

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ENVASADORA AL VACÍO

TOUCH LINE 4



Lea detenidamente este manual de usuario antes de utilizarlo.
Conserve este manual a mano para futuras consultas.

Descripción:

1.1 Prefacio

El presente manual ha sido elaborado de conformidad con la norma UNI 10893 de julio de 2000. Está destinado a todos los usuarios para que puedan utilizar correctamente la máquina. Consérvelo en un lugar de fácil acceso en las proximidades de la máquina y que sea conocido por todos los usuarios. Este manual forma parte de la máquina por razones de seguridad. Deseamos especificar a continuación los símbolos utilizados para mejorar su comprensión.

⚠ PRECAUCIÓN: Normas de prevención de accidentes para el operador. Esta advertencia indica la presencia de peligros que pueden herir a la persona que opera en la máquina.

⚠ ATENCIÓN: Partes calientes. Muestra el peligro de quemarse, lo que implica el riesgo de un accidente grave para la persona expuesta.

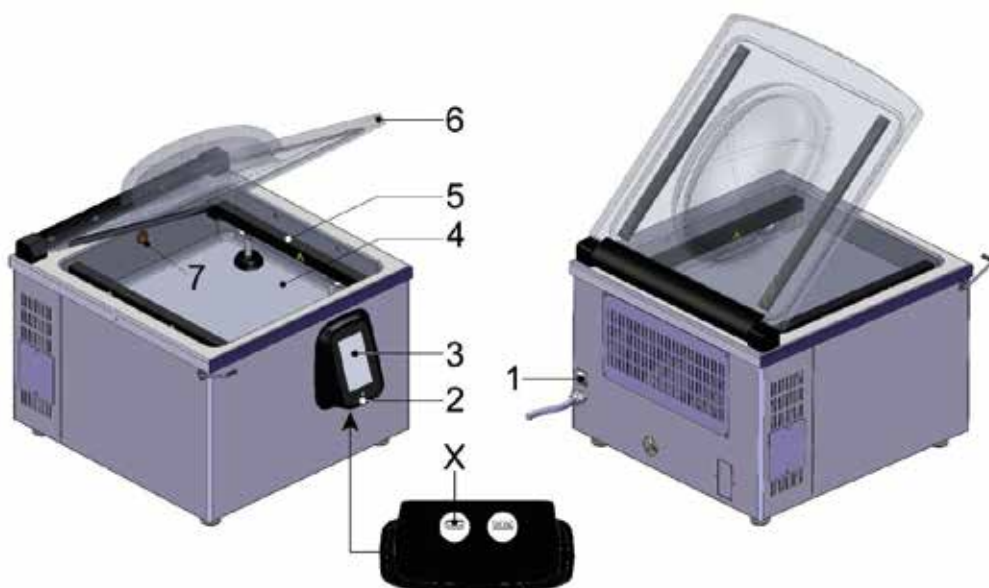
⚠ Información y recomendaciones generales.

1.2 Prestaciones de la máquina

Este producto es ideal para:

- Envasado al vacío de alimentos para la cocción a baja temperatura "SousVide".
- Envasado al vacío para la conservación de alimentos.
- Marinado de alimentos.
- Infusión de alimentos.

1.3 Descripción de la máquina



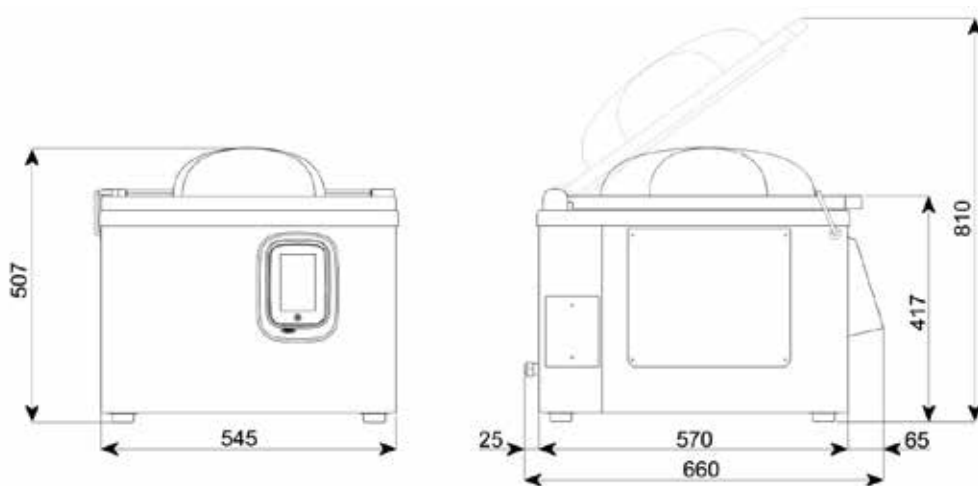
- 1) Interruptor principal (sólo para el mod. MX 4 230V)
- 2) Botón ON/OFF
- 3) Pantalla
- 4) Depósito
- 5) Barra de sellado
- 6) Tapa
- 7) Boquilla de aspiración
- X) Conector USB



NOTA:

Todos los derechos de reproducción de este manual están reservados al fabricante. Queda prohibida la reproducción parcial o total de acuerdo con la ley. Las descripciones e imágenes proporcionadas en este manual no son vinculantes. Por lo tanto, el fabricante, se reserva el derecho de realizar cualquier cambio que considere necesario. Este manual no puede ser transferido para su visualización a terceros sin la autorización por escrito de la empresa fabricante.

1.4 Datos técnicos de la máquina



Peso y tamaños del paquete

Anchura = 760 mm
 Longitud = 690 mm
 Altura = 715 mm
 Peso = 99 kg

Peso de la máquina

Peso = 90 kg

Bomba de vacío = 16 m³



PRECAUCIÓN:

· Se recomienda utilizar bolsas originales.

· Se recomienda consultar las fichas técnicas y de seguridad de las bolsas en uso y observar las instrucciones correspondientes.

Características de las bolsas:

2.1 Bolsas de uso

Pueden ser de diferente grosor (85±200µm) y serán tanto herméticas como estancas. Sólo se pueden utilizar bolsas para el envasado de alimentos. La siguiente tabla indica las dimensiones máximas de las bolsas que pueden utilizarse con los distintos modelos de máquinas.

La siguiente tabla indica los límites de temperatura mínima y máxima a los que pueden someterse las bolsas.

Máquina	Anchura de la bolsa lado abierto	Longitud de la bolsa lado cerrado
MX 4 (barra frontal)	450mm	430mm
MX 4 (barra lateral)	450mm	375mm

La siguiente tabla indica los límites de temperatura mínima y máxima a los que pueden someterse las bolsas.

Tipo de bolsa	Temperatura mínima	Temperatura máxima
para la cocción	-15°C	+120°C durante 30 minutos
para el almacenamiento	-20°C	+70°C durante 2 horas; +100°C durante 15 minutos.



Condiciones de uso de la máquina:

3.1 Artículos que se pueden envasar

Esta máquina puede utilizarse para envasar la mayoría de los productos alimenticios, entre ellos: fruta, productos de la pesca, productos lácteos, carne, productos delicatessen, productos gastronómicos, productos secos, alimentos líquidos (sopa, crema, salsa), etc.

3.2 Artículos que no se pueden envasar

Está estrictamente prohibido envasar los siguientes tipos de productos para evitar que se dañe la máquina de forma permanente, así como que se produzcan riesgos de lesiones para el usuario.

Información de seguridad:

Lea atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. El fabricante no se hace responsable de la instalación y el uso inadecuados del aparato que puedan causar lesiones y daños. Conserve siempre las instrucciones para futuras consultas.

4.1 Seguridad de los niños y adultos vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, sólo si se les supervisa o se les enseña a utilizar el aparato de forma segura y si entienden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados del aparato durante su funcionamiento.
- Los niños menores de 3 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados constantemente.

4.2 Advertencias sobre la seguridad general

- Sólo personal cualificado puede instalar el aparato y sustituir los cables.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice detergentes abrasivos ni rascadores metálicos para limpiar el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable especial o un conjunto disponible en el fabricante o del fabricante o de su servicio técnico.

Instrucciones de seguridad:

5.1 Instalación

Si se transporta a mano, la legislación vigente determina el límite de peso que puede levantar una persona (véase la tabla siguiente).

Por lo tanto, en función del peso a levantar (véase el apartado 1.4) y del operario que levanta, se necesitan varias personas.

EDAD	PESO MÁXIMO A LEVANTAR	
	HOMBRE	MUJER
> 18 AÑOS	30	> 18 AÑOS
15-18 AÑOS	20	15-18 AÑOS

- Retire el material de embalaje.
- No instale ni utilice el aparato si está dañado.
- Siga las instrucciones suministradas con el aparato.
- Preste siempre atención al mover el aparato. Utilice siempre guantes de seguridad.



PRECAUCIÓN: Materiales inflamables y explosivos

- Botellas de gas a presión o de cualquier tipo
- Cualquier material y producto que de alguna manera pueda causar al usuario una situación de peligro y dañar la máquina.



PRECAUCIÓN: El aparato debe ser instalado únicamente por personal cualificado.

- Manipular con mucho cuidado durante el transporte y la colocación.



PRECAUCIÓN: Antes de cualquier movimiento, asegúrese de que el medio de elevación es adecuado para la carga que se va a levantar!



PRECAUCIÓN: No ponga el aparato boca abajo ni lo incline. Esto puede provocar una fuga de aceite de la bomba y dañar el equipo.



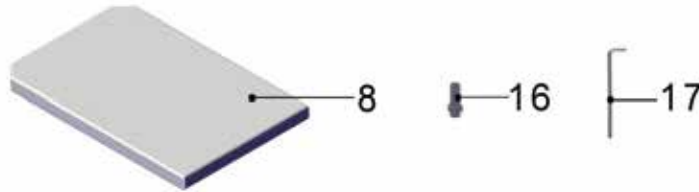
NOTA:

Todos los derechos de reproducción de este manual están reservados al fabricante. Queda prohibida la reproducción parcial o total de acuerdo con la ley. Las descripciones e imágenes proporcionadas en este manual no son vinculantes. Por lo tanto, el fabricante, se reserva el derecho de realizar cualquier cambio que considere necesario. Este manual no puede ser transferido para su visualización a terceros sin la autorización por escrito de la empresa

5.2 Accessories

Check the following is present inside the packaging:

- 8) Mesa
- 16) Racor para el vacío externo
- 17) Llave Allen de 2,5 mm



5.3 Condiciones ambientales

· Levante la máquina y colóquela sobre la superficie de trabajo. Asegúrese de que la máquina está colocada en un entorno adecuado sin materiales ni gases inflamables y explosivos. La máquina sólo puede instalarse en superficies lisas y planas no inflamables.

Condiciones ambientales de trabajo:

- Temperatura de + 5°C a + 40°C.
- Humedad relativa del 30% al 90%, sin condensación.

La iluminación de la sala de operaciones deberá cumplir con la legislación vigente en el país donde se instale la máquina. No obstante, deberá ser uniforme y proporcionar una buena visibilidad para salvaguardar la seguridad y la salud del operario.

FACTOR DE SEGURIDAD DE LA MÁQUINA = IP20
EL RUIDO AÉREO PRODUCIDO POR LA MÁQUINA ES INFERIOR A 70 dB(A)

5.4 Uso previsto

Ambos modelos no pueden utilizarse en un garaje.

5.5 Conexión eléctrica

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- No utilice adaptadores multienchufes ni cables de extensión.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente sólo una vez que haya finalizado la instalación.
- No conecte la clavija de red si la toma de corriente está suelta.
- No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato. Tire sólo de la clavija de red.

Asegúrese de que todos los datos eléctricos indicados en la placa de datos se corresponden con los de la instalación.

En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.

IΔn	Resistencia máxima del electrodo de tierra	
	(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

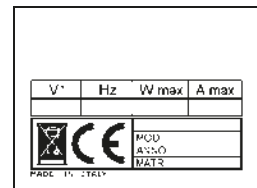


PRECAUCIÓN:
Riesgo de incendio y de descarga eléctrica.



NOTA:

Cuando se ponga en contacto con el fabricante, indique siempre el modelo y el número de serie especificados en la placa situada en la parte trasera de la máquina.



PRECAUCIÓN:
La línea de alimentación debe estar protegida con un dispositivo de corriente residual de tipo A con una corriente residual nominal igual a "IΔn", 30 mA.
En consecuencia, la resistencia máxima de la toma de tierra debe corresponder a los valores indicados en la tabla siguiente.

5.6 Uso

- No toque la barra de sellado después de usarla. El calor residual puede causar quemaduras.
- No modifique las especificaciones de este aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Apague el aparato después de utilizarlo.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o cuando pueda entrar en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o de apoyo.
- No coloque ni guarde líquidos, materiales u objetos inflamables sobre el aparato, ni dentro o cerca de él.
- No proceda al embalaje si la tapa (6) tiene grietas o está rota.
- Preste atención cuando retire o introduzca los accesorios.
- No fuerce la tapa (6) para abrirla durante el ciclo de trabajo.
- No fuerce la apertura de la tapa (6) durante el ciclo de trabajo en caso de corte de corriente.
- No coloque ningún peso sobre la tapa (6).
- Evite que cualquier objeto caiga sobre la tapa (6). Esto puede comprometer la integridad, causando grietas o daños.

Preste atención a los adhesivos de seguridad de la máquina:

- En la entrada de energía.

- En la barra de sellado (5) colocada en el interior del depósito (4).
- En la bomba de vacío colocada en el interior de la máquina.

- En la tapa (6).

⚠ ATENCIÓN: Indica cómo limpiar la tapa para evitar dañarla y reducir su transparencia o resistencia.

5.7 Limpieza y mantenimiento

- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Compruebe que el aparato está frío.

5.8 Desmontaje, demolición y eliminación de residuos

Proceda de la siguiente manera:

- Desconectar la máquina de la red eléctrica
- Desmontar los componentes
- Vaciar el aceite de la bomba.

Todos los residuos deben ser tratados, eliminados o reciclados de acuerdo con su clasificación y con los procedimientos vigentes establecidos por la legislación vigente en el país donde se ha instalado el equipo.

5.9 Asistencia técnica

- Diríjase al Centro de Asistencia autorizado para reparar el aparato.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.



PRECAUCIÓN:
Riesgo de lesiones, quemaduras, descarga eléctrica o explosión.



PRECAUCIÓN:
Puede dañar el aparato.



PRECAUCIÓN:
Compruebe periódicamente el correcto aislamiento del cable de alimentación y la integridad de la toma de corriente.

Durante el funcionamiento de la máquina, los paneles de inspección de la instalación eléctrica deben estar correctamente colocados.



PRECAUCIÓN:

Partes calientes. Muestra el peligro de quemarse, lo que implica el riesgo de un accidente grave para la persona expuesta.




Uso:

6.1 Limpieza por primera vez

- Consulte el apartado 7.1 "Limpieza y mantenimiento".
- Limpie todas las piezas con un paño húmedo antes del primer uso.

6.2 Puesta en marcha



Encienda el aparato manteniendo pulsado el botón  durante al menos 1 segundo. Espere hasta que aparezca la "página de inicio" en la pantalla (3). El aparato está listo para su uso.

	 Mina Permite crear/almacenar nuevas recetas y luego ejecutar el ciclo de envasado.
	 Marinado Permite ejecutar la receta para marinar los alimentos. Puede crear/almacenar sus nuevas recetas en el  menú.
	 Conservación Permite envasar alimentos al vacío eligiendo entre 8 recetas estándar, programadas según el tipo de alimento a envasar.
	 Infusión Le permite preparar una infusión. Puede crear/almacenar sus nuevas recetas en el  menú.
	 Sous Vide Le permite envasar alimentos al vacío para la cocción a baja temperatura "Sous Vide". Según el alimento, puede elegir entre 8 recetas estándar, programadas según el tipo de alimento a envasar.



- Seleccione la receta de envasado deseada (véase par. 6.3).
- Levante la tapa (6) y coloque la bolsa que contiene el alimento a envasar dentro del depósito (4), dejando al menos 2 cm más allá de la barra de cierre (5).

Si la función "GAS" está activada, la bolsa debe colocarse con la tira abierta en la boquilla de gas en un lado de la barra de sellado.

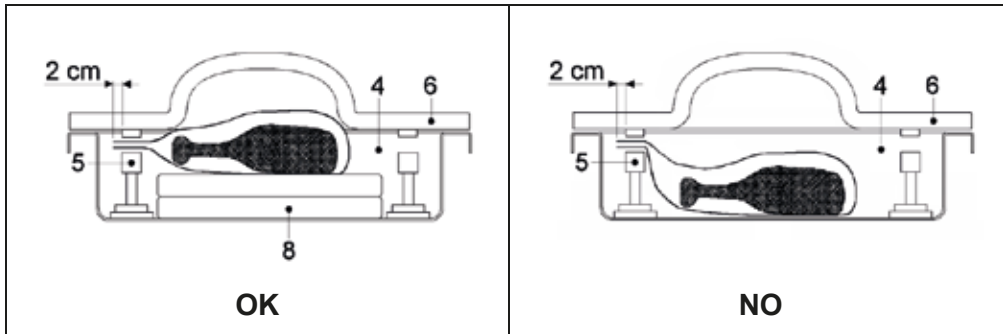
Es importante no ensuciar la bolsa en la zona de sellado para garantizar un sellado perfecto. Por este motivo, es aconsejable doblar la parte interior de la bolsa hacia fuera unos 4-5 cm. Una vez introducido el alimento, vuelva a doblar la bolsa en su estado inicial.

- Cierre la tapa (6) presionando suavemente y pulse el botón . A continuación se iniciará el ciclo de envasado.
- Al final del ciclo, abra la tapa (6) y retire la bolsa.
- Después del uso, apague el aparato pulsando el botón .

Límites máximos de llenado de la bolsa

Productos sólidos	Productos líquidos o muy húmedos
	

Dependiendo del tipo de alimento que se vaya a envasar, utilice la/s tabla/s (8) tal y como se muestra en el siguiente diagrama. El uso de las tablas (8) ayuda a posicionar mejor la bolsa con respecto a la barra de sellado (5).



6.3 Recetas





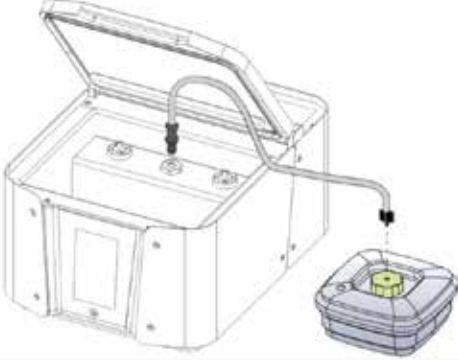

Conservación:

Permite envasar alimentos al vacío eligiendo entre 8 recetas estándar, programadas según el tipo de alimento a envasar.

Desde la página de inicio pulse y seleccione la receta.

	<p>Líquido Ideal para el envasado al vacío en bolsa de líquidos y alimentos muy húmedos (sopas, caldos, salsas, zumos, jarabes, salsas...).</p> <p>La característica de esta receta es la presencia de un sensor que, al no detectar una bajada de presión durante la fase de extracción de aire, permite que el ciclo pase a la fase siguiente. Esta característica es esencial cuando se envasan líquidos y alimentos muy húmedos que, de otro modo, hervirían.</p>
	<p>Tarros <i>(no suministrados con este aparato).</i></p> <p>Ideal para el envasado al vacío de alimentos en tarros de cristal (confituras, mermeladas, conservas, salsas, verduras a la plancha y en aceite...).</p> <p>Se pueden elegir 3 tipos de recetas en función del alimento, que se diferencian por el vacío residual al final del ciclo:</p> <ul style="list-style-type: none"> : Vacío residual: 530 mbar : Vacío residual: 220 mbar : Vacío residual: gracias a la presencia del sensor (como en la receta "Líquido") permite obtener el menor vacío residual para cada alimento e incluso envasar líquidos y alimentos muy húmedos. <p>Esta receta ofrece los mejores resultados, ya que garantiza un vacío residual más bajo. Las recetas y pueden utilizarse cuando se envasan alimentos especialmente delicados.</p> <ul style="list-style-type: none"> · Introduzca los alimentos en el tarro y ciérrelo con la tapa. · Coloque el tarro dentro del depósito (4). · Seleccione y la receta deseada , , . · Cierre la tapa (6) presionando suavemente y pulse . A continuación, se inicia el ciclo de envasado. · Al final del ciclo, abra la tapa (6) y retire el tarro
	<p>Se recomienda utilizar tarros de cristal con juntas de goma (o bien tarros de cristal con tapa de rosca). Los tarros deben garantizar un vacío residual de 5 mbar. La altura máxima de los tarros debe garantizar una distancia de seguridad de al menos 1 cm respecto a la tapa (6). Utilice únicamente tarros con tapas intactas. No utilice tarros dañados.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="820 1711 957 1921"> <p>Tarro con cierre de goma</p> </div> <div data-bbox="957 1711 1091 1921"> <p>Tarro con tapa de rosca</p> </div> </div>
	<p>Firme Ideal para el envasado al vacío de alimentos en bolsa (carnes, embutidos enteros, quesos condimentados, verduras sólidas, por ejemplo, patatas, zanahorias...).</p>



	<p>Suave Ideal para el envasado al vacío de alimentos en bolsa (pan, pizza, focaccia, pasta fresca o rellena, cereales...).</p>
	<p>Formado Ideal para el envasado al vacío de carnes blandas en bolsa (hamburguesas, salchichas, carne picada...).</p>
	<p>Frágil Ideal para el envasado al vacío de alimentos frágiles y delicados en bolsa (pescado fresco, crustáceos...).</p>
 <p>Exterior Se utiliza para eliminar el aire en el interior de recipientes especiales herméticos (no suministrados con este aparato). Gracias a la presencia del sensor (como en la receta "Líquido"), permite obtener el menor vacío residual para cada alimento e incluso envasar líquidos y alimentos muy húmedos.</p>	
	<p>Chips (Sellado de bolsas) Ideal para el "reenvasado" en bolsa de alimentos que pueden deformarse durante el envasado al vacío (patatas fritas, galletas, ensalada fresca, alimentos muy frágiles y delicados...).</p>



NOTA:


El envasado al vacío prolonga la conservación de los alimentos. Si desea envasar al vacío alimentos recién cocinados, primero deben enfriarse, posiblemente con un enfriador rápido.











Sous Vide:

Permite envasar alimentos al vacío para su cocción a baja temperatura "Sous Vide".

Según el alimento, puede elegir entre 8 recetas estándar, programadas según el tipo de alimento a envasar.

Desde la página de inicio pulse  y seleccione la receta.

	Receta	Paquete	Parámetro configurable
	Carne de vacuno	Bolsa	Tiempo de sellado: OFF / 0,1+4 s Por defecto: 1,1 s
	Carne de cerdo	Bolsa	Tiempo de sellado: OFF / 0,1+4 s Por defecto: 1,1 s
	Aves de corral	Bolsa	Tiempo de sellado: OFF / 0,1+4 s Por defecto: 1,1 s
	Verduras	Bolsa	Tiempo de sellado: OFF / 0,1+4 s Por defecto: 1,1 s
	Fruta	Bolsa	Tiempo de sellado: OFF / 0,1+4 s Por defecto: 1,1 s
	Salsa	Bolsa	Tiempo de sellado: OFF / 0,1+4 s Por defecto: 1,1
	Postre	Bolsa	Tiempo de sellado: OFF / 0,1+4 s Por defecto: 1,1
	Pescado	Bolsa	Tiempo de sellado: OFF / 0,1+4 s Por defecto: 1,1 s




NOTA:

Con este método, los alimentos sellados en la bolsa de vacío se cocinan lentamente a baja temperatura. Los beneficios que aporta son muchos:


- El sabor y la textura permanecen inalterados.
- Tanto el sabor como los aromas se conservan, ya que el proceso de cocción no los dispersa.
- La menor pérdida de líquido hace que el alimento sea más suave y húmedo.
- Se conservan los nutrientes.
- No es necesario añadir aceites o grasas para cocinar.




Marinado:

Permite ejecutar la receta para marinar los alimentos.
Desde la página de inicio pulse .




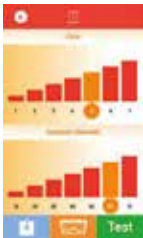
Introduzca el nombre que desea asignar a la receta (opcional). Pulse .



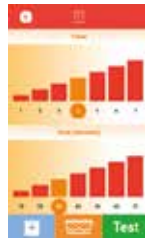
Introduzca la lista de ingredientes y la cantidad (opcional). Pulse .





Introduzca las instrucciones de preparación de la receta (opcional). Pulse .





Paute:
· Número de repeticiones del ciclo de marinado (1-7)
· Tiempo de pausa entre 2 ciclos posteriores (10-70 segundos)






Seleccione:
 : si desea envasar una bandeja.
 : si desea envasar una bolsa.
En este caso es posible ajustar el tiempo de sellado.



Presione:
 : si desea guardar la receta.
 : si desea ejecutar el ciclo de marinado sin guardar la receta.




Si ha pulsado para guardar la receta, la pantalla  muestra las 8 categorías en .
Seleccione la categoría  en la que se guardará la receta.



La receta se ha guardado. Si desea ejecutar el ciclo de marinado, pulse el nombre de la receta.



Después de introducir los alimentos con la marinada en la bolsa/bandeja y colocarlos en el depósito (4), pulse  para iniciar el ciclo de marinado.




NOTA:

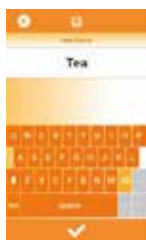
Marinar los alimentos al vacío ofrece grandes ventajas culinarias.


Envasar los alimentos al vacío con un adobo permite que el condimento penetre en los tejidos más fácilmente y en menos tiempo.




Infusión:

Permite ejecutar la receta para preparar una infusión.
Desde la página de inicio pulse  y seleccione la receta.




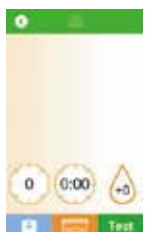
Introduzca el nombre que desea asignar a la receta (opcional). Pulse .






Introduzca la lista de ingredientes y la cantidad (opcional). Pulse .

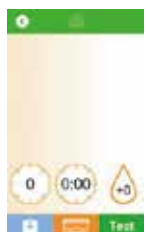


Introduzca las instrucciones de preparación de la receta (opcional). Pulse .





Paute:

 Número de ciclos de infusión.
 Tiempo de pausa entre dos ciclos posteriores.
 Tiempo de espera (medido desde el final de la fase de pausa hasta la siguiente fase de retorno de aire).





Seleccione:




: si quiere envasar en una bandeja.
: si desea envasar en una bolsa.
En este caso es posible ajustar el tiempo de sellado.

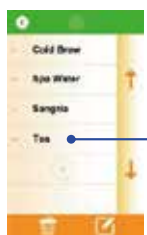


Presione:

: si desea guardar la receta.
: si desea terminar el ciclo de infusión sin guardar la receta.




Si ha pulsado para guardar la receta, la pantalla  muestra las 8 categorías en .
Seleccione la categoría  en la que se guardará la receta.



La receta se ha guardado. Si desea ejecutar el ciclo de infusión, pulse el nombre de la receta.



Tras introducir la infusión en la bolsa/bandeja y colocarla en el depósito (4), pulse  para iniciar el ciclo de infusión.



NOTA:

La infusión es el método utilizado para extraer las propiedades beneficiosas de los elementos y se obtiene sumergiendo las plantas o los alimentos en un líquido durante cierto tiempo.



Mina:

En este menú puede:

- Crear una nueva receta
- Ejecutar el ciclo de envasado de las recetas almacenadas.

Cuando quiera crear una receta, la pantalla muestra 8 categorías en las que puede guardar la receta según el alimento y el tipo de envase.

	 Lácteos
	 Bebidas
	 Otros
	 Marinado
	En infusión En esta categoría ya hay 3 recetas estándar:  Café frío: Ideal para una bebida refrescante a base de agua con infusión de café.  Spa Water: Ideal para una bebida refrescante a base de vino con una infusión de fruta fresca y hierbas aromáticas.  Sangría: Ideal para una bebida refrescante a base de vino con una infusión de fruta fresca y especias.
	 Granos
	 Frutas
	 Proteínas
 Verduras	





Seleccione la categoría:



Pulse .









Introduzca el nombre que desea dar a la receta y pulse .

En las dos pantallas siguientes puede introducir los ingredientes y las instrucciones para preparar la receta (opcional). Pulse .



En este punto se le pide que establezca los parámetros de la receta, que son:

	Salida de aire Establece la presión requerida dentro del tanque (4):	2-735 mbar 0-30 s (si la función Líquidos está activada)
	Entrada de aire Ajusta la parcialización (número de ciclos) para el retorno del aire en el interior de la cisterna (4):	10% (10 ciclos) 15% (7 ciclos) 20% (4 ciclos) 35% (3 ciclos) 100% (1 ciclo)
	Sellado Establece el tiempo durante el cual se sella la bolsa: 0-4 s	
	Mantener Establece el tiempo de pausa entre dos etapas de envasado: 0-10 min	
	Más Establece el tiempo, durante el ciclo de envasado, para la extracción adicional de aire del depósito: 0-10 min	
	Avanzado Picar la bolsa, liberar la bolsa	



NOTA:

Es posible añadir una fase de retorno de aire durante el ciclo (1-95%) así como durante la última etapa del ciclo de envasado.



Envasado de alimentos líquidos

Se recomienda activar la función "líquidos" para envasar alimentos líquidos (por ejemplo, ragú). Este tipo de alimentos puede alcanzar el punto de ebullición durante el ciclo de vacío.

Con la función activada, el ciclo se detiene después del tiempo de espera ajustado (*) y la fase siguiente se realiza inmediatamente.



Ajuste el tiempo de espera (*) entre la etapa de ebullición y la siguiente (0-30 s).

En este momento
 · pulse  para ejecutar el ciclo de envasado
 · pulse  para guardar la receta.

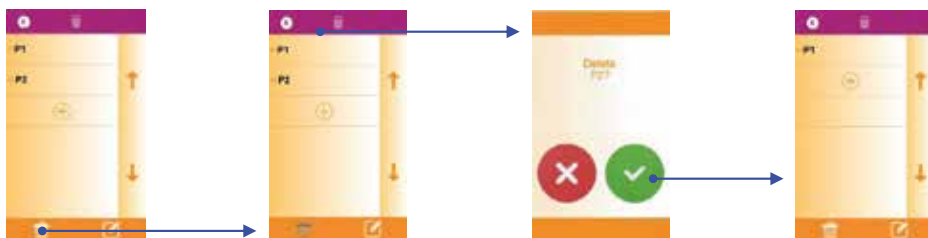
Editar una receta

Para editar una receta:



Borrar una receta

Para borrar una receta:




Configuración de Ajustes generales


En este menú se pueden ajustar las características que se indican a continuación:

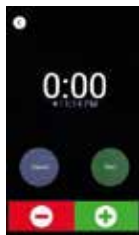


Ingredientes:	Activa/desactiva la visualización, al crear una receta, de la página donde se puede introducir (y luego almacenar) la cantidad y la lista de ingredientes.
Instrucciones:	Activa/desactiva la visualización, al crear una receta, de la página donde puede introducir (y luego guardar) las instrucciones para preparar la receta.
Tiempo de sellado global:	Para establecer el tiempo de sellado "por defecto" en función del tipo de bolsa utilizada. El tiempo ajustado se aplica a todas las recetas. Se puede establecer un tiempo entre 0,1 y 4,0 s. El tiempo por defecto es de 1,1 s.
Limpieza del aceite:	Para ejecutar un ciclo de limpieza del aceite de la bomba.
Borrar todas las memorias:	Para borrar las recetas guardadas en el menú "Mío".
Sonido táctil:	Para activar/desactivar el sonido al tocar una tecla de la pantalla.
Ajuste del salvapantallas:	Activa/desactiva el salvapantallas. Cuando está activo, permite elegir la imagen que aparece en la pantalla.
Importar / Exportar:	Permite importar/exportar las recetas mediante una memoria USB.






Ingredientes:	Activa/desactiva la visualización, al crear una receta, de la página donde se puede introducir (y luego almacenar) la cantidad y la lista de ingredientes.
Instrucciones:	Activa/desactiva la visualización, al crear una receta, de la página donde puede introducir (y luego guardar) las instrucciones para preparar la receta.
Tiempo de sellado global:	Para establecer el tiempo de sellado "por defecto" en función del tipo de bolsa utilizada. El tiempo ajustado se aplica a todas las recetas. Se puede establecer un tiempo entre 0,1 y 4,0 s. El tiempo por defecto es de 1,1 s.
Limpieza del aceite:	Para ejecutar un ciclo de limpieza del aceite de la bomba.
Borrar todas las memorias:	Para borrar las recetas guardadas en el menú  .
Sonido táctil:	Para activar/desactivar el sonido al tocar una tecla de la pantalla.
Ajuste del salvapantallas:	Activa/desactiva el salvapantallas. Cuando está activo, permite elegir la imagen que aparece en la pantalla.
Importar / Exportar:	Permite importar/exportar las recetas mediante una memoria USB.

Temporizador de vacío: Se utiliza para programar una alarma. Cuando se activa, la "página de inicio" muestra el botón .



Pulse .


Pulse los botones  y  para ajustar el tiempo (minutos). Pulse el botón "Inicio" para iniciar el recuento. Se emite una señal acústica al final del tiempo programado.

Aspiración rápida: Permite ejecutar rápidamente un ciclo de vacío directamente desde la "Página de inicio" (el ciclo tiene parámetros estándar, que no se pueden modificar). Cuando se activa, la "Página de inicio" muestra el botón .



Presione .

Presione .

Pulse  para iniciar el ciclo de aspiración.

Aspiración rápida: Esta función debe activarse si el aparato funciona en un entorno muy frío. Cada vez que se pone en marcha el aparato, la bomba se pone en marcha para garantizar una temperatura óptima del aceite en la bomba y para que se caliente, lista para el primer ciclo de envasado.

6.2 Limpieza del aceite

Para ejecutar un ciclo de limpieza del aceite de la bomba.

El ciclo de limpieza permite que la bomba alcance una temperatura elevada, lo que provoca la evaporación de las impurezas presentes en el aceite.



Al final del ciclo de limpieza, la calidad del aceite aparece en la pantalla. Póngase en contacto con la Asistencia Técnica si es necesario cambiar el aceite.

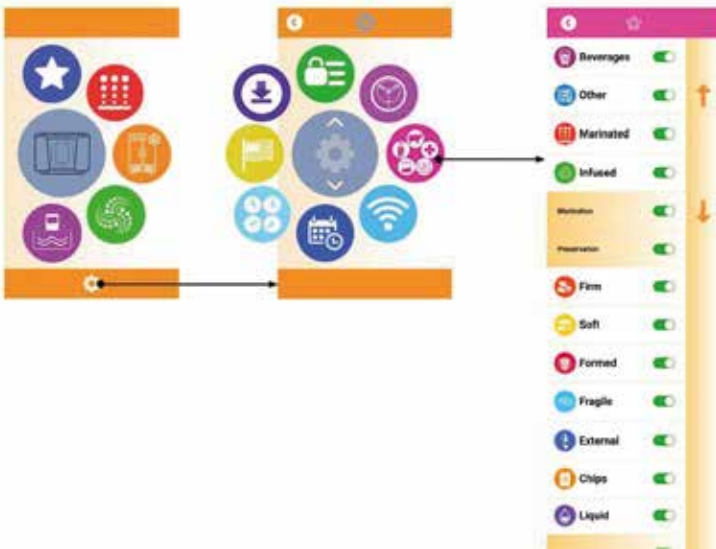


NOTA:

La limpieza rutinaria del aceite de la bomba es esencial para garantizar un funcionamiento correcto y duradero.


Preselecciones

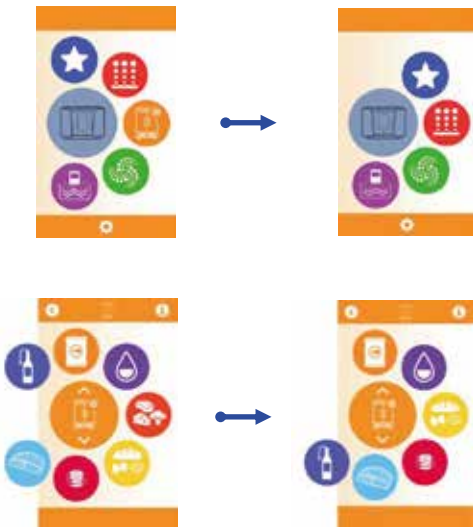
Para visualizar () u ocultar () una receta.



Ejemplo:

Si el menú "Conservación"  está oculto, no aparecerá en la página de inicio.

Si por el contrario sólo se oculta la receta "Firme"  del menú "Conservación", no aparecerá en la lista de recetas disponibles en el menú "Almacenamiento".



WiFi

Para conectarse a la red WiFi.



Fecha/hora

Para ajustar la fecha y la hora.



Zona horaria

Para ajustar la zona horaria.



Idioma

Para seleccionar el idioma utilizado en la pantalla.



Actualización

Para comprobar/installar cualquier actualización de software (se requiere conexión a la red WiFi).



Mantenimiento ordinario:


7.1 Limpieza y mantenimiento

- Limpie el aparato después de cada uso con un paño húmedo y suave.
- Limpie la cubierta de plexiglás (6) por dentro y por fuera utilizando únicamente detergentes neutros (agua y jabón).
- No utilice productos abrasivos, detergentes con alcohol, esponjas abrasivas, disolventes u objetos metálicos.
- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el embalaje cuando utilice productos para limpiar el depósito de acero (4).
- Limpie el depósito (4), especialmente en el caso de residuos de líquido, es aconsejable retirar la barra de sellado (5) hacia arriba.
- Limpie la barra de sellado (5) con un paño seco. Elimine los residuos que se depositan en la barra de sellado (5).
- Limpie las superficies metálicas con detergentes normales adecuados para el acero inoxidable.
- Mantenga la pantalla (3) limpia y seca.



NOTA:

Antes de realizar las operaciones de mantenimiento:

- **Apague el aparato pulsando** 
- **Pulse el interruptor general (1) situado en la parte trasera del aparato en la posición OFF.**
- **Retire el enchufe de la toma de corriente.**
- **Espere a que la máquina se enfríe.**

7.2 Resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
La bolsa no está correctamente sellada	• El tiempo de sellado no es correcto.	• Cambie el tiempo de sellado.
	• La junta de la tapa (6) está sucia o desgastada.	• Limpie o sustituya la junta de la tapa (6) (póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para su sustitución).
	• La bolsa no está colocada correctamente en la barra de sellado (5).	• Coloque la bolsa correctamente.
	• La barra de sellado (5) está desgastada (el revestimiento de teflón está quemado).	• Sustituya la barra de sellado (5) (póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para su sustitución).
Final vacuum is poor	• La cuchilla situada bajo el teflón de la barra de sellado (5) está rota.	• Sustituya la barra de sellado (5) (póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para su sustitución).
	• El porcentaje de vacío ajustado es incorrecto.	• Cambie el porcentaje de vacío.
	• La junta de la tapa (6) está sucia o desgastada.	• Limpie o sustituya la junta de la tapa (6) (póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para su sustitución).
	• La tapa (6) no está cerrada correctamente.	• Cierre la tapa (6) correctamente. • Asegúrese de que no haya objetos o suciedad entre la tapa (6) y el depósito (4).
The cover (6) does not open	• Impurezas contenidas en el aceite de la bomba.	• Realice un ciclo de "Limpieza del aceite" (ver 6.4) y compruebe su calidad. Póngase en contacto con Servicio de Asistencia Técnica si debe ser sustituido.
	• No hay suministro de energía.	• Espere a que se restablezca el suministro eléctrico.
La cubierta (6) está agrietada o rota	• Tapa (6) dañada.	• Sustituya la tapa (6) (póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para su sustitución).

⚠ Si la máquina no funciona correctamente después de las comprobaciones mencionadas, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia describiendo el defecto detectado.

Garantía:

8.1. Condiciones de la garantía

La garantía es de 12 meses y entra en vigor en la fecha de instalación de la máquina. La garantía cubre la sustitución o reparación gratuita de cualquier pieza por defectos derivados de material defectuoso. Las reparaciones o sustituciones se realizan normalmente en la fábrica, con transporte o mano de obra a cargo del comprador. Si la reparación o sustitución se realiza en el domicilio del comprador, éste correrá con los gastos de desplazamiento, traslado y mano de obra. Los trabajos en garantía pueden ser realizados exclusivamente por el fabricante o por el distribuidor autorizado. Para tener derecho a las reparaciones en garantía, la pieza defectuosa deberá ser enviada para su reparación o sustitución al fabricante o a su distribuidor autorizado. La devolución de dicha pieza reparada o sustituida se considerará el cumplimiento de la garantía.

La garantía queda anulada:

- En caso de instalación inadecuada, suministro de energía, mal uso y mala manipulación por parte de personas no autorizadas.
- En caso de modificaciones realizadas en la máquina sin el acuerdo previo por escrito de los fabricantes
- Si la máquina deja de ser propiedad del primer comprador.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas en caso de instalación o conexión inadecuada a la red eléctrica u omisión de conexión a tierra o en caso de cualquier manipulación incorrecta de la máquina. El fabricante se compromete a realizar todas las variaciones y modificaciones que sean necesarias por exigencias técnicas y de funcionamiento.-





Para más información:



www.edenox.es
edenox@edenox.com
[+34] 935 651 130

INSTRUCTION MANUAL

VACUUM PACKING MACHINE




TOUCH LINE 4



Read this user manual carefully before use.
Keep this manual handy for future reference.

1.1. Preface

This manual has been drawn up in compliance with the UNI 10893 standard dated July 2000. It is meant for all users in order to enable them to use the machine correctly. Keep it in a place which can be easily accessed in the proximity of the machine and which is known to all users. This manual is an integral part of the machine for safety reasons. We wish to specify the symbols in use here below in order to improve their understanding.

	ATTENTION: Accident prevention rules for the operator. This warning indicates the presence of dangers which can injure the person operating on the machine.
	ATTENTION: Hot parts. Shows the danger of burning, thus involving the risk of a serious accident for the exposed person.
	Information and general recommendations.

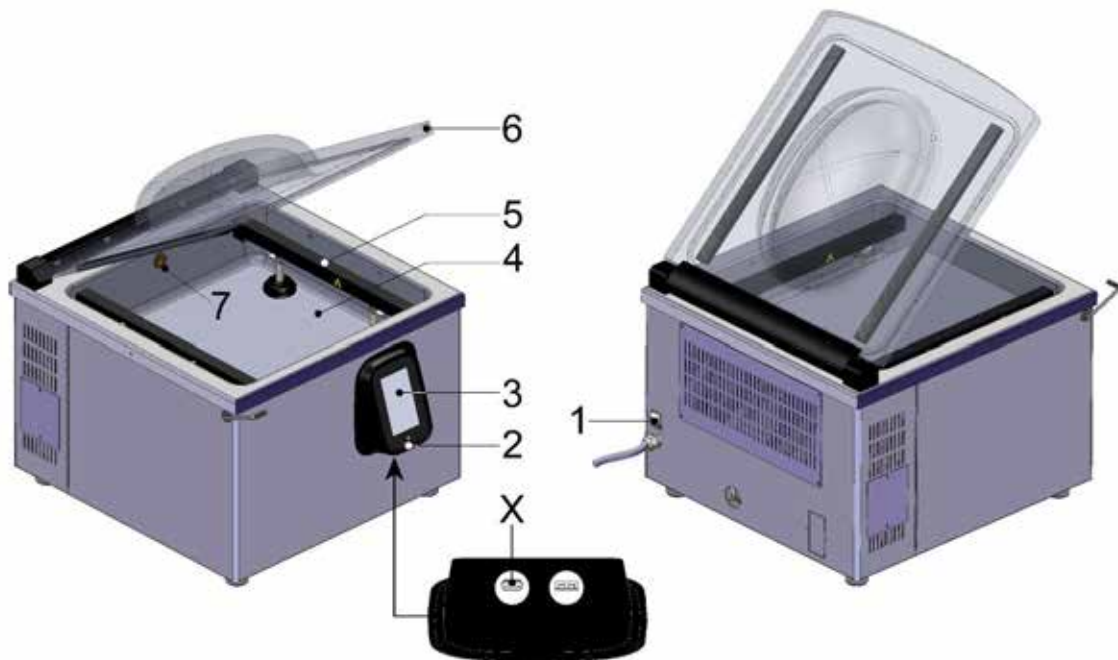
All reproduction rights of this manual are reserved to the manufacturer. Partial or complete reproduction is forbidden as provided by the law. Descriptions and pictures provided in this manual are not binding. Therefore, the manufacturer, reserves the right to make any change considered necessary. This manual cannot be transferred for viewing to third parties without authorisation in writing from the manufacturing company.

1.2. Performances of the machine

This product is ideal for:

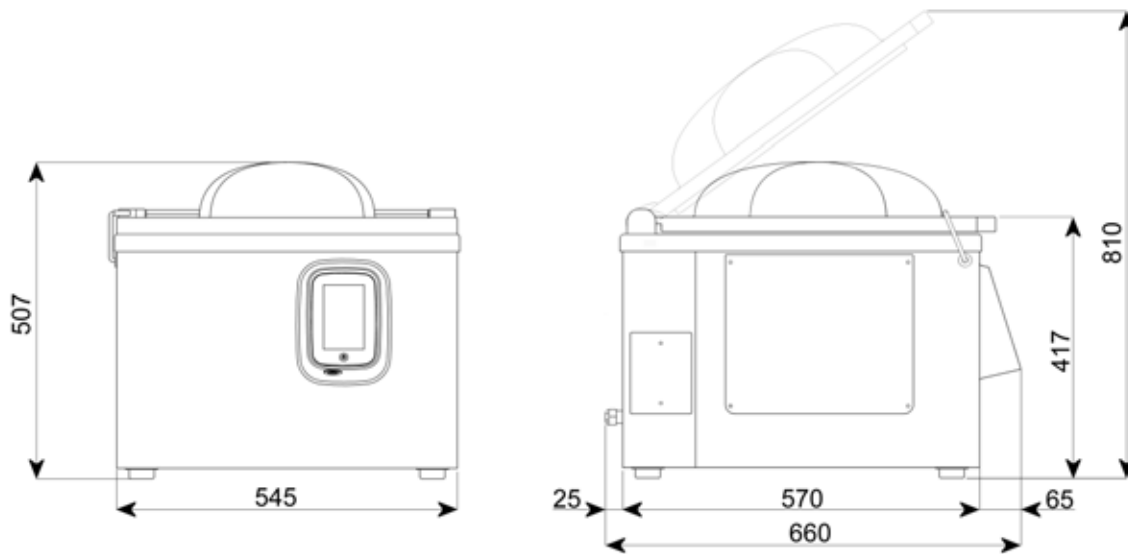
- Vacuum food packaging for “SousVide” low temperature cooking.
- Vacuum packaging for food preservation.
- Food marinade.
- Food infusion.

1.3. Machine description



- 1) Main switch (for mod. MX 4 230V only)
- 2) ON/OFF button
- 3) Display
- 4) Tank
- 5) Sealing bar
- 6) Cover
- 7) Suction nozzle
- X) USB connector

1.4. Technical data of the machine

**Package weight and sizes**


Width = 760 mm
Length = 690 mm
Height = 715 mm
Weight = 99 kg

Machine weight

Weight = 90 kg

Vacuum pump = 16 m³

2.1. Pouches to use

	<ul style="list-style-type: none"> • It is recommended to use original pouches. • It is recommended to refer to the technical and safety sheets of the pouches in use and to observe the corresponding instructions!
---	--

They may be of different thickness (85÷200µm) and shall be both airtight and gastight. Only food packaging pouches can be used. The following table indicates the maximum dimensions of the pouches that can be used with the various machine models.

Machine	Pouch width open side	Pouch length closed side
MX 4 (front bar)	450mm	430mm
MX 4 (side bar)	450mm	375mm

The following table indicates the min/max temperature limits the pouches can undergo to.


Type of pouch	Minimum temperature	Maximum temperature
for cooking	-15°C	+120°C for 30 minutes
for storage	-20°C	+70°C for 2 hours; +100°C for 15 minutes.

3.1. Items that may be packaged

This machine can be used to pack the majority of foodstuffs, including: fruit, fish products, dairy products, meat, delicatessen, oven ready products, gastronomic products, dried products, liquid food (soup, cream, sauce), etc.

3.2. Items not to be packed

It is strictly forbidden to package the following types of products to prevent permanently damaging the machine, as well as causing risks of injury to the user:

	<ul style="list-style-type: none"> • Inflammable and explosive materials • Gas bottles under pressure or of any type • Any material and product which might in any way cause the user to be in a dangerous situation and damage the machine.
---	--

Carefully read the instructions before installing and using the appliance. The manufacturer is not liable for improper installation and use of the appliance that may cause injuries and damage. Always keep the instructions available for future reference.

4.1. Safety of children and vulnerable adults

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they are given supervision or trained on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance.
- Keep packaging materials away from children.
- Keep children and pets away from the appliance during operation.
- Children under the age of 3 years must be kept away unless constantly supervised.

4.2. Warnings on general safety

- Only qualified personnel can install the appliance and replace the cables.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance operation.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use abrasive detergents or metal scrapers to clean the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

5.1. Installation



- **The appliance must be installed by qualified personnel only!**
- **Handle with great care during transport and positioning!**



Before any movement, make sure that the lifting means is suitable for the load to be lifted!
If carrying by hand, the current legislation determines the weight limit that a person can lift (see the following table).
Therefore, depending on the weight to be lifted (see paragraph 1.4) and the operator who lifts, several people are needed.

AGE	MAX WEIGHT TO BE LIFTED	
	MALE	FEMALE
> 18 YEARS OLD	30	> 18 YEARS OLD
15-18 YEARS OLD	20	15-18 YEARS OLD

- Remove the packaging material.
- Do not install or use the appliance if damaged.
- Comply with the instructions supplied with the appliance.
- Always pay attention when moving the appliance. Always wear safety gloves.

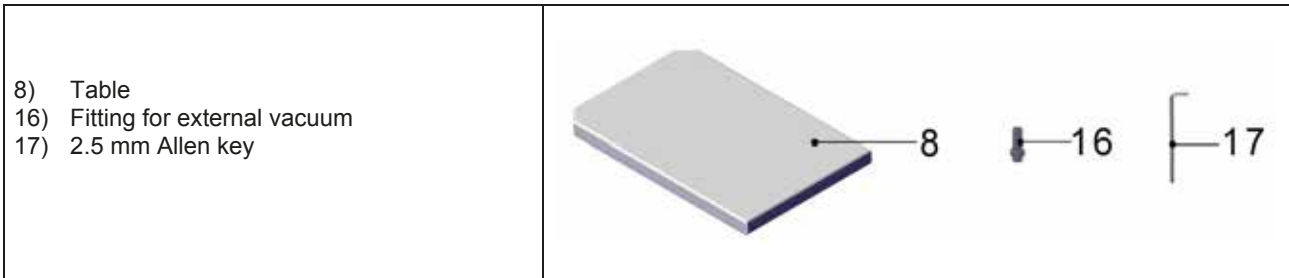


- **Do not turn the appliance upside down or tilt it! This may cause oil to leak from the pump and damage the equipment.**



5.2. Accessories

Check the following is present inside the packaging:



5.3. Environmental conditions

- Lift the machine and place it on the working surface. Make sure the machine is placed in a proper environment without any inflammable and explosive materials or gas. The machine may only be installed on smooth, flat non-inflammable surfaces.

Working environmental conditions:


- Temperature from + 5°C to + 40°C.
- Relative humidity from 30% to 90%, without condensation.

The lighting of the operation room shall comply with the laws in force in the country where the machine is installed. However, it shall be uniform and provide for good visibility in order to safeguard the operator's safety and health.

MACHINE SAFETY FACTOR = IP20

THE AERIAL NOISE MADE BY THE MACHINE IS LOWER THAN 70 dB(A)



5.5. Electrical connection

	<p>Risk of fire and electric shock.</p>
---	--

- All the electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Do not use multi-plug adapters or extension cables.
- Connect the mains plug to the mains socket only once installation has been completed.
- Do not connect the mains plug if the mains socket is loose.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Pull only the mains plug.

Make sure that all the electrical data shown on the data plate correspond to those of the system. Otherwise, contact an electrician.

Note: when contacting the Manufacturer, always indicate the model and the serial number specified on the plate on the rear part of the machine.

V~	Hz	W max	A max
		MOD.	
		ANNO	
<small>MADE IN ITALY</small>		MATR.	





The power line must be protected with a type A residual current device with rated residual current equal to “I Δ n”, 30 mA.
As a result, the maximum resistance of the earth electrode must correspond to the values indicated in the following table.

I Δ n	Maximum resistance of the earth electrode	
	(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. Use



Risk of injury, burns, electric shock or explosion.

- Do not touch the sealing bar after use. Residual heat can cause burns.
- Do not modify the specifications of this appliance.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Turn the appliance off after use.
- Do not use the appliance with wet hands or when it could come into contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a support surface.
- Do not place or keep flammable liquids, materials or objects on the appliance, or inside or close to it.
- Do not proceed with packaging if the cover (6) has cracks or is broken.



You may damage the appliance.

- Pay attention when you remove or insert the accessories.
- Do not force the cover (6) open during the work cycle.
- Do not force the cover (6) open during the work cycle in the case of a power cut.
- Do not place any weight on the cover (6).
- Prevent any object from falling on the cover (6)! This can compromise the integrity, causing cracks or damage.

Pay attention to the safety stickers on the machine:



- On the power input.

ATTENTION! Periodically check the correct insulation of the power cable and the integrity of the socket. During machine operation, the inspection panels to the electric system must be correctly fitted.



- On the sealing bar (5) positioned inside the tank (4).
- On the vacuum pump positioned inside the machine.

ATTENTION! Hot members. It shows the danger of burning, thus involving the risk of a serious accident for the exposed person.



- On the cover (6).

ATTENTION! Indicates how to clean the lid to prevent damaging it and reducing its transparency or strength.

5.7. Cleaning and maintenance



There is a risk of injury, fire or damage.

- Before carrying out any maintenance operation, turn the appliance off and disconnect the plug from the mains socket.
- Check that the appliance is cold.

5.8. Disassembling, demolition and elimination of residuals



ATTENTION!

All operations about disassembling and demolition must be done by qualified personnel with mechanical and electrical expertise required to work in security conditions.

Proceed as follows:

- disconnect machine from power mains
- disassemble components
- drain the oil from the pump.

All wastes must be treated, eliminated or recycled according to their classification and to the procedures in force established by the laws in force in the country the equipment has been installed.



The symbol indicates that this product shall **not** be treated as household waste.

By assuring that the product will be properly disposed of, you will facilitate the prevention of potential negative effects for the environment and the man's health, which might be otherwise caused by the improper waste treatment of this product.

For more detailed information about the recycling of this product, please contact the product seller or, as an alternative, the after-sales service or the corresponding waste treatment service.

5.9. Technical Assistance


- Contact the authorised Assistance Centre to repair the appliance.
- Only use original spare parts.


6.1. Cleaning for the first time









- Refer to the 7.1. "Cleaning and maintenance" paragraph.
- Wipe all parts with a damp cloth before the first use.



6.2. Start-up

Set the main switch (1), located on the rear of the machine (only when it is switched on for the first time).



	The main switch (1) is not present on the MX 4 120V model.
---	--

Turn the appliance on by holding down the button  for at least 1 second.
 Wait until the "Home page" appears on the display (3).
 The appliance is ready for use.

	 Mine It enables to create/store new recipes and then run the packaging cycle.
	 Marination It allows you to run the recipe for marinating food. You can create/store your new recipes in the  menu.
	 Preservation It allows you to pack vacuum-packed foods choosing from 8 standard recipes, programmed according to the type of food to be packaged.
	 Infusion It allows you to prepare an infusion. You can create/store your new recipes in the  menu.
	 Sous Vide It allows you to pack vacuum-packed foods for "Sous Vide" low temperature cooking. Depending on the food, you can choose from 8 standard recipes, programmed according to the type of food to be packaged.

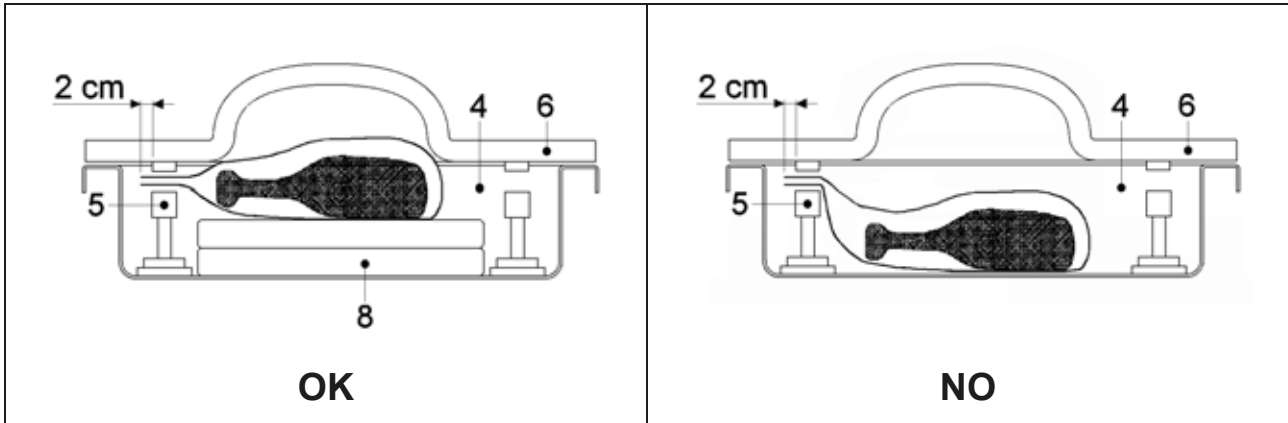
- Select the desired packaging recipe (see par. 6.3).
- Lift the cover (6) and place the pouch containing the food to be packed inside the tank (4), leaving at least 2 cm beyond the sealing bar (5).
 If the "GAS" function is on, the pouch must be positioned with the strip open on the gas nozzle on one side of the sealing bar.
 It is important not to soil the pouch in the sealing area so as to guarantee a perfect seal. For this reason, it is advisable to fold the inner side of the pouch outwards by 4-5 cm. Once the food is inserted, fold the pouch again in its initial condition.
- Close the cover (6) by pressing gently and press the button . The packaging cycle will then start.
- At the end of the cycle, open the cover (6) and remove the pouch.
- After use, turn off the appliance by pressing .

Maximum pouch filling limits

Solid products	Liquid or very moist products
	



Depending on the type of food to be packaged, use the table/s (8) as shown in the diagram below. Using the tables (8) helps position the pouch better with respect to the sealing bar (5).













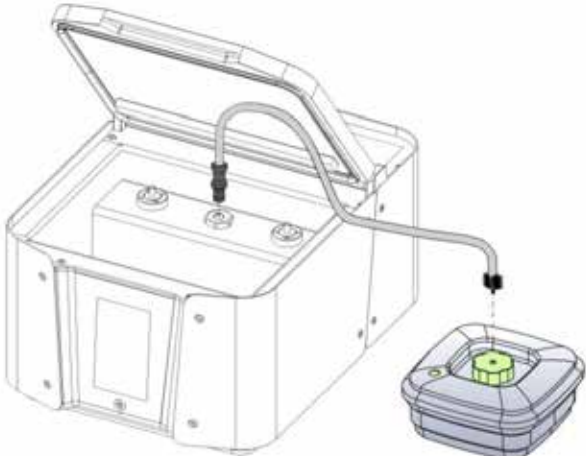

6.3. Recipes

Preservation


It allows you to pack vacuum-packed foods choosing from 8 standard recipes, programmed according to the type of food to be packaged.

From the home page press  and select the recipe.

	<p>Liquid Ideal for vacuum packing in pouch of liquids and very moist food (soups, broth, sauce, juice, syrup, gravies...).</p> <p>The characteristic of this recipe is the presence of a sensor which, not detecting a lowering of pressure during the air extraction phase, allows the cycle to pass to the next phase. This characteristic is essential when packaging liquids and very moist foods which otherwise would boil.</p>		
	<p>Jars (not supplied with this appliance). Ideal for vacuum packing of food in glass jars (jams, marmalades, preserves, gravies, grilled vegetables and vegetables in oil...).</p> <p>3 types of recipes can be chosen depending on the food, which differ by residual vacuum at the end of the cycle:</p> <p>MIN : Residual vacuum: 530 mbar MED : Residual vacuum: 220 mbar MAX : Residual vacuum: thanks to the presence of the sensor (as in “Liquid” recipe) this allows each food item to obtain the lowest residual vacuum and even to pack liquids and very moist foodstuff.</p> <p>The recipe MAX gives the best results as it guarantees lower residual vacuum. Recipes MIN and MED can be used when packing particularly delicate food.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insert the food in the jar and close it with the cover. • Place the jar inside the tank (4). • Select MIN and the required recipe MIN, MED, MAX. • Close the cover (6) by pressing gently and press GO. • The packing cycle will then start. • At the end of the cycle, open the cover (6) and remove the jar. 		
	<p>It is recommended to use glass jars with rubber seals (or else glass jars with screw-on cap). The jars must guarantee a residual vacuum of 5 mbar. The maximum height of the jars must guarantee a safety distance of at least 1 cm from the cover (6). Only use jars and intact lids. Do not use damaged jars.</p>	 <p>Jar with rubber seal</p>	 <p>Jar with screw-on cap</p>
	<p>Firm Ideal for vacuum packing of food in pouch (meat, whole cured meats, seasoned cheese, solid vegetables e.g. potatoes, carrots...).</p>		

	<p>Soft Ideal for vacuum packing of food in pouch (bread, pizza, focaccia, fresh or filled pasta, cereals..).</p>
	<p>Formed Ideal for vacuum packing of soft meats in pouch (hamburger, sausages, minced meat...).</p>
	<p>Fragile Ideal for vacuum packing of fragile and delicate food in pouch (fresh fish, crustaceans...).</p>
 <p>External It is to be used to eliminate the air inside special air-tight containers (not supplied with this appliance). For instructions, please refer to the attached document "How to create an External Vacuum" (valid for MX 2). Thanks to the presence of the sensor (as in "Liquid" recipe) this allows each food item to obtain the lowest residual vacuum and even to pack liquids and very moist foodstuff.</p>	
	<p>Chips (Pouch sealing) Ideal for "repacking" in pouch of food that can deform during vacuum packing (chips, biscuits, fresh salad, very fragile and delicate food...).</p>











	<p>Vacuum packing extends food preservation. If you wish to vacuum pack freshly cooked food, it must first be chilled, possibly using a blast chiller.</p>
---	--


Sous Vide

It allows you to pack vacuum-packed foods for “Sous Vide” low temperature cooking.

Depending on the food, you can choose from 8 standard recipes, programmed according to the type of food to be packaged.

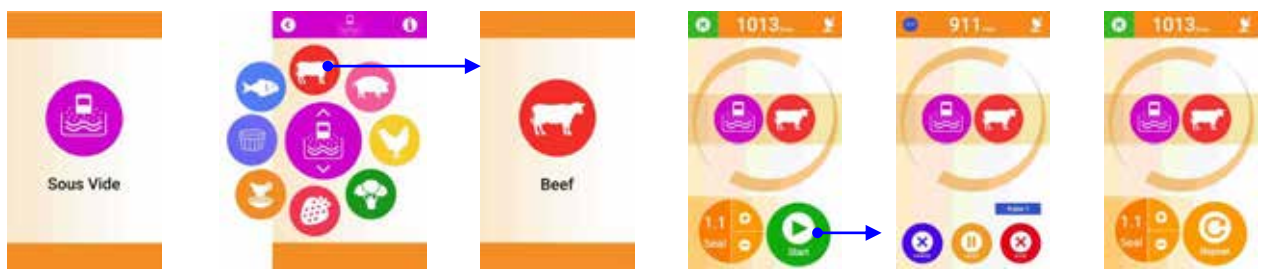
From the home page press  and select the recipe.

	Recipe	Package	Settable parameter
	Beef	Pouch	Sealing time: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Pork	Pouch	Sealing time: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Poultry	Pouch	Sealing time: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Vegetable	Pouch	Sealing time: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Fruit	Pouch	Sealing time: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Sauce	Pouch	Sealing time: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1
	Dessert	Pouch	Sealing time: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1
	Fish	Pouch	Sealing time: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s




With this method, the food sealed in the vacuum pouch is then cooked slowly at low temperature. The benefits provided are many:

- The flavour and texture remains unaltered.
- Both flavour and aromas are preserved, as the cooking process does not disperse them.
- The reduced loss of liquid makes the food softer and moister.
- Nutrients are preserved.
- You don't need to add oils or fats for cooking.




Marination


It allows you to run the recipe for marinating food.

From the home page press .




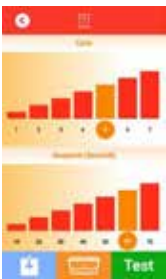
Enter the name you want to assign to the recipe (optional). Press .



Enter the list of ingredients and the quantity (optional). Press .



Enter the instructions for preparing the recipe (optional). Press .





Set:

- number of repetitions of the marinating cycle (1-7)
- pause time between 2 subsequent cycles (10-70 seconds)





Select:




-  : if you want to pack in a tray.
-  : if you want to pack in a pouch. In this case it is possible to set the sealing time.



Press:

-  : if you want to save the recipe.
-  : if you want to run the marinating cycle without saving the recipe.




If you have pressed  to save the recipe, the display shows the 8 categories in . Select the category  in which the recipe will be saved.



The recipe has been saved. If you want to run the marinating cycle press the name of the recipe.



After inserting the food with the marinade in the pouch/tray and positioning it in the tank (4), press  to start the marinating cycle.




Vacuum-marinating food offers great cooking advantages. Vacuum-packing food with a marinade allows the seasoning to penetrate into the tissues more easily and in less time.

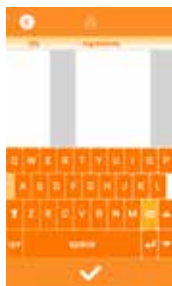
Infusion


Allows you to run the recipe to prepare an infusion.

From the home page press  and select the recipe.




Enter the name you want to assign to the recipe (optional). Press .






Enter the list of ingredients and the quantity (optional). Press .



Enter the instructions for preparing the recipe (optional). Press .





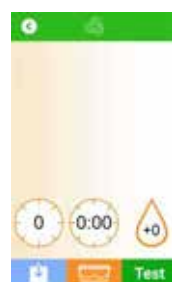
Set:

-  : Number of infusion cycles.
-  : Pause time between two subsequent cycles.
-  : Stand-by time (measured from the end of the pause phase to the subsequent air return phase).





Select:




-  : if you want to pack in a tray.
-  : if you want to pack in a pouch. In this case it is possible to set the sealing time.

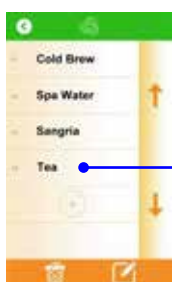


Press:

-  : if you want to save the recipe.
-  : if you want to run the infusion cycle without saving the recipe.




If you have pressed  to save the recipe, the display shows the 8 categories in . Select the category  in which the recipe will be saved.



The recipe has been saved. If you want to run the infusion cycle press the name of the recipe.



After inserting the infusion in the pouch/tray and positioning it in the tank (4), press  to start the infusion cycle.









Infusion is the method used to extract beneficial properties from the elements and is obtained by soaking plants or foods in a liquid for a certain period of time.

Mine

In this menu you can:

- Create a new recipe
- Run the packaging cycle of the stored recipes.

When you want to create a recipe, the display shows 8 categories in which you can save the recipe according to the food and the type of packaging.

	 Dairy
	 Beverages
	 Other
	 Marinated
	Infused In this category there are already 3 standard recipes: Cold Brew: Ideal for a refreshing water-based drink with a coffee infusion. Spa Water: Ideal for a refreshing wine-based drink with an infusion of fresh fruit and aromatic herbs. Sangria: Ideal for a refreshing wine-based drink with an infusion of fresh fruit and spices.
	 Grains
	 Fruits
	 Protein
 Vegetables	





Select the category:









Press .



Enter the name you want to give to the recipe and press . In the two following screens you can enter the ingredients and instructions for preparing the recipe (optional). Press .



At this point you are asked to set the recipe parameters, which are:

	<p>Air Out Sets the required pressure inside the tank (4): 2-735 mbar 0-30 s (if the Liquids function is enabled)</p>
	<p>Air in Sets the partialisation (number of cycles) for the return of air inside the tank (4): 10% (10 cycles) 15% (7 cycles) 20% (4 cycles) 35% (3 cycles) 100% (1 cycle)</p> <p>Note: it is possible to add an air return phase during the cycle (1-95%) as well as during the last stage of the packaging cycle.</p>
	<p>Seal Sets the time during which the pouch is sealed: 0-4 s</p>
	<p>Hold Sets the pause time between two packaging stages: 0-10 min</p>
	<p>Plus Sets the time, during the packaging cycle, for additional extraction of air from the tank: 0-10 min</p>
	<p>Advanced Pinch Pouch, Releases Pouch</p>

Packaging liquid food



It is advisable to activate the “liquids” feature for packaging liquid food (e.g. ragù).

This type of food can reach boiling point during the vacuum cycle.

With the function active, the cycle stops after the set stand-by time (*) and the next phase is performed immediately.

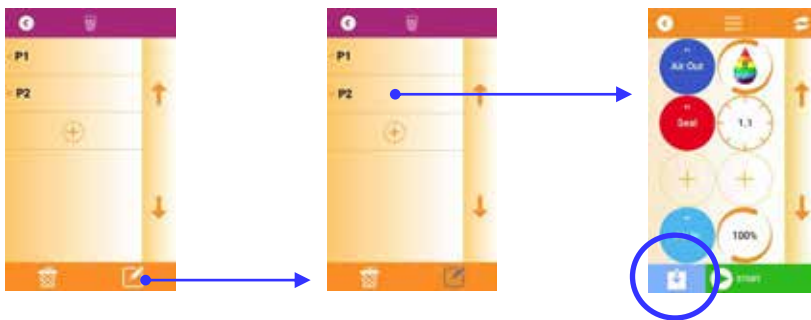


Set the timeout (*) between the boiling stage and the next stage (0-30 s).

- At this point:
- press  to run the packaging cycle
 - press  to save the recipe.

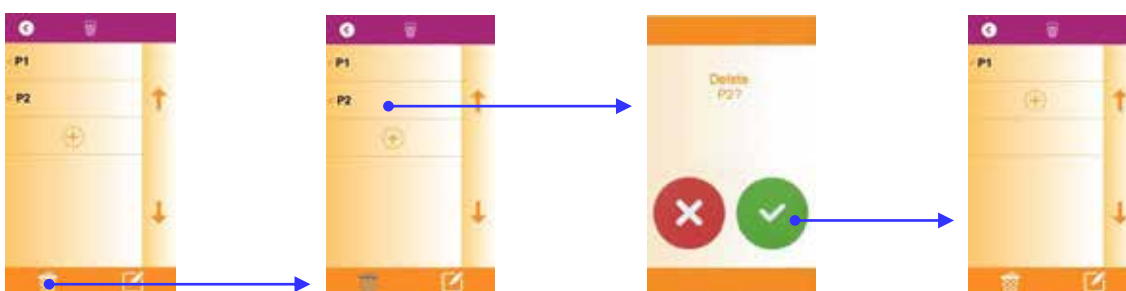
Editing a recipe

To edit a recipe:



Deleting a recipe

To delete a recipe:



6.4. Setting

General settings

The features listed below can be set in this menu:




Ingredients: Activates/disables the display, when creating a recipe, of the page where you can enter (and then store) the quantity and list of ingredients.

Directions: Activates/disables the display, when creating a recipe, of the page where you can enter (and then store) the instructions for preparing the recipe.

Global Seal Time: To set the “default” sealing time depending on the type of pouch used. The set time is applied to all the recipes. A time of between 0.1 and 4.0 s can be set. The default time is 1.1 s.

Oil Cleaning: To run a cycle for cleaning the oil in the pump.

All Memory Clear: To clear the recipes saved in the  “Mine” menu.

Touch sound: To activate/deactivate the sound by touching a key on the display.

Screensaver Setting: Enables/disables the screensaver. When active, it allows you to choose the image that appears on the display.



Import / Export: To import/export the recipes using a USB flash drive.


Vac timer: It is used to set an alarm. When activated, the “Home page” displays the  button.



Press .



Press the  and  buttons to set the time (minutes). Press the “Start” button to start the count. An acoustic signal is emitted at the end of the programmed time.

Quick Vac: Allows you to quickly run a vacuum cycle directly from the “Home page” (the cycle has standard parameters, which cannot be changed). When activated, the “Home page” displays the  button.




Press .



Press .



Press  to start the vacuum cycle.

Pre-heating: This feature must be activated if the appliance operates in a very cold environment. Every time the appliance is started, the pump starts in order to guarantee optimal oil temperature in the pump and to warm up, ready for the first packaging cycle.


Oil cleaning

To run a cycle for cleaning the oil in the pump.



The cleaning cycle allows the pump to reach a high temperature, causing evaporation of any impurities in the oil.

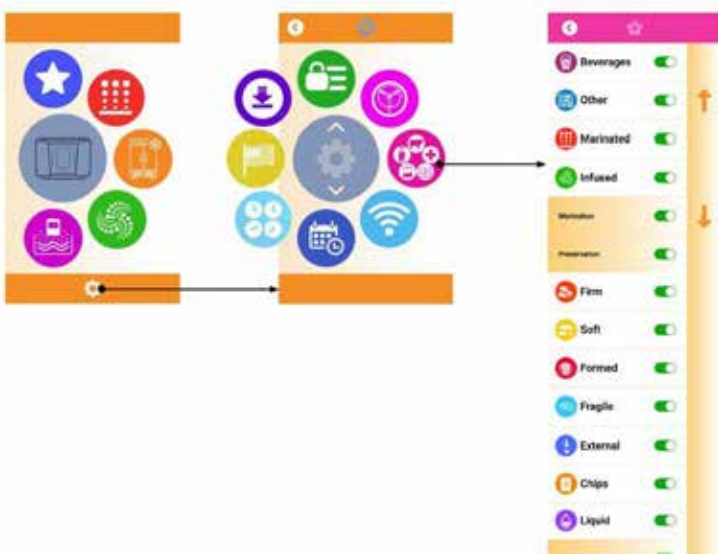
At the end of the cleaning cycle, the quality of the oil appears on the display. Contact Technical Assistance if the oil needs to be changed.




	<p>Routine cleaning of the oil in the pump is essential to guarantee correct and long-lasting operation.</p>
---	--

Presets


To display () or hide () a recipe.



Example:

If the “Preservation”  menu is hidden, it will not appear on the home page.



If instead only the  “Firm” recipe in the “Preservation” menu is hidden, it will not appear in the list of recipes available in the “Storage” menu.



WiFi

To connect to the WiFi network.



Date/time

To set the date and time.



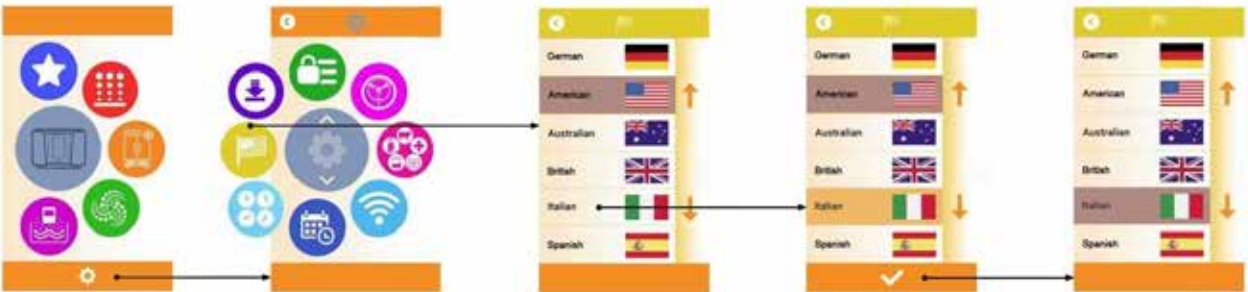
Time zone

To set the time zone.



Language

To select the language used on the display.



Update


To check/install any software updates (connection to the WiFi network is required).



7.1. Cleaning and maintenance



Before carrying out maintenance operations:

- Turn the appliance off by pressing .
- Press the main switch (1) located on the back of the appliance in the OFF position.
- Remove the plug from the mains socket.
- Wait for the machine to cool down.

- Clean the appliance after each use with a damp and soft cloth.
- Clean the Plexiglas cover (6) inside and out using only neutral detergents (water and soap).

**Only for MX 2**

For more thorough cleaning, it is possible to disassemble the cover by removing the locking plate (with the cover in the open position).

Then put the cover back in place, fitting it in the same way.

- Do not use abrasive products, alcohol-based detergents, abrasive sponges, solvents or metal objects.
- Follow the safety instructions indicated on the packaging when using products to clean the steel tank (4).
- Clean the tank (4), especially in the case of residue liquid, it is advisable to remove the sealing bar (5) upwards.
- Clean the sealing bar (5) with a dry cloth. Remove any residue that deposits on the sealing bar (5).
- Clean the metal surfaces using normal detergents suitable for stainless steel.
- Keep the display (3) clean and dry.



7.2. Problem solving

Problem	Cause	Solution
The pouch is not sealed correctly	<ul style="list-style-type: none"> • The sealing time is not correct. • The cover gasket (6) is dirty or worn. 	<ul style="list-style-type: none"> • Change the sealing time. • Clean or replace the cover gasket (6) (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	<ul style="list-style-type: none"> • The pouch is not placed correctly on the sealing bar (5). 	<ul style="list-style-type: none"> • Position the pouch correctly.
	<ul style="list-style-type: none"> • The sealing bar (5) is worn (the Teflon coating is burnt). 	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the sealing bar (5) (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	<ul style="list-style-type: none"> • The blade placed under the Teflon of the sealing bar (5) is broken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the sealing bar (5) (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
Final vacuum is poor	<ul style="list-style-type: none"> • The set vacuum percentage is incorrect. 	<ul style="list-style-type: none"> • Change the vacuum percentage.
	<ul style="list-style-type: none"> • The cover (6) gasket is dirty or worn. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean or replace the cover gasket (6) (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	<ul style="list-style-type: none"> • The cover (6) is not closed correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the cover (6) correctly. • Make sure that objects or dirt are not found between the cover (6) and tank (4).
	<ul style="list-style-type: none"> • Impurities contained in the pump oil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Run a "Oil Cleaning" (see par. 6.4) cycle and check its quality. Contact the Technical Assistance Service if it needs replacing.
The cover (6) does not open	<ul style="list-style-type: none"> • No power supply. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wait until the power supply is restored.
The cover (6) is cracked or broken	<ul style="list-style-type: none"> • Damaged cover (6). 	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the cover (6) (contact the Technical Assistance Service for a replacement).

If the machine does not work properly after the above-mentioned checks, contact the Assistance Service describing the detected defect.

8.1. Guarantee conditions

The guarantee runs for 12 months and goes into force on the installation date of the machine. The guarantee covers free replacement or repair of any parts due to defects arising from faulty material. The repairs or replacement are usually carried out at the manufactures, with transport or workmanship at buyer's charge. If the repair or replacement is carried out at the buyer's place, he shall bear the travelling, transfer and workmanship charges. Work under guarantee can be carried out exclusively by the manufacturer or by the authorised dealer. In order to be entitled to repairs under the guarantee, the faulty part must be sent for repair or replacement to the manufacturer or his authorised dealer. The return of such repaired or replaced part will be considered to be the performance of the guarantee.

The guarantee is voided:

- in case of inappropriate installation, power supply, misuse and mishandling by unauthorised persons
- in case of changes made to the machine without prior agreement in writing by the manufacturers
- if the machine is no longer the property of the first buyer.

The manufacturer decline any responsibility for damage to persons or things in case of inappropriate installation or connection to the power mains or omission of connection to earth or in case of any mishandling of the machine. The manufacturer undertake to carry out any variations and changes made necessary by technical and operating requirements.

IN THE EVENT OF DISPUTES THE COURT OF BERGAMO (ITALY) SHALL HAVE SOLE JURISDICTION.





For further information:



www.edenox.es
edenox@edenox.com
[+34] 935 651 130