita, teräsvillaa tai metallikaapimia ei saa käyttää laitteen puhdistamiseen.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on korvattava erikoiskaapelilla, joka on saatavissa valmistajalta tai valtuutetulta jälleenmyyjältä.

## 5. TURVALLISUUSOHJEET

### 5.1. Asennus



- Laitteen saa asentaa vain pätevä ja koulutettu asentaja!
- Kuljeta laitetta varovasti!
- Älä käännä laitetta ympäri tai sivuilleen! Se voi aiheuttaa öljyvuodon ja vahingoittaa laitetta.



Ennen siirtämistä, varmista, että nostotapa on nostettavalle massalle riittävä!  
Jos nostat käsin, älä nosta mitään lain sallimaa massaa painavampaa (katso taulukko).  
Nostoraja riippuu laitteen painosta (katso kappale 1.3) ja nostajasta.

IKÄ	MAX. NOSTETTAVA PAINO	
	MIEHET	NAISET
YLI 18-VUOTIAAT	30	20
15-18-VUOTIAAT	20	15

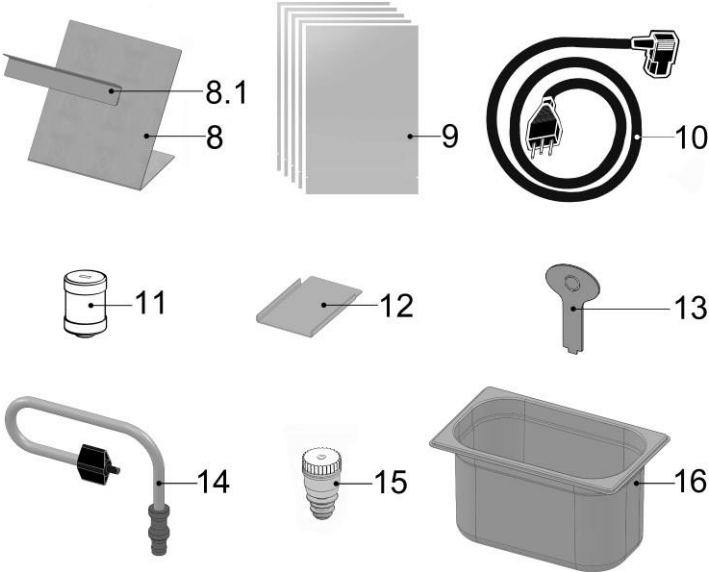
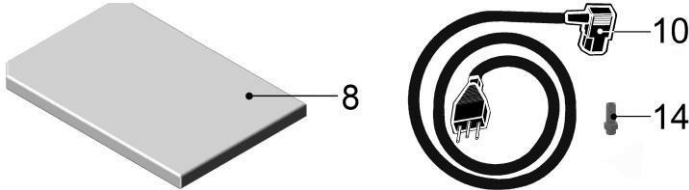
- Poista pakkausmateriaali.
- Älä asenna laitetta, jos se on vahingoittunut.
- Noudata aina laitteen mukana tulleita ohjeita.
- Ole varovainen aina laitetta käyttäessäsi. Käytä aina suojakäsineitä.



**Vain MX 2:lle**  
Poista punainen korkki pumpusta ja asenna suodatin (11) ennen käyttöä (ks. liitteenä olevat ohjeet). Tee se ennen laitteen kytkemistä verkkovirtaan!

## 5.2. Tarvikkeet

Tarkista, että pakkauksessa tulee mukana kaikki seuraavat tarvikkeet:

<p style="text-align: center;"><b>MX 2</b></p> <p>8) Pussin tuki 8.1) Kulma pussin sijoittamista varten 9) Pussit pakastamista, ruoanlaittoa ja varastointia varten (15kpl 20 x 30 cm + 15kpl 25 x 35 cm) 10) Virtajohto 11) Pumpun suodatin (kootaan ennen käyttöä, ks. liitteenä olevat ohjeet). 12) Kouru pumpun öljyn poistoa varten 13) Pumpun öljynsuodattimen asennusavain 14) Letkuserja + liittimet ulkoista tyhjiösäiliötä varten. Mahdollistaa laitteen liittämisen säiliöön ja/tai pulloon, jonka voi tyhjiöpakata 15) Tyhjiöpullon korkki. Mahdollistaa pulloitetujen nesteiden tyhjiöpakkaamisen. 16) ¼ GN-astia, ruostumatonta terästä, 163 x 265 x 150 mm</p>	
<p style="text-align: center;"><b>MX 3 - MX 4 - MX 5</b></p> <p>8) Tabletti 10) Virtajohto (vain MX 3:ssa) 14) Ulkoinen tyhjiöliitäntä.</p>	

## 5.3. Ympäristön olosuhteet

Nosta laite ja laita se työtasolle. Varmista, että laite on laitettu oikeanlaiseen ympäristöön, jossa ei ole mitään palavia tai räjähdysherkkiä materiaaleja tai kaasuja. Laitteen saa asentaa vain tasaiselle, palamattomasta materiaalista tehdyille tasoille.

Jätä laitteen ympärille vähintään 50 cm tilaa varmistaaksesi, että laitteen ilmanvaihtoventtiilit eivät ole estettyinä.

Laitteen käyttöympäristön vaatimukset:

- Lämpötila + 5°C ja + 40°C välillä.
- Kosteus 30 % ja 90 % välillä ilman kondensaatiota.

Työtilan valaistuksen pitää noudattaa asennusmaan lainsäädäntöä. Vaikka laki ei sitä vaatisi, valaistuksen täytyy olla myös tasainen ja varmistaa tarpeeksi hyvä näkyvyys turvatakseen käyttäjän terveys ja turvallisuus.

**LAITTEEN TURVALLISUUSTASO = IP20**

**LAITTEEN ÄÄNITASO KÄYTÖSSÄ ON ALLE 70 dB(A)**

## 5.4. Käyttötarkoitus

**MX 2 - MX 3:** Kotitalous- ja kaupallinen käyttö.

**MX 4 - MX 5:** Vain kaupallinen käyttö.

Kaikkia malleja ei voi käyttää autotallissa.

## 5.5. Sähköliitäntä



### Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikkien sähkökytkentöjen on oltava ammattilaisen sähköasentajan tekemiä.
- Sähköiskun vaaralta suojautuaksesi kytke kaapeli vain asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä useita pistorasioita ja jatkojohtoja.
- Aseta pistoke pistorasiaan vasta, kun asennus on valmis.
- Jos pistoke on löysä, älä kytke sitä.
- Älä vedä virtajohdosta irrottaaksesi laitetta. Vedä vain pistokkeesta.

Tarkista, että laitteen takana olevan tyyppikilven sähkö tiedot vastaavat sähköverkkosi tietoja. Jos näin ei ole, ota yhteys sähköasentajaan.

Huomautus: Jos olet yhteydessä valmistajaan, ilmoita aina laitteen malli ja sarjanumero, jotka on merkitty laitteen takaosaan kiinnitettyyn tyyppikilpeen.

V~	Hz	W max	A max
		MOD	
		ANNO	
		MATR	
MADE IN ITALY			



Laitteen saa kytkeä vain virtapiiriin, jossa on tyyppin A “IΔn” 30 mA -vikavirtasuojaja. Maadoitusjohtimen on vastattava seuraavassa taulukossa esitettyjä arvoja:

IΔn	Maadoituselektrodin enimmäisresistanssi	
	(50 V)	(25 V)
3 A	16 Ω	8 Ω
1 A	50 Ω	25 Ω
500 mA	100 Ω	50 Ω
300 mA	166 Ω	83 Ω
30 mA	1666 Ω	833 Ω

## 5.6. Käyttö



### Loukkaantumis-, palovamma-, sähköisku- tai räjähdysvaara.


- Älä koske sinetöintitankoon (5) käytön jälkeen. Se voi aiheuttaa palovammoja.
- Älä tee mitään muutoksia tämän laitteen teknisiin ominaisuuksiin.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta käytön aikana.
- Sammuta laite jokaisen käytön jälkeen.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kosketuksissa veden kanssa.
- Älä käytä laitetta työtasona tai pöytänä.
- Älä aseta tai säilytä syttyviä nesteitä tai materiaaleja tai helposti syttyviä esineitä laitteen lähellä, sisällä tai päällä.
- Lopeta käyttö, jos kansi (6) halkeaa tai rikkoutuu.




### Laitteen vaurioitumisvaara.


- Ole varovainen, kun poistat tai asennat lisävarusteita.
- Älä avaa kantta väkisin koneen ollessa päällä.
- Älä avaa kantta väkisin sähkökatkoksen aikana.
- Älä laita mitään kannen päälle.
- Varmista, että mikään ei putoa kannen päälle! Se voi vaarantaa kannen eheyden.
- Varmista aina ennen käyttöä, että sulkuokoukku (17) ei estä kantta sulkeutumasta kunnolla.

Laitteessa on seuraavia turvallisuustarroja:

	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Virtalähteessä</li></ul> <b>VAROITUS!</b> Tarkista säännöllisesti sähkökaapelin eristys ja pistokkeen eheys. Konetta käyttäessä sähköjärjestelmän tarkistuspaneelin täytyy olla paikallaan.
---	---

	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Säiliön sisällä eristystangoissa</li><li>▪ Laitteen sisällä olevassa tyhjiöpumpussa</li></ul> <b>VAROITUS!</b> Kuuma. Tarra varoittaa vakavan palovamman riskistä.
---	--


## 5.7. Purkaminen ja jännösten poistaminen

	<b>HUOMIO!</b> Vain koulutetut sähköasentajat, joilla on asianmukaiset luvat saavat toimittaa purkutoimenpiteitä. Purkutoimenpiteet täytyy suorittaa turallisessa ympäristössä.
---	--

Toimi seuraavalla tavalla:

- irrota laite sähköverkosta,
- irrota laite kaasujärjestelmästä (jos asennettu),
- pura komponentit,
- valuta öljy pois pumpusta.

Kaikki jätteet tulee kierrättää tai hävittää asennusmaan mukaisen lainsäädännön määräämällä tavalla. Jos olet epävarma, ota yhteyttä alueesi kierrätyskeskukseen tai jäteviranomaiseen.

	<p>Tämä symboli kertoo, että laitetta <b>ei</b> saa kohdella tavanomaisena kotitalousjätteenä.</p> <p>Varmistamalla, että laite hävitetään asianmukaisella tavalla, autat ehkäisemään mahdollisia ympäristölle ja ihmisten terveydelle aiheutuvia negatiivisia vaikutuksia, jotka saattaisivat muuten johtua tämän tuotteen epäasianmukaisesta hävittämisestä.</p> <p>Saadaksesi tarkempaa tietoa laitteen asianmukaisesta hävitystavasta, ota yhteyttä valmistajaan, jälleenmyyjään, tekniseen tukeen tai alueesi kierrätys- tai jäteviranomaisiin.</p>
--	--

## 5.8. Tekninen tuki

- Ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen tai jälleenmyyjään laitteen korjaamiseksi.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.


## 6. KÄYTTÖ

### 6.1. Ensimmäinen puhdistus

- Puhdista kaikki osat kostealla liinalla ennen ensimmäistä käyttöä.
- Katso kohta 7.1 "Puhdistus ja hoito".

### 6.2. Käynnistys




Käännä pääkytkin (1) ON-asentoon (vain ensimmäistä kertaa käynnistäessä).

Kytke laite päälle painamalla  -painiketta.



Odota, kunnes näet näytöllä kotisivun. Laite on käyttövalmis.

	 <b>Marinointi</b> Tällä ohjelmalla voit marinoida ruokaa.
	 <b>Säilytys</b> Tällä ohjelmalla voit tyhjiöpakata elintarvikkeita.
	 <b>Infuusio</b> Tällä ohjelmalla voit valmistella infuusion.
	 <b>Kaasunpoisto</b> Tällä ohjelmalla voit poistaa kaasuja elintarvikkeista.
	 <b>Sous-vide</b> Tällä ohjelmalla voit valmistella ruokaa tyhjiökypsennystä (sous-vide) varten.
	 <b>Freestyle</b> Tällä ohjelmalla voit asettaa ja tallentaa omia ohjelmia ja ajaa pakkaussykliin.

- Valitse haluamasi ohjelma (ks. kohta 6.3).
- Nosta kansi ja aseta pussi, jonka sisällä on pakattavat elintarvikkeet lokeroon (4) siten, että sinetöintitangon (5) ulkopuolelle jää vähintään 2 cm.
- Täydellisen sulkemisen varmistamiseksi on tärkeää, ettei pussia liata alueelta, jossa sulkeminen tapahtuu. Toimi seuraavasti:

		
1) Taita pussin sisäpuoli 4/5 cm ulospäin.	2) Aseta ruoka pussiin.	3) Taita pussin reuna takaisin.

Jos kaasutoiminto on päällä, pussin pitää olla sijoitettu siten, että pussin suu on kaasusuuttimen ympärillä.

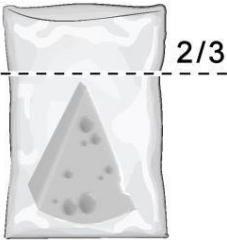

- Sulje kansi kevyesti painamalla ja paina  (vain MX 2). Pakkaussykli alkaa.
- Avaa syklin lopussa kansi ja ota pussi ulos.
- Sammuta laite käytön jälkeen painamalla .
- Sulje kansi sulkukoukulla (17).

Pakkaamisen jälkeen säilytä ruoka viileänä tai pakkasessa (riippuen ruoasta). Merkitse pusseihin pussien sisältö, valmistuspäivä ja parasta ennen -päiväys.



Tyhjiökypsennys (sous-vide) pidentää ruoan säilytysaikaa. Tyhjiökypsennysprosessi täytyy suorittaa noudattaen täysin aika- ja lämpötilaohjeita.



#### Pussien enimmäistäyttörajat

Kiinteät tuotteet	Nestemäiset tai erittäin kosteat tuotteet
	

### 6.2.1. Tärkeimmät painikkeet ja kuvakkeet

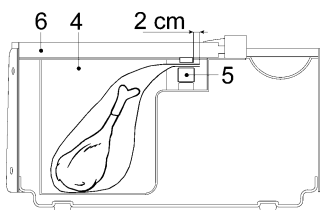
Nappi	Kuvaus
	Pussiin pakkaus
	Astiaan pakkaus
	START. Aloittaa pakkaussyklin.
	DELETE. Pysäyttää pakkaussyklin välittömästi.
	STOP. Keskeyttää pakkaussyklin ja suorittaa sinetöintivaiheen, jos sellainen on valittu.
	PAUSE. Keskeyttää pakkaussyklin.
	RESTART. Käynnistää pakkaussyklin uudelleen.
	Käynnistää pakkaussyklin tallentamatta ohjelmaa
	Tallenna ohjelma
	Luo uusi ohjelma
	Vahvista
	Siirry seuraavaan näyttöön
	Takaisin edelliseen näyttöön
	Asetukset

## MX 2

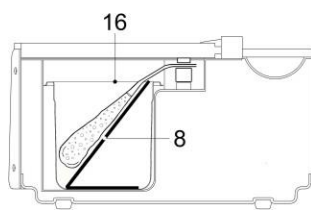


Käytä pussitukea (8) pakattavan elintarvikkeen tyyppin mukaan alla olevan kuvan mukaisesti. Mahdollinen tuen käyttö varmistaa paremman asennon pussille suhteessa sinetöintitankoon (5).

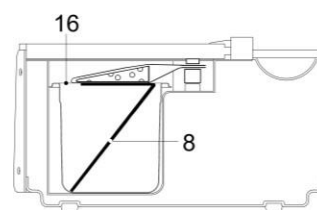
Kulhon (16) käyttö riippuu pakattavasta elintarviketyypistä. Sitä suositellaan pienten ja keskikokoisten elintarvikkeiden pakkaamiseen, mutta erityisesti nesteiden ja erittäin kosteiden elintarvikkeiden pakkaamiseen.



Suurten elintarvikkeiden pakkaaminen

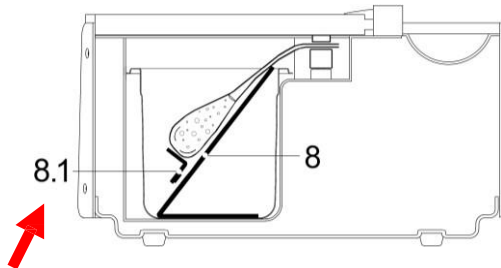


Keskikokoisten elintarvikkeiden ja nesteiden pakkaaminen

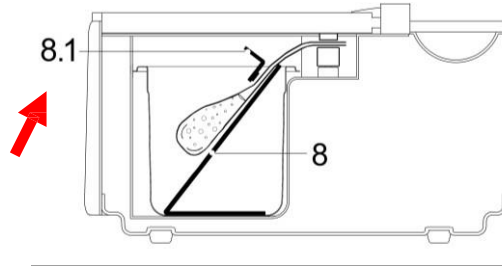


Pienten elintarvikkeiden pakkaaminen

Magneetikulmaa (8.1) kannattaa käyttää seuraavissa tilanteissa:



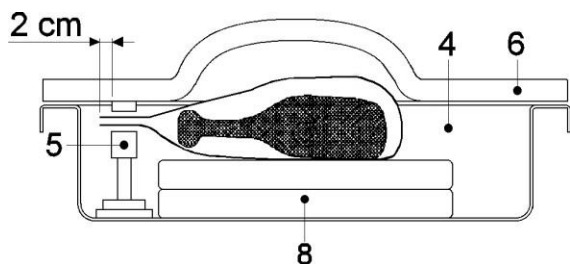
Kun käytetään lyhyitä pussia. Kulmakappaletta käytetään pussin tukena.



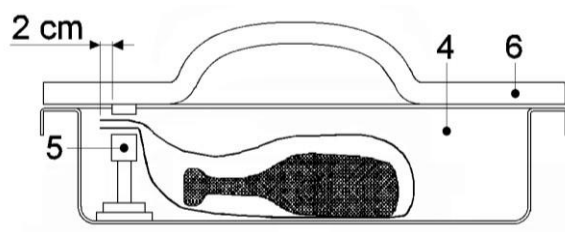
Käytettäessä erittäin leveää pussia (laajempi kuin kulma 8.1). Kulmaa käytetään pitämään pussi paikallaan ylhäältä päin.

## MX 3 - MX 4 - MX 5

Pakattavan elintarvikkeen tyyppin mukaan käytä levyä tai levyjä (8) alla olevan kuvan mukaisesti. Mahdollinen levyn käyttö parantaa pussin asentoa suhteessa sinetöintitankoon (5).



OIKEIN




VÄÄRIN



## 6.3. Ohjelmat

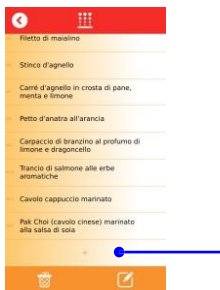
### 6.3.1. Marinointi



Mahdollistaa ruoan marinoinnin.

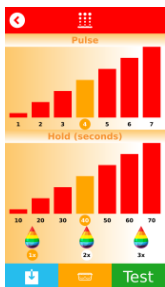
Paina etusivulta  -painiketta ja valitse yksi tallennetuista resepteistä.



Jo tallennettujen reseptien lisäksi on mahdollista luoda uusia räätälöityjä reseptejä alla olevien ohjeiden mukaisesti:





Kirjoita nimi, jonka haluat antaa reseptille, ja paina   
Seuraavassa kahdessa näytössä voit syöttää reseptin ainekset ja valmistusohjeet (valinnainen).  
Paina 




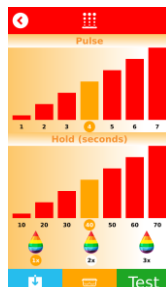
Aseta:

- marinointisyklin toistojen lukumäärä (1÷7).
- kahden peräkkäisen syklin välinen tauko (10-70 sekuntia).
- marinoinnin voimakkuus:


 1x: kevyt


 2x: tavallinen

 3x: voimakas



Valitse:

 jos haluat marinoida kulhossa


 jos haluat marinoida pussissa.  
Pussissa marinoinnin valitsemisen jälkeen on mahdollista valita sinetöintiäika.


Valitse:

 tallentaaksesi reseptin

 Test marinoida tallentamatta reseptiä



Kun olet asettanut ruoan ja maustemarinadin pussiin/astiaan ja asettanut sen lokeroon (4), paina  käynnistääksesi marinointijakson.


Huomautus: Myös tällä sivulla voit vaihtaa lokeron tai pussin valintaa painamalla näppäintä .




















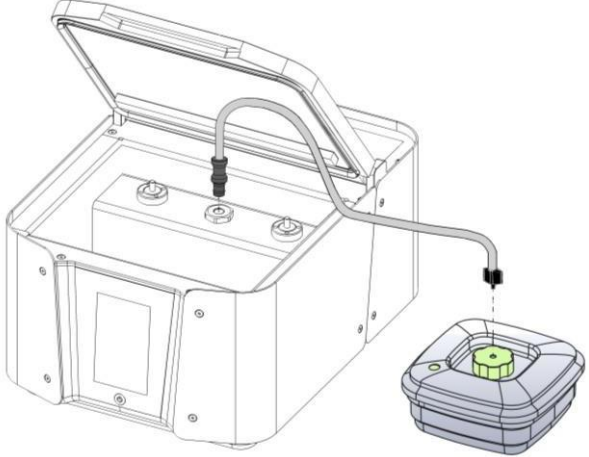


Ruoan marinoinnista tyhjiössä on suuri hyöty ruoanlaitossa. Kun elintarvike pakataan tyhjiöpakkaukseen maustemarinadin kanssa, maustekomponentit pääsevät kudokseen helpommin ja lyhyemmässä ajassa.


### 6.3.2. Säilytys

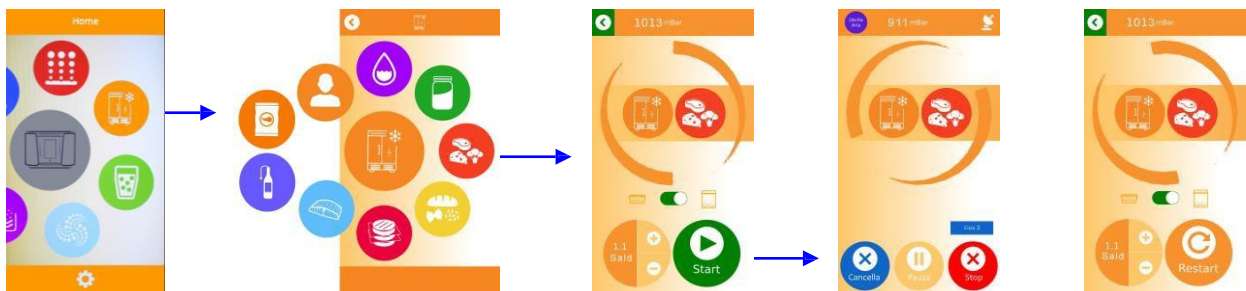
Mahdollistaa elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamisen.

Paina etusivulla -painiketta ja valitse yksi tallennetuista ohjelmista.

	<p><b>Neste</b> Ihanteellinen nesteiden ja erittäin kosteiden elintarvikkeiden (keitot, liemet, kastikkeet, mehut, siirapit, kastikkeet jne.) tyhjiöpakattuun säilytykseen. Tämän ohjelman ominaispiirteenä on anturi, joka vaihtaa syklin seuraavaan vaiheeseen, kun se ei enää havaitse paineen laskua ilmanpoistovaiheen aikana. Tämä ominaisuus on välttämätön nestemäisiä ja erittäin kosteita elintarvikkeita pakatessa, jotka muuten kiehuisivat.</p>				
	<p><b>Purkit</b> <i>(ei toimiteta tämän laitteen mukana).</i> Ihanteellinen elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamiseen lasipurkissa säilyttämistä varten (hillot, marmeladit, säilykkeet, kastikkeet, grillatut vihannekset ja vihannekset öljyssä...).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aseta ruoka purkkiin ja sulje se kannella.</li><li>• Aseta purkki säiliön sisään (4).</li><li>• Sulje kansi (6) kevyesti ja paina  (vain MX 2), jonka jälkeen pakkausjakso alkaa.</li><li>• Avaa syklin lopussa kansi (6) ja poista purkki.</li></ul> <table border="1" data-bbox="276 862 1450 1198"><tr><td data-bbox="276 862 379 1198"></td><td data-bbox="379 862 1098 1198"><p>Suosittellemme käytettäväksi kumitiivisteillä varustettuja lasipurkkeja (vaihtoehtoisesti lasipurkkeja, joissa on kierrekorkki).</p><p>Purkkien on taattava 5 mbar:n jäännöstyhjiö.</p><p>Purkkien korkeuden on oltava vähintään 1 cm kannesta (6).</p><p>Käytä vain ehjiä purkkeja ja kansia. Älä käytä vaurioituneita purkkeja.</p></td><td data-bbox="1098 862 1273 1198"><p>Purkki, jossa on kumitiiviste</p></td><td data-bbox="1273 862 1450 1198"><p>Purkki ja korkki ruuvi</p></td></tr></table>		<p>Suosittellemme käytettäväksi kumitiivisteillä varustettuja lasipurkkeja (vaihtoehtoisesti lasipurkkeja, joissa on kierrekorkki).</p> <p>Purkkien on taattava 5 mbar:n jäännöstyhjiö.</p> <p>Purkkien korkeuden on oltava vähintään 1 cm kannesta (6).</p> <p>Käytä vain ehjiä purkkeja ja kansia. Älä käytä vaurioituneita purkkeja.</p>	 <p>Purkki, jossa on kumitiiviste</p>	 <p>Purkki ja korkki ruuvi</p>
	<p>Suosittellemme käytettäväksi kumitiivisteillä varustettuja lasipurkkeja (vaihtoehtoisesti lasipurkkeja, joissa on kierrekorkki).</p> <p>Purkkien on taattava 5 mbar:n jäännöstyhjiö.</p> <p>Purkkien korkeuden on oltava vähintään 1 cm kannesta (6).</p> <p>Käytä vain ehjiä purkkeja ja kansia. Älä käytä vaurioituneita purkkeja.</p>	 <p>Purkki, jossa on kumitiiviste</p>	 <p>Purkki ja korkki ruuvi</p>		
	<p><b>Kiinteä</b> Ihanteellinen kiinteiden elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamiseen (liha, kokonainen suolattu liha, kypsät juustot, kiinteät vihannekset, esim. perunat, porkkanat...).</p>				
	<p><b>Pehmeä</b> Ihanteellinen herkkien elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamiseen (leipä, pizzat, focaccia, tuore tai täytetty pasta, murot jne.).</p>				
	<p><b>Pehmeä liha</b> Ihanteellinen pehmeiden liharuokien tyhjiöpakkaamiseen (hampurilaiset, makkarat, nakit, makkarat, jauheliha jne.).</p>				


	<p><b>Hauras</b> Ihanteellinen hauraiden ja herkkien elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamiseen (tuoreet kalat, äyriäiset jne.).</p>	
	<p><b>Ulkoinen</b> Poistaa ilmaa erityisten ilmatiiviisti suljettujen säiliöiden sisältä (ei toimiteta tämän laitteen mukana).</p> <p>Ohjelman erilliset käyttöohjeet toimitetaan MX2-laitteiden mukana.</p> <p>Neste-ohjelman tavoin paineaturin avulla on mahdollista saavuttaa alhaisin tyhjiö kaikille elintarvikkeille ja pakata jopa nesteitä ja erittäin kosteita elintarvikkeita.</p>	
	<p><b>Pussi</b> Ihanteellinen elintarvikkeiden uudelleenpakkaamiseen pusseihin, jotka voivat muuttua muotonsa tyhjiöpakkaamisen aikana (sipsit, keksit, tuoresalaatti, erittäin hauraat ja herkäät elintarvikkeet...).</p>	
	<p><b>Omat ohjelmat</b> Voit luoda uusia räätälöityjä ohjelmia, jotka on tallennettu "Säilytys"-valikkoon. Katso ohjeet uuden ohjelman luomiseen kohdasta 6.3.6. Freestyle.</p>	

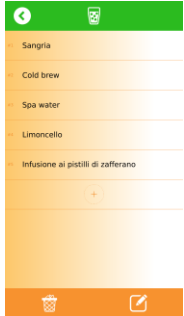
	<p>Tyhjiöpakkaaminen pidentää elintarvikkeiden säilyvyyttä.</p> <p>Juuri kypsennetty ruoka on ensin jäädytettävä ennen tyhjiöpakkausta. (esimerkiksi pikajäähdyttimellä).</p>
---	---



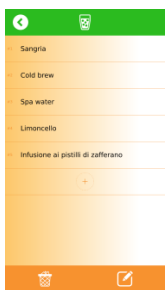
### 6.3.3. Infuusio



Tällä ohjelmalla voidaan tehdä infuusio.

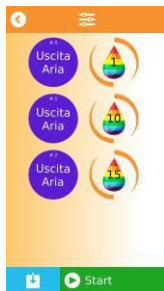
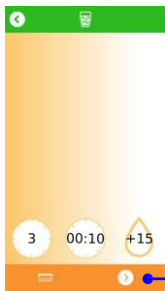
Paina etusivulta  -painiketta ja valitse yksi tallennetuista ohjelmista.

	<b>Sangria</b> Ihanteellinen virkistävä viinipohjainen juoma, jossa on tuoreita hedelmiä ja mausteita.
	<b>Kylmähaudutus</b> Ihanteellinen virkistävä vesipohjaiselle juomalle, jossa on kahvia.
	<b>Kylpylän vesi</b> Ihanteellinen virkistävä vesipohjainen juoma, johon on lisätty tuoreita hedelmiä ja yrttejä.
	<b>Limoncello</b> Ihanteellinen sitruunankuorella höystetyn vesi-alkoholipohjaisen liköörin valmistukseen.
	<b>Sahramin infuusio</b> Ihanteellinen sahrampohjaisen infuusion valmistamiseen ruokien maustamiseen.




Jo tallennettujen reseptien lisäksi on mahdollista luoda uusia räätälöityjä reseptejä alla olevien ohjeiden mukaisesti:



Kirjoita nimi, jonka haluat antaa reseptille ja paina . Seuraavilla kahdella näytöllä voit syöttää reseptin ainekset ja valmistusohjeet (valinnainen). Paina .






Aseta:



-  : Infuusiosyklien lukumäärä (1-15)
-  : Keskeytysaika kahden peräkkäisen syklin välillä (0-x).
-  : Odotusaika (mitattuna keskeytysajan päättymisestä seuraavaan ilmanpalautusvaiheeseen).


Paina .

Paina:

-  : reseptin tallentaminen
-  : infuusion suorittaminen tallentamatta reseptiä.

 Paina ( ) ja valitse:

-  pakataksesi astiaan
-  pakataksesi pussiin. Tällöin voidaan asettaa sulkemisaika.

Kun olet asettanut infuusion pussiin/astiaan ja asettanut sen säiliöön (4), paina  käynnistääksesi infuusiosykli.



Infuusio on menetelmä, jota käytetään hyödyllisten ominaisuuksien erottamiseksi elementeistä, ja se saavutetaan liottamalla kasveja tai elintarvikkeita nesteessä pidemmän tai lyhyemmän ajan.


### 6.3.4. Kaasunpoisto

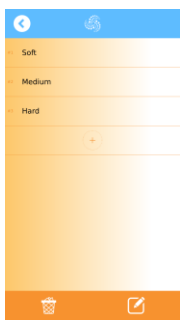
Joissakin elintarvikkeissa, kuten hedelmissä ja vihanneksissa, sekoituksissa (kastikkeet, vaahdot, kermat) ja nesteissä (öljyt, keitot) on ilmakuplia (kaasuja ja höyryjä), jotka voivat aiheuttaa ongelmia erityisesti kypsennyksen aikana, jos niitä ei poisteta. Ilman tilavuus kasvaa paisuttaen pussin, ja koska ilma ei voi jäädä vedenpinnan alapuolelle, se estää ruoan kypsymisen. Lisäksi pussin sisälle syntyvä ilma aiheuttaa elintarvikkeen hapettumista.

Kaasunpoistotoiminto mahdollistaa näiden ilmakuplien poistamisen, ja se saavutetaan suorittamalla elintarvikkeelle useita tyhjiöjaksoja ennen lopullista sulkemista.


Kaasunpoistojen määrä riippuu pakattavasta elintarvikkeesta, sen kuitupitoisuudesta, ilmamäärästä ja kasvien paksuudesta.

Ruoka, josta kaikki ilma on poistettu on valmis tyhjiöpakattavaksi!

Paina etusivulta  ja valitse yksi tallennetuista resepteistä.


	<b>Pehmeä</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 sykliä</li><li>• jaksojen välinen tauko 1 s</li></ul>
	<b>Tavallinen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 5 sykliä</li><li>• syklien välinen tauko 2 s</li></ul>
	<b>Kova</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 8 sykliä</li><li>• syklien välinen tauko 3 s</li></ul>



Jo tallennettujen reseptien lisäksi on mahdollista luoda uusia räätälöityjä reseptejä edellisessä kohdassa (infuusio) annettujen ohjeiden mukaisesti.


	<p><b>Sekoitukset kuten mousset, kermat ja kastikkeet</b>, on suositeltavaa laittaa astiaan ja huolehtia siitä, että ne vievät vain puolet astian tilavuudesta. Aseta sitten astia koneeseen ja käynnistä tyhjiö.</p> <p>Tyhjennysprosessi saa taikinan kohoamaan nopeasti vuoan sisällä. Luo resepti, jolla saavutetaan maksimaalinen happamoituminen ja joka pysäyttää syklin, kun haluttu millibaari on saavutettu. Tämä estää taikinaa karkaamasta ja ylimääräinen vaahto poistuu.</p>
---	--

### 6.3.5. Sous-vide-tyhjiökypsennys

Mahdollistaa ruoan tyhjiöpakkaamisen matalassa lämpötilassa tapahtuvaa "Sous-vide" -tyhjiökypsennystä varten.

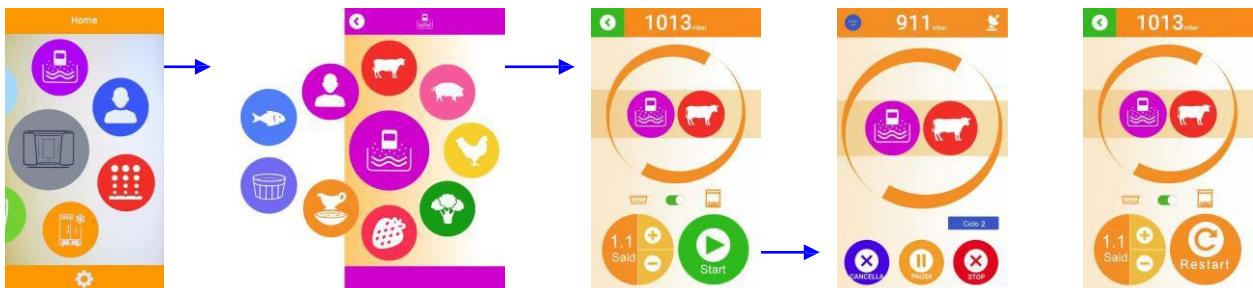
Paina 'Aloitussivulta'  ja valitse yksi tallennetuista resepteistä.

	Resepti	Pakkaus	Asetettava parametri
	<b>Naudanliha</b>	Pussi	Sinetöinti-aika: OFF / 0.1÷4 s Oletusarvo: 1.1 s.
	<b>Sianliha</b>	Pussi	Sinetöinti-aika: OFF / 0.1÷4 s Oletusarvo: 1.1 s.
	<b>Siipikarja</b>	Pussi	Sinetöinti-aika: OFF / 0.1÷4 s Oletusarvo: 1.1 s.
	<b>Vihannekset</b>	Pussi	Sinetöinti-aika: OFF / 0.1÷4 s Oletusarvo: 1.1 s.
	<b>Hedelmät</b>	Pussi	Sinetöinti-aika: OFF / 0.1÷4 s Oletusarvo: 1.1 s.
	<b>Kastikkeet</b>	Pussi	Sinetöinti-aika: OFF / 0.1÷4 s Oletusarvo: 1.1 s.
	<b>Jälkiruoat</b>	Pussi	Sinetöinti-aika: OFF / 0.1÷4 s Oletusarvo: 1.1 s.
	<b>Kala</b>	Pussi	Sinetöinti-aika: OFF / 0.1÷4 s Oletusarvo: 1.1 s.
	<b>Minun reseptini</b> Voit luoda uusia räätälöityjä reseptejä, jotka on tallennettu Sous Vide -valikkoon. Katso ohjeet uuden reseptin luomiseen kohdasta 6.3.6. Freestyle.	Pussi	




Tällä tekniikalla tyhjiöpussiin suljettu ruoka kypsennetään hitaasti alhaisissa lämpötiloissa. Edut ovat lukemattomat:

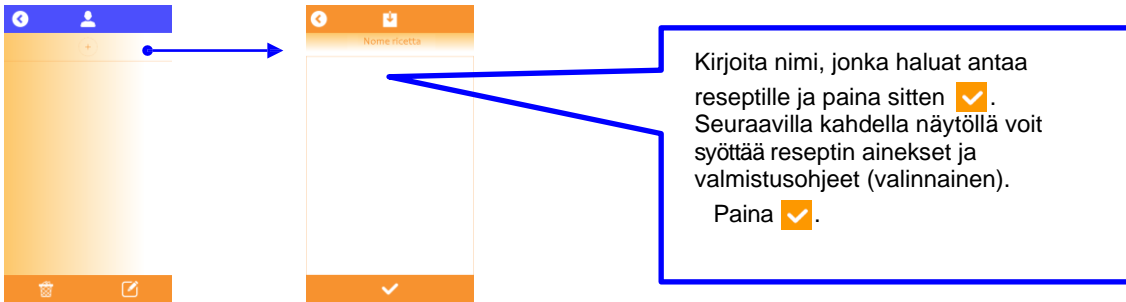
- Ruoan maku ja rakenne säilyvät ennallaan.
- Maut ja aromit säilyvät, koska ne eivät häviä keittämisen aikana.
- Kiehumista välttämällä ruoka on pehmeämpää ja vähemmän kuivaa.
- Ravintoaineet säilyvät elintarvikkeessa.
- Ruoanlaittoon ei tarvitse lisätä öljyä tai rasvaa.



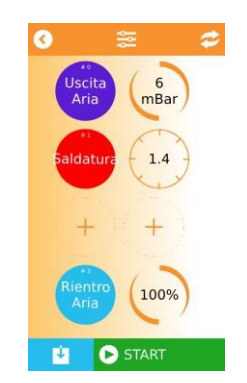
### 6.3.6. Freestyle


- Uuden reseptin luominen
- Tallennettujen reseptien pakkaaminen







Paina Aloitusnappia  ja syötä uuden reseptin parametrit seuraavasti:



Aseta nyt reseptin parametrit:

	<p><b>Ilmanpoisto</b> Asettaa halutun paineen säiliön sisälle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2÷735 mbar</li> <li>• 0÷99 s (jos Nesteet-toiminto on aktiivinen).</li> </ul>
	<p><b>Sinetöinti</b> Asettaa pussin sinetöinnin keston: 0÷4 s</p>
	<p><b>Ilmanpalautus</b> Asettaa säiliön sisäpuolella olevan paluuilman osittaisen palautuksen (syklien määrä) (pakkaussyklin viimeinen vaihe):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10%; 15%; 20%; 35%; 100%.</li> </ul>

Painamalla  pakkaussykliin voidaan valita lisää välivaiheita:

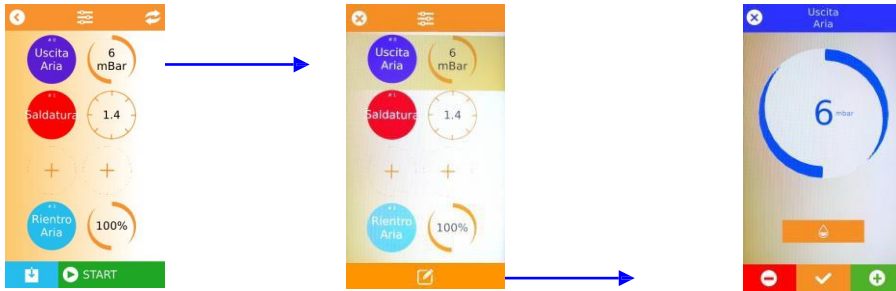
	<p><b>Ekstratyhjöö</b> Aseta ylimääräisen ilmanpoiston kesto: 0÷10 min.</p>
	<p><b>Tauko</b> Aseta kahden pakkausvaiheen välille tauko: 0÷10 min.</p>
	<p><b>Sinetöinti</b> Asettaa pussin sinetöinnin keston: 0÷4 s</p>
	<p><b>Ilmanpalautus</b> Asettaa säiliöön palaavan ilman ilman prosenttisuuden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 45%; 30% ; 24%</li> </ul>
	<p><b>Ilmanpoisto</b> Asettaa halutun paineen säiliön sisälle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2÷735 mbar</li> <li>• 0÷99 s (jos Nesteet-toiminto on aktiivinen).</li> </ul>
	<p><b>Edistynyt</b> Lukituspalkki, lukituksen avauspalkki</p>

## Nestemäisten elintarvikkeiden pakkaaminen

Kun pakataan nestemäisiä elintarvikkeita (esim. ragù), on suositeltavaa aktivoida nestetoiminto.

Tyhjiöjakson aikana nämä elintarvikkeet saattavat kiehua.

Kun toiminto on aktiivinen, sykli pysähtyy asetetun odotusajan (\*) jälkeen ja seuraava vaihe suoritetaan välittömästi.



Paina  aktivoitaksesi nestetoiminnon.




Aseta odotusaika (\*), joka mitataan kiehumisvaiheesta seuraavaan vaiheeseen (0-99 s).


Paina .



Lehdistö:


 : reseptin

tallentaminen

 : reseptin

suorittaminen  
pakkaus tallentamatta  
reseptiä.



Kun olet asettanut elintarvikkeet pussiin/astiaan ja asettanut ne säiliöön, paina  käynnistääksesi pakkausjakson.



Tyhjiössä olevat nesteet kiehuvat kylmissäkin lämpötiloissa..

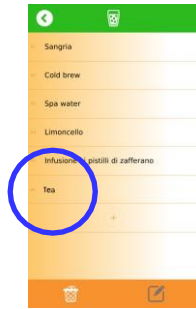
Laite, jossa on nesteanturi, voi ohjata tätä prosessia.

Näin sinun ei enää tarvitse huolehtia siitä, että tuote karkaa pusseista, koska sykli pysähtyy automaattisesti, kun ensimmäiset kuplat muodostuvat.



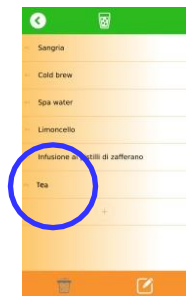
## Reseptin muokkaaminen

Reseptin muuttaminen:



## Reseptin poistaminen

Reseptin poistaminen:




## Reseptin ainesosien ja ohjeiden näyttäminen

Katso alla olevasta esimerkistä ainesosat ja reseptin valmistusohjeet (jos saatavilla):



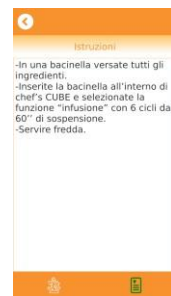
Valitse resepti.



Näytä ainesosat painamalla 



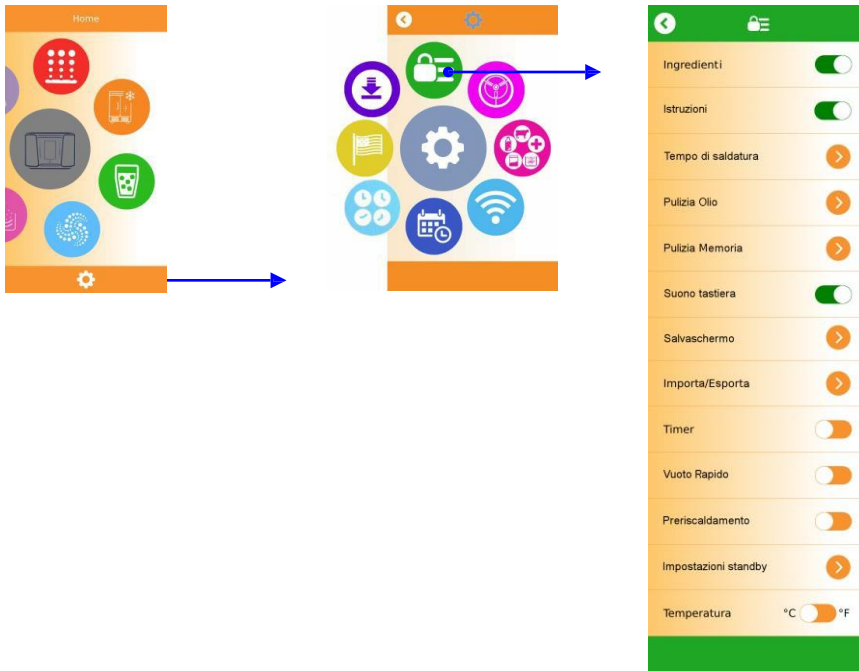
Paina  näyttääksesi ohjeet valmistelua varten.



## 6.4. Asetukset

### 6.4.1. Yleiset asetukset

Tässä valikossa voidaan asettaa seuraavia asetuksia



**Ainesosat:** Aktivoi/deaktivoi reseptiä luotaessa sivun, johon syötät ainesosien määrän ja luettelon.

**Ohjeet:** Aktivoi/deaktivoi reseptiä luotaessa sen sivun näyttämisen, johon syötetään reseptin valmistusohjeet.

**Sinetöintiäika:** Mahdollistaa "oletusarvoisen" sinetöintiajan asettamisen käytetyn pussityypin mukaan. Asetettua aikaa sovelletaan kaikkiin resepteihin. Aikaa voidaan asettaa 0,1-4,0 s. Tehdasasetus on 1,4 s.

**Öljyn puhdistus:** Kone on ohjelmoitu suorittamaan pumpun öljynpuhdistusjakso joka kuukausi. On mahdollista ohjelmoida päivä ja kellonaika, jolloin tämä sykli suoritetaan.

**Muistin pyyhkiminen:** Mahdollistaa räätälöityjen reseptien poistamisen.

**Näppäimistön ääni:** Aktivoi/deaktivoi äänen, kun näyttöpainikkeita painetaan.

**Näytönsäästäjä:** Aktivoi/deaktivoi näytönsäästäjän. Jos se on aktiivinen, voit valita näytössä näkyvän kuvan.


**Tuonti / vienti:** Voit tuoda/viedä reseptejä USB-tikun kautta.

### Ajastin:



Mahdollistaa hälytyksen asettamisen.

Jos se on aktivoitu, etusivulla näkyy painike .




Paina painiketta .



Aseta aika (minuutit) painikkeilla  ja . Aloita laskenta painamalla 'Start' -painiketta. Äänimerkki aktivoituu ohjelmoidun ajan päättyessä.

### Pikatyhjiö:

Mahdollistaa nopean tyhjiösyklin suorittamisen suoraan "Aloitussivulta" (syklillä on vakioparametrit, joita ei voi muuttaa). Jos se on aktivoitu, "Aloitussivulla" näkyy painike .



Paina .



Paina .



Paina  käynnistääksesi tyhjiöjakson.

### Esilämmitys:

Toiminto on aktivoitava, jos laitetta käytetään hyvin kylmissä ympäristöissä.

Aina kun laite kytetään päälle, pumppu kytkeytyy päälle, jotta pumpun sisältämä öljy on optimaalisessa lämpötilassa jo ensimmäisellä pakkauskierröksellä.

**Valmiustila-asetukset:** Mahdollistaa tyhjäkäyntiajan asettamisen, jonka jälkeen laite siirtyy valmiustilaan.

### Lämpötila:

Voit asettaa lämpötilan yksikön (°C tai °F).

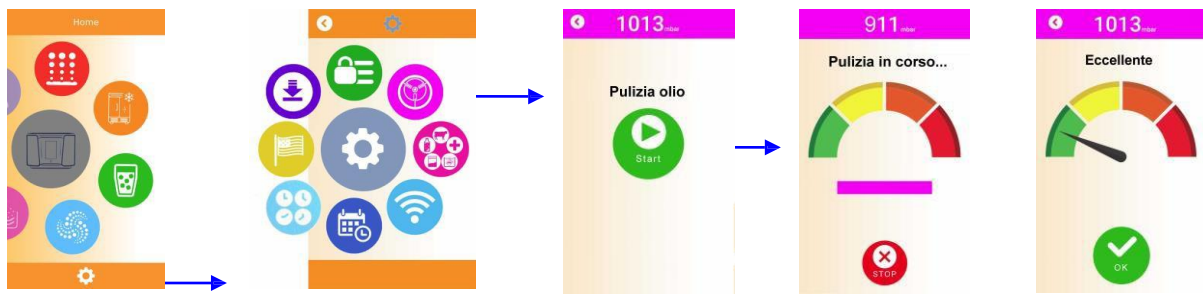
Jos lämpötila-anturi on asetettu pistorasiaan, näytössä näkyy havaittu lämpötila °C:na tai °F:na.

## 6.4.2. Öljyn puhdistus

Mahdollistaa pumpun öljynpuhdistusjakson suorittamisen.

Puhdistusjakso antaa pumpun saavuttaa korkean lämpötilan, jotta öljyn epäpuhtaudet haihtuvat. Puhdistusjakson lopussa näytössä näkyy öljyn laatu.

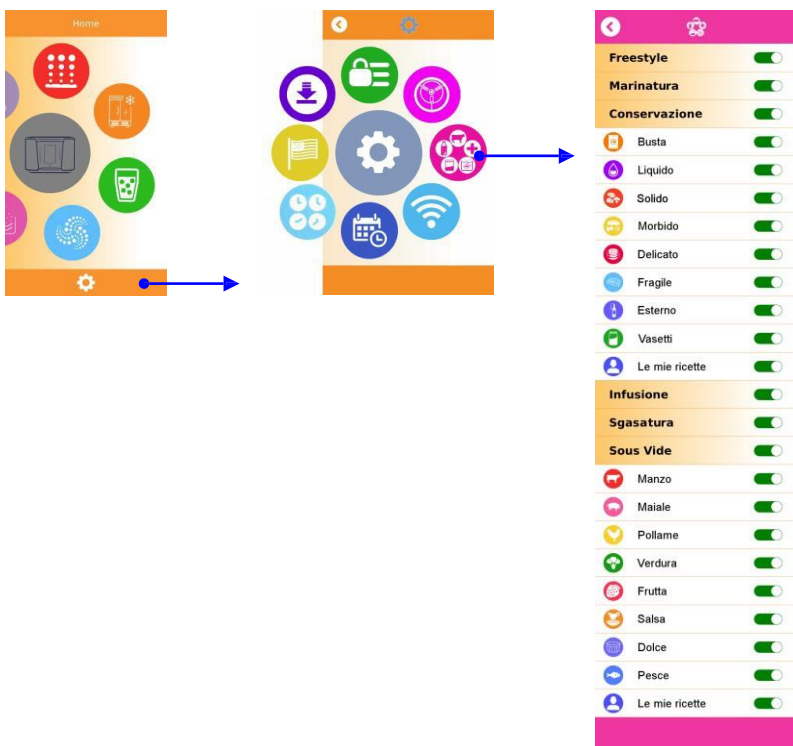
Jos öljynvaihto on tarpeen, ota yhteys tekniseen tukeen.



Pumpun öljyn säännöllinen puhdistus on tärkeää asianmukaisen ja pitkäaikaisen toiminnan varmistamiseksi.

## 6.4.3. Esiasetukset

Voit näyttää (🟢) tai piilottaa (🟡) reseptin.



Esimerkki:

Jos piilotat (🔌) valikon 'Säilytys' (📄), se ei näy aloitussivulla.



Jos taas vain resepti "Kiinteä" (🍷) on piilotettu (🔌) valikossa "Säilytys", se ei näy valikossa "Säilytys" käytettävissä olevien reseptien luettelossa.



#### 6.4.4. WiFi

Mahdollistaa Wi-Fi-verkkoon liittymisen



#### 6.4.5. Päivämäärä/aika

Mahdollistaa päivämäärän ja kellonajan asettamisen.



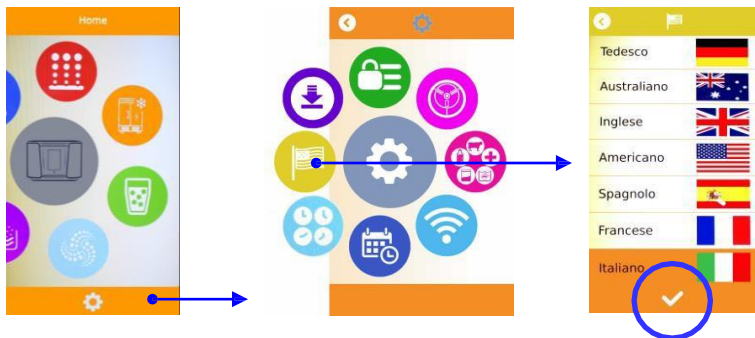
## 6.4.6. Aikavyöhyke

Mahdollistaa aikavyöhykkeen asettamisen.



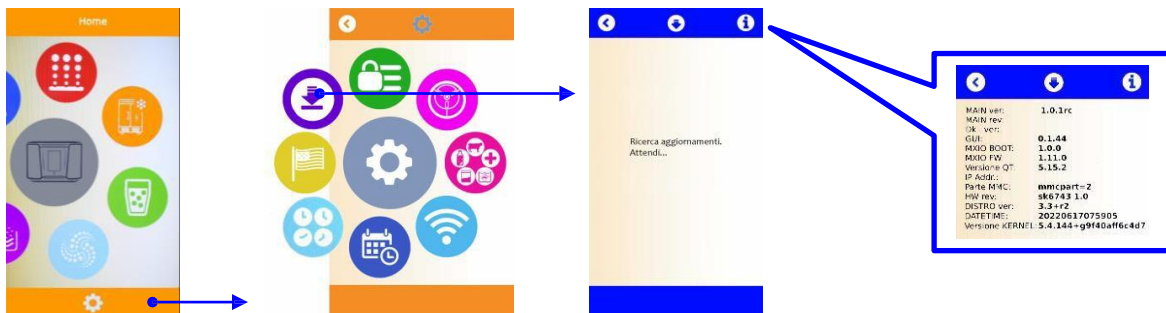
## 6.4.7. Kieli

Mahdollistaa näytön kielen valinnan.



## 6.4.8. Päivitys

Voit tarkistaa/asentaa mahdollisen ohjelmistopäivityksen (WiFi-yhteys vaaditaan).





# 7. RUTIINIHUOLTO

## 7.1. Puhdistus ja hoito



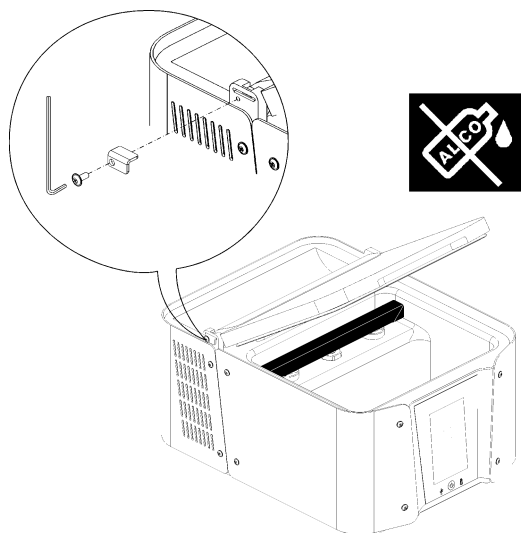
Ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista:

- Sammuta laite painamalla .
- Paina pääkytkin (1) OFF-asentoon.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Odota, että kone jäähtyy.

Aikaväli	Komponentti	Toimenpidetyyppi
Joka päivä	Kone ja säiliö	Puhdista metallipinnat tavanomaisilla ruostumattomalle teräkselle tarkoitetuilla puhdistusaineilla. Säiliön puhdistamista varten suosittelemme vetämään tiivisteen (5) ylöspäin, erityisesti jos säiliössä on nestemäisiä jäämiä. Kun käytät teräspuhdistusaineita, noudata pakkauksen turvallisuusohjeita.
Joka päivä	Näyttö	Puhdista näyttö (3) kuivalla liinalla. Jos jälkiä jää, käytä hieman kostutettua liinaa.
Joka päivä	Kansi	Puhdista pleksikannen (6) ulko- ja sisäpuoli ainoastaan neutraaleilla pesuaineilla (saippualla ja vedellä). Älä käytä hankaavia tuotteita, alkoholipohjaisia puhdistusaineita, hankaavia sienä, liuottimia tai metalliesineitä. <b>MX 2:n kannen puhdistus, ks. alla olevat ohjeet. ***</b>
Joka päivä	Kannen tiiviste	Tarkista kannen kunto ja tarkista, onko se ehjä, onko siinä halkeamia, kellastumista tai lisääntynyttä läpinäkyvyyttä. Jos vähintään yksi edellä mainituista edellytyksistä täyttyy, kansi on vaihdettava. Ota yhteys tekniseen tukeen.
Joka päivä	Kannen tiiviste	Puhdista tiiviste kuivalla liinalla.
Joka 6 kk	Kannen tiiviste	Vaihda tiiviste. Tiivisteiden säännöllinen vaihtaminen varmistaa, että tyhjiökammio sulkeutuu tiiviisti ja takaa, että suurin mahdollinen tyhjiötaso saavutetaan. Ota yhteyttä tekniseen tukeen saadaksesi uuden tiiviste.
Joka päivä	Sinetöintitanko	Puhdista sinetöintitanko (5) kuivalla liinalla. Poista kaikki tangon päällä olevat jäämät.
Joka kuu-kausi	Virtajohto	Tarkista virtajohdon eheys. Jos se on vaurioitunut, vaihda se. Ota yhteyttä tekniseen tukeen MX4- ja MX 5-kaapelin vaihtamiseksi.
Joka viikko	Pumppu	Tarkasta pumpun öljy laitteen sivulla olevan tarkastustulpan (19) kautta (MX 3, MX 4, MX 5). Öljyn värin on oltava kirkasta ja sameaa. Öljytason on oltava MIN- ja MAX-alueella. Ota yhteys tekniseen tukeen öljynvaihtoa varten. Myös öljynerotussuodatin on vaihdettava jokaisen öljynvaihdon yhteydessä.  Jos suorituskyky heikkenee, suorita öljynpuhdistusjakso (kohta 6.4.2).
		 Öljyn ja suodattimen vaihtotiheys kasvaa, kun pakataan nestemäisiä tai märkiä tuotteita.

**\*\*\* Vain MX 2:lle**

Perusteellisempaa puhdistusta varten kansi voidaan irrottaa irrottamalla lukituslevy (kun kansi on auki-asennossa).  
Asenna sitten kansi takaisin paikalleen ja lukitse se samalla tavalla.





## 7.2. Ongelmanratkaisu

Ongelma	Syy	Ratkaisu
<b>Pussin sulkemista ei ole suoritettu oikein.</b>	• Sinetöintiäika ei ole oikea.	• Muuta sinetöintiäikää.
	• Kannen tiiviste (6) on likainen tai kulunut.	• Puhdista tai vaihda kannen tiiviste (6) (vaihtoa varten ota yhteys tekniseen tukeen).
	• Pussi ei ole oikein paikallaan sinetöintitangossa (5).	• Aseta pussi oikein.
	• Sinetöintitanko (5) on kulunut (teflonpinnoite on palanut).	• Vaihda sinetöintitanko (5) (vaihtoa varten ota yhteys tekniseen tukeen).
	• Sinetöintitangon (5) teflonin alla oleva terä on rikki.	• Vaihda sinetöintitanko (5) (vaihtoa varten ota yhteys tekniseen tukeen).
<b>Kirjekuoren sinetöinti ei ole</b>	• Sinetöintitanko (5) on ylikuumentunut, jolloin lämpökytkin on lauennut.	• Odota, että sinetöintipalkki jäähtyy (5) ja paina manuaalisesti lämpökytkimen painiketta, joka on lauennut. (FQ1, FQ2, FQ3 - ks. kohta 1.3).
<b>Riittämätön lopputyhjiö</b>	• Asetettu alipaineprosentti on väärä.	• Muuta tyhjiöprosenttia.
	• Kannen tiiviste (6) on likainen tai kulunut.	• Puhdista tai vaihda kannen tiiviste (6) (vaihtoa varten ota yhteys tekniseen tukeen).
	• Kansi (6) ei ole kunnolla kiinni.	• Sulje kansi oikein (6) • Tarkista, ettei kannen (6) ja imusäiliön (4) välissä ole esineitä tai likaa.
	• Epäpuhtaudet pumppuöljyssä.	• Suorita öljynpuhdistusjakso (ks. kohta 6.4) ja tarkista sen laatu. Jos se on vaihdettava, ota yhteys tekniseen tukeen.
<b>Kansi (6) ei avaudu</b>	• Sähkökatkos.	• Odota, että sähkövirta palautuu.
<b>Kannessa (6) on halkeamia tai murtumia.</b>	• Kansi (6) vaurioitunut.	• Vaihda kansi (6) (vaihtoa varten ota yhteys tekniseen tukeen).

Jos kone ei edelleenkään toimi moitteettomasti edellä mainittujen tarkastusten jälkeen, ota yhteyttä huoltopalveluun ja ilmoita tarkasti havaittu vika.

## 8. TAKUU

### 8.1. Takuehdot

Takuu kestää 12 kuukautta, joka alkaa laitteen asennuspäivästä. Takuu kattaa laitteen ilmaisen vaihdon tai ilmaisen korjauksen kaikista vioista, jotka johtuvat viallisista materiaaleista. Huolto tai vaihto tapahtuu yleensä valmistajan tiloissa. Ostaja vastaa kaikista työstä ja laitteen toimituksesta aiheutuneista kuluista. Jos korjaus tai vaihto toteutetaan ostajan luona, ostaja on vastuussa matkustus-, kuljetus- ja työkuiluista. Takuutyötä voi toteuttaa vain valmistaja tai valmistajan valtuuttama jälleenmyyjä.

Takuukorjaus edellyttää, että viallinen osa lähetetään valmistajalle tai valmistajan valtuuttamalle jälleenmyyjälle. Korjatun tai vaihdetun osan palautus tulkitaan takuukorjauksen suorittamiseksi.


Takuu mitätöityy, jos

- laitetta käytetään tai asennetaan väärin, sitä käyttää luvaton henkilö tai se kytketään väärään verkkovirtaan
- laitetta muutetaan ilman valmistajan kirjallista lupaa
- laite ei ole enää alkuperäisen ostajan omaisuutta

Valmistaja kieltäytyy vastuusta kaikkeen henkilöihin tai esineisiin aiheutuvaan vahinkoon, joka johtuu väärinlaisesta asennuksesta, väärään verkkovirtaan kytkemisestä, maadoituksen kytkemättömyydestä tai laitteen väärinkäytöstä. Valmistaja sitoutuu toteuttamaan kaikki teknisten ja toiminnallisten vaatimusten edellyttämät muutokset.

**KAIKKI RIITATILANTEET KÄSITELLÄÄN ITALIAN BERGAMON TUOMIOISTUIMESSA**



 minipack	IT	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'	PT	DECLARAÇÃO CE DE CONFORMIDADE
	EN	CE DECLARATION OF CONFORMITY	EL	ΔΗΛΩΣΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ CE
	DE	KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG	CS	ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ
	FR	DECLARATION CE DE CONFORMITE'	NL	CE GELIJKVORMIGHEIDSVERKLARING
	ES	DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD	FI	EY-VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
	SV	ÖVERENSTÄMMELSEFÖRKLARING EC	RU	ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕСТВИЯ CE

IT Noi: ES Nosotros: CS My:  
EN We: SV Vi: NL Wij:  
DE Wir: PT Nós: FI Me:  
FR Nous: EL Εμείς: RU Мы:

**MINIPACK-TORRE S.p.A.**  
**Via Provinciale, 54 – 24044 Dalmine (BG) - Italy**

IT dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto  
EN declare under our responsibility that the product  
DE erklären unter unserer ausschließlichen Verantwortung, dass das in dieser Erklärung genannte Produkt  
FR déclarons sous notre exclusive responsabilité que le produit  
ES declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el producto  
SV förklarar under eget ansvar, att produkten  
PT declaramos sob a nossa exclusiva responsabilidade que o produto  
EL δηλώνουμε υπεύθυνα ότι το προϊόν  
CS prohlašujeme výhradně na vlastní zodpovědnost, že produkt  
NL verklaren op onze exclusieve verantwoordelijkheid dat het product  
FI vakuutamme yksinomaisella vastuullamme, että tuote  
RU под нашу исключительную ответственность заявляем, что данное изделие

IT	MACCHINA CONFEZIONATRICE TIPO:	ES	MÁQUINA CONFECCIONADORA TIPO:	CS	BALICI SROJ MODEL:
EN	PACKAGING MACHINE MODEL:	SV	PACKNINGSMASKIN TYP:	NL	VERPAKKINGSMACHINE TYPE:
DE	VERPACKUNGSMASCHINE TYP:	PT	MÁQUINA CONFECCIONADORA TIPO:	FI	PAKKAUSKONE TYYPPI:
FR	MACHINE D'EMBALLAGE MODELE:	EL	ΜΗΧΑΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΥΠΟΥ:	RU	УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА ТИПА:

<input type="checkbox"/>	<b>MX 2</b>	<input type="text" value="n°"/>	<input type="text" value="/"/>
<input type="checkbox"/>	<b>MX 3</b>	<input type="text" value="n°"/>	<input type="text" value="/"/>
<input type="checkbox"/>	<b>MX 4</b>	<input type="text" value="n°"/>	<input type="text" value="/"/>
<input type="checkbox"/>	<b>MX 5</b>	<input type="text" value="n°"/>	<input type="text" value="/"/>

IT è conforme ai requisiti essenziali di sicurezza e a tutte le disposizioni pertinenti delle direttive applicabili  
EN conforms to the essential safety requirements and all the provisions of the applicable directives  
DE entspricht den grundlegenden Sicherheitsanforderungen und allen betreffenden Bestimmungen der einschlägigen Richtlinien  
FR est conforme aux exigences essentielles de sécurité et à toutes les dispositions pertinentes des directives applicables  
ES cumple los requisitos fundamentales de seguridad y todas las normas pertinentes de las directivas aplicables  
SV uppfyller de väsentliga säkerhetskraven och relevanta bestämmelser i gällande direktiv  
PT é conforme os requisitos essenciais de segurança e a todas as disposições pertinentes das directrizes aplicáveis  
EL συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις ασφαλείας και όλες τις συναφείς διατάξεις των εφαρμοσίμων οδηγιών  
CS splňuje základní požadavky na bezpečnost a všechna příslušná ustanovení platných směrnic  
NL conform is met de essentiële veiligheidsvereisten en met alle pertinente bepalingen van de richtlijnen die van toepassing zijn  
FI vastaa kaikkia olennaisia turvallisuutta koskevia vaatimuksia ja kaikkia sovellettavien direktiivien asiaa koskevia määräyksiä  
RU соответствует основным требованиям безопасности и всем соответствующим положениям в действующих директивах

**2006/42/CE, 2014/30/UE, 2014/35/UE**

IT E inoltre dichiariamo che sono state applicate le seguenti norme armonizzate  
EN And furthermore we declare that the following rules have been applied  
DE außerdem bestätigen wir, dass folgende harmonisierte Richtlinien angewendet wurden  
FR Nous déclarons également que les normes harmonisées suivantes ont été appliquées  
ES Además declaramos que han sido aplicadas las siguientes normas armonizadas  
SV Dessutom förklarar vi, att följande harmoniserade normer har använts  
PT E, além disso, declaramos que foram aplicadas as seguintes normas harmonizadas  
EL Επίσης δηλώνουμε ότι εφαρμόστηκαν οι εξής εναρμονισμένες προδιαγραφές  
CS A kromě toho prohlašujeme, že byly aplikované následující harmonizované normy  
NL We verklaren bovendien dat de volgende geharmoniseerde normen worden toegepast  
FI Tämän lisäksi vakuutamme, että olemme soveltaneet seuraavia yhdenmukaistettuja standardeja  
RU Также мы заявляем, что были применены следующие согласованные нормативы

**EN 12100:2010, EN 61000-6-3:2007, EN 61000-6-1:2007, EN 60335-1:2013**

IT Persona autorizzata a costituire il Fascicolo Tecnico: Responsabile Ufficio Tecnico  
EN Person authorized to draft the Technical File: Head of the Technical Dept  
DE Zur Erstellung des Technischen Merkhefts befugte Person: Verantwortlicher der Technischen Abteilung  
FR Personne autorisée à constituer le Fascicule Technique : Responsable Bureau Technique  
ES Persona autorizada a elaborar el Fascículo Técnico: Responsable del Departamento Técnico  
SV Person med behörighet att skapa den Tekniska Dokumentationen: Tekniskt ansvarig  
PT Pessoa autorizada a compilar o Processo Técnico: Responsável pelo Gabinete Técnico  
EL Άτομο εξουσιοδοτημένο να καταρτίσει το Τεχνικό Τεύχος: Υπεύθυνος Τεχνικού Γραφείου  
CS Osoba autorizovaná k vystavení Technické dokumentace: Vedoucí technického oddělení  
NL Persoon bevoegd om het technisch dossier op te stellen: Verantwoordelijke technische dienst  
FI Teknisten asiakirjojen laatimiseen valtuutettu henkilö: Teknisen toimiston vastuuhenkilö  
RU Лицо, уполномоченное для составления технического файла: начальник технического отдела

Dalmine,

*Torre P.t. Fabio Emanuele*

IT	Consigliere Delegato	ES	Consejero Delegado	CS	Generální ředitel
EN	Managing Director	SV	Verkställande Direktör	NL	Gedelegeerd bestuurder
DE	Geschäftsführer	PT	Conselheiro Delegado	FI	Toimitusjohtaja
FR	Directeur Général	EL	Ο Διευθύνων Σύμβουλος	RU	Управляющий директор

**Metos Oy Ab**

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 3913

[metos.finland@metos.fi](mailto:metos.finland@metos.fi)

[www.metos.fi](http://www.metos.fi)



**metos**  
kitchen intelligence®