



Minipack-torre S.p.A.

Via Provinciale, 54 - 24044 Dalmine (BG) - Italy

Tel. (035) 563525

E-mail: info@minipack.it

http://www.minipack-torre.it



IT ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

(dalla versione 1.0.2)

EN INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

(from version 1.0.2)

DE INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG

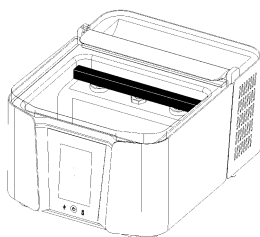
(ab Version 1.0.2)

IT MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

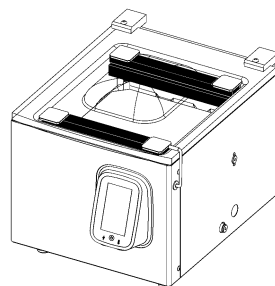
EN VACUUM PACKING MACHINE

DE VAKUUMMASCHINE

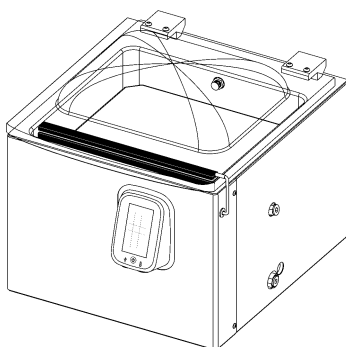
MX 2



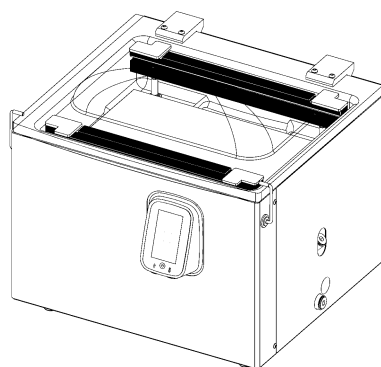
MX 3



MX 4



MX 5



IT LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE LA MACCHINA

EN BEFORE USING THE MACHINE PLEASE CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS

DE BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GENAU DURCH, BEVOR SIE DIE MASCHINE BENÜTZEN

IT

Italiano

Pagina 2

EN

English

Page 33

DE

Deutsch

Seite 64



DOC. N. FM11256A

REV. 0

ED. 05.2024

ISTRUZIONI ORIGINALI





INDICE

	Pagina
CAPITOLO 1. DESCRIZIONE	
1.1. Prefazione.....	03
1.2. Prestazioni della macchina.....	03
1.3. Dati tecnici della macchina.....	04
CAPITOLO 2. CARATTERISTICHE DELLE BUSTE	
2.1. Buste da adoperare.....	08
CAPITOLO 3. CONDIZIONI D'USO DELLA MACCHINA	
3.1. Ciò che si può confezionare.....	08
3.2. Ciò che non si deve confezionare.....	08
CAPITOLO 4. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	
4.1. Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili.....	09
4.2. Avvertenze di sicurezza generali.....	09
CAPITOLO 5. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	
5.1. Installazione.....	09
5.2. Accessori.....	10
5.3. Condizioni ambientali.....	10
5.4. Destinazione d'uso.....	10
5.5. Collegamento elettrico.....	11
5.6. Utilizzo.....	11
5.7. Smontaggio, demolizione e smaltimento residui.....	12
5.8. Assistenza Tecnica.....	12
CAPITOLO 6. UTILIZZO	
6.1. Prima pulizia.....	13
6.2. Accensione.....	13
6.3. Ricette.....	17
6.4. Setting.....	26
CAPITOLO 7. MANUTENZIONE ORDINARIA	
7.1. Pulizia e cura.....	30
7.2. Soluzione dei problemi.....	32
CAPITOLO 8. GARANZIA	
8.1. Condizioni di garanzia.....	32
Dichiarazione CE di conformità.....	95

1. DESCRIZIONE

1.1. Prefazione

Il presente manuale è redatto nel rispetto della norma UNI 10893 del Luglio 2000. È rivolto a tutti gli utilizzatori al fine di consentire un corretto uso della macchina. Conservarlo in luogo facilmente accessibile vicino alla macchina e noto a tutti gli utilizzatori. Il presente manuale è parte integrante della macchina ai fini della sicurezza. Per migliorare la comprensione precisiamo di seguito i simboli utilizzati.

	ATTENZIONE: Norme antinfortunistiche per l'operatore. Indica la presenza di pericoli che possono causare lesioni a chi sta operando sulla macchina.
	ATTENZIONE: Organi caldi. Indica il pericolo di ustioni con rischio di infortunio, anche grave per la persona esposta.
	ATTENZIONE! Pericolo di folgorazione! Indica la presenza di pericoli che possono causare morte o lesioni gravi a chi sta operando sulla macchina.
	Informazioni e suggerimenti generali.

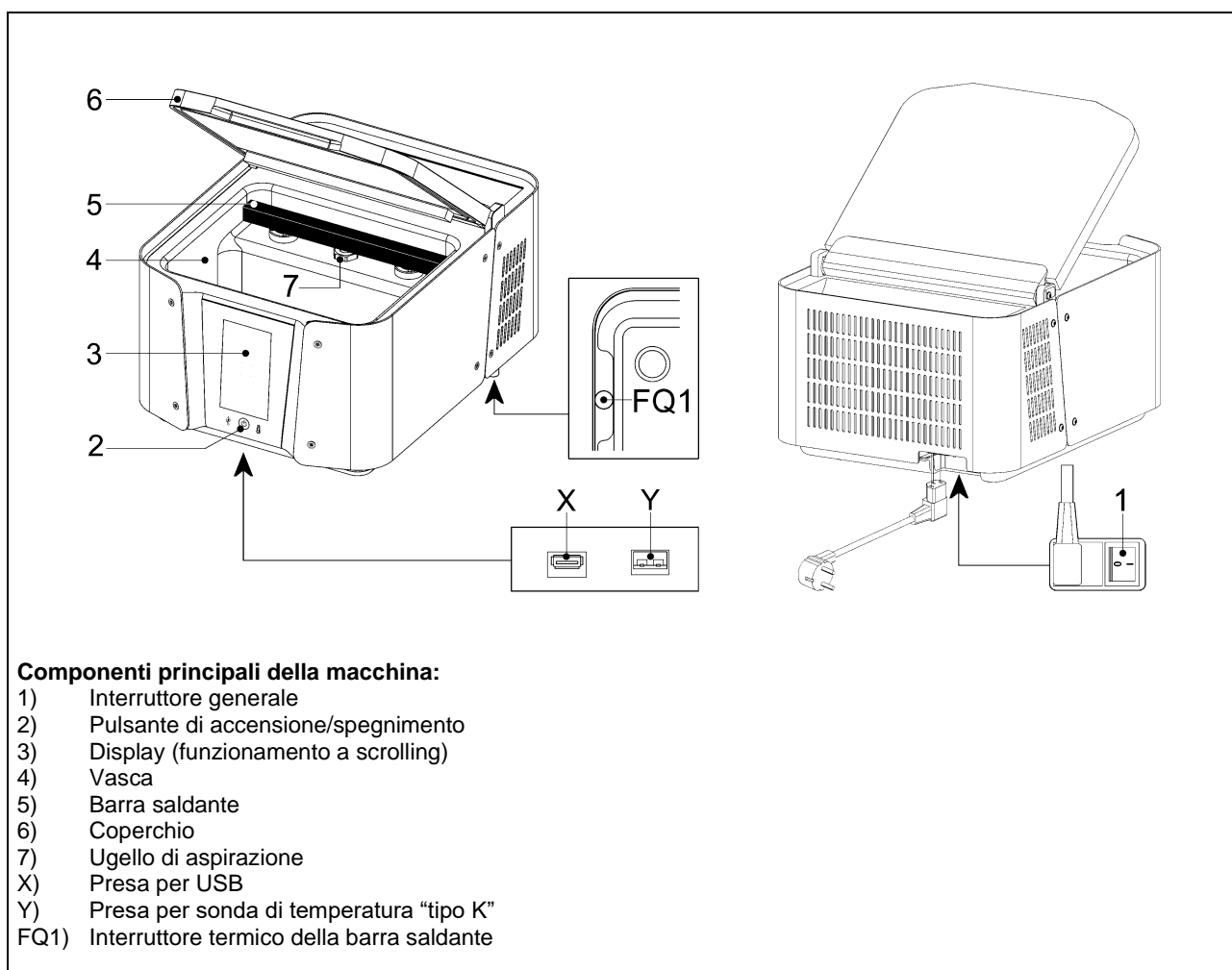
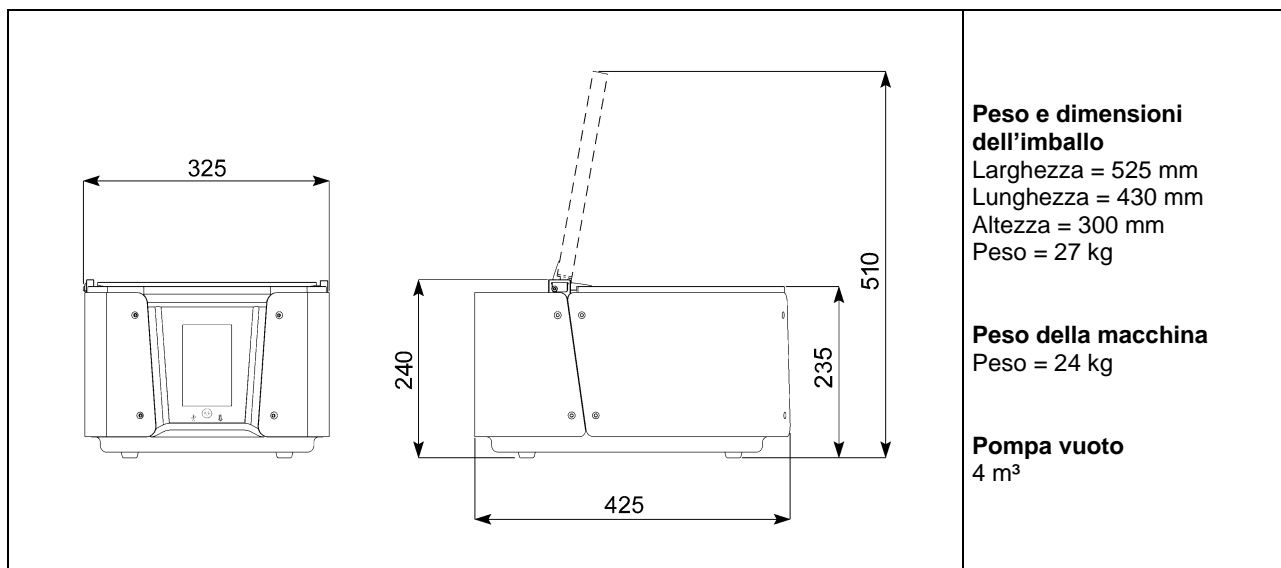
Tutti i diritti di riproduzione del presente manuale sono riservati alla ditta costruttrice. La riproduzione, anche parziale, è vietata a termini di legge. Le descrizioni e le illustrazioni presenti in questo manuale non sono impegnative, di conseguenza la ditta costruttrice si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento tutte le modifiche che riterrà opportune. Il presente manuale non può essere ceduto in visione a terzi senza autorizzazione scritta della ditta costruttrice.

1.2. Prestazioni della macchina

Questo prodotto è ideale per:

- Confezionamento di alimenti sottovuoto per cottura a bassa temperatura "SousVide".
- Confezionamento di alimenti sottovuoto per conservazione.
- Marinatura di alimenti.
- Infusione di alimenti.

1.3. Dati tecnici della macchina (MX 2)



1.3. Dati tecnici della macchina (MX 3)

	<p>Peso e dimensioni dell'imballo Larghezza = 760 mm Lunghezza = 555 mm Altezza = 580 mm Peso = 59 kg</p> <p>Peso della macchina Peso = 47,5 kg</p> <p>Pompa vuoto 8 m³</p>
--	---

Componenti principali della macchina:

1) Interruttore generale	17) Gancio per chiusura coperchio
2) Pulsante di accensione/spengimento	18) Tappo per carico olio
3) Display (funzionamento a scrolling)	19) Tappo per ispezione olio
4) Vasca	20) Tappo per scarico olio
5) Barra saldante	FQ1-2) Interruttore termico della barra saldante
6) Coperchio	X) Presa per USB
7) Ugello di aspirazione	Y) Presa per sonda di temperatura "tipo K"

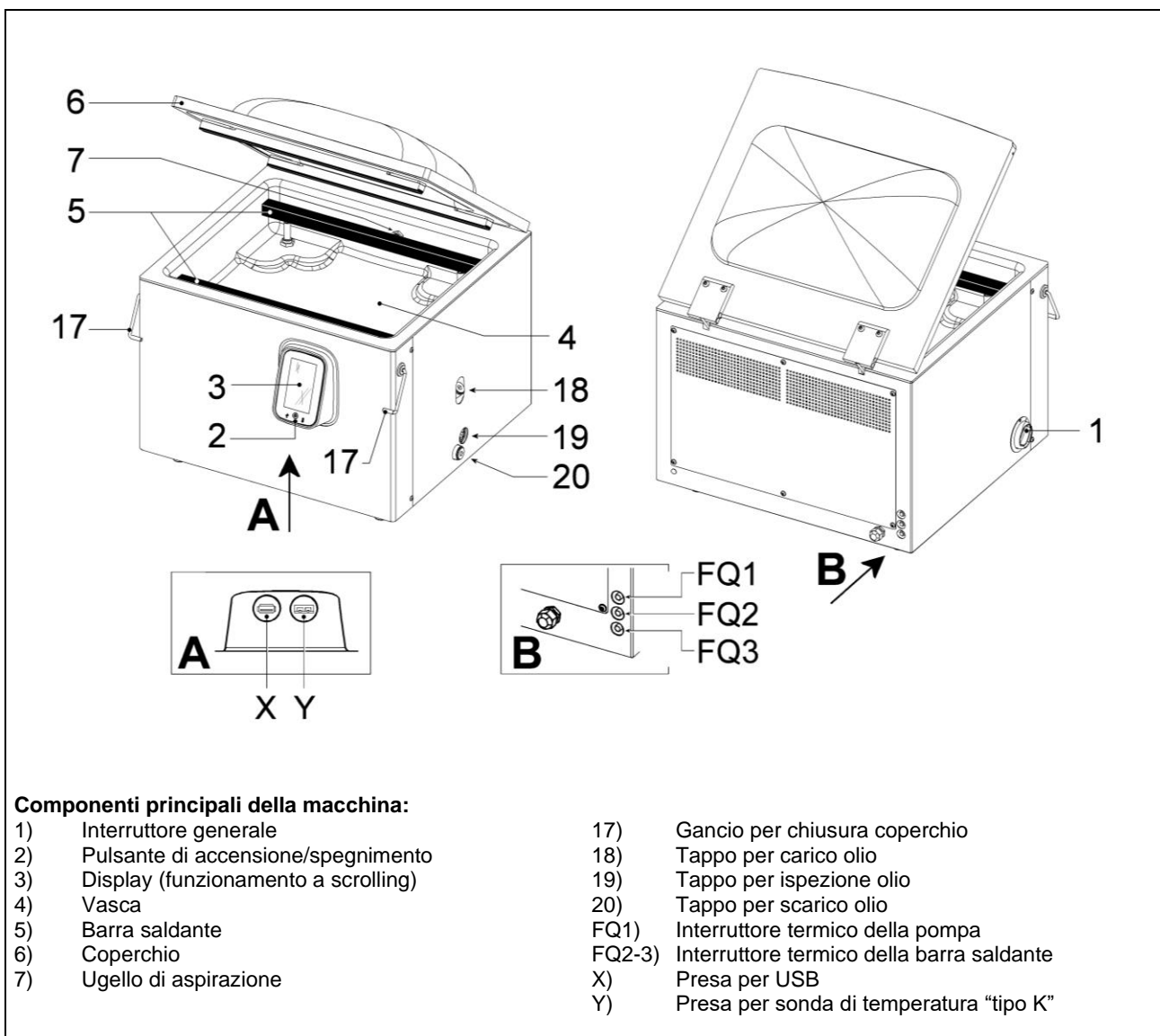
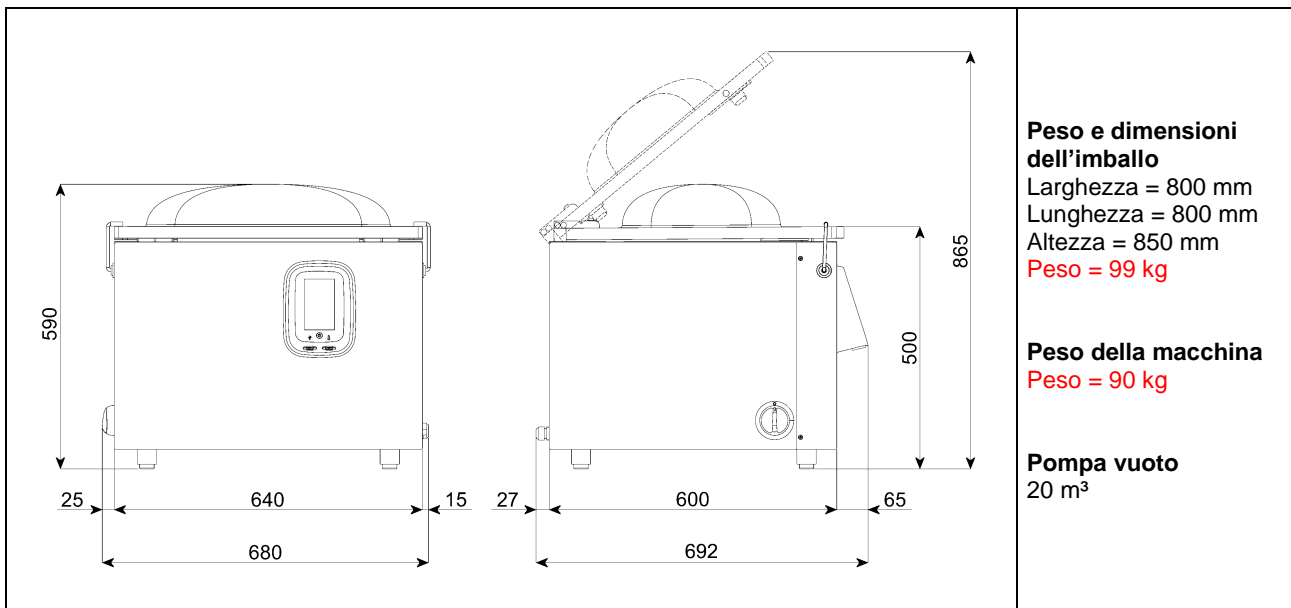
1.3. Dati tecnici della macchina (MX 4)

	<p>Peso e dimensioni dell'imballo Larghezza = 800 mm Lunghezza = 690 mm Altezza = 745 mm Peso = 99 kg</p> <p>Peso della macchina Peso = 90 kg</p> <p>Pompa vuoto 16 m³</p>
--	--

Componenti principali della macchina:

1) Interruttore generale	17) Gancio per chiusura coperchio
2) Pulsante di accensione/spengimento	18) Tappo per carico olio
3) Display (funzionamento a scrolling)	19) Tappo per ispezione olio
4) Vasca	20) Tappo per scarico olio
5) Barra saldante	FQ1) Interruttore termico della pompa
6) Coperchio	FQ2-3) Interruttore termico della barra saldante
7) Ugello di aspirazione	X) Presa per USB
	Y) Presa per sonda di temperatura "tipo K"

1.3. Dati tecnici della macchina (MX 5)



2. CARATTERISTICHE DELLE BUSTE

2.1. Buste da adoperare



- Si raccomanda l'utilizzo di buste originali.
- Si raccomanda di consultare le schede tecniche e di sicurezza delle buste utilizzate e di attenersi alle prescrizioni descritte!

MX 2

Le buste fornite sono ideali per la surgelazione, conservazione e la cottura di alimenti sottovuoto a basse temperature.

Codici per ordine buste:

KR220102: 25 buste per surgelazione, cottura sottovuoto e conservazione (dimensione: 20x30 cm - 90µm)

KR220108: 25 buste per surgelazione, cottura sottovuoto e conservazione (dimensione: 25x35 cm - 90µm)

MX 3 – MX 4 – MX 5

Le buste possono essere di diversi spessori (70÷250µm) e devono avere caratteristiche di "barriera" al passaggio del gas e dell'aria. È obbligatorio l'utilizzo delle sole buste con idoneità alimentare. Nella tabella seguente trovate le dimensioni massime delle buste che si possono utilizzare sui vari modelli di macchina.

	MX 3 (1 barra saldante frontale)	MX 3 (2 barre saldanti frontali)	MX 3 (2 barre saldanti laterali)	MX 4 (1 barra saldante frontale)	MX 4 (2 barre saldanti laterali)	MX 5 (2 barre saldanti frontali)	MX 5 (2 barre saldanti laterali)
Larghezza busta lato aperto	305 mm	305 mm	360 mm	438 mm	438 mm	535 mm	445 mm
Lunghezza busta lato chiuso	380 mm	325 mm	270 mm	440 mm	395 mm	400 mm	455 mm

La tabella seguente indica i limiti di temperatura min/max alla quale le buste possono essere sottoposte.

Tipo di busta	Temperatura minima	Temperatura massima
per la cottura	-15°C	+120°C per 30 minuti
per la conservazione	-20°C	+70°C per 2 ore; +100°C per 15 minuti.

3. CONDIZIONI D'USO DELLA MACCHINA

3.1. Ciò che si può confezionare

Questa macchina consente di confezionare la maggior parte dei prodotti alimentari, tra cui: verdura, frutta, prodotti ittici, prodotti caseari, carni, salumi, prodotti da forno, prodotti di gastronomia, prodotti secchi, alimenti liquidi (zuppe, creme, salse), ecc.

3.2. Ciò che non si deve confezionare

È assolutamente vietato confezionare i seguenti tipi di prodotti per evitare di danneggiare in modo permanente la macchina, oltre che provocare rischi di infortuni all'utilizzatore:



- **Materiali infiammabili ed esplosivi**
- **Bombolette con gas a pressione o di qualsiasi tipo**
- **Eventuali materiali e prodotti non previsti che possano in qualche modo essere pericolosi per l'utente e provocare danni alla macchina stessa.**

4. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

4.1. Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.

4.2. Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire l'apparecchiatura.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio di assistenza tecnica.

5. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

5.1. Installazione



- **L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato!**
- **Nel trasporto e nel posizionamento della macchina si raccomanda di manovrare con molta cautela!**



Prima di ogni movimentazione, assicurarsi che il mezzo di sollevamento sia idoneo a sollevare il carico da movimentare!
Nel caso di trasporto a mano, la normativa vigente determina il limite di peso che una persona può sollevare (vedi tabella seguente).
Pertanto, in base al peso da sollevare (vedi paragrafo 1.4) e all'operatore che lo solleva, sono necessarie più persone.

ETÁ	PESO MAX SOLLEVABILE	
	MASCHI	FEMMINE
> 18 ANNI	30	20
15-18 ANNI	20	15

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura. Indossare sempre guanti di sicurezza.



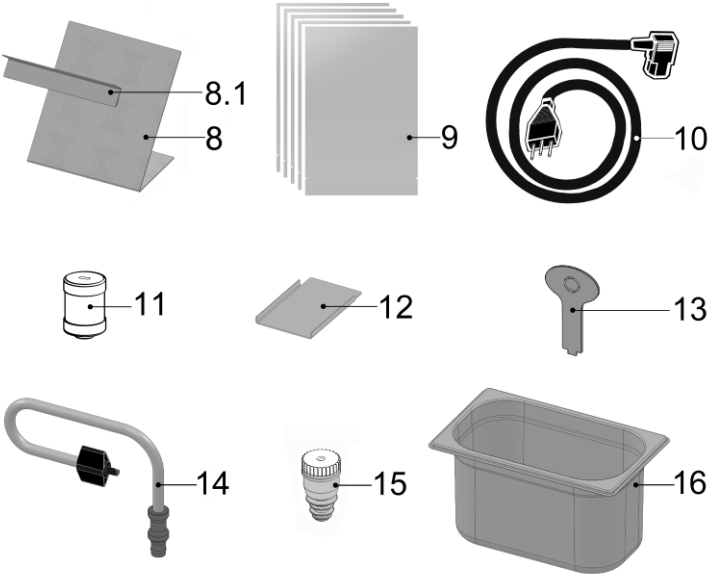
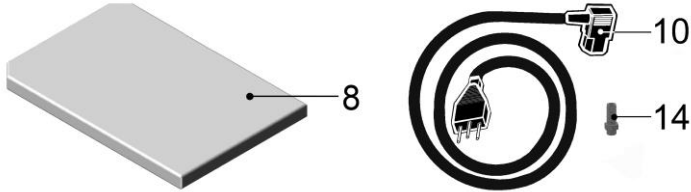
- **Non capovolgere o inclinare l'apparecchiatura! Questo dà luogo alla fuoriuscita dell'olio dalla pompa che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura stessa.**



solo per MX 2
Rimuovere il tappo rosso dalla pompa e montare il filtro (11) prima dell'uso (vedere le istruzioni allegate).
Si raccomanda di eseguire questa operazione prima di collegare la macchina alla rete elettrica!

5.2. Accessori

Verificare che all'interno dell'imballo siano presenti:

MX 2	
<p>8) Supporto delle buste 8.1) Angolare per posizionamento buste 9) Buste per surgelazione, cottura e conservazione (nr. 15 20x30 cm + nr. 15 25x35 cm) 10) Cavo alimentazione 11) Filtro della pompa (da montare prima dell'uso. Vedere le istruzioni allegate) 12) Scivolo per scarico olio esausto della pompa 13) Chiave per montaggio filtro olio della pompa 14) Kit tubo + raccordi per vuoto esterno. Permette di collegare l'apparecchiatura al contenitore e/o bottiglia che si vuole mettere sottovuoto 15) Tappo bottiglia per sottovuoto. Permette di confezionare sottovuoto liquidi in bottiglia 16) Bacinella inox ¼ Gastronorm (163x265 h150 mm).</p>	
MX 3 – MX 4 – MX 5	
<p>8) Tavoletta 10) Cavo alimentazione (solo per MX 3) 14) Raccordo per vuoto esterno.</p>	

5.3. Condizioni ambientali

- Sollevare la macchina e posizionarla sul piano di lavoro accertandosi che sia in un ambiente adatto, privo di materiali infiammabili, gas, esplosivi. La macchina deve essere installata solamente su superfici lisce, orizzontali e non infiammabili.

Condizioni consentite negli ambienti in cui è collocata la macchina:

- Temperatura da + 5°C a + 40°C.
- Umidità relativa da 30% a 90% senza condensazione.

L'illuminazione del locale di utilizzo deve essere conforme alle leggi vigenti nel paese in cui è installata la macchina e deve comunque essere uniforme e garantire una buona visibilità, per salvaguardare la sicurezza e la salute dell'operatore.

GRADO DI PROTEZIONE DELLA MACCHINA = IP20

IL RUMORE AEREO PRODOTTO DALLA MACCHINA È INFERIORE A 70 dB(A)

5.4. Destinazione d'uso

MX 2 – MX 3: Uso domestico e commerciale

MX 4 – MX 5: Uso commerciale

Tutti i modelli non si possono utilizzare in un garage.

5.5. Collegamento elettrico



Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, collegare il cavo esclusivamente ad una presa adeguatamente messa a terra.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.

Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.

Nota: per qualsiasi comunicazione con il costruttore, citare sempre il modello della macchina e il numero di matricola indicati sulla targhetta applicata nella parte posteriore della macchina.

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



La linea di alimentazione deve essere protetta da un interruttore differenziale tipo A con corrente differenziale nominale "I Δ n" da 30 mA. Di conseguenza la massima resistenza dell'elettrodo di terra deve corrispondere ai valori indicati nella tabella seguente.

I Δ n	Massima resistenza dell'elettrodo di terra	
	(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. Utilizzo



Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.


- Non toccare la barra saldante (5) dopo l'uso. Il calore residuo può causare scottature.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non procedere nel confezionamento in caso di cricche o rottura del coperchio (6).




Rischio di danneggiare l'apparecchiatura.


- Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Non forzare l'apertura del coperchio (6) durante il ciclo di lavoro.
- Non forzare l'apertura del coperchio (6) durante il ciclo di lavoro in mancanza di energia elettrica.
- Non appoggiare nessun peso sul coperchio (6).
- Evitare di fare cadere qualunque oggetto sul coperchio (6)! Questo potrebbe alterarne l'integrità, causando cricche o rottura.
- Prima di ogni ciclo di lavoro assicurarsi che il gancio di chiusura (17) non ostacoli la corretta chiusura del coperchio stesso. Possibilità di rottura del coperchio.

Prestare attenzione agli adesivi di sicurezza presenti sulla macchina:

	<ul style="list-style-type: none">▪ Sull'ingresso dell'alimentazione elettrica. <p>ATTENZIONE! Verificare periodicamente il corretto isolamento del cavo elettrico e l'integrità della presa stessa. Durante il funzionamento della macchina i pannelli d'ispezione all'impianto elettrico devono essere correttamente montati.</p>
---	--

	<ul style="list-style-type: none">▪ Sulla barra saldante (5) posizionata all'interno della vasca (4).▪ Sulla pompa del vuoto posizionata all'interno della macchina. <p>ATTENZIONE! Organi caldi. Indica il pericolo di ustioni con rischio di infortunio, anche grave per la persona esposta.</p>
---	--


5.7. Smontaggio, demolizione e smaltimento residui

	<p>Le operazioni di smontaggio e demolizione devono essere affidate a personale specializzato a tali attività e dotato delle competenze meccaniche ed elettriche necessarie a lavorare in condizioni di sicurezza.</p>
---	--

Procedere nel seguente modo:

- scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica
- smontare i componenti
- svuotare l'olio dalla pompa.

Ciascun rifiuto deve essere trattato, smaltito o riciclato in base alla classificazione ed alle procedure previste dalla legislazione vigente nel paese di installazione.

	<p>Il simbolo indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Assicurando che il prodotto venga correttamente eliminato, si faciliterà la prevenzione di potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero altrimenti essere causate da un inappropriato trattamento del rifiuto di questo prodotto. Per informazioni più dettagliate riguardo il riciclaggio di questo prodotto, contattare il venditore del prodotto, o in alternativa il servizio di post vendita o l'appropriato servizio di trattamento dei rifiuti.</p>
--	---

5.8. Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.


6. UTILIZZO

6.1. Prima pulizia

- Fare riferimento al paragrafo 7.1. "Pulizia e cura".
- Pulire con un panno umido tutte le parti prima del primo utilizzo.

6.2. Accensione

Premere l'interruttore generale (1) in posizione ON (solo alla prima accensione).




Accendere l'apparecchiatura premendo il pulsante .

Attendere fino a quando il display (3) visualizza la "Home page".



L'apparecchiatura è pronta all'uso.

	 Marinatura Consente di eseguire la marinatura degli alimenti.
	 Conservazione Consente di eseguire il confezionamento di alimenti sottovuoto.
	 Infusione Consente di preparare un infuso.
	 Sgasatura Consente di eseguire la sgasatura degli alimenti.
	 Sous Vide Consente di eseguire il confezionamento di alimenti sottovuoto per la cottura a bassa temperatura "Sous Vide".
	 Freestyle Consente di creare/archiviare nuove ricette per poi eseguirne il ciclo di confezionamento.

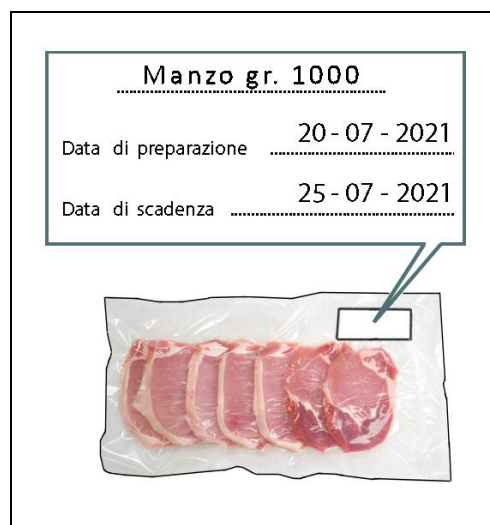
- Scegliere la ricetta di confezionamento desiderata (vedi paragrafo 6.3).
- Sollevare il coperchio (6) e posizionare nella vasca (4) la busta con all'interno l'alimento da confezionare lasciando almeno 2 cm oltre la barra saldante (5).
Per garantire una perfetta saldatura è importante non sporcare la busta nella zona in cui avviene la saldatura.
Per fare questo, procedere come segue:

 1) Piegare il lato interno della busta verso l'esterno per 4/5 cm.	 2) Inserire l'alimento nella busta.	 3) Ripiegare il bordo della busta.
---	--	---

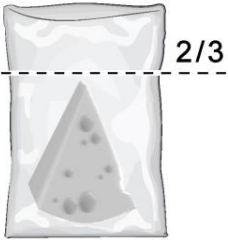

Se è inserita la funzione "GAS" la busta deve essere posizionata con il lembo aperto sul beccuccio del gas posto sul lato della barra saldante.

- Chiudere il coperchio (6) esercitando una leggera pressione e premere il pulsante  (solo per MX 2). Il ciclo di confezionamento avrà così inizio.
- Al termine del ciclo aprire il coperchio (6) ed estrarre la busta.
- Terminato l'utilizzo, spegnere l'apparecchiatura premendo il pulsante .
- Chiudere il coperchio (6) con il gancio elastico (17).

Dopo il confezionamento, conservare gli alimenti in luogo fresco o refrigerato (a seconda dell'alimento trattato), contrassegnando le buste o i contenitori con una targhetta che indichi il contenuto, la data di preparazione e quella di scadenza.
 Il sistema sottovuoto aumenta i tempi di conservazione dei cibi.
 Il sottovuoto deve essere eseguito "a regola d'arte" con stretta osservanza delle norme sui tempi e temperature.




Limiti massimi di riempimento della busta

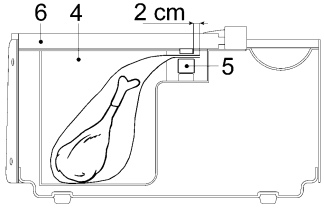
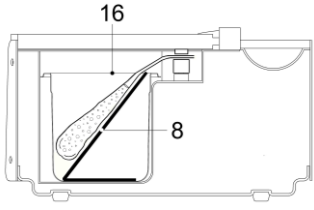
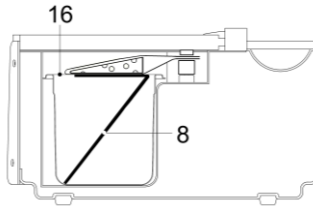
Prodotti solidi	Prodotti liquidi o molto umidi
	

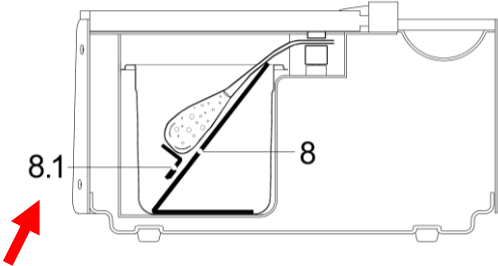
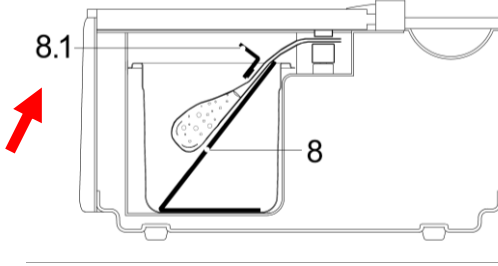
6.2.1. Pulsanti e icone principali

Pulsante	Descrizione
	Confezionamento in busta
	Confezionamento in vaschetta
	START. Avvia il ciclo di confezionamento
	CANCELLA. Interrompe il ciclo di confezionamento all'istante
	STOP. Interrompe il ciclo di confezionamento eseguendo la fase di saldatura, se selezionata
	PAUSA. Mette in pausa il ciclo di confezionamento
	RESTART. Riavvia il ciclo di confezionamento
Test	Avvia il ciclo di confezionamento senza salvare la ricetta
	Salva la ricetta
	Crea una nuova ricetta
	Conferma
	Vai alla videata successiva
	Torna alla videata precedente
	Setting

MX 2

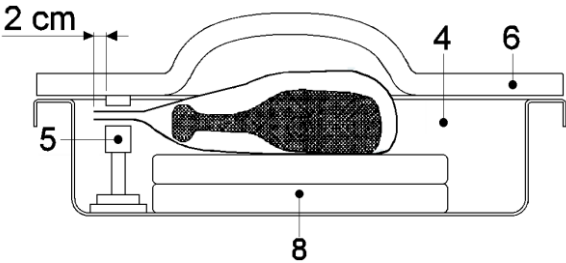
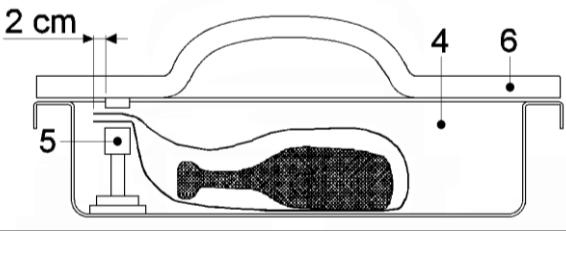
	<p>A seconda del tipo di alimento da confezionare utilizzare il supporto delle buste (8) come da schema sotto indicato.</p> <p>L'eventuale utilizzo del supporto (8) favorisce una migliore posizione della busta rispetto alla barra saldante (5).</p> <p>L'utilizzo della bacinella (16) dipende dal tipo di alimento che si vuole confezionare. Si consiglia l'utilizzo per il confezionamento di alimenti di medie e piccole dimensioni, ma soprattutto per il confezionamento di liquidi e alimenti molto umidi.</p>
---	---

 <p>Confezionamento di alimenti di grosse dimensioni</p>	 <p>Confezionamento di alimenti di medie dimensioni e liquidi</p>	 <p>Confezionamento di alimenti di piccole dimensioni</p>
---	--	--

Quando utilizzare l'angolare magnetico (8.1).	
 <p>Quando si utilizzano buste di "lunghezza ridotta". L'angolare si utilizza come "appoggio" della busta.</p>	 <p>Quando si utilizzano buste "molto larghe" (più larghe dell'angolare 8.1). L'angolare si utilizza per "bloccare" la busta dall'alto.</p>

MX 3 – MX 4 – MX 5

A seconda del tipo di alimento da confezionare utilizzare la/e tavoletta/e (8) come da schema sotto indicato. L'eventuale utilizzo delle tavolette (8) favorisce una migliore posizione della busta rispetto alla barra saldante (5).

 <p>OK</p>	 <p>NO</p>
--	---

6.3. Ricette

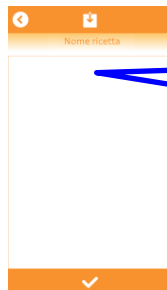
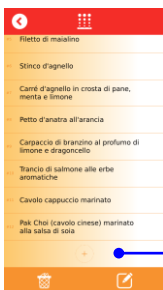
6.3.1. Marinatura



Consente di eseguire la marinatura degli alimenti.

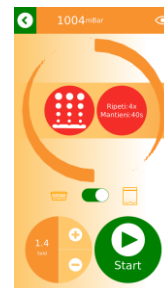
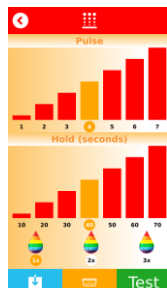
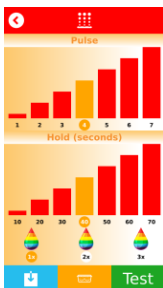
Dalla "Home page" premere il pulsante  e scegliere tra le ricette già memorizzate.






Oltre alle ricette già memorizzate è possibile crearne nuove personalizzate, come da istruzioni seguenti:





Inserire il nome che si vuole dare alla ricetta e premere  .
Nelle due videate successive si possono inserire gli ingredienti e le istruzioni per la preparazione della ricetta (facoltativo).
Premere  .





Impostare:


- numero di ripetizioni del ciclo di marinatura (1÷7)
- tempo di sospensione tra 2 cicli successivi (10÷70 secondi)
- intensità della marinatura:
 -  1x : leggera
 -  2x : moderata
 -  3x : forte.


Selezionare:

-  : se si vuole confezionare in vaschetta.
-  : se si vuole confezionare in busta. In questo caso è possibile impostare il tempo di saldatura.

Premere:

-  : per salvare la ricetta
-  : per eseguire il ciclo di marinatura senza salvare la ricetta.

Dopo aver inserito l'alimento con la marinata di aromi nella busta/vaschetta e posizionata nella vasca (4), premere  per avviare il ciclo di marinatura.

Nota: anche in questa pagina è possibile modificare la selezione di vaschetta o busta premendo ().




















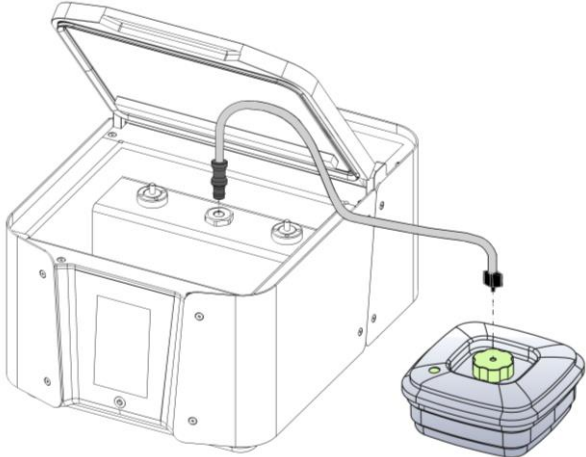


La marinatura sottovuoto degli alimenti risulta di grande vantaggio in cucina. Confezionare sottovuoto un alimento con la marinata di aromi, permette ai componenti del condimento di penetrare con maggior facilità e in minor tempo all'interno dei tessuti.


6.3.2. Conservazione

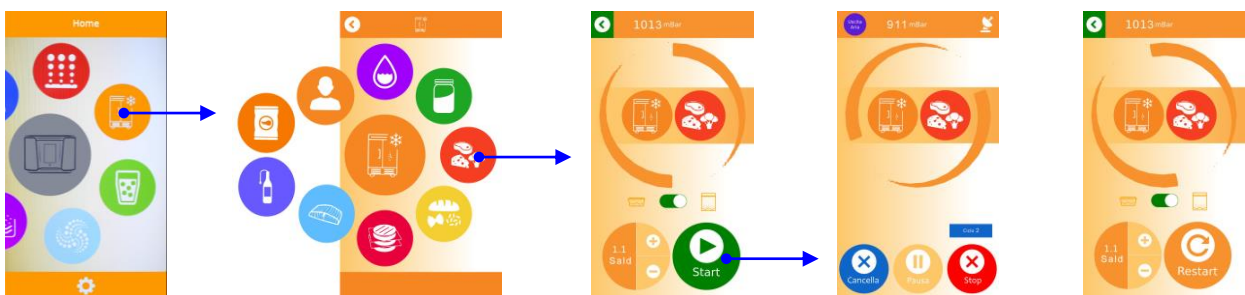
Consente di eseguire il confezionamento di alimenti sottovuoto.

Dalla "Home page" premere il pulsante  e scegliere tra le ricette già memorizzate.

	<p>Liquido Ideale per la conservazione sottovuoto in busta di liquidi e alimenti molto umidi (minestre, brodi, zuppe, salse, succhi, sciroppi, sughi...).</p> <p>La caratteristica di questa ricetta è la presenza di un sensore che durante la fase di estrazione dell'aria, quando non rileva un abbassamento della pressione, fa passare il ciclo alla fase successiva. Questa caratteristica è fondamentale nel caso di confezionamento di alimenti liquidi e alimenti molto umidi che altrimenti andrebbero in ebollizione.</p>				
	<p>Vasetti <i>(non in dotazione con questa apparecchiatura).</i> Ideale per la conservazione sottovuoto di alimenti all'interno di vasetti in vetro (confetture, marmellate, conserve, sughi, verdure grigliate e sott'olio...).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inserire l'alimento nel vasetto e chiuderlo con il coperchio. • Posizionare il vasetto all'interno della vasca (4). • Chiudere il coperchio (6) esercitando una leggera pressione e premere  (solo per MX 2). Il ciclo di confezionamento avrà così inizio. • Al termine del ciclo aprire il coperchio (6) ed estrarre il vasetto. <table border="1" data-bbox="276 864 1439 1126"> <tr> <td data-bbox="276 864 379 1126">  </td> <td data-bbox="379 864 1099 1126"> <p>Si consiglia l'utilizzo di vasetti in vetro con guarnizione in gomma (in alternativa vasetti in vetro dotati di tappo con chiusura a vite). I vasetti devono garantire un vuoto residuo di 5 mbar. I vasetti devono avere un'altezza massima che permetta di garantire una distanza di sicurezza di almeno 1 cm dal coperchio (6). Utilizzare esclusivamente vasetti e coperchi integri. Non utilizzare vasetti danneggiati.</p> </td> <td data-bbox="1099 864 1278 1126">  Vasetto con guarnizione in gomma </td> <td data-bbox="1278 864 1439 1126">  Vasetto con tappo a vite </td> </tr> </table>		<p>Si consiglia l'utilizzo di vasetti in vetro con guarnizione in gomma (in alternativa vasetti in vetro dotati di tappo con chiusura a vite). I vasetti devono garantire un vuoto residuo di 5 mbar. I vasetti devono avere un'altezza massima che permetta di garantire una distanza di sicurezza di almeno 1 cm dal coperchio (6). Utilizzare esclusivamente vasetti e coperchi integri. Non utilizzare vasetti danneggiati.</p>	 Vasetto con guarnizione in gomma	 Vasetto con tappo a vite
	<p>Si consiglia l'utilizzo di vasetti in vetro con guarnizione in gomma (in alternativa vasetti in vetro dotati di tappo con chiusura a vite). I vasetti devono garantire un vuoto residuo di 5 mbar. I vasetti devono avere un'altezza massima che permetta di garantire una distanza di sicurezza di almeno 1 cm dal coperchio (6). Utilizzare esclusivamente vasetti e coperchi integri. Non utilizzare vasetti danneggiati.</p>	 Vasetto con guarnizione in gomma	 Vasetto con tappo a vite		
	<p>Solido Ideale per la conservazione sottovuoto in busta di alimenti solidi (carne, salumi interi, formaggi stagionati, verdure solide es. patate, carote...).</p>				
	<p>Morbido Ideale per la conservazione sottovuoto in busta di alimenti delicati (pane, pizze, focaccine, pasta fresca o ripiena, cereali...).</p>				
	<p>Delicato Ideale per la conservazione sottovuoto in busta di alimenti a base di carne morbida (hamburger, salsicce, würstel, carne macinata...).</p>				

	<p>Fragile Ideale per la conservazione sottovuoto in busta di alimenti fragili e delicati (pesce fresco, crostacei...).</p>
 <p>Esterno È la ricetta da utilizzare per l'eliminazione dell'aria all'interno di speciali contenitori richiudibili ermeticamente (non in dotazione con questa apparecchiatura).</p> <p>Per le istruzioni fate riferimento al documento allegato "Come realizzare il Vuoto Esterno" (valido per MX 2).</p> <p>Grazie alla presenza del sensore (come nella ricetta "Liquido"), permette per "ogni alimento" di ottenere il vuoto residuo più basso e di confezionare anche liquidi e alimenti molto umidi.</p>	
	<p>Busta Ideale per "riconfezionare" in busta alimenti che possano o meno deformarsi durante il sottovuoto (patatine chips, biscotti, insalata fresca, alimenti molto fragili e delicati...).</p>
	<p>Le mie ricette Consente di creare nuove ricette personalizzate salvate nel menu "Conservazione". Per le istruzioni per creare una nuova ricetta vedi il paragrafo 6.3.6. Freestyle.</p>


 Il confezionamento sottovuoto allunga i tempi di conservazione degli alimenti. Nel caso si vuole confezionare sottovuoto alimenti appena cotti, questi vanno prima refrigerati, possibilmente mediante un abbattitore di temperatura.




6.3.3. Infusione



Consente di preparare un infuso.


Dalla "Home page" premere il pulsante  e scegliere tra le ricette già memorizzate.

	<p>Sangria Ideale per ottenere una bevanda rinfrescante a base di vino con infusione di frutta fresca e spezie.</p>
	<p>Cold brew Ideale per ottenere una bevanda rinfrescante a base di acqua con infusione di caffè.</p>
	<p>Spa water Ideale per ottenere una bevanda rinfrescante a base di acqua con infusione di frutta fresca ed erbe aromatiche.</p>
	<p>Limoncello Ideale per ottenere un liquore a base di acqua e alcol con infusione di scorze di limone.</p>
	<p>Infusione ai pistilli di zafferano Ideale per ottenere un infuso a base di zafferano, per insaporire i vostri piatti.</p>




Oltre alle ricette già memorizzate è possibile crearne nuove personalizzate, come da istruzioni seguenti:



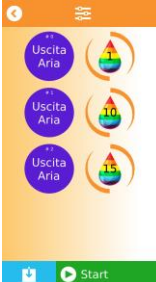
Inserire il nome che si vuole dare alla ricetta e premere  .
Nelle due videate successive si possono inserire gli ingredienti e le istruzioni per la preparazione della ricetta (facoltativo).
Premere  .





Impostare:


-  : Numero di cicli di infusione (1-15)
-  : Tempo di sospensione tra i due cicli successivi (0-x).
-  : Tempo di attesa (misurato dal termine della fase di sospensione alla fase successiva di rientro aria).

Premere  .






Premere:


-  : per salvare la ricetta
-  : per eseguire il ciclo di confezionamento senza salvare la ricetta.



Premere () e selezionare:

-  : se si vuole confezionare in vaschetta.
-  : se si vuole confezionare in busta. In questo caso è possibile impostare il tempo di saldatura.

Dopo aver inserito l'nfuso nella busta/vaschetta e posizionata nella vasca (4), premere  per avviare il ciclo di infusione.

	<p>L'infusione è il metodo utilizzato per estrarre le proprietà benefiche dagli elementi e si ottiene immergendo le piante o alimenti in un liquido per un tempo più o meno lungo.</p>
---	--

6.3.4. Sgasatura

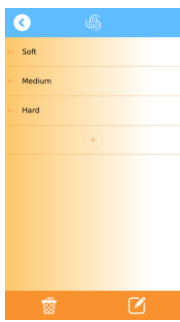
Alcuni alimenti, vegetali (frutta, verdura), impasti (salse, mousse, creme, sughi), liquidi (olio, zuppe) presentano nella loro composizione delle “bollicine” di aria (gas e vapori) che se non estratti, possono causare problemi soprattutto durante la cottura. L’aria aumenta di volume gonfiando la busta, che non riuscendo a stare sotto il livello dell’acqua non fa giungere a cottura l’alimento. Inoltre l’aria che si crea all’interno della busta provoca l’ossidazione dell’alimento stesso.

La funzione di sgasatura permette di estrarre queste “bollicine” di aria e si ottiene praticando agli alimenti, diversi cicli di sottovuoto prima dell’eventuale saldatura.


Il numero di sgasature da effettuare dipende dall’alimento da confezionare, dalla fibrosità, dalla quantità di aria e dallo spessore del vegetale.

L’alimento privo di aria è pronto per essere conservato sottovuoto!

Dalla “Home page” premere il pulsante  e scegliere tra le ricette già memorizzate.

	Soft <ul style="list-style-type: none">• 3 cicli• tempo di sospensione tra i cicli 1 s
	Medium <ul style="list-style-type: none">• 5 cicli• tempo di sospensione tra i cicli 2 s
	Hard <ul style="list-style-type: none">• 8 cicli• tempo di sospensione tra i cicli 3 s

Oltre alle ricette già memorizzate è possibile crearne nuove personalizzate, come da istruzioni al paragrafo precedente (infusione).


	<p>Per gli impasti come salse, mousse, creme, sughi si consiglia di metterli in una vaschetta avendo l’accortezza di utilizzare meno della metà della sua capacità. A quel punto inserite la vaschetta nella macchina ed attivate la procedura di sottovuoto.</p> <p>Il processo di sgasatura farà lievitare velocemente l’impasto all’interno della vaschetta. Create una ricetta per raggiungere il massimo livello di lievitazione e che fermi il ciclo al raggiungimento dei millibar desiderati.</p> <p>In questo modo si eviterà la fuoriuscita dell’impasto e la schiuma in eccesso verrà eliminata.</p>
---	--

6.3.5. Sous Vide

Consente di eseguire il confezionamento di alimenti sottovuoto per la cottura a bassa temperatura "Sous Vide".

Dalla "Home page" premere il pulsante  e scegliere tra le ricette già memorizzate.

	Ricetta	Confezione	Parametro impostabile
	Manzo	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Maiale	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Pollame	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Verdura	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Frutta	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Salsa	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Dolce	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Pesce	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Le mie ricette Consente di creare nuove ricette personalizzate salvate nel menu "Sous Vide". Per le istruzioni per creare una nuova ricetta vedi il paragrafo 6.3.6. Freestyle.	Busta	



Questa tecnica prevede che gli alimenti sigillati nella busta sottovuoto siano poi cotti lentamente a basse temperature.

I vantaggi sono innumerevoli:


- Il sapore e la consistenza del cibo rimangono inalterati.
- I sapori e i profumi vengono preservati in quanto gli aromi non vengono persi durante la cottura.
- La minore perdita di liquidi rende i cibi più morbidi e meno asciutti.
- Le proprietà nutritive come sali minerali e vitamine vengono preservati nell'alimento.
- Non è necessario aggiungere né oli né grassi per la cottura.

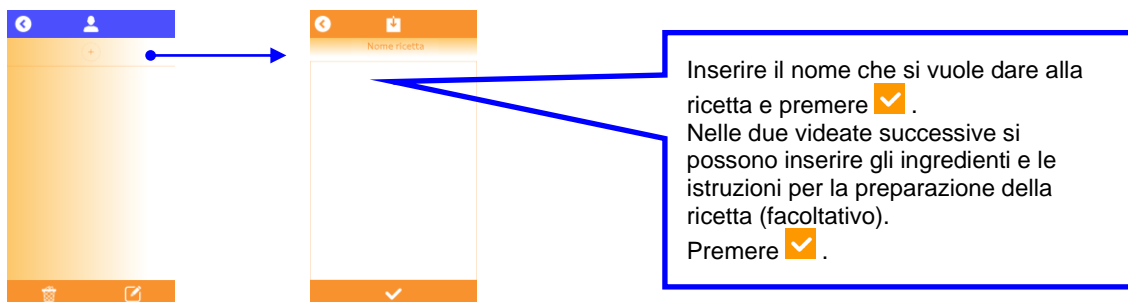


6.3.6. Freestyle

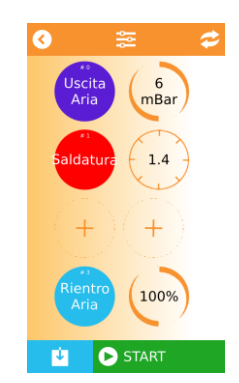
In questo menù è possibile:


- Creare una nuova ricetta
- Eseguire il ciclo di confezionamento delle ricette archiviate.







Dalla "Home page" premere il pulsante  ed inserire i parametri della nuova ricetta come segue:



A questo punto impostare i parametri della ricetta:

	<p>Uscita aria Imposta la pressione che si vuole ottenere all'interno della vasca (4):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2÷735 mbar • 0÷99 s (se attiva la funzione Liquidi)
	<p>Saldatura Imposta il tempo durante il quale viene eseguita la saldatura della busta:</p> <p>0÷4 s</p>
	<p>Rientro aria Imposta la parzializzazione (nr. di cicli) del rientro dell'aria all'interno della vasca (4) (ultima fase del ciclo di confezionamento):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10%; 15%; 20%; 35%; 100%.

Premendo il pulsante  è possibile aggiungere altre fasi intermedie al ciclo di confezionamento:

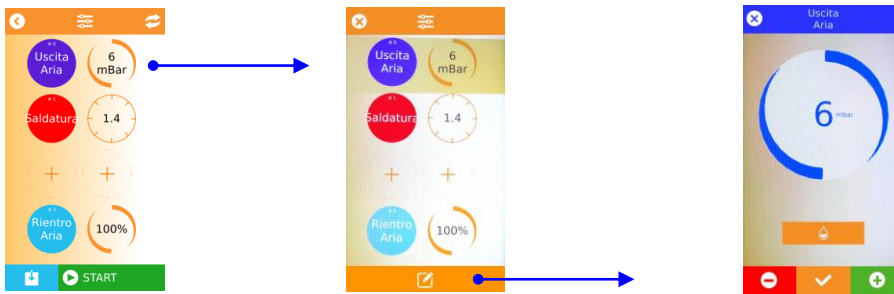
	<p>Extra Vacuum Imposta il tempo, durante il ciclo di confezionamento, di un'ulteriore estrazione dell'aria dalla vasca: 0÷10 min</p>
	<p>Sospendi Imposta il tempo di sospensione tra due fasi di confezionamento: 0÷10 min</p>
	<p>Saldatura Imposta il tempo durante il quale viene eseguita la saldatura della busta: 0÷4 s</p>
	<p>Rientro Aria Imposta la percentuale di aria che rientra all'interno della vasca (4):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 45%; 30%; 24%
	<p>Uscita Aria Imposta la pressione che si vuole ottenere all'interno della vasca (4):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2÷735 mbar • 0÷99 s (se attiva la funzione Liquidi)
	<p>Avanzato Blocca barra, sblocca barra</p>


Confezionamento di alimenti liquidi

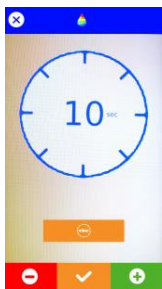
Nel caso di confezionamento di alimenti liquidi (es. ragù), si consiglia di attivare la funzione "liquidi".

Durante il ciclo di sottovuoto questi alimenti possono andare in ebollizione.

Con la funzione attiva, il ciclo si arresta dopo il tempo di attesa (*) impostato e viene eseguita immediatamente la fase successiva.



Premere  per attivare la funzione "liquidi".




Impostare il tempo di attesa (*) misurato dalla fase di ebollizione alla fase successiva (0-99 s).

Premere .




Premere:

 : per salvare la ricetta

 : per eseguire il ciclo di confezionamento senza salvare la ricetta.



Dopo aver inserito l'alimento nella busta/vaschetta e posizionata nella vasca (4), premere  per avviare il ciclo di confezionamento.



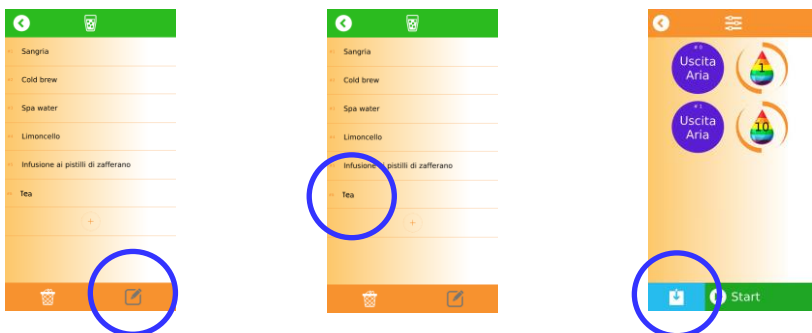
I liquidi messi sottovuoto raggiungono l'ebollizione a freddo creata dall'abbassamento della pressione nella vasca (4).

La macchina grazie al suo sensore per liquidi può controllare questo processo.

In questo modo non ti dovrai più preoccupare della fuoriuscita del prodotto dalle buste perché il ciclo si arresterà in automatico alla formazione delle prime bolle.

Modificare una ricetta

Per modificare una ricetta:



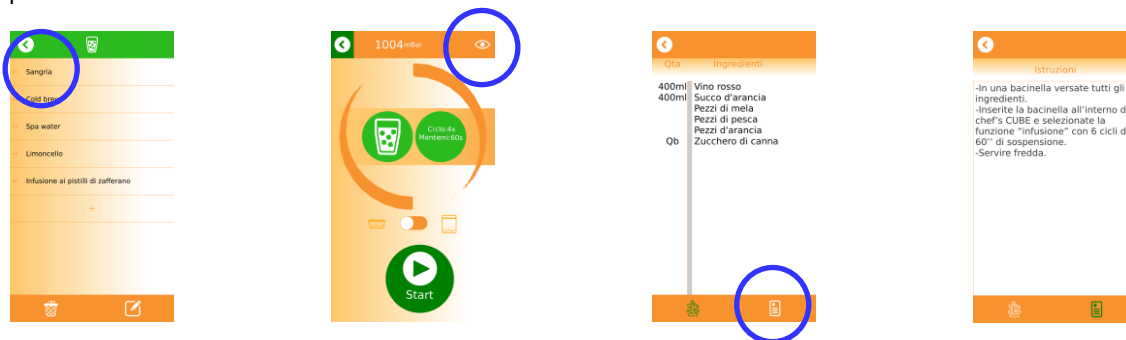
Cancellare una ricetta

Per cancellare una ricetta:





Visualizzare gli ingredienti e le istruzioni di una ricetta

Per visualizzare gli ingredienti e le istruzioni per la preparazione della ricetta (dove disponibili) vedere l'esempio di seguito riportato:



Selezionare la ricetta.

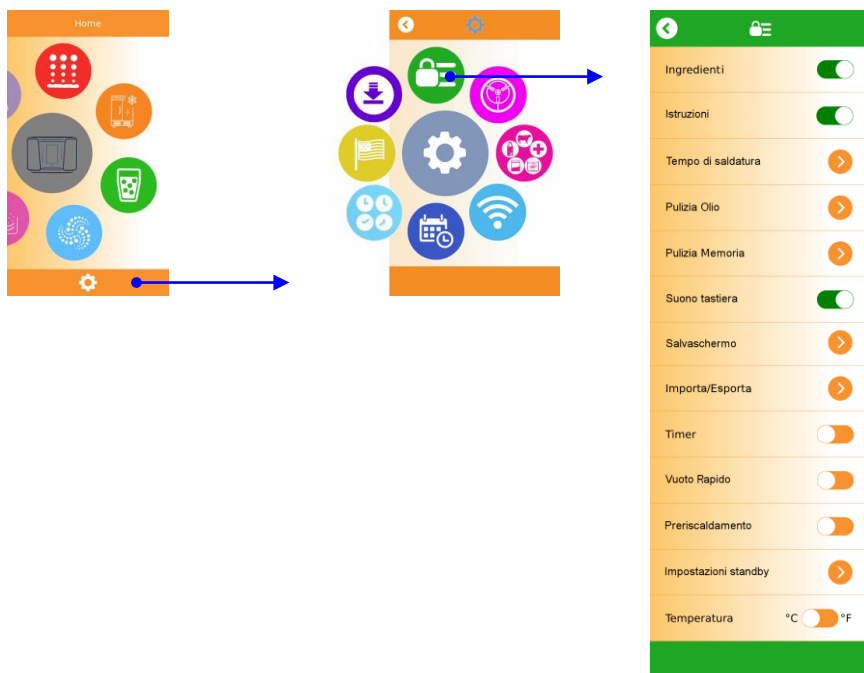
Premere  per visualizzare gli ingredienti.

Premere  per visualizzare le istruzioni per la preparazione della ricetta.

6.4. Setting

6.4.1. Impostazioni generali


In questo menù è possibile impostare le seguenti funzioni di seguito elencate:




Ingredienti:	Attiva/disattiva la visualizzazione, quando si crea una ricetta, della pagina in cui si inseriscono quantità ed elenco degli ingredienti.
Istruzioni:	Attiva/disattiva la visualizzazione, quando si crea una ricetta, della pagina in cui si inseriscono le istruzioni per la preparazione della ricetta.
Tempo di saldatura:	Permette di impostare il tempo di saldatura di "default" a seconda del tipo di busta utilizzata. Il tempo impostato viene applicato per tutte le ricette. È possibile impostare un tempo da 0,1 a 4,0 s. Il tempo di default impostato in fabbrica è 1,4 s.
Pulizia olio:	La macchina è programmata per eseguire un ciclo di pulizia dell'olio della pompa ogni mese. È possibile programmare il giorno e l'ora in cui eseguire questo ciclo.
Pulizia memoria:	Permette di cancellare le ricette personalizzate.
Suono tastiera:	Attiva/disattiva il suono alla pressione dei pulsanti del display.
Salvaschermo:	Attiva/disattiva lo screensaver. Se attivo, permette la scelta dell'immagine che compare sul display.
Importa / Esporta:	Permette di importare/esportare le ricette tramite una chiavetta USB.

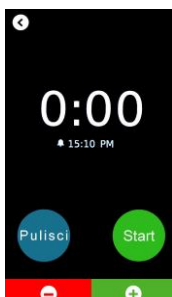
Timer:



Permette di impostare una sveglia.

Se attivato, la "Home page" visualizza il pulsante .




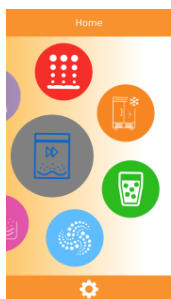
Premere il pulsante .



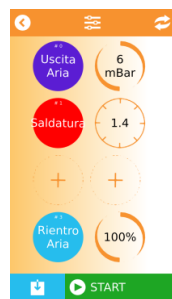
Premere i pulsanti  e  per impostare il tempo (minuti).
Premere il pulsante "Inizio" per iniziare il conteggio.
Un segnale acustico si attiva al termine del tempo programmato.

Vuoto rapido:

Permette di eseguire un ciclo di vuoto in modo rapido direttamente dalla "Home page" (il ciclo ha parametri standard, non modificabili). Se attivato, la "Home page" visualizza il pulsante .



Premere .



Premere .



Premere  per avviare il ciclo di vuoto.

Preriscaldamento:

La funzione è da attivare se l'apparecchiatura lavora in ambienti molto freddi. Ad ogni accensione dell'apparecchiatura, la pompa si accende in modo da garantire una temperatura ottimale dell'olio contenuto nella pompa ed essere in temperatura già al primo ciclo di confezionamento.

Impostazioni standby: Permette di impostare il tempo di inattività, dopo il quale, l'apparecchiatura va in standby.

Temperatura:

Permette di impostare l'unità di misura della temperatura (°C o °F). Se si inserisce una sonda di temperatura nella presa (Y) il display visualizza la temperatura rilevata, in °C o °F.

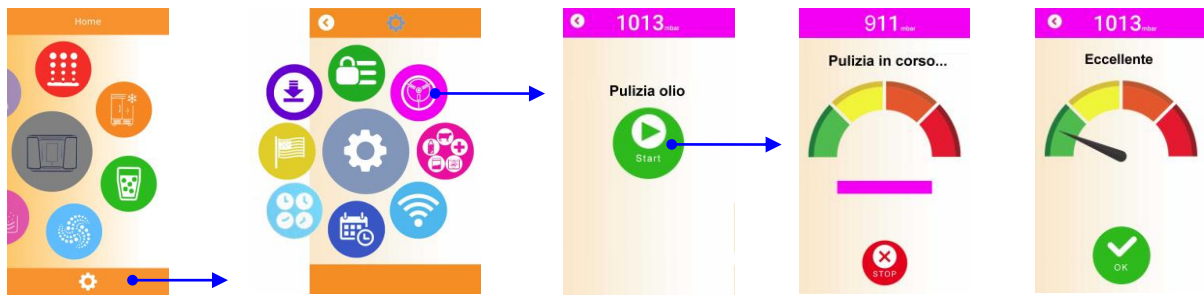
6.4.2. Pulizia olio

Permette di eseguire un ciclo di pulizia dell'olio della pompa.

Il ciclo di pulizia permette alla pompa di raggiungere temperature alte in modo che le impurità contenute nell'olio evaporino.

Al termine del ciclo di pulizia il display visualizza la qualità dell'olio.

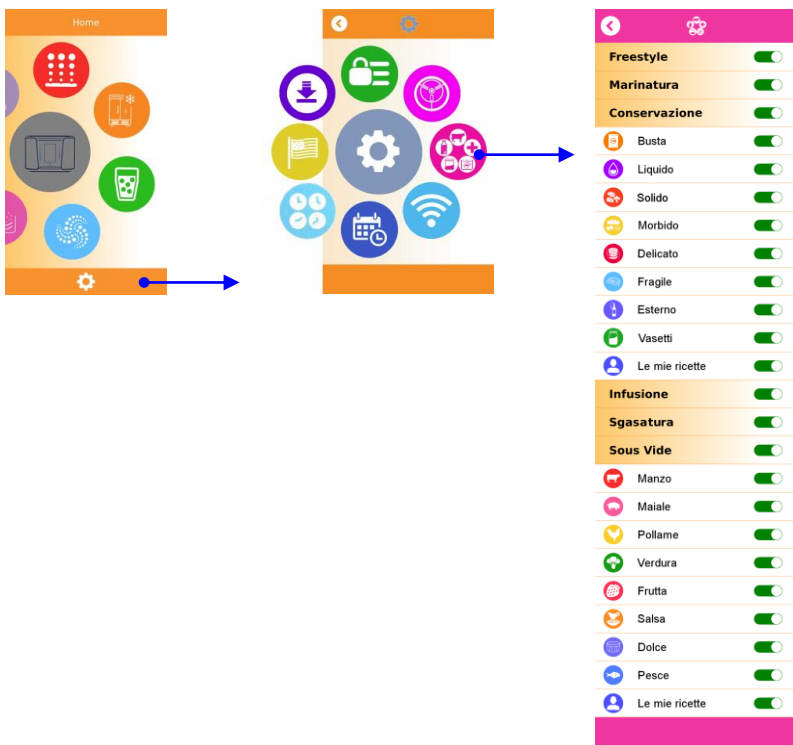
Se è richiesto di cambiare l'olio contattare l'Assistenza Tecnica.




La pulizia regolare dell'olio della pompa è essenziale per garantirne un funzionamento corretto e prolungato.

6.4.3. Presets

Permette di visualizzare () o nascondere () una ricetta.



Esempio:

Se si nasconde (🔌) il menù “Conservazione”
 , questo non comparirà nella pagina iniziale.

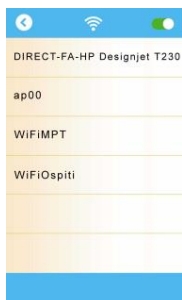


Se invece nel menù “Conservazione” si
nasconde (🔌) la sola ricetta “Solido”,
questa non comparirà nell’elenco delle ricette
disponibili nel menù “Conservazione”.



6.4.4. WiFi

Permette la connessione alla rete WiFi.



6.4.5. Data/ora

Permette l'impostazione di data e ora.



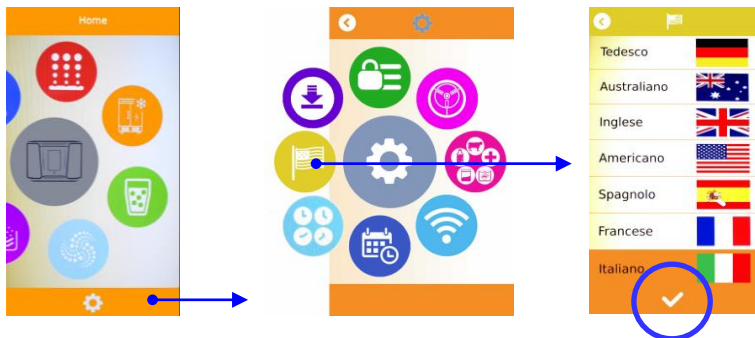
6.4.6. Fuso orario

Permette l'impostazione del fuso orario.



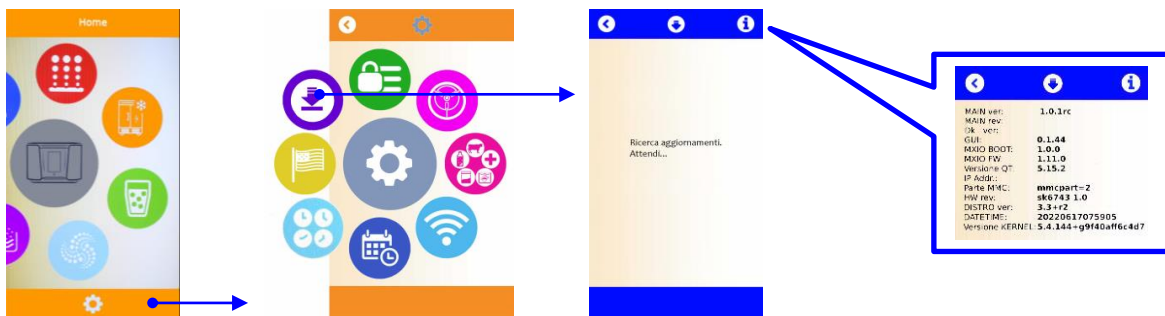
6.4.7. Lingua

Permette la selezione della lingua di visualizzazione del display.



6.4.8. Update

Permette di verificare/installare un eventuale aggiornamento del software (necessaria la connessione alla rete WiFi).





7. MANUTENZIONE ORDINARIA

7.1. Pulizia e cura



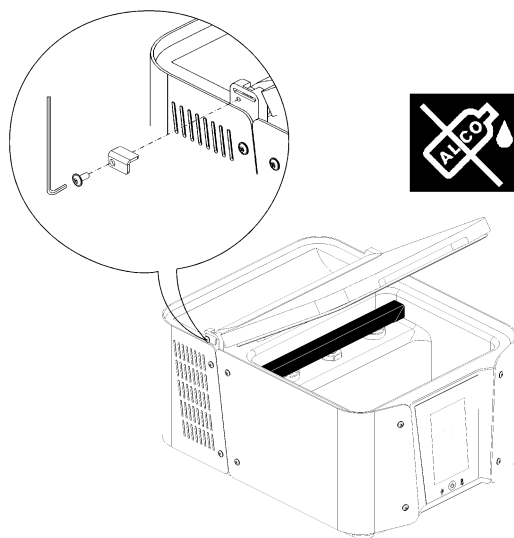
Prima di effettuare le operazioni di manutenzione:

- Spegnere l'apparecchiatura premendo il pulsante .
- Premere l'interruttore generale (1) in posizione OFF.
- Togliere la spina dalla presa di rete.
- Attendere il raffreddamento della macchina.

Frequenza	Componente	Tipo di operazione
Ogni giorno	Macchina e vasca	Pulire le superfici metalliche con normali detersivi per l'acciaio inox. Per la pulizia della vasca (4), soprattutto in caso di residui liquidi, si consiglia di estrarre verso l'alto la barra saldante (5). Nel caso in cui si usino prodotti per la pulizia dell'acciaio, attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.
Ogni giorno	Display	Pulire il display (3) con un panno asciutto. Se rimangono dei segni, utilizzare un panno leggermente inumidito.
Ogni giorno	Coperchio	Pulire l'esterno e l'interno del coperchio in plexiglas (6), esclusivamente con detersivi neutri (acqua e sapone). Non usare prodotti abrasivi, detersivi a base di alcool, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici. Per la pulizia del coperchio della MX 2 vedi le istruzioni sotto ***
		Controllare lo stato del coperchio, verificandone l'integrità, la presenza di cricche di qualsiasi natura, un eventuale ingiallimento, o un aumento dell'opacità. In presenza di almeno una delle condizioni sopra descritte è necessario sostituire il coperchio. Contattare l'assistenza tecnica.
Ogni giorno	Guarnizione del coperchio	Pulire la guarnizione con un panno asciutto.
Ogni 6 mesi	Guarnizione del coperchio	Sostituire la guarnizione. La regolare sostituzione della guarnizione assicura la chiusura perfetta della camera del vuoto, garantendo il raggiungimento del livello massimo di vuoto. Contattare l'assistenza tecnica.
Ogni giorno	Barra saldante	Pulire la barra saldante (5) con un panno asciutto. Rimuovere eventuali residui che si depositano sulla barra.
Ogni mese	Cavo di alimentazione	Controllare l'integrità del cavo di alimentazione. Se danneggiato, sostituirlo. Per la sostituzione del cavo della MX4 e MX 5 contattare l'assistenza tecnica.
Ogni settimana	Pompa	Controllare l'olio della pompa attraverso il tappo per l'ispezione (19) posto sul fianco della macchina (MX 3, MX 4, MX 5). Il colore dell'olio deve essere limpido e privo di torbidità. Il livello dell'olio deve essere all'interno dell'intervallo MINIMO e MASSIMO. Per la sostituzione dell'olio contattare l'assistenza tecnica. Ad ogni cambio olio deve essere sostituito anche il filtro disoleatore. In caso di perdita di prestazioni eseguire un ciclo di pulizia dell'olio (paragrafo 6.4.2).
		 La frequenza del cambio dell'olio e del filtro aumenta se si confezionano prodotti liquidi o umidi.

***** Solo per MX 2**

Per una pulizia più accurata è possibile smontare il coperchio togliendo la piastrina di bloccaggio (con coperchio in posizione aperta).
Rimontare poi il coperchio bloccandolo allo stesso modo.



7.2. Soluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
La saldatura della busta non è eseguita correttamente	• Il tempo di saldatura non è corretto.	• Modificare il tempo di saldatura.
	• La guarnizione del coperchio (6) è sporca o usurata.	• Pulire o sostituire la guarnizione del coperchio (6) (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).
	• La busta non è posizionata correttamente sulla barra saldante (5).	• Posizionare correttamente la busta.
	• La barra saldante (5) è usurata (il rivestimento in teflon è bruciato).	• Sostituire la barra saldante (5) (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).
	• La lama posizionata sotto il teflon della barra saldante (5) è rotta.	• Sostituire la barra saldante (5) (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).
La saldatura della busta non avviene	• La barra saldante (5) si è surriscaldata, causando l'intervento dell'interruttore termico.	• Attendere il raffreddamento della barra saldante (5) e premere manualmente il pulsante dell'interruttore termico intervenuto (FQ1, FQ2, FQ3 – vedi paragrafo 1.3).
Vuoto finale insufficiente	• La percentuale di vuoto impostata non è corretta.	• Modificare la percentuale di vuoto.
	• La guarnizione del coperchio (6) è sporca o usurata.	• Pulire o sostituire la guarnizione del coperchio (6) (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).
	• Il coperchio (6) non è chiuso correttamente.	• Chiudere correttamente il coperchio (6) • Verificare che tra coperchio (6) e vasca (4) del vuoto non ci siano oggetti o sporcizia.
	• Impurità presenti nell'olio della pompa.	• Eseguire un ciclo di "Pulizia olio" (vedi paragrafo 6.4) e verificarne la qualità. Se da sostituire, contattare l'Assistenza Tecnica.
Il coperchio (6) non si apre	• Mancanza dell'energia elettrica.	• Attendere il ripristino dell'energia elettrica.
Il coperchio (6) presenta cricche o rotture	• Coperchio (6) danneggiato.	• Sostituire il coperchio (6) (per la sostituzione contattare l'Assistenza Tecnica).

Se dopo aver effettuato i suddetti controlli la macchina non dovesse funzionare ancora perfettamente, contattate il servizio di assistenza descrivendo esattamente il difetto riscontrato.

8. GARANZIA

8.1. Condizioni di garanzia

La garanzia è valida 12 mesi e decorre dalla data di installazione della macchina. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione gratuita di tutte quelle parti riscontrate da noi difettose per anomalie di materiali. Le riparazioni o sostituzioni avvengono normalmente presso la casa costruttrice con l'addebito all'acquirente delle spese di trasporto o manodopera. Qualora le riparazioni o sostituzioni vengano eseguite presso la sede dell'acquirente, quest'ultimo sarà tenuto a pagare le spese di viaggio, trasferta e manodopera. Le prestazioni di garanzia vengono eseguite esclusivamente a cura della casa costruttrice o dal rivenditore autorizzato. Per avere diritto a prestazioni di garanzia inviare alla casa costruttrice od al rivenditore autorizzato il pezzo difettoso, perché sia effettuata la riparazione o sostituzione. La riconsegna di tale pezzo riparato o sostituito, rientrerà nell'adempimento delle operazioni di garanzia.

La garanzia viene annullata:

- per la errata installazione, la inadeguata alimentazione, negligenza d'uso e manomissione da parte di persone non autorizzate
- per modifiche effettuate sulla macchina senza il consenso scritto della casa
- qualora la macchina non sia più proprietà del primo acquirente.

La casa costruttrice declina a termine di legge ogni responsabilità per danni a persone o cose qualora venga effettuata un'errata installazione o collegamento alla rete di alimentazione elettrica o esclusione della messa a terra od in caso di manomissioni della macchina stessa.

La casa costruttrice si riserva di approntare modifiche e cambiamenti secondo esigenze tecniche e di funzionamento.

**PER QUALUNQUE CONTROVERSIA LEGALE
IL FORO COMPETENTE È QUELLO DI BERGAMO (ITALIA).**

TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS





INDEX

CHAPTER 1. DESCRIPTION	Page
1.1. Preface.....	34
1.2. Performances of the machine.....	34
1.3. Technical data of the machine.....	35
CHAPTER 2. POUCHES FEATURES	
2.1. Pouches to use.....	39
CHAPTER 3. MACHINE USAGE CONDITIONS	
3.1. Items that may be packaged.....	39
3.2. Items not to be packed.....	39
CHAPTER 4. SAFETY INFORMATION	
4.1. Safety of children and vulnerable adults.....	40
4.2. Warnings on general safety.....	40
CHAPTER 5. SAFETY INSTRUCTIONS	
5.1. Installation.....	40
5.2. Accessories.....	41
5.3. Environmental conditions.....	41
5.4. Intended use.....	41
5.5. Electrical connection.....	42
5.6. Use.....	42
5.7. Disassembling, demolition and elimination of residuals.....	43
5.8. Technical Assistance.....	43
CHAPTER 6. USE	
6.1. Cleaning for the first time.....	44
6.2. Start-up.....	44
6.3. Recipes.....	48
6.4. Setting.....	57
CHAPTER 7. ORDINARY MAINTENANCE	
7.1. Cleaning and maintenance.....	61
7.2. Problem solving.....	63
CHAPTER 8. GUARANTEE	
8.1. Guarantee conditions.....	63
CE declaration of conformity.....	95

1. DESCRIPTION

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. It 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.
	ATTENTION: Electric shock hazard! It indicates the presence of dangers that may cause death or serious injury to those who are operating the machine.
	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. Technical data of the machine (MX 2)

	<p>Package weight and sizes Width = 525 mm Length = 430 mm Height = 300 mm Weight = 27 kg</p> <p>Machine weight Weight = 24 kg</p> <p>Vacuum pump 4 m³</p>
--	--

Main machine components:

- 1) Main switch
- 2) ON/OFF button
- 3) Display (scrolling operation)
- 4) Tank
- 5) Sealing bar
- 6) Cover
- 7) Suction nozzle
- X) USB connector
- Y) Socket for temperature probe "type K"
- FQ1) Sealing bar thermal switch

1.3. Technical data of the machine (MX 3)

	<p>Package weight and sizes Width = 760 mm Length = 555 mm Height = 580 mm Weight = 59 kg</p> <p>Machine weight Weight = 47,5 kg</p> <p>Vacuum pump 8 m³</p>
--	--

Main machine components:

1) Main switch	17) Hook to close cover
2) ON/OFF button	18) Oil filling plug
3) Display (scrolling operation)	19) Oil inspection plug
4) Tank	20) Oil discharge plug
5) Sealing bar	FQ1-2) Sealing bar thermal switch
6) Cover	X) USB connector
7) Suction nozzle	Y) Socket for temperature probe "type K"

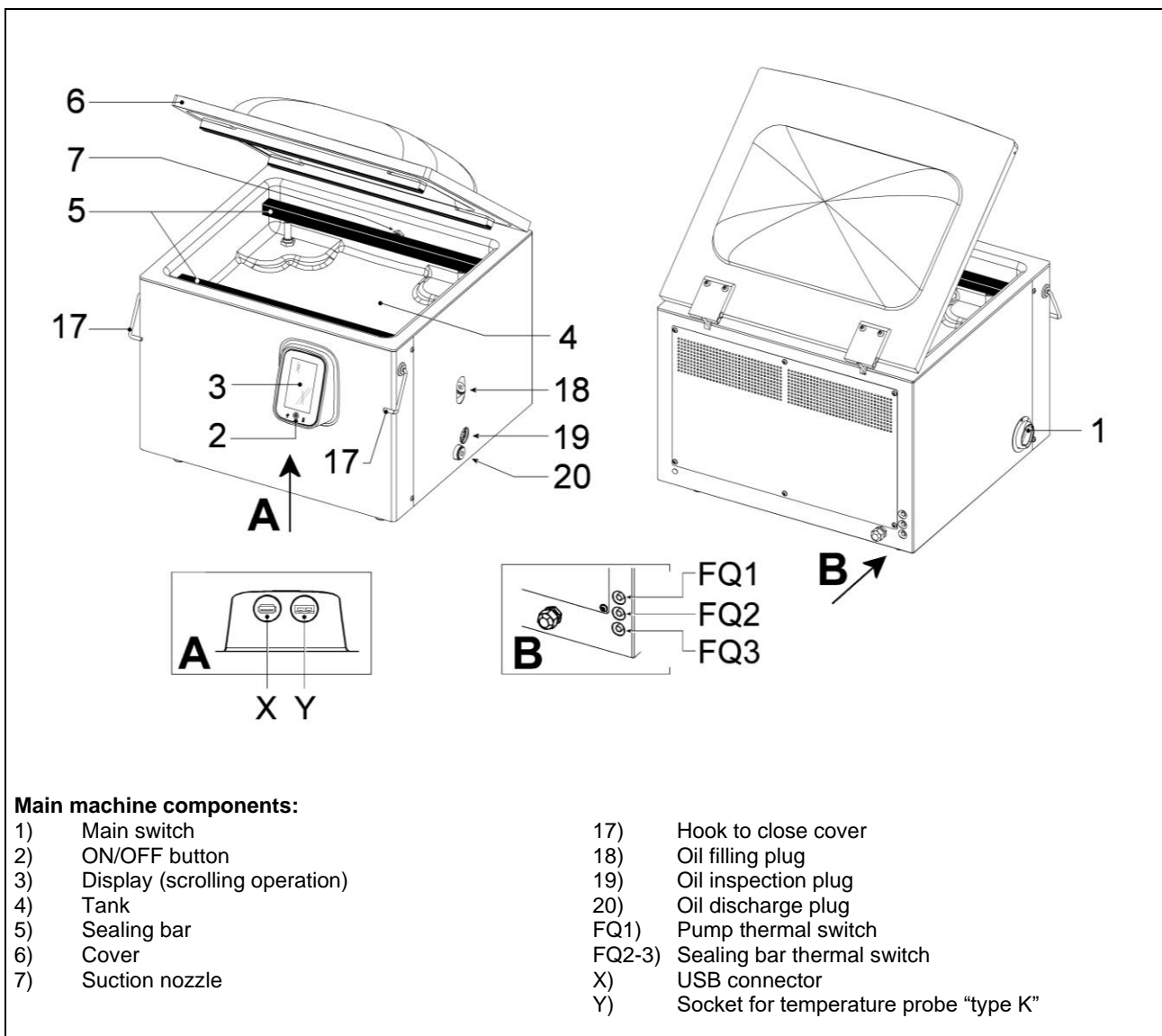
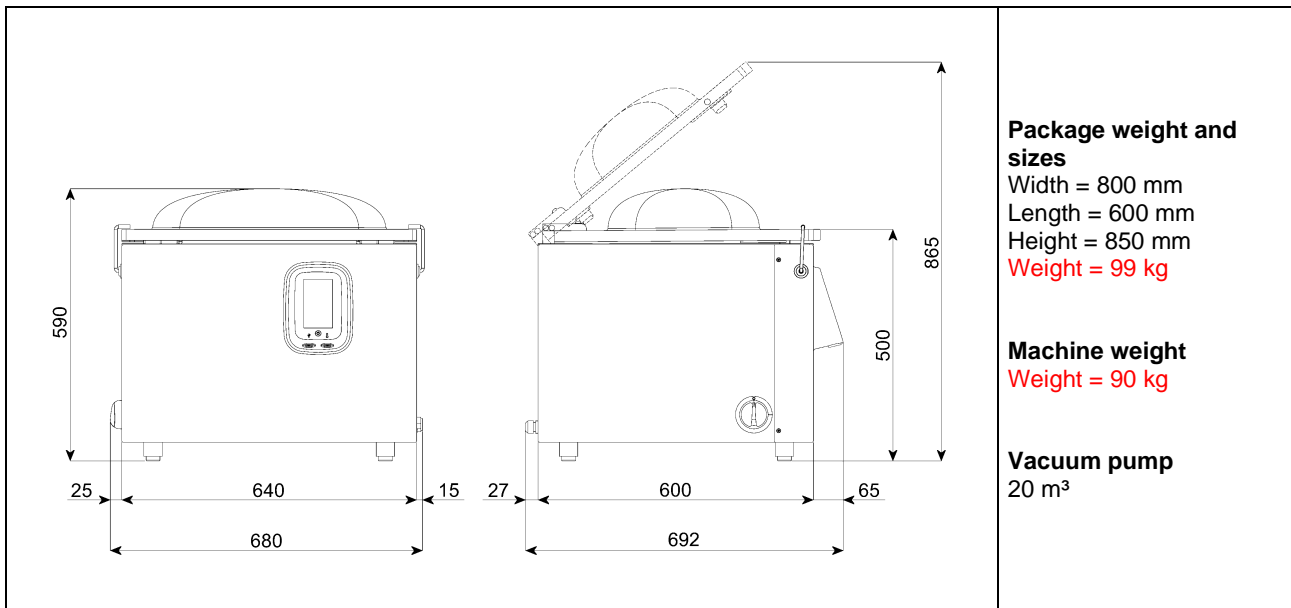
1.3. Technical data of the machine (MX 4)

	<p>Package weight and sizes Width = 800 mm Length = 690 mm Height = 745 mm Weight = 99 kg</p> <p>Machine weight Weight = 90 kg</p> <p>Vacuum pump 16 m³</p>
--	---

Main machine components:

1) Main switch	17) Hook to close cover
2) ON/OFF button	18) Oil filling plug
3) Display (scrolling operation)	19) Oil inspection plug
4) Tank	20) Oil discharge plug
5) Sealing bar	FQ1) Pump thermal switch
6) Cover	FQ2-3) Sealing bar thermal switch
7) Suction nozzle	X) USB connector
	Y) Socket for temperature probe "type K"

1.3. Technical data of the machine (MX 5)



2. POUCHES FEATURES

2.1. Pouches to use



- 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!

MX 2

The pouches provided are ideal for freezing, storage and cooking vacuum packed food at low temperatures.

Pouches order codes:

KR220102: 25 pouches for freezing, vacuum cooking and storage (dimensions: 20x30 cm - 90 µm)

KR220108: 25 pouches for freezing, vacuum cooking and storage (dimensions: 25x35 cm - 90 µm)

MX 3 – MX 4 – MX 5

They may be of different thickness (70÷250µm) 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.

	MX 3 (1 sealing bar – front)	MX 3 (2 sealing bars – front)	MX 3 (2 sealing bars – side)	MX 4 (1 sealing bar – front)	MX 4 (2 sealing bar – side)	MX 5 (2 sealing bars – front)	MX 5 (2 sealing bar – side)
Pouch width open side	305 mm	305 mm	360 mm	438 mm	438 mm	535 mm	445 mm
Pouch length closed side	380 mm	325 mm	270 mm	440 mm	395 mm	400 mm	455 mm

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. MACHINE USAGE CONDITIONS

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:



- **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.**

4. SAFETY INFORMATION

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. SAFETY INSTRUCTIONS

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.

	MAX WEIGHT TO BE LIFTED	
AGE	MALE	AGE
> 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.



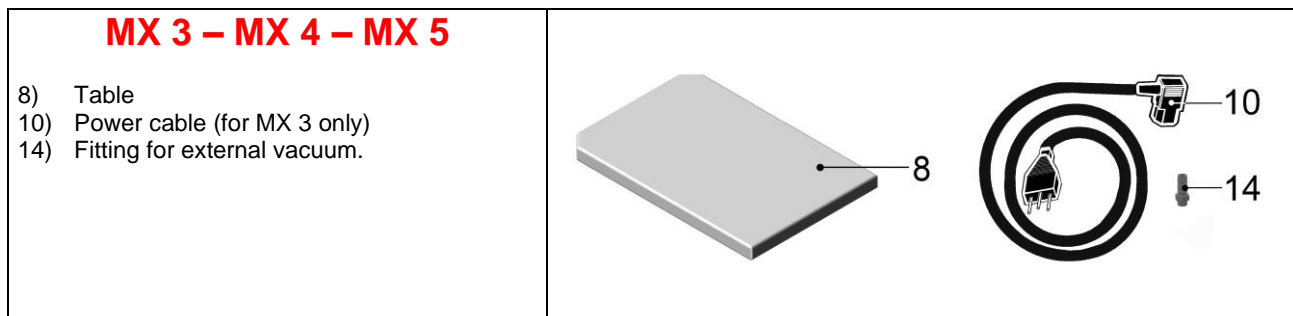
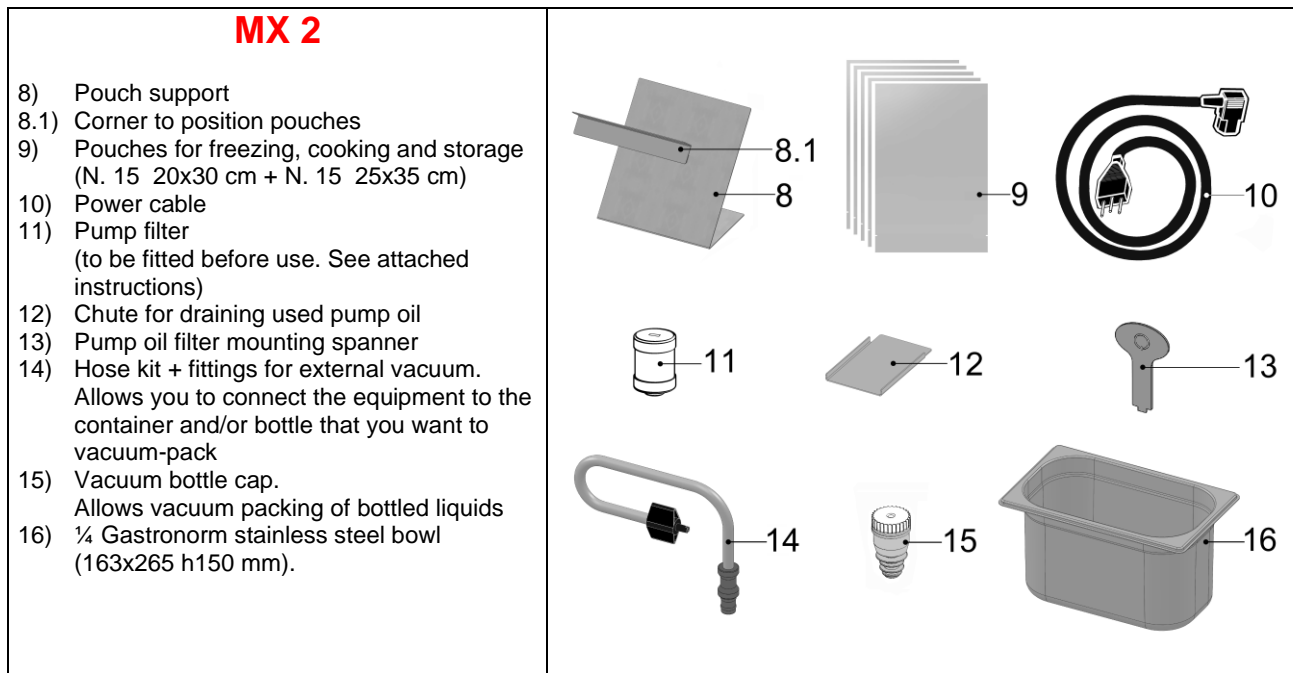
- Do not turn the appliance upside down or tilt it! This may cause oil to leak from the pump and damage the equipment.



for MX 2 only
Remove the red cap from the pump and mount the filter (11) before use (see attached instructions).
It is recommended to carry out this operation before connecting the machine to the mains!

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)

5.4. Intended use

MX 2 – MX 3: Household and commercial use

MX 4 – MX 5: Commercial use

All models cannot be used in a garage.

5.5. Electrical connection



Risk of fire and electric shock.

- All the electrical connections must be made by a qualified electrician.
- To provide continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
- 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			
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.
- Before any working cycle make sure that the closing hook (17) will not prevent the operator from closing the cover correctly. Possibility of breaking the cover.

Pay attention to the safety stickers on the machine:

	<ul style="list-style-type: none">▪ On the power input. <p>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.</p>
---	---

	<ul style="list-style-type: none">▪ On the sealing bar (5) positioned inside the tank (4).▪ On the vacuum pump positioned inside the machine. <p>ATTENTION! Hot members. It shows the danger of burning, thus involving the risk of a serious accident for the exposed person.</p>
---	--


5.7. Disassembling, demolition and elimination of residuals

	<p>ATTENTION! All operations about disassembling and demolition must be done by qualified personnel with mechanical and electrical expertise required to work in security conditions.</p>
---	--

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.

	<p>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.</p>
--	--

5.8. Technical Assistance

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


6. USE

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.

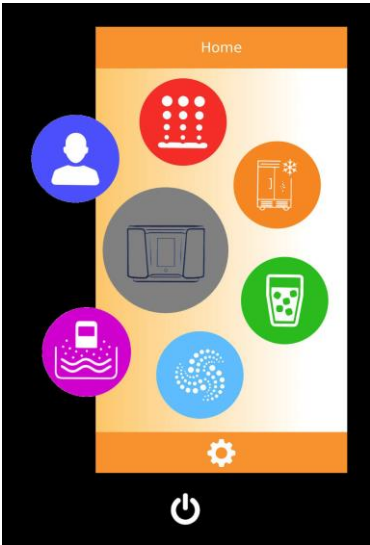






6.2. Start-up

Press the main switch (1) in the ON position (only when it is switched on for the first time).




Turn the appliance on by pressing the button .

Wait until the "Home page" appears on the display (3).



The appliance is ready for use.

	 Marination It allows you to run marinating food.
	 Preservation It allows you to pack vacuum-packed foods.
	 Infusion It allows you to prepare an infusion.
	 Degassing Used to perform food degassing.
	 Sous Vide It allows you to pack vacuum-packed foods for "Sous Vide" low temperature cooking.
	 Freestyle To create/store new recipes and then run the packaging cycle.

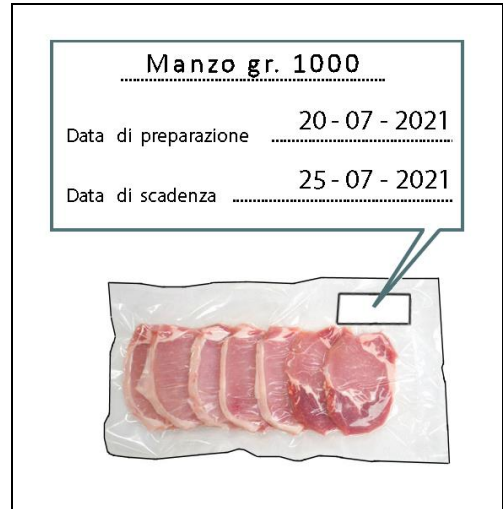
- Select the desired packaging recipe (see par. 6.3).
- Lift the cover (6) and place the pouch containing the food to be packed inside the tank (4), leaving at least 2 cm beyond the sealing bar (5).
 It is important not to soil the pouch in the sealing area so as to guarantee a perfect seal.
 To do this, proceed as follows:

		
1) Fold the inside of the pouch outwards by 4/5 cm.	2) Insert the food into the pouch.	3) Fold back the edge of the pouch.

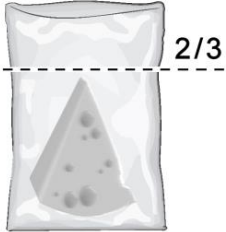

If the "GAS" function is on, the pouch must be positioned with the strip open on the gas nozzle on one side of the sealing bar.

- Close the cover (6) by pressing gently and press the button  (only for MX 2). 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 .
- Close the cover (6) with the elastic hook (17).














After packaging, keep the food cool or chilled (depending the packed food), marking the pouches or containers with a label indicating the contents, preparation date and expiry date.
 The sous-vide system prolongs food storage times.
 The sous-vide process must be carried out correctly in full compliance with timing and temperature guidelines.



Maximum pouch filling limits

Solid products	Liquid or very moist products
	

6.2.1. Main buttons and icons

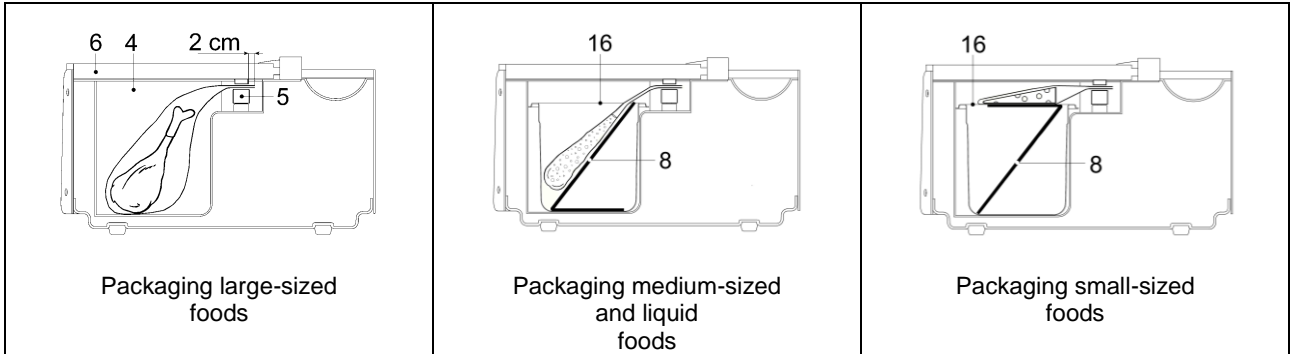
Button	Description
	Pouch packaging
	Tray packaging
	START. Start the packaging cycle
	DELETE. Instantly stop the packaging cycle
	STOP. Interrupt the packaging cycle and perform the sealing stage, if selected
	PAUSE. Pause the packaging cycle
	RESTART. Restart the packaging cycle
	Start the packaging cycle without saving the recipe
	Save the recipe
	Create a new recipe
	Confirm
	Go to the next screen
	Go back to the previous screen
	Setting

MX 2

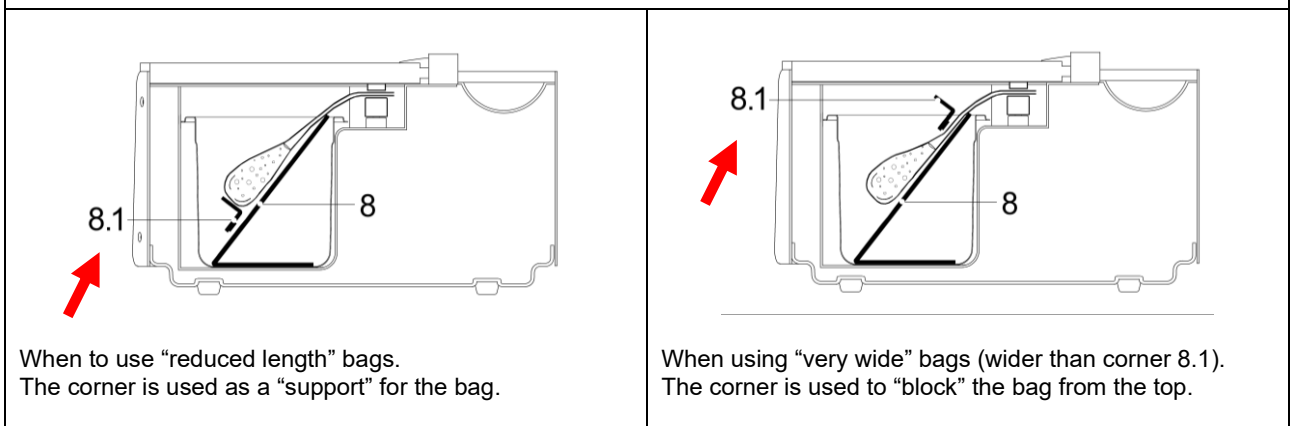


Depending on the type of food to be packaged, use the pouch support (8) as shown in the diagram below. Using the support (8) helps position the pouch better with respect to the sealing bar (5).

Use of the bowl (16) depends on the type of food you wish to package. Use is recommended for packaging medium and small sized food, but especially for packaging liquids and very wet foods.

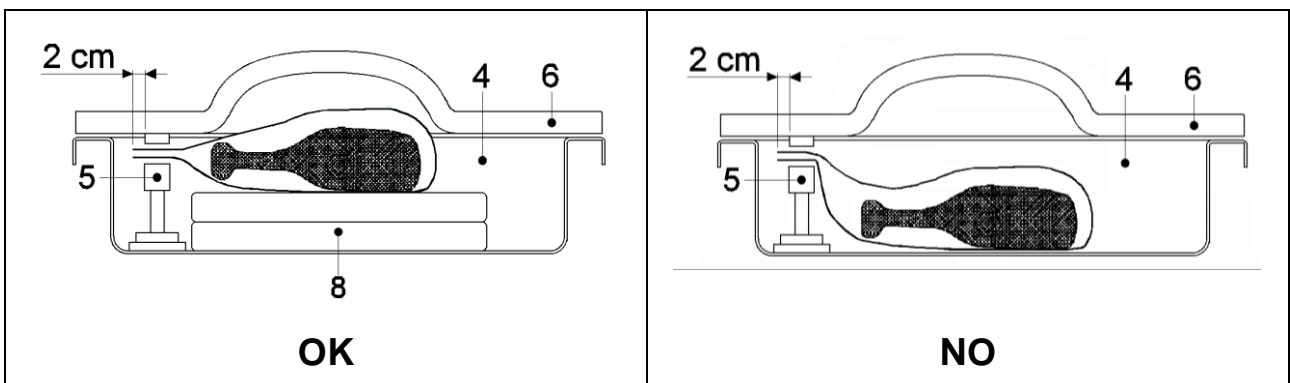


When to use the magnetic corner (8.1).



MX 3 – MX 4 – MX 5


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

6.3.1. Marination



It allows you to run the recipe for marinating food.

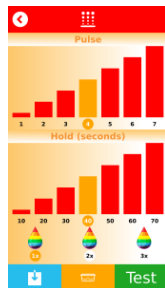
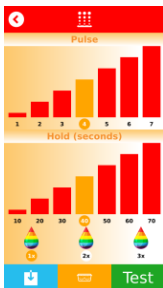
From the home page press  and choose from the already stored recipes.






In addition to the already stored recipes, it is possible to create new customised ones, as instructed below:





Enter the name you want to give to the recipe and press . In the two following screens you can enter the ingredients and 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)
- intensity of the marination:
 -  1x : light
 -  2x : moderate
 -  3x : strong.


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.

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


Note: also on this page it is possible to change the tray or pouch selection by pressing ().














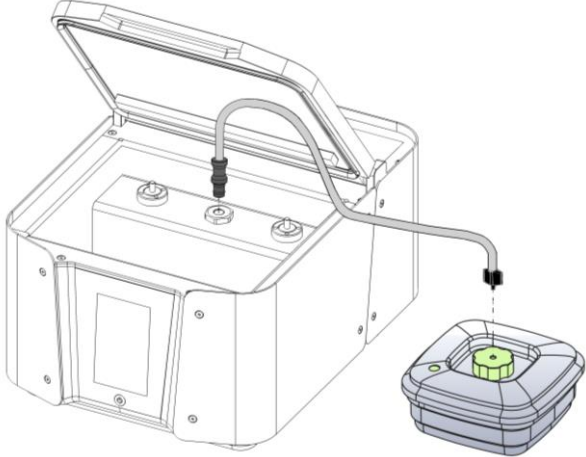


Vacuum-marinating food offers great cooking advantages. Vacuum-packing food with a marinade allows the seasoning to penetrate into the tissues more easily and in less time.


6.3.2. Preservation

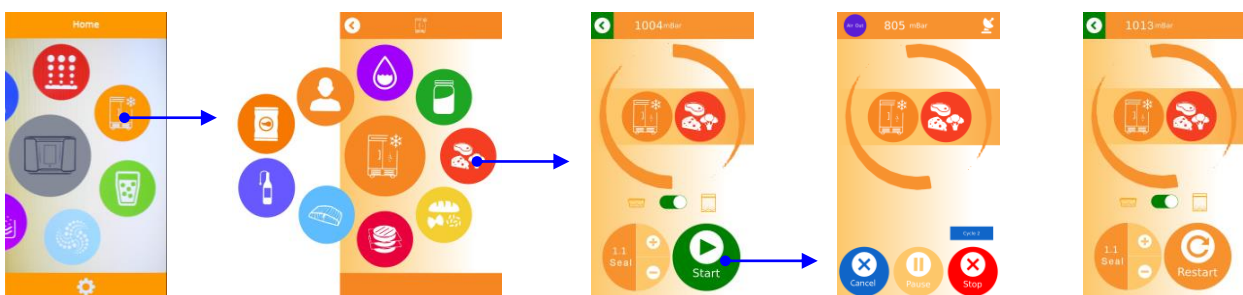
It allows you to pack vacuum-packed foods.

From the home page press  and choose from the already stored recipes.

	<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.</p> <p>This characteristic is essential when packaging liquids and very moist foods which otherwise would boil.</p>		
	<p>Jars <i>(not supplied with this appliance).</i> Ideal for vacuum packing of food in glass jars (jams, marmalades, preserves, gravies, grilled vegetables and vegetables in oil...).</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). • Close the cover (6) by pressing gently and press  (only for MX 2). 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).</p> <p>For instructions, please refer to the attached document "How to create an External Vacuum" (valid for MX 2).</p> <p>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>Pouch Ideal for "repacking" in pouch of food that can deform during vacuum packing (chips, biscuits, fresh salad, very fragile and delicate food...).</p>
	<p>My recipes To create new custom recipes saved in the menu "Preservation". For instructions to create a new recipe see paragraph 6.3.6. Freestyle.</p>

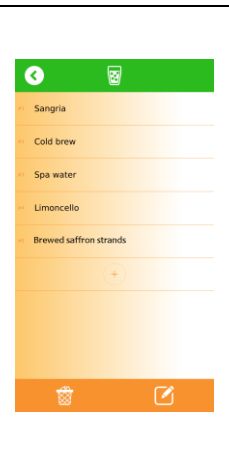
 Vacuum packing extends food preservation.
If you wish to vacuum pack freshly cooked food, it must first be chilled, possibly using a blast chiller.



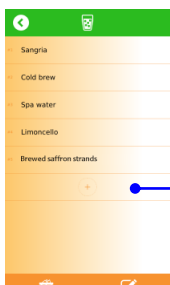
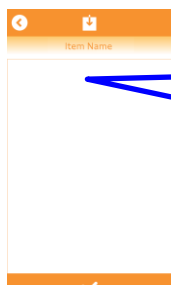
6.3.3. Infusion



Allows you to run the recipe to prepare an infusion.

From the home page press  and choose from the already stored recipes.

	Sangria Ideal for a refreshing wine-based drink with an infusion of fresh fruit and spices.
	Cold brew Ideal for a refreshing water-based drink with a coffee infusion.
	Spa water Ideal for a refreshing water-based drink with an infusion of fresh fruit and aromatic herbs.
	Limoncello Ideal to obtain a water and alcohol-based liqueur with lemon peel infusion.
	Brewed saffron strands Ideal to obtain a saffron-based infusion, to season your dishes.




In addition to the already stored recipes, it is possible to create new customised ones, as instructed below:

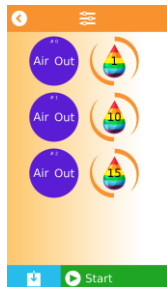
Enter the name you want to give to the recipe and press  .
 In the two following screens you can enter the ingredients and the instructions for preparing the recipe (optional).
 Press  .





Set:

-  : Number of infusion cycles (1-15).
-  : Pause time between two subsequent cycles (0-x).
-  : Stand-by time (measured from the end of the pause phase to the subsequent air return phase).


Press  .






Press:


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



Press () and 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.

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.
---	---


6.3.4. Degassing

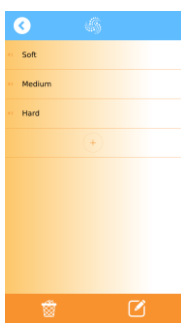
Some foods, fruits and vegetables, mixtures (dressings, mousses, creams, sauces), liquids (oil, soup), have air (gas and vapour) “bubbles” in their composition if they are not removed, that can cause problems, especially during cooking. The air increases the volume by inflating the bag, as they are unable to remain below the water level, and do not allow the food to cook. Plus, the air that forms inside the bag causes the food itself to oxidise.

The degassing function makes it possible to extract these air “bubbles” and it is achieved by running various vacuum cycles on the food before sealing.


The necessary number of degassing cycles depends on the food being packaged, on how fibrous it is, on the amount of air and the thickness of the fruit or vegetable.

The food with all air removed is ready to be vacuum packed!

From the home page press  and choose from the already stored recipes.


	Soft <ul style="list-style-type: none">• 3 cycles• pause time between cycles 1 s
	Medium <ul style="list-style-type: none">• 5 cycles• pause time between cycles 2 s
	Hard <ul style="list-style-type: none">• 8 cycles• pause time between cycles 3 s










In addition to the already stored recipes, it is possible to create new customised ones, as instructed in the previous paragraph (infusion).


	<p>For mixtures such as dressings, mousse, creams and sauces, it is recommended to place them in a tray taking care to use less than half of its capacity. You can now place the tray in the machine and start the vacuum procedure.</p> <p>The degassing process will make the mixture swell quickly inside the tray. Create a recipe to reach the maximum level of swelling and that stops the cycle when it reaches the required millibars.</p> <p>This will prevent the mixture from coming out and any excess foam will be removed.</p>
---	---

6.3.5. Sous Vide

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

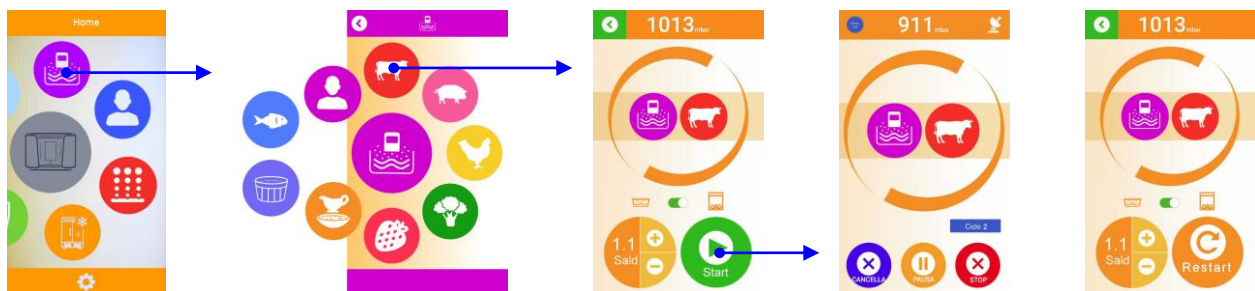
From the home page press  and choose from the already stored recipes.

	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
	My recipes To create new custom recipes saved in the menu “Sous Vide”. For instructions to create a new recipe see paragraph 6.3.6. Freestyle.	Pouch	



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.

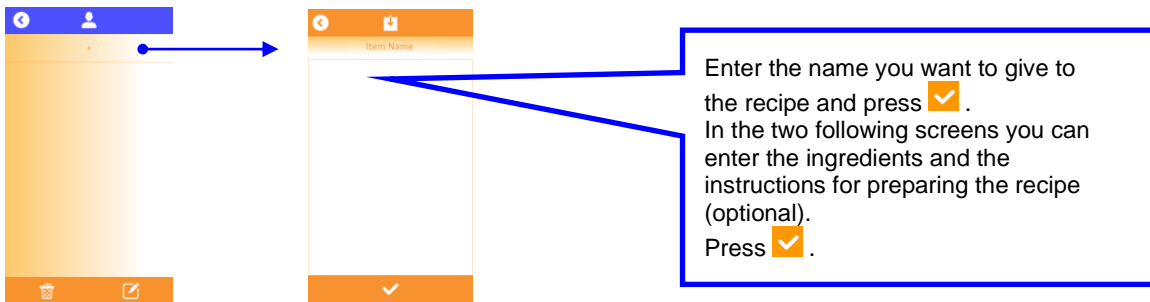


6.3.6. Freestyle

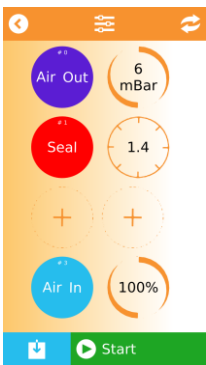



In this menu you can:

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







From the “Home page” press button  and enter the parameters of the new recipe as follows:



At this point set the recipe parameters:

	 Air Out Sets the required pressure inside the tank (4): <ul style="list-style-type: none"> • 2÷735 mbar • 0÷99 s (if the Liquids function is enabled)
	 Seal Sets the time during which the pouch is sealed: 0÷4 s
	 Air in Sets the partialisation (number of cycles) for the return of air inside the tank (4) (last step of the packaging cycle): <ul style="list-style-type: none"> • 10%; 15%; 20%; 35%; 100%.

Press button  to add other intermediate steps to the packaging cycle:

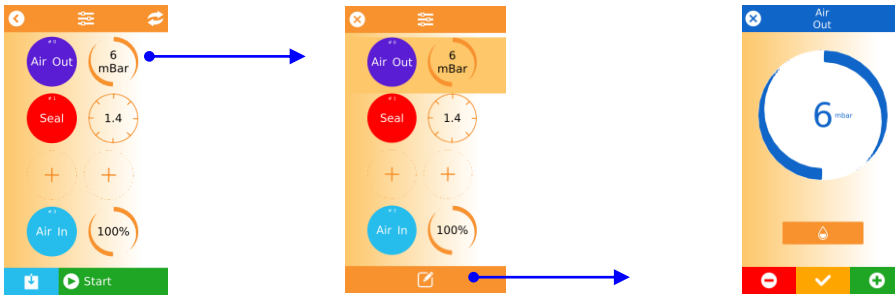
	Extra Vacuum Sets the time, during the packaging cycle, for additional extraction of air from the tank: 0÷10 min
	Hold Sets the pause time between two packaging stages: 0÷10 min
	Seal Sets the time during which the pouch is sealed: 0÷4 s
	Air in Sets the percentage of air that goes back into the tank (4): <ul style="list-style-type: none"> • 45%; 30%; 24%
	Air Out Sets the required pressure inside the tank (4): <ul style="list-style-type: none"> • 2÷735 mbar • 0÷99 s (if the Liquids function is enabled)
	Advanced Pinch Pouch, Releases Pouch


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.




Press  to start the "liquids" function.





Set the timeout (*) between the boiling stage and the next stage (0-99 s).

Press .

Press:

: if you want to save the recipe.

: if you want to run the packaging cycle without saving the recipe.

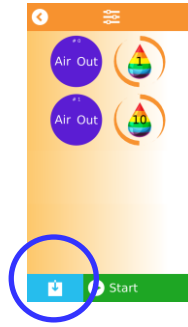
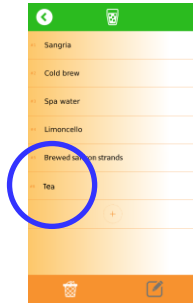
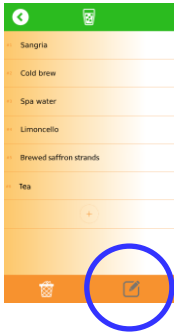
After inserting the food in the pouch/tray and positioning it in the tank (4), press  to start the packaging cycle.



Liquids in vacuum reach cold boiling created by the lowering of the pressure in the tank (4). Thanks to its sensor for liquids, the machine can control this process. This way you will no longer have to worry about the product coming out of the bags because the cycle will stop automatically when the first bubbles form.

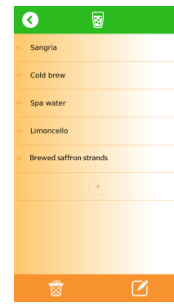
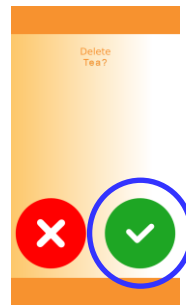
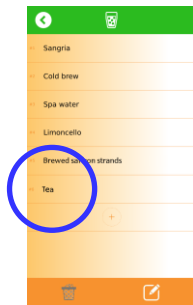
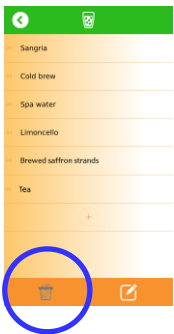
Editing a recipe

To edit a recipe:



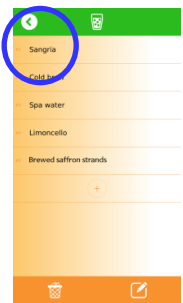
Deleting a recipe

To delete a recipe:




View the ingredients and instructions of a recipe

To view the ingredients and instructions to make a recipe (where available) see the example below:




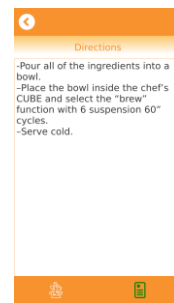
Select the recipe.



Press  to view the ingredients.



Press  to view the instructions for preparing the recipe.



6.4. Setting


6.4.1. General settings

The features listed below can be set in this menu:



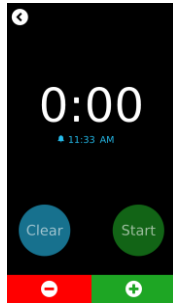
Ingredients:	Activates/disables the display, when creating a recipe, of the page where you can enter the quantity and list of ingredients.
Directions:	Activates/disables the display, when creating a recipe, of the page where you can enter the instructions for preparing the recipe.
Seal Time:	To set the “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 1,4 s.
Oil Cleaning:	The machine is programmed to perform a pump oil cleaning cycle every month. It is possible to program the day and time at which this cycle is to be performed.
Memory Cleaning:	To delete custom recipes.
Touch sound:	To activate/deactivate the sound by touching a key on the display.
Screensaver:	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.



Timer:

It is used to set an alarm.
When activated, the "Home page" displays the  button.




Press .

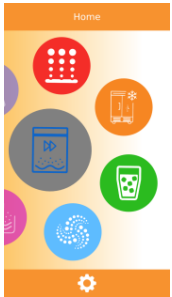


Press the  and  buttons to set the time (minutes).
Press the "Start" button to start the count.
An acoustic signal is emitted at the end of the programmed time.

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.

Standby:

To set up the inactivity time, after which the equipment goes into standby.

Temperature:

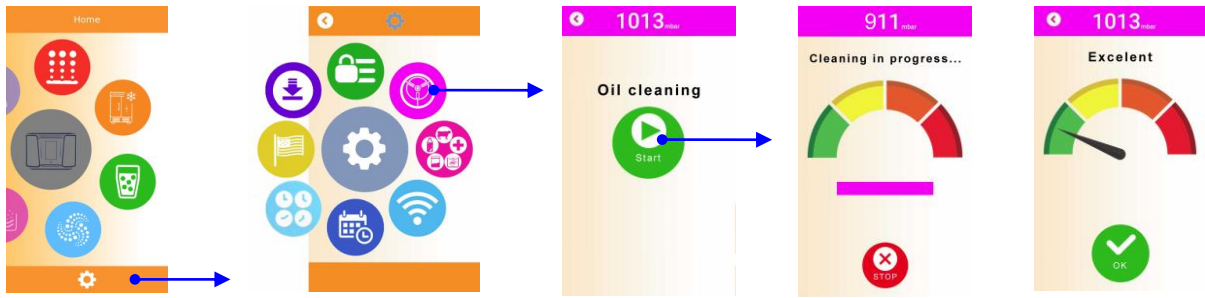
To set the unit of measure for the temperature (°C or °F).
If a temperature probe is inserted in the socket (Y) the display shows the detected temperature, in °C or °F.


6.4.2. 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.




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

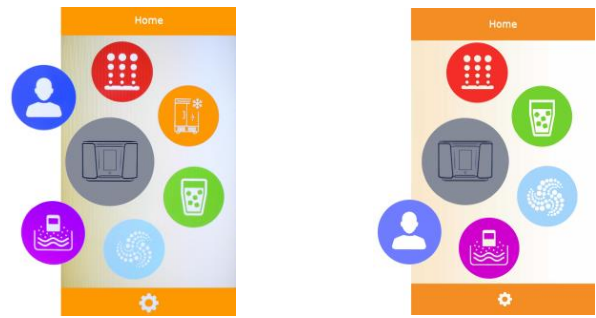
6.4.3. Presets



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.



6.4.4. WiFi

To connect to the WiFi network.



6.4.5. Date/time

To set the date and time.



6.4.6. Time zone

To set the time zone.



6.4.7. Language

To select the language used on the display.



6.4.8. Update

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





7. ORDINARY MAINTENANCE

7.1. Cleaning and maintenance



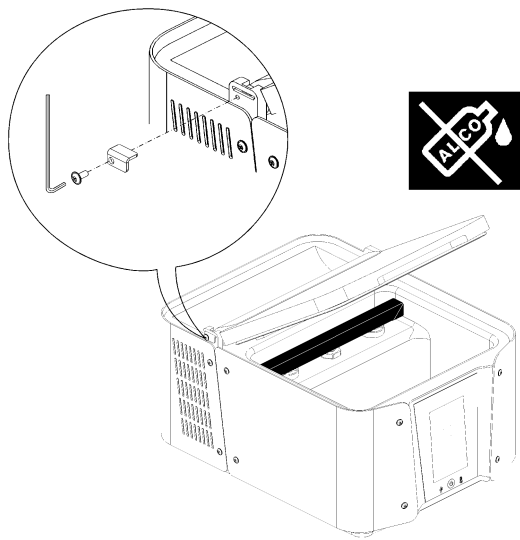
Before carrying out maintenance operations:

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

Frequency	Component	Type of operation
Every day	Machine and tank	Clean the metal surfaces using normal detergents suitable for stainless steel. To clean the tank (4), especially in the case of residual liquid, it is advisable to remove the sealing bar (5) by pulling it upwards. Follow the safety instructions indicated on the packaging when using products for cleaning steel.
Every day	Display	Clean the display (3) with a dry cloth. If marks remain, use a slightly moistened cloth.
Every day	Cover	Clean the outside and inside of the Plexiglas cover (6) with neutral detergents (soap and water) only. Do not use abrasive products, alcohol-based detergents, abrasive sponges, solvents or metal objects. For cleaning the cover of the MX 2 see instructions below ***
		Check the condition of the cover, checking that it is intact, there are no cracks, yellowing or it becomes less clear. Replace the cover if even one of the conditions above exist. Contact the technical assistance service.
Every day	Cover gasket	Clean the gasket with a dry cloth.
Every 6 months	Cover gasket	Replace the gasket. Regular replacement of the gasket ensures that the vacuum chamber closes tightly, guaranteeing that the maximum vacuum level is reached. Contact the technical assistance service.
Every day	Sealing bar	Clean the sealing bar (5) using a dry cloth. Remove any residue that deposits on the bar.
Every month	Power cable	Check the integrity of the power cable. If damaged, replace it. For MX4 and MX 5 cable replacement, please contact technical support.
Every week	Pump	Check the oil in the pump through the inspection plug (19) on the side of the machine (MX 3, MX 4, MX 5). The colour of the oil must be clear and not cloudy. The oil level must be within the MINIMUM and MAXIMUM range. Contact technical support to change the oil. The oil separator filter must also be changed at every oil change. In the event of a loss of performance, carry out an oil cleaning cycle (paragraph 6.4.2).
		 The frequency of oil and filter changes increases if liquid or wet products are packaged.

***** For MX 2 only**

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.



7.2. Problem solving

Problem	Cause	Solution
The pouch is not sealed correctly	• The sealing time is not correct.	• Change the sealing time.
	• The cover gasket (6) is dirty or worn.	• Clean or replace the cover gasket (6) (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	• The pouch is not placed correctly on the sealing bar (5).	• Position the pouch correctly.
	• The sealing bar (5) is worn (the Teflon coating is burnt).	• Replace the sealing bar (5) (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	• The blade placed under the Teflon of the sealing bar (5) is broken.	• Replace the sealing bar (5) (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
The sealing of the pouch does not occur	• The sealing bar (5) overheated, causing the thermal switch to trip.	• Wait for the cooling of the sealing bar (5) and manually press the tripped thermal switch button (FQ1, FQ2, FQ3 - see par. 1.3).
Final vacuum is poor	• The set vacuum percentage is incorrect.	• Change the vacuum percentage.
	• The cover (6) gasket is dirty or worn.	• Clean or replace the cover gasket (6) (contact the Technical Assistance Service for a replacement).
	• The cover (6) is not closed correctly.	• Close the cover (6) correctly. • Make sure that objects or dirt are not found between the cover (6) and tank (4).
	• Impurities contained in the pump oil.	• 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	• No power supply.	• Wait until the power supply is restored.
The cover (6) is cracked or broken	• Damaged cover (6).	• 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. GUARANTEE

8.1. Guarantee conditions

The guarantee runs for 12 months and comes 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 manufacturer's premises, with transport or labour charged to the buyer. If the repair or replacement is carried out at the buyer's premises, he shall bear the travelling, transfer and labour costs. 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 fulfilment 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 from the manufacturer
- If the machine is no longer the property of the first buyer.

The manufacturer declines all liability for personal injury or damage 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 undertakes 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.**

ÜBERSETZUNG DER ORIGINAL-ANLEITUNG





INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1. BESCHREIBUNG	Seite
1.1. Vorwort.....	65
1.2. Leistungen der Maschine.....	65
1.3. Technische Angaben der Maschine.....	66
KAPITEL 2. EIGENSCHAFTEN DER BEUTEL	
2.1. Verwendbare Beutel.....	70
KAPITEL 3. VERWENDUNG DER MASCHINE	
3.1. Was verpackt werden kann.....	70
3.2. Was nicht verpackt werden darf.....	70
KAPITEL 4. SICHERHEITSHINWEISE	
4.1. Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	71
4.2. Allgemeine Sicherheitshinweise.....	71
KAPITEL 5. SICHERHEITSANWEISUNGEN	
5.1. Installation.....	71
5.2. Zubehör.....	72
5.3. Umweltbedingungen.....	72
5.4. Bestimmungsgemäße Verwendung.....	72
5.5. Stromanschluss.....	73
5.6. Gebrauch.....	73
5.7. Demontage, Abbau und Entsorgung der Rückstände.....	74
5.8. Technischer Kundendienst.....	74
KAPITEL 6. GEBRAUCH	
6.1. Erste Reinigung.....	75
6.2. Einschalten.....	75
6.3. Rezepte.....	79
6.4. Einstellung.....	88
KAPITEL 7. PLANMÄSSIGE WARTUNG	
7.1. Reinigung und Pflege.....	92
7.2. Problemlösungen.....	94
KAPITEL 8. GARANTIEZEIT	
8.1. Garantiebedingungen.....	94
EG Konformitätserklärung.....	95

1. BESCHREIBUNG

1.1. Vorwort

Das vorliegende Handbuch wurde gemäß den Norm UNI 10893 von Juli 2000 abgefasst. Es richtet sich an alle Benutzer und dient zur korrekten Bedienung der Maschine. Bewahren Sie es an einem leicht zugänglichen Ort in der Nähe der Maschine auf, der allen Benutzern bekannt ist. Das vorliegende Handbuch ist hinsichtlich der Sicherheit, ein wesentlicher Teil der Maschine. Zur besseren Verständlichkeit werden die verwendeten Symbole erläutert.

	ACHTUNG: Unfallschutzvorschriften für den Bediener. Diese Warnung weist auf bestehende Gefahren hin, durch die eine Verletzungsgefahr für den Bediener besteht.
	ACHTUNG: Heiße Maschinenteile. Zeigt eine für die ausgesetzte Person auch schwerwiegende Verbrennungsgefahr durch heiße Maschinenteile an.
	ACHTUNG: Gefahr eines Stromschlags! Weist auf Gefahren hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen der Bediener der Maschine führen können.
	Informationen und allgemeine Hinweise.

Alle Rechte des vorliegenden Handbuchs sind dem Hersteller vorbehalten. Die Vervielfältigung, auch auszugsweise, ist gesetzlich verboten. Die in diesem Handbuch enthaltenen Beschreibungen und Abbildungen sind unverbindlich. Der Hersteller behält sich vor, jederzeit Änderungen vorzunehmen, die er als notwendig erachtet. Dieses Handbuch darf ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers nicht zur Einsicht an Dritte ausgehändigt werden.

1.2. Leistungen der Maschine

Dieses Produkt ist ideal geeignet für:

- Vakuumverpackung von Lebensmitteln für Garvorgänge bei niedrigen Temperaturen "SousVide".
- Vakuumverpackung von Lebensmitteln für die Aufbewahrung.
- Marinieren von Lebensmitteln.
- Aufguss von Nahrungsmitteln.

1.3. Technische Angaben der Maschine (MX 2)

	<p>Gewicht und Größen der Verpackung Breite = 525 mm Länge = 430 mm Höhe = 300 mm Gewicht = 27 kg</p> <p>Gewicht der Maschine Gewicht = 24 kg</p> <p>Vakuumpumpe 4 m³</p>
--	---

Hauptbauteile der Maschine:

- 1) Hauptschalter
- 2) Taste EIN/AUS
- 3) Display (Funktion mit Scrollen)
- 4) Wanne
- 5) Schweißbalken
- 6) Deckel
- 7) Absaugdüse
- X) USB-Stecker
- Y) Buchse für Temperaturfühler „Typ K“
- FQ1) Schweißbalken-Thermoschalter

1.3. Technische Angaben der Maschine (MX 3)

	<p>Gewicht und Größen der Verpackung Breite = 760 mm Länge = 555 mm Höhe = 580 mm Gewicht = 59 kg</p> <p>Gewicht der Maschine Gewicht = 47,5 kg</p> <p>Vakuumpumpe 8 m³</p>
--	---

Hauptbauteile der Maschine:

1) Hauptschalter	17) Haken für Deckelverschluss
2) Taste EIN/AUS	18) Öleinfülldeckel
3) Display (Funktion mit Scrollen)	19) Ölkontrollschraube
4) Wanne	20) Ölablassschraube
5) Schweißbalken	FQ1-2) Schweißbalken-Thermoschalter
6) Deckel	X) USB-Stecker
7) Absaugdüse	Y) Buchse für Temperaturfühler „Typ K“

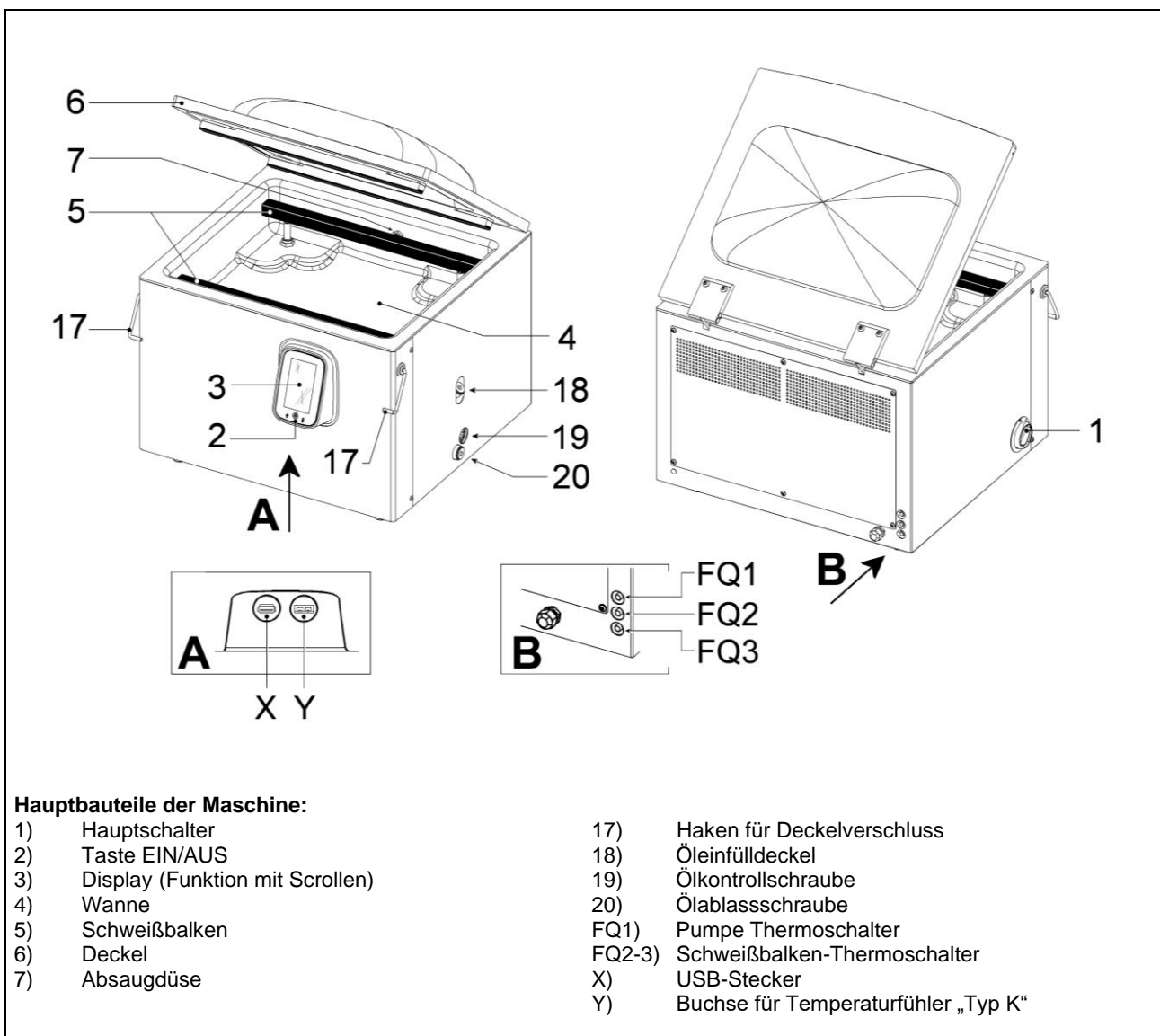
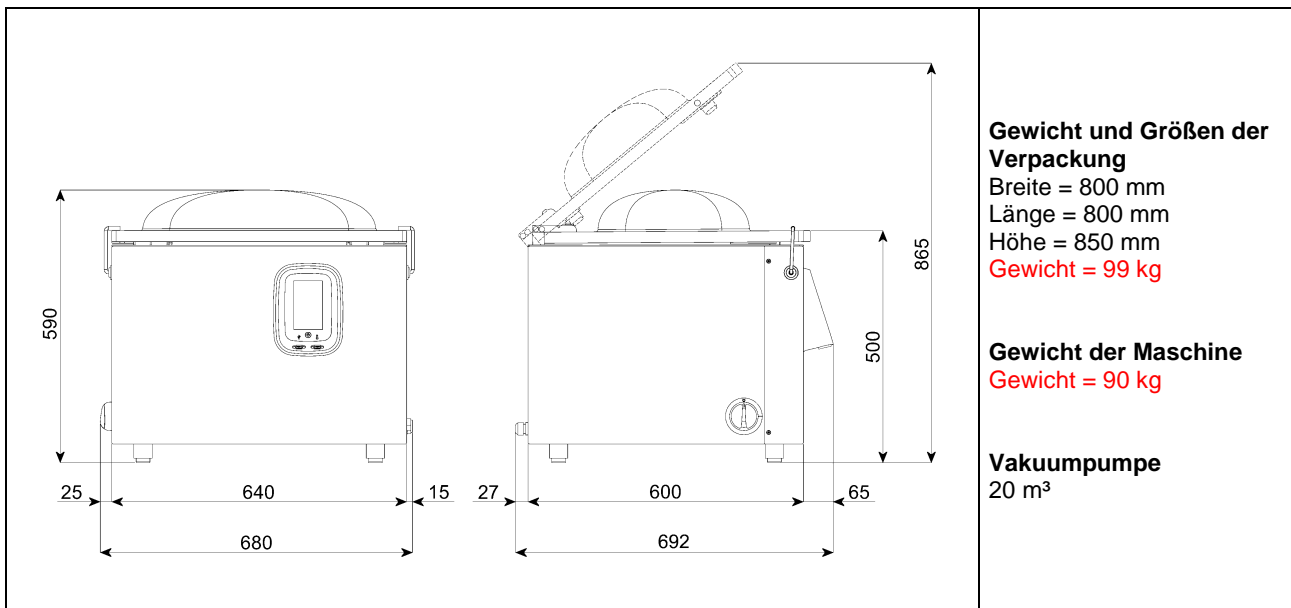
1.3. Technische Angaben der Maschine (MX 4)

	<p>Gewicht und Größen der Verpackung Breite = 800 mm Länge = 690 mm Höhe = 745 mm Gewicht = 99 kg</p> <p>Gewicht der Maschine Gewicht = 90 kg</p> <p>Vakuumpumpe 16 m³</p>
--	--

Hauptbauteile der Maschine:

1) Hauptschalter	17) Haken für Deckelverschluss
2) Taste EIN/AUS	18) Öleinfülldeckel
3) Display (Funktion mit Scrollen)	19) Ölkontrollschraube
4) Wanne	20) Ölablassschraube
5) Schweißbalken	FQ1) Pumpe Thermoschalter
6) Deckel	FQ2-3) Schweißbalken-Thermoschalter
7) Absaugdüse	X) USB-Stecker
	Y) Buchse für Temperaturfühler „Typ K“

1.3. Technische Angaben der Maschine (MX 5)



2. EIGENSCHAFTEN DER BEUTEL

2.1. Verwendbare Beutel



- Die Verwendung von Originalbeuteln wird empfohlen.
- Es wird empfohlen, die technischen Blätter und Sicherheitshinweise der verwendeten Beutel durchzulesen und sich an die Angaben zu halten!

MX 2

Die mitgelieferten Beutel sind optimal zum Einfrieren, Aufbewahren und Vakuumgaren von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen geeignet.

Codes für die Bestellung von Beuteln:

KR220102: 25 Beutel zum Einfrieren, Vakuumgaren und Aufbewahren (Größe 20x30 cm - 90 µm)

KR220108: 25 Beutel zum Einfrieren, Vakuumgaren und Aufbewahren (Größe 25x35 cm - 90 µm)

MX 3 – MX 4 – MX 5

Die Tüten können unterschiedliche Stärken besitzen und müssen gas- und luftundurchlässig sein (70÷250µm). Die Verwendung von lebensmitteltauglichen Tüten ist verpflichtend vorgeschrieben.

In der nachstehenden Tabelle finden Sie die maximalen Tütenabmessungen für die einzelnen Maschinenmodelle.

	MX 3 (1 vorderer Schweißbalken)	MX 3 (2 vordere Schweißbalken)	MX 3 (2 seitliche Schweißbalken)	MX 4 (1 vorderer Schweißbalken)	MX 4 (2 seitliche Schweißbalken)	MX 5 (2 vordere Schweißbalken)	MX 5 (2 seitliche Schweißbalken)
Tütenbreite offene Seite	305 mm	305 mm	360 mm	438 mm	438 mm	535 mm	445 mm
Tütenlänge geschlossene Seite	380 mm	325 mm	270 mm	440 mm	395 mm	400 mm	455 mm

In der folgenden Tabelle sind die Temperaturgrenzen (min./max.) angeführt, welchen die Tüten ausgesetzt werden können.

Tütentyp	Mindesttemperatur	Höchsttemperatur
Kochen	-15°C	+120°C, 30 Minuten lang
Aufbewahrung	-20°C	+70°C, 2 Stunden lang; +100°C, 15 Minuten lang.

3. VERWENDUNG DER MASCHINE

3.1. Was verpackt werden kann

Diese Maschine eignet sich zum Verpacken der meisten Lebensmittelprodukte, wie u.a.: Gemüse, Obst, Fischprodukte, Milchprodukte, Fleisch, Wurst, Backwaren, Gastronomieprodukte, trockene Produkte, flüssigen Lebensmitteln (Suppen, Cremes, Saucen), usw.

3.2. Was nicht verpackt werden darf

Es ist strikt verboten, die folgenden Produkttypen zu verpacken, um bleibende Schäden an der Maschine sowie die Gefahr von Verletzungen des Benutzers zu vermeiden:



- **Brennbare und Explosive Materialien**
- **Unter Druck stehende Behälter**
- **Materialien und Produkte, die auf irgendeine Weise für den Bediener oder der Maschine schaden können.**

4. SICHERHEITSHINWEISE

Vor der Installation und der Verwendung des Geräts muss die Bedienungsanleitung aufmerksam gelesen werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn es durch eine unsachgemäße Installation und Verwendung des Geräts zu Verletzungen kommt. Die Bedienungsanleitung immer für zukünftiges Nachschlagen griffbereit aufbewahren.

4.1. Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit beeinträchtigten, körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder ohne Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und wenn sie die sich daraus ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Verpackungsmaterialien immer außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
- Kinder und Haustiere dürfen sich während des Betriebs nicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Kinder, die jünger als 3 Jahre sind, vom Gerät fernhalten, wenn sie nicht laufend überwacht werden.

4.2. Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Installation des Geräts und der Austausch der Kabel dürfen ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Vor der Durchführung von Wartungstätigkeiten muss das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden.
- Für die Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber für die Reinigung des Geräts verwenden.
- Falls das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es durch ein anderes Kabel oder durch eine Sonderbaugruppe ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei dessen technischem Kundendienst erhältlich sind.

5. SICHERHEITSANWEISUNGEN

5.1. Installation



- Die Installation des Geräts muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden!
- Gehen Sie bei der Beförderung und beim Aufstellen der Maschine mit größter Vorsicht vor!



Vor jeder Bewegung muss sich davon überzeugt werden, dass die Zugausstattung für die zu transportierende Last geeignet ist!
Beim Transport von Hand bestimmt die aktuelle Gesetzgebung die Gewichtsgrenze, die eine Person heben kann (siehe folgende Tabelle).
Je nach dem zu hebenden Gewicht (siehe Abschnitt 1.4) und dem Bediener, der es hebt, werden daher mehrere Personen benötigt.

ALTER	MAX. HUBGEWICHT	
	MÄNNER	FRAUEN
> 18 JAHRE	30	> 18 JAHRE
15-18 JAHRE	20	15-18 JAHRE

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen.
- Das Gerät nicht installieren oder verwenden, wenn es beschädigt ist.
- Die mit dem Gerät gelieferten Anleitungen beachten.
- Beim Umstellen des Geräts immer besondere Vorsicht walten lassen. Immer Sicherheitshandschuhe tragen.



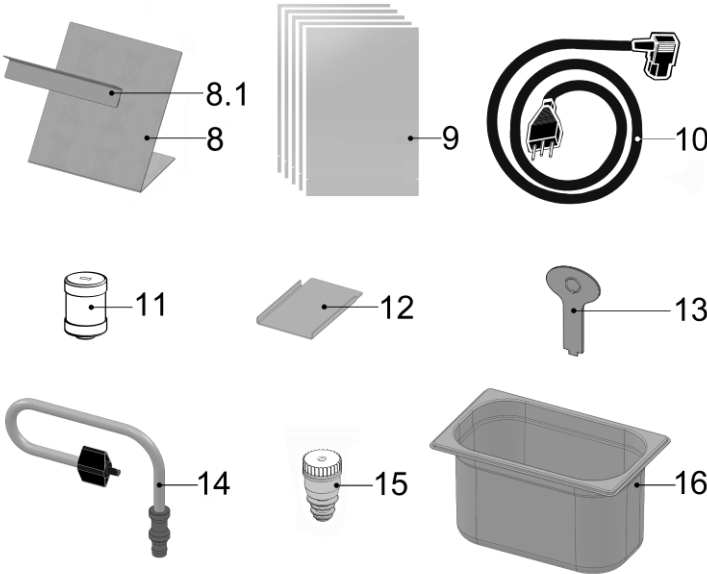
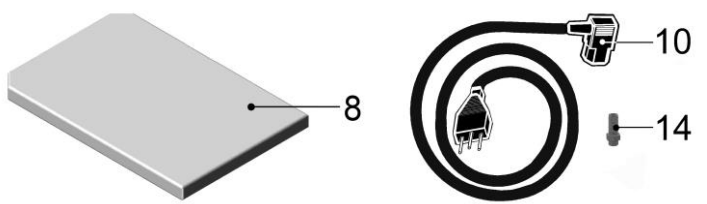
- Das Gerät nicht umdrehen oder kippen! Dadurch tritt das Öl aus der Pumpe aus, wodurch das Gerät beschädigt werden könnte.



nur bei MX 2
Den roten Verschluss von der Pumpe abnehmen und den Filter (11) vor der Verwendung montieren (siehe beiliegende Anleitung).
Es wird darauf hingewiesen, diesen Vorgang vor dem Anschluss der Maschine an das Stromnetz auszuführen!

5.2. Zubehör

Die Verpackung muss Folgendes enthalten:

<p style="text-align: center;">MX 2</p> <p>8) Beutelhalter 8.1) Winkel zum Positionieren von Beutel 9) Beutel zum Einfrieren, Garen und Aufbewahren (15 St. 20x30 cm + 15 St. 25x35 cm) 10) Netzkabel 11) Filter der Pumpe (Muss vor der Verwendung montiert werden. Siehe beiliegende Anleitung) 12) Rutsche zum Auslassen des verbrauchten Öls aus der Pumpe 13) Montageschlüssel für Pumpenölfilter 14) Schlauchsatz + Armaturen für externes Vakuum. Ermöglicht den Anschluss des Geräts an den Behälter und/oder die Flasche, die Sie vakuumversiegeln möchten 15) Flaschenstopfen für Vakuum. Ermöglicht das Vakuumverpacken von abgefüllten Flüssigkeiten 16) Behälter Edelstahl ¼ Gastronorm (163x265 H150 mm).</p>	
<p style="text-align: center;">MX 3 – MX 4 – 5</p> <p>8) Tablett 10) Netzkabel (nur bei MX 3) 14) Anschlussstück für externes Vakuum.</p>	

5.3. Umweltbedingungen

- Die Maschine anheben und auf dem Arbeitstisch abstellen, auf eine angemessene Umgebung achten, die frei von Gas, brennbaren und explosiven Materialien ist. Die Maschine darf nur auf glatten, ebenen und nicht entzündbaren Flächen aufgestellt werden.

Zulässige Umgebungsbedingungen am Aufstellungsort der Maschine:

- Temperaturen zwischen + 5°C und + 40°C.
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 90%, ohne Kondensierung.

Die Beleuchtung im Benutzungsraum muss den in dem jeweiligen Land, in dem die Maschine installiert ist, geltenden Normen entsprechen und muss jedenfalls gleichmäßig sein und eine gute Sichtbarkeit gewährleisten, um die Sicherheit und die Gesundheit des Bedieners zu schonen.

SCHUTZGRAD DER MASCHINE = IP20

DAS VON DER MASCHINE GEMACHTE LUFTGERÄUSCH IST UNTER 70 dB(A)

5.4. Bestimmungsgemäße Verwendung

MX 2 – MX 3: Private und gewerbliche Verwendung

MX 4 – MX 5: Gewerbliche Verwendung

Alle Modelle dürfen nicht in einer Garage verwendet werden.

5.5. Stromanschluss



Brand- und Stromschlaggefahr.

- Sämtlichen elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker hergestellt werden.
- Um sich vor der Gefahr eines Stromschlags zu schützen, das Kabel nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose anschließen.
- Keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel verwenden.
- Den Versorgungsstecker nur nach Abschluss der Installation in die Steckdose einstecken.
- Sollte der Stecker gelockert sein, darf er nicht in die Steckdose eingesteckt werden.
- Zum Trennen des Geräts von der Stromversorgung niemals am Versorgungskabel ziehen. Ausschließlich am Stecker ziehen.

Sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angeführten elektrischen Daten jenen der Anlage entsprechen. Andernfalls einen Elektriker zu Rate ziehen.

Hinweis: Nennen Sie bitte bei jeglicher Kommunikation mit dem Hersteller immer das Modell und die Seriennummer der Maschine, die auf dem Schild angegeben sind, das sich auf der Rückseite der Maschine befindet.

V ⁻	Hz	W max	A max
		MOD	
		ANNO	
		MATR.	
MADE IN ITALY			



Die Zuleitung muss durch einen Schutzschalter des Typs A mit einem Bemessungsfehlerstrom "I_{Δn}" von 30 mA geschützt werden. Folglich muss der maximale Widerstand der Masseelektrode den Werten entsprechen, wie in der folgenden Tabelle angegeben.

I _{Δn}	Maximaler Widerstand der Masseelektrode	
	(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. Gebrauch



Gefahr von Verletzungen, Verbrennungen, Stromschlägen oder Explosionen.



- Den Schweißbalken (5) nach der Verwendung nicht berühren. Die Restwärme kann Verbrennungen verursachen.
- Keine Änderungen an den Spezifikationen dieses Geräts vornehmen.
- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nach jeder Verwendung ausschalten.
- Das Gerät niemals mit feuchten Händen oder wenn ein Kontakt mit Wasser vorliegt in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche verwenden.
- Keine entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien bzw. leicht entzündliche Gegenstände auf dem Gerät, in dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe ablegen oder aufbewahren.
- Nicht mit der Verpackung fortfahren, wenn der Deckel (6) Risse oder Bruchstellen aufweist.




Das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.

- Bei der Anbringung und Entfernung von Zubehörteilen besondere Vorsicht walten lassen.
- Während des Arbeitszyklus den Deckel (6) nicht gewaltsam öffnen.
- Bei einem Stromausfall den Deckel (6) während des Arbeitszyklus nicht gewaltsam öffnen.
- Kein Gewicht auf dem Deckel (6) abstellen.
- Vermeiden, dass Gegenstände auf den Deckel (6) fallen! Das könnte zu Beschädigungen führen und Risse oder den Bruch hervorrufen.
- Stellen Sie vor jedem Arbeitszyklus sicher, dass der Abschlusshebel (17) die korrekte Schließung des Deckels selbst nicht verhindert. Deckel kann kaputt gehen.

Die Sicherheitsaufkleber an der Maschine genau beachten:

	<ul style="list-style-type: none">▪ Am Eingang der Stromversorgung. <p>ACHTUNG! Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Stromkabel richtig isoliert und ob die Dose unversehrt ist. Während des Maschinenbetriebs müssen die Prüfpaneele für die Stromanlage ordnungsgemäß montiert sein.</p>
	<ul style="list-style-type: none">▪ Am Schweißbalken (5), der in der Wanne (4) angebracht ist.▪ An der Vakuumpumpe, die sich in der Maschine befindet. <p>ACHTUNG! Heiße Maschinenteile. Zeigt eine für die ausgesetzte Person auch schwerwiegende Verbrennungsgefahr durch heiße Maschinenteile an.</p>


5.7. Demontage, Abbau und Entsorgung der Rückstände

	<p>ACHTUNG!</p> <p>Die Demontage- und Abbauarbeiten dürfen nur vom dafür qualifizierten Personal durchgeführt werden, das die zum sicheren Betrieb notwendigen mechanischen und elektrischen Fachkenntnisse besitzt.</p>
---	---

Wie folgt vorgehen:

- Die Maschine vom Stromnetz trennen
- Die Bestandteile demontieren
- Das Öl aus der Pumpe entfernen.

Alle Rückstände müssen nach der Klassifizierung und nach den von den im Installationsort geltenden Gesetzen vorgeschrieben Prozeduren behandelt, entsorgt oder wiederverwertet werden.

	<p>Das Symbol weist darauf hin, daß dieses Produkt als Hausmüll nicht behandelt werden darf. Das Gewährleisten, daß die Produktentsorgung sachgemäß erfolgen wird, wird die Verhütung potentieller negativer Folgen für die Umwelt und die Menschgesundheit erleichtern, die durch die unsachgemäße Müllbehandlung von diesem Produkt sonst verursacht werden könnten.</p> <p>Für nähere Informationen über das Recycling von diesem Produkt kontaktieren Sie bitte den Produktverkäufer oder, als Alternative, die Kundendienststelle oder die entsprechende Dienststelle für die Müllbehandlung.</p>
--	---

5.8. Technischer Kundendienst

- Für die Reparatur des Geräts eine autorisierte Kundendienststelle kontaktieren.
- Ausschließlich Originalersatzteile verwenden.


6. GEBRAUCH

6.1 Erste Reinigung

- Das Kapitel 7.1. „Reinigung und Pflege“ berücksichtigen.
- Vor der ersten Verwendung alle Teile mit einem feuchten Tuch reinigen.

6.2. Einschalten

Den Hauptschalter (1) auf Position ON stellen (nur bei erstmaligem Einschalten).


Das Gerät durch Drücken der Taste  einschalten.

Warten, bis das Display (3) die „Homepage“ anzeigt.



Das Gerät ist betriebsbereit.

	 Marinierung Erlaubt das Marinieren der Nahrungsmittel.
	 Konservierung Ermöglicht die Vakuumverpackung der Nahrungsmittel.
	 Aufguss Ermöglicht die Zubereitung eines Aufgusses.
	 Entgasung Erlaubt die Entgasung der Nahrungsmittel.
	 Sous Vide Ermöglicht das Verpacken von Nahrungsmitteln unter Vakuum für das Niedertemperaturgaren „Sous Vide“.
	 Freestyle Erlaubt es, neue Rezepte zu erstellen/speichern, um dann deren Verpackungszyklus auszuführen.

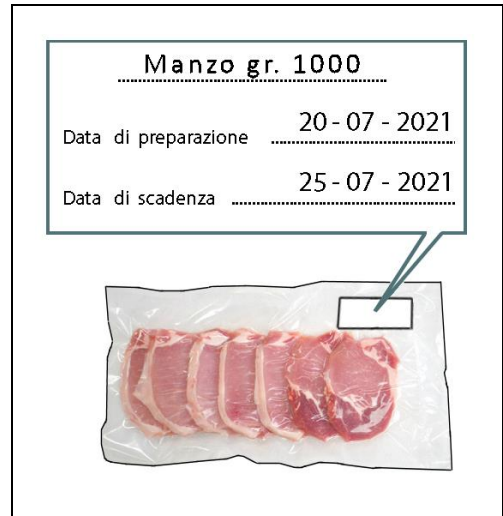
- Das gewünschte Verpackungsrezept wählen (siehe Abs. 6.3).
- Den Deckel (6) anheben und den Beutel mit den zu verpackenden Lebensmittel in der Wanne (4) positionieren, dabei mindestens 2 cm nach dem Schweißbalken (5) frei lassen.
 Zur Gewährleistung einer optimalen Versiegelung darf der Beutel im Bereich, in dem die Versiegelung stattfindet nicht verschmutzt werden.
 Gehen Sie dazu wie folgt vor:

		
1) Falten Sie die Innenseite des Beutels 4/5 cm nach außen.	2) Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel.	3) Klappen Sie den Rand des Beutels nach hinten.

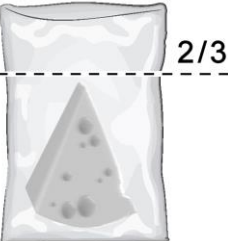

Ist die „GAS“-Funktion ein, dann muß der Umschlag mit offenem Streifen auf der Gasdüse auf einer Seite der Schweißstange positioniert werden.

- Den Deckel (6) schließen, dabei einen leichten Druck ausüben, und die Taste  (nur bei MX 2). Nun wird der Verpackungszyklus gestartet. drücken
- Am Ende des Zyklus den Deckel (6) öffnen und den Beutel entnehmen.
- Nach der Verwendung das Gerät durch Drücken der Taste  ausschalten.
- Den Deckel (6) mit dem elastischen Haken (17) schließen.


Bewahren Sie die Lebensmittel nach dem Verpacken an einem (je nach dem verarbeiteten Produkt) kühlen oder gekühlten Ort auf. Kennzeichnen Sie dazu die Tüten oder Behälter mit einer Etikette mit Angabe des Inhalts, des Zubereitungsdatums und des Ablaufdatums. Das Vakuumsystem erhöht die Haltbarkeitszeiten der Lebensmittel. Der Vakuumiervorgang ist nach "den Regeln der Kunst" unter strikter Beachtung der Vorschriften hinsichtlich Zeiten und Temperaturen auszuführen.




Maximale Füllgrenzen des Beutels

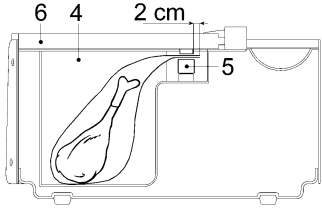
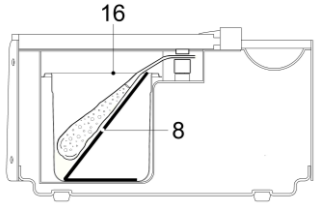
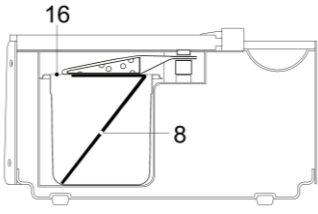
Festprodukte	Flüssige oder sehr feuchte Produkte
	

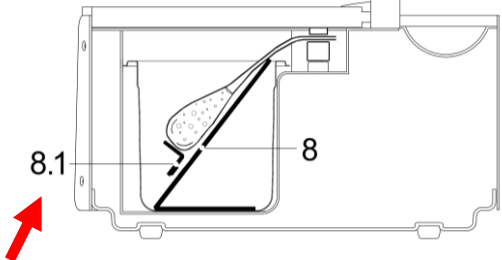
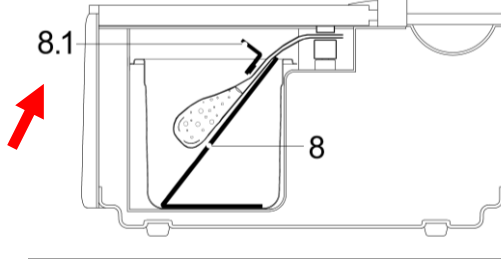
6.2.1. Haupttasten und Symbole

Taste	Beschreibung
	Verpacken in Beutel
	Verpacken in Schalen
	START. Start des Verpackungszyklus
	LÖSCHEN. Unterbricht umgehend den Verpackungszyklus
	STOP. Unterbricht den Verpackungszyklus und führt dabei die Schweißung durch, falls gewählt
	PAUSE. Löst eine Pause des Verpackungszyklus aus
	RESTART. Startet den Verpackungszyklus neu
Test	Startet den Verpackungszyklus, ohne das Rezept zu speichern
	Speichert das Rezept
	Erstellt ein neues Rezept
	Bestätigung
	Weiter zur nächsten Bildschirmseite
	Zurück zur vorherigen Bildschirmseite
	Setting (Einstellung)

MX 2

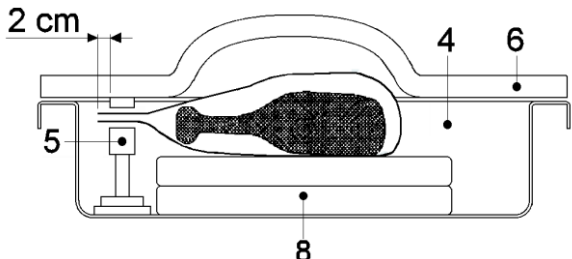
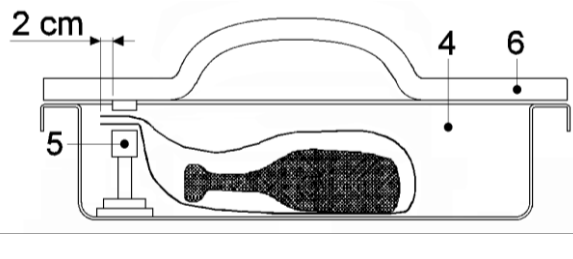
	<p>Je nach Art des zu verpackenden Nahrungsmittels ist der Beutelhalter (8) wie in der folgenden Abbildung dargestellt zu verwenden. Bei Beutelhalter (8) wird der Beutel besser am Schweißbalken (5) ausgerichtet.</p> <p>Der Gebrauch des Behälters (16) hängt von der Art der zu verpackenden Lebensmittel ab. Der Gebrauch wird für die Verpackung kleiner und mittelgroßer Lebensmittel empfohlen, insbesondere aber für die Verpackung von Flüssigkeiten und sehr feuchten Lebensmitteln.</p>
---	---

 <p>Verpackung von Nahrungsmitteln großen Ausmaßes</p>	 <p>Verpackung von Lebensmitteln mit mittlerer Größe und Flüssigkeiten</p>	 <p>Verpackung von Nahrungsmitteln kleinen Ausmaßes</p>
---	---	--

Wann der Magnetwinkel (8.1) verwendet wird.	
 <p>Wenn Beutel mit „kurzer Länge“ verwendet werden. Der Winkel wird als „Stütze“ für den Beutel verwendet.</p>	 <p>Wenn „sehr breite“ Beutel (breiter als der Winkel 8.1) verwendet werden. Der Winkel wird verwendet, um den Beutel von oben zu „blockieren“.</p>

MX 3 – MX 4 – MX 5


Je nach Art des zu verpackenden Nahrungsmittels ist/sind die Einlegeplatte/n (8) wie in der folgenden Abbildung dargestellt zu verwenden.
Bei Verwendung der Einlegeplatten (8) wird der Beutel besser am Schweißbalken (5) ausgerichtet.

 <p>OK</p>	 <p>NO</p>
--	---

6.3. Rezepte

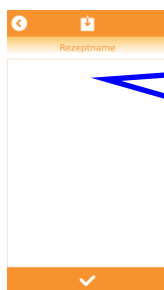
6.3.1. Marinierung



Erlaubt das Marinieren der Nahrungsmittel.

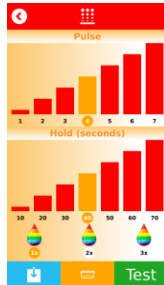
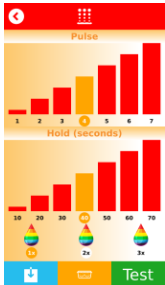
Auf der „Homepage“ die Taste  drücken und unter den gespeicherten Rezepten wählen.






Den bereits gespeicherten Rezepten können neue, benutzerdefinierte Rezepte hinzugefügt werden. Hierzu folgendermaßen vorgehen:





Den Namen eingeben, der dem Rezept zugeordnet werden soll, und  drücken. Auf den beiden folgenden Bildschirmseiten können die Zutaten und die Anweisungen für die Zubereitung des Rezepts eingegeben werden (fakultativ).  Drücken.





Stellen Sie ein:

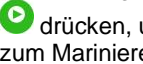
- Zahl der Wiederholungen des Marinierzyklus (1÷7)
- Pausenzeit zwischen zwei aufeinanderfolgenden Zyklen (10÷70 Sekunden)
- Intensität des Marinierens:
 -  1x : leicht
 -  2x : moderat
 -  3x : stark.


Wählen Sie:

-  : wenn man in eine Schale verpacken möchte.
-  : wenn man in einen Beutel verpacken möchte. In diesem Fall kann die Schweißzeit eingestellt werden.

Drücken Sie:

-  : wenn das Rezept gespeichert werden soll
-  : wenn der Zyklus zum Marinieren ausgeführt werden soll, ohne dass das Rezept gespeichert wird.

Wenn das Nahrungsmittel mit der Marinade mit den Aromen in den Beutel/die Schale und in die Wanne (4) gegeben wurde, auf  drücken, um den Zyklus zum Marinieren zu starten.


Hinweis: Auch auf dieser Seite kann die Wahl der Verpackung, Wanne oder Beutel, durch Drücken der Taste () geändert werden.




















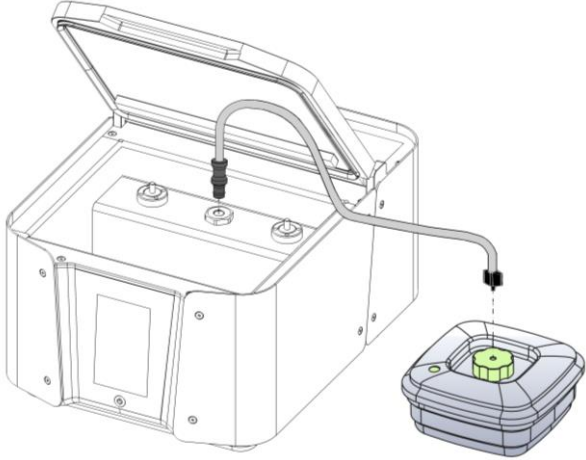


Die Vakuum-Marinade der Nahrungsmittel erweist sich in der Küche als sehr vorteilhaft. Die Vakuumverpackung eines Nahrungsmittels mit der Marinade aus Aromen ermöglicht es, dass die Bestandteile des Würzmittels leichter und in kürzerer Zeit in das Gewebe eindringen.


6.3.2. Konservierung

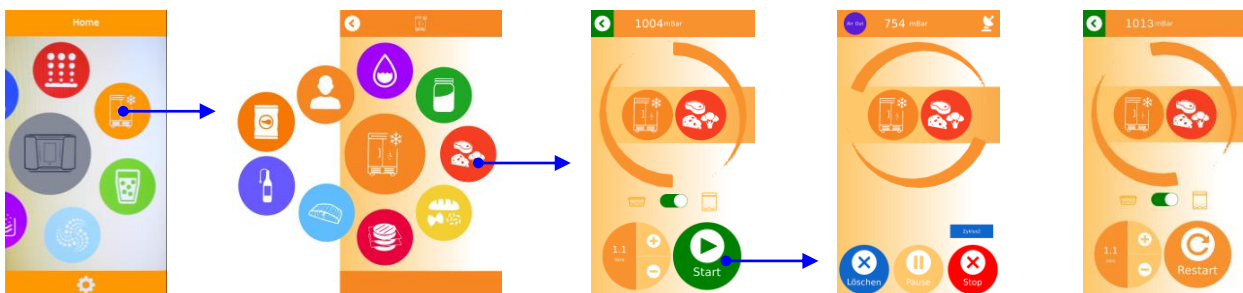
Ermöglicht die Vakuumverpackung der Nahrungsmittel.

Auf der „Homepage“ die Taste  drücken und unter den gespeicherten Rezepten wählen.

	<p>Flüssig Ideal zum Vakuumverpacken in Beuteln von Flüssigkeiten und sehr feuchten Lebensmitteln (Suppen, Brühen, Saucen, Säfte, Sirup, Soßen...).</p> <p>Die Besonderheit dieses Rezepts ist ein Sensor, der den Zyklus während der Entlüftung in die nächste Phase übergehen lässt, falls er keinen Druckabfall erfasst.</p> <p>Diese Besonderheit ist bei der Verpackung von flüssigen Lebensmitteln und sehr feuchten Lebensmitteln, die andernfalls sieden würden, von grundlegender Bedeutung.</p>				
	<p>Gläser <i>(nicht im Lieferumfang dieses Geräts enthalten).</i> Ideal zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln in Gläsern (Konfitüren, Marmeladen, Konserven, Saucen, gegrilltes und in Öl eingelegtes Gemüse...).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Lebensmittel in das Einmachglas geben und den Deckel schließen. • Das Einmachglas in die Wanne (4) stellen. • Den Deckel (6) schließen, dabei einen leichten Druck ausüben, und die Taste  drücken (nur bei MX 2). Nun wird der Verpackungszyklus gestartet. • Am Ende des Zyklus den Deckel (6) öffnen und das Einmachglas entnehmen. <table border="1" data-bbox="274 909 1453 1223"> <tr> <td data-bbox="274 909 379 1223">  <p>Die Verwendung von Einmachgläsern mit Gummidichtung ist empfehlenswert (alternativ Einmachgläser mit Schraubverschluss). Die Einmachgläser müssen ein Restvakuum von 5 mbar gewährleisten. Die Einmachgläser müssen maximal so hoch sein, dass ein Sicherheitsabstand von mindestens 1 cm vom Deckel (6) gewährleistet ist. Nur unversehrte Einmachgläser und Deckel verwenden. Keine beschädigten Einmachgläser verwenden.</p> </td> <td data-bbox="379 909 1007 1223"></td> <td data-bbox="1007 909 1214 1223">  <p>Einmachglas mit Gummidichtung</p> </td> <td data-bbox="1214 909 1453 1223">  <p>Einmachglas mit Schraubverschluss</p> </td> </tr> </table>	 <p>Die Verwendung von Einmachgläsern mit Gummidichtung ist empfehlenswert (alternativ Einmachgläser mit Schraubverschluss). Die Einmachgläser müssen ein Restvakuum von 5 mbar gewährleisten. Die Einmachgläser müssen maximal so hoch sein, dass ein Sicherheitsabstand von mindestens 1 cm vom Deckel (6) gewährleistet ist. Nur unversehrte Einmachgläser und Deckel verwenden. Keine beschädigten Einmachgläser verwenden.</p>		 <p>Einmachglas mit Gummidichtung</p>	 <p>Einmachglas mit Schraubverschluss</p>
 <p>Die Verwendung von Einmachgläsern mit Gummidichtung ist empfehlenswert (alternativ Einmachgläser mit Schraubverschluss). Die Einmachgläser müssen ein Restvakuum von 5 mbar gewährleisten. Die Einmachgläser müssen maximal so hoch sein, dass ein Sicherheitsabstand von mindestens 1 cm vom Deckel (6) gewährleistet ist. Nur unversehrte Einmachgläser und Deckel verwenden. Keine beschädigten Einmachgläser verwenden.</p>		 <p>Einmachglas mit Gummidichtung</p>	 <p>Einmachglas mit Schraubverschluss</p>		
	<p>Fest Ideal zum Vakuumverpacken in Beuteln von festen Lebensmitteln (Fleisch, ganze Salmis oder Würste, gereifter Käse, festes Gemüse wie Kartoffeln, Mohrrüben...).</p>				
	<p>Weich Ideal zum Vakuumverpacken in Beuteln von weichen Lebensmitteln (Brot, Pizza, Fladenbrot, frische oder gefüllte Pasta, Cerealien...).</p>				
	<p>Delikat Ideal zum Vakuumverpacken in Beuteln von weichen Fleischwaren (Hamburger, Rohwurst, Würstchen, Hackfleisch...).</p>				


	<p>Empfindlich Ideal zum Vakuumverpacken in Beuteln von empfindlichen und delikaten Lebensmitteln frischer Fisch, Krustentiere...).</p>
 <p>Extern Dieses Rezept wird zur Beseitigung der Luft aus speziellen, wieder hermetisch verschließbaren Behältern (die nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten sind) verwendet.</p> <p>Eine Anleitung finden Sie im beigefügten Dokument „So erzeugen Sie ein externes Vakuum“ (gültig für MX 2).</p> <p>Durch den Sensor (wie im Rezept "Flüssig") ist für "jedes Lebensmittel" das niedrigste Restvakuum und auch das Verpacken von Flüssigkeiten und sehr nassen Lebensmitteln möglich.</p>	
	<p>Beutel Ideal zum "Umverpacken" von Lebensmitteln in Beuteln, die sich beim Vakuumieren verformen können oder nicht (Kartoffelchips, Kekse, frischer Salat, sehr empfindliche und delikate Lebensmittel...).</p>
	<p>Meine Rezepte Erlaubt es, neue, kundenspezifische Rezepte anzulegen, die im Menü "Konservierung" gespeichert sind Die Anweisungen für das Erstellen eines neuen Rezepts sind in Abschnitt 6.3.6. Freestyle. zu finden</p>

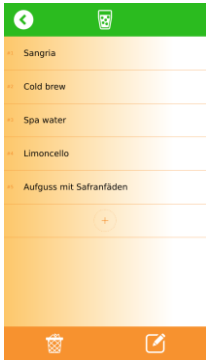
 Die Vakuumverpackung verlängert die Aufbewahrungszeit der Lebensmittel. Für die Vakuumverpackung von soeben gegarten Lebensmitteln müssen sie zuerst gekühlt werden, idealerweise mittels Schockkühlung.



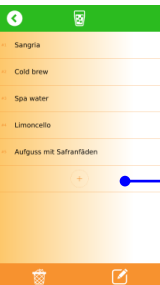
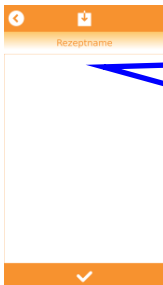
6.3.3. Aufguss

Ermöglicht die Ausführung des Rezepts, um einen Aufguss zu erhalten.


Auf der „Homepage“ die Taste  drücken und unter den gespeicherten Rezepten wählen.

	Sangria Ideal für ein erfrischendes Weingetränk mit einem Aufguss von frischem Obst und Gewürzen.
	Cold brew Ideal für die Zubereitung eines Erfrischungsgetränks auf Wasserbasis mit Kaffeeaufguss.
	Spa water Ideal für die Herstellung eines Erfrischungsgetränks auf Wasserbasis mit einem Aufguss aus frischen Früchten und aromatischen Kräutern.
	Limoncello Ideal für die Zubereitung eines Likörs auf Wasser- und Alkoholbasis, mit eingelegten Zitronenschalen.
	Aufguss mit Safranfäden Ideal für die Zubereitung eines Safranaufgusses zum Aromatisieren Ihrer Gerichte.




Den bereits gespeicherten Rezepten können neue, benutzerdefinierte Rezepte hinzugefügt werden. Hierzu folgendermaßen vorgehen:





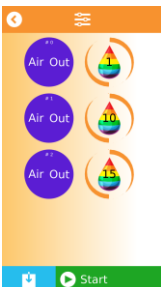
Den Namen eingeben, der dem Rezept zugeordnet werden soll, und drücken. Auf den beiden folgenden Bildschirmseiten können die Zutaten und die Anweisungen für die Zubereitung des Rezepts eingegeben werden (fakultativ). Drücken.





Stellen Sie ein:

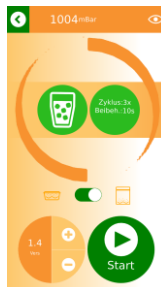
-  : Anzahl der Einlegezyklen (1-15)
-  : Pausenzeit zwischen zwei aufeinanderfolgenden Zyklen (0-x).
-  : Wartezeit (gemessen ab dem Ende der Unterbrechungsphase bis zur darauf folgenden Phase des erneuten Lufteintritts).


Drücken Sie .






Drücken Sie:


-  : wenn das Rezept gespeichert werden soll.
-  : wenn der Zyklus zum Einlegen ausgeführt werden soll, ohne dass das Rezept gespeichert wird.



() drücken und wählen:

-  : wenn man in eine Schale verpacken möchte.
-  : wenn man in einen Beutel verpacken möchte. In diesem Fall kann die Schweißzeit eingestellt werden.

Wenn das Nahrungsmittel mit dem Aufguss in den Beutel/die Schale und in die Wanne (4) gegeben wurde, auf  drücken, um den Zyklus zum Einlegen zu starten.

 Der Aufguss ist das Verfahren, mit dem die wohltuenden Inhaltsstoffe aus den Elementen extrahiert werden, und wird durch mehr oder weniger langes Eintauchen von Pflanzen oder Lebensmitteln in eine Flüssigkeit erhalten.


6.3.4. Entgasung

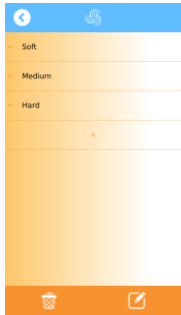
Einige Lebensmittel - pflanzliche (Obst, Gemüse), vermengte (Soßen, Mousses, Cremes, Tomatensoßen), flüssige (Öle, Suppen) - enthalten „Luftbläschen“ (Gase und Dämpfe), die, wenn sie nicht entfernt werden, Probleme verursachen können, insbesondere während des Garvorgangs. Das Luftvolumen nimmt zu und bläst den Beutel auf, der im Wasser schwimmt, wodurch das Garen der Lebensmittel beeinträchtigt wird. Darüber hinaus führt die im Beutel entstehende Luft zur Oxidation der Lebensmittel.

Die Entlüftungsfunktion ermöglicht es, diese „Luftbläschen“ zu entfernen, indem die Lebensmittel vor der Versiegelung mehrere Vakuumzyklen durchlaufen.


Die Anzahl der Entlüftungsvorgänge hängt von dem zu verpackenden Lebensmittel, dem Ballaststoffgehalt, der Luftmenge und der Dicke des pflanzlichen Nahrungsmittel ab.

Das luftfreie Lebensmittel ist bereit für die Vakuumverpackung!

Auf der „Homepage“  drücken und unter den gespeicherten Rezepten wählen.


	Soft <ul style="list-style-type: none"> • 3 Zyklen Pausenzeit zwischen den Zyklen 1 s
	Medium <ul style="list-style-type: none"> • 5 Zyklen Pausenzeit zwischen den Zyklen 2 s
	Hard <ul style="list-style-type: none"> • 8 Zyklen Pausenzeit zwischen den Zyklen 3 s


Den bereits gespeicherten Rezepten können neue, benutzerdefinierte Rezepte hinzugefügt werden. Siehe hierzu die Anweisungen im vorangehenden Abschnitt (Aufguss).

	Bei vermengten Lebensmitteln wie Soßen, Mousses, Cremes und Tomatensoßen wird empfohlen, sie in eine Schale zu geben, wobei darauf zu achten ist, dass weniger als die Hälfte des Fassungsvermögens verwendet werden soll. Legen Sie dann die Schale in die Maschine und aktivieren Sie das Vakuumverfahren. Durch den Entlüftungsvorgang geht der Teig in der Schale schnell auf. Erstellen Sie ein Rezept, das die maximale Aufgehstufe erreicht und den Zyklus anhält, wenn die gewünschten Millibar erreicht sind. Dadurch wird verhindert, dass der Teig ausläuft, und überschüssiger Schaum wird entfernt.
---	--

6.3.5. Sous Vide

Ermöglicht das Verpacken von Nahrungsmitteln unter Vakuum für das Niedertemperaturgaren „Sous Vide“.

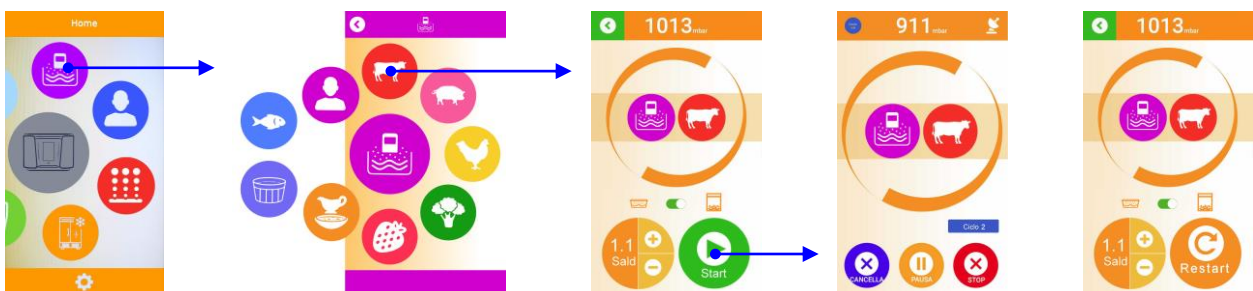
Auf der „Homepage“ die Taste  drücken und unter den gespeicherten Rezepten wählen.

	Rezept	Verpackung	Einstellbarer Parameter
	Rind	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Schwein	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Geflügel	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Gemüse	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Früchte	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Sauce	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Dessert	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Fisch	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	Meine Rezepte Erlaubt es, neue, kundenspezifische Rezepte anzulegen, die im Menü „Sous Vide“. gespeichert sind Die Anweisungen für das Erstellen eines neuen Rezepts sind in Abschnitt 6.3.6. Freestyle. zu finden	Beutel	

i

Diese Technik sieht einen langsamen Garvorgang der in versiegelten Beuteln vakuumverpackten Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen vor. Es gibt zahlreiche Vorteile:

- Geschmack und Konsistenz der Lebensmittel bleiben unverändert.
- Geschmack und Duft werden beibehalten, da die Aromen während des Garvorgangs nicht verloren gehen.
- Dank des geringen Flüssigkeitsverlusts bleiben die Lebensmittel zarter und weniger trocken.
- Die Nährstoffe wie Mineralsalze und Vitamine bleiben im Lebensmittel erhalten.
- Für den Garvorgang müssen weder Öl noch Fett hinzugefügt werden.

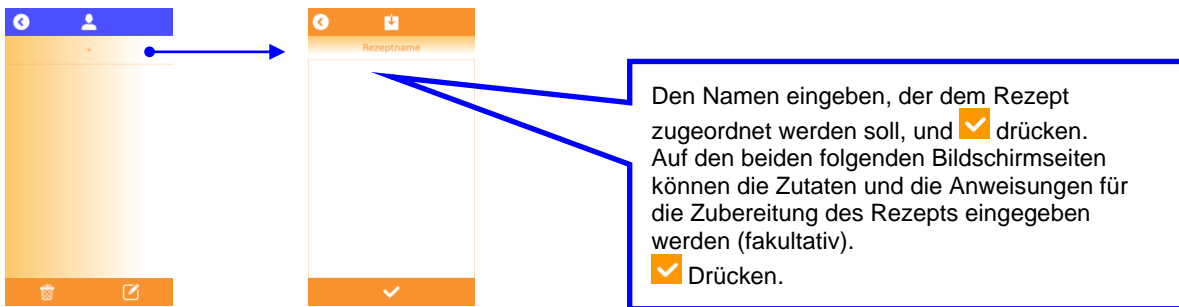


6.3.6. Freestyle

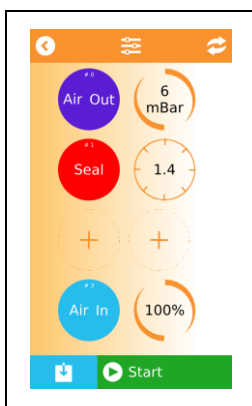
In diesem Menü ist Folgendes möglich:

- Erstellen eines neuen Rezepts
- Ausführung des Verpackungszyklus der gespeicherten Rezepte.







Auf der „Homepage“ die Taste  drücken und die Parameter des neuen Rezepts folgendermaßen eingeben:



Nun müssen die Parameter des Rezepts eingestellt werden, und zwar:

	<p>Air out Damit wird der Druck eingestellt, der in der Wanne (4) erreicht werden soll:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2÷735 mbar • 0÷99 s (wenn die Funktion Flüssigkeiten aktiv ist) <hr/> <p>Seal (Versiegeln) Einstellung der Zeit, während der die Versiegelung des Beutels stattfindet: 0÷4 s</p> <hr/> <p>Air in Damit wird die Partialisierung (Anzahl der Zyklen) der Rückbelüftung der Wanne (4) eingestellt (Letzte Phase des Verpackungszyklus):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10%; 15%; 20%; 35%; 100%.
--	---

Durch Drücken der Taste  können dem Verpackungszyklus weitere Zwischenphasen hinzugefügt werden:

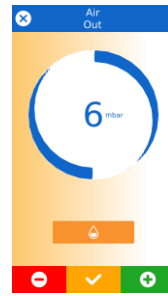
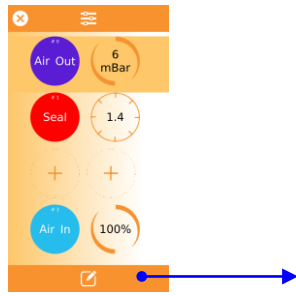
	<p>Extra Vacuum (Extravakuum) Einstellung der Zeit einer weiteren Entnahme der Luft aus der Wanne während des Verpackungszyklus: 0÷10 min</p>
	<p>Hold (Halten) Einstellung der Pausenzeit zwischen zwei Verpackungsvorgängen: 0÷10 min</p>
	<p>Seal (Versiegeln) Einstellung der Zeit, während der die Versiegelung des Beutels stattfindet: 0÷4 s</p>
	<p>Air in Stellt die prozentuale Menge an Luft ein, die in die Wanne (4) geleitet wird:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 45%; 30%; 24%
	<p>Air out Stellt den Druck ein, der in der Wanne (4) erreicht werden soll:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2÷735 mbar • 0÷99 s (wenn die Funktion Flüssigkeiten aktiv ist)
	<p>Advanced (Fortgeschritten) Beutel drücken, Beutel freigeben.</p>


Verpackung von flüssigen Lebensmitteln

Bei der Verpackung von flüssigen Lebensmitteln (z.B. Fleischsauce) empfehlen wir die Aktivierung der Funktion „Flüssigkeiten“.

Diese Lebensmittel können während des Vakuumzyklus kochen.

Wenn die Funktion aktiv ist, stoppt der Zyklus nach der eingestellten Wartezeit (*), und der nächste Schritt wird sofort ausgeführt.



Drücken Sie , um die Funktion „Flüssigkeiten“ zu aktivieren.





Sie können die Wartezeit (*), gemessen von der Kochphase zur nächsten Phase (0-99 s) einstellen.

Drücken Sie .




Drücken Sie:

 : wenn das Rezept gespeichert werden soll.

 : wenn der Zyklus zum Einlegen ausgeführt werden soll, ohne dass das Rezept gespeichert wird.



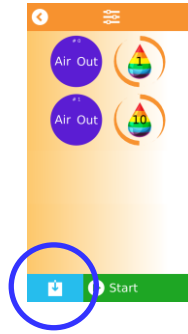
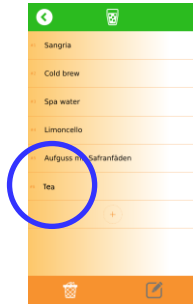
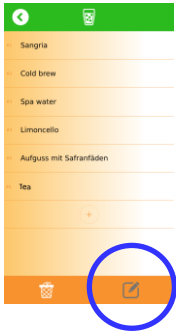
Nachdem das Nahrungsmittel in den Beutel/die Schale gelegt und in der Wanne (4) positioniert wurde, die Taste  drücken, um den Verpackungszyklus zu starten.



Flüssigkeiten, die unter Vakuum gesetzt werden, erreichen einen kalten Siedepunkt, der durch die Senkung des Drucks in der Wanne entsteht (4). Die Maschine kann diesen Prozess mit ihrem Flüssigkeitssensor steuern. Somit müssen Sie sich keine Sorgen mehr machen, dass das Produkt aus den Beuteln entweicht, da der Zyklus automatisch angehalten wird, wenn sich die ersten Blasen bilden.

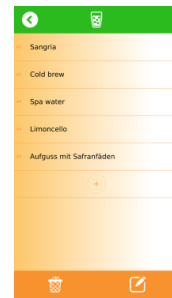
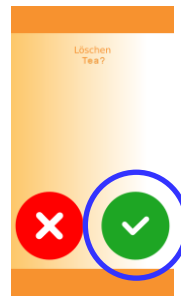
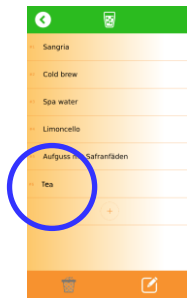
Ändern eines Rezepts

Zum Ändern eines Rezepts:



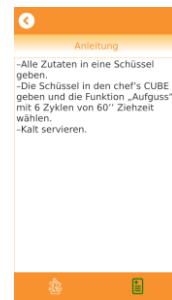
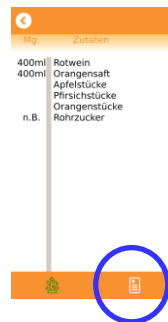
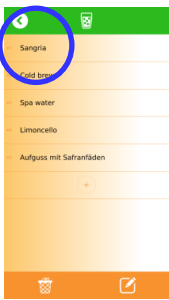
Löschen eines Rezepts

Zum Löschen eines Rezepts:





Anzeige der Zutaten und Anweisungen eines Rezepts anzeigen

Um die Zutaten und die Anweisungen für die Zubereitung eines Rezepts (falls sie vorhanden sind) anzuzeigen, nach dem folgenden Beispiel vorgehen:



Das Rezept auswählen.

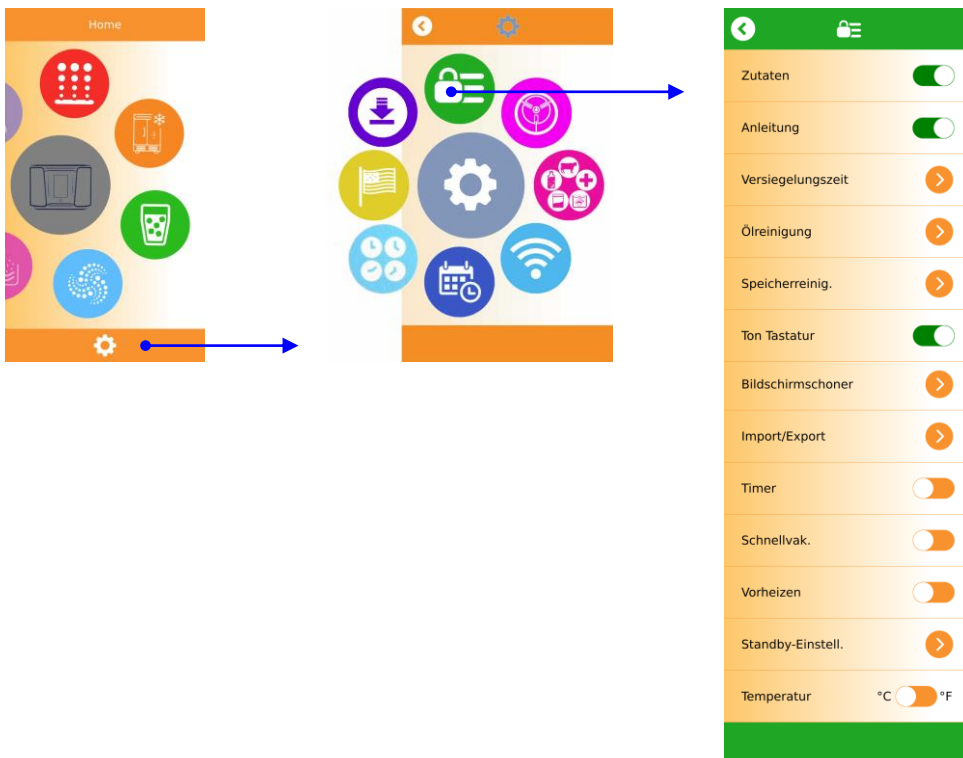
 drücken, um die Zutaten anzuzeigen.

 drücken, um die Anweisungen für die Zubereitung des Rezepts einzublenden.

6.4. Einstellung

6.4.1. Allgemeine Einstellungen


In diesem Menü können Sie die folgenden, nachstehend aufgelisteten Funktionen einstellen:



Zutaten:	Aktiviert/deaktiviert, wenn ein Rezept erstellt wird, die Anzeige der Seite, auf der die Liste und die Menge der Zutaten eingegeben werden können.
Anleitung:	Aktiviert/deaktiviert, wenn ein Rezept erstellt wird, die Anzeige der Seite, auf der die Anweisungen für die Zubereitung des Rezepts eingegeben werden können.
Versiegelungszeit:	Ermöglicht es Ihnen, die Standardversiegelungszeit entsprechend dem verwendeten Tütentyp einzustellen. Die eingestellte Zeit wird auf alle Rezepte angewendet. Es ist möglich, eine Zeit von 0,1 bis 4,0 s einzustellen. Die werkseitig voreingestellte Zeit beträgt 1,4 s.
Ölreinigung:	Die Maschine ist so programmiert, dass sie jeden Monat einen Pumpenölsreinigungszyklus durchführt. Es ist möglich, den Tag und die Uhrzeit zu programmieren, zu der dieser Zyklus durchgeführt werden soll.
Speicherreinig.:	Dient zum Löschen der benutzerspezifischen Rezepte.
Ton Tastatur:	Aktiviert/deaktiviert den Ton beim Drücken der Tasten auf dem Display.
Bildschirmschoner:	Aktiviert/deaktiviert den Bildschirmschoner. Bei Aktivierung kann das Bild ausgewählt werden, das auf dem Display erscheint.
Import / Export:	Ermöglicht den Import/Export von Rezepten über einen USB-Stick.

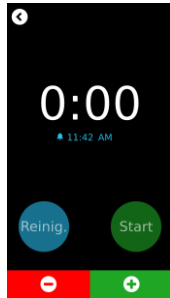
Timer:



Ermöglicht die Einstellung eines Timers.

Falls aktiviert, wird auf der "Home page" die Taste  angezeigt.



Die Taste  drücken.

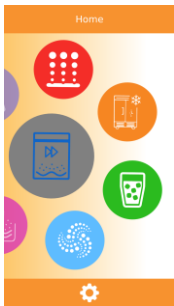


Die Tasten  und  drücken, um die Zeit einzustellen (Minuten).
Die Taste "Starten" drücken, um mit der Zählung zu beginnen.
Am Ende der programmierten Zeit wird ein Tonsignal aktiviert.

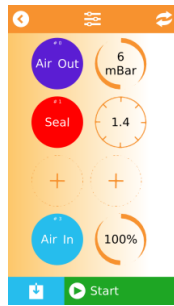
Schnellvak.:

Sie ermöglicht es, einen Vakuumzyklus auf schnelle Weise direkt von der „Startseite“ aus auszuführen (der Zyklus hat Standardparameter, die nicht veränderbar sind).

Falls aktiviert, wird auf der „Startseite“ die Taste  angezeigt.




Die Taste  drücken.



Die Taste  drücken.



Die Taste  drücken, um den Vakuumzyklus zu starten.

Vorheizen:

Die Funktion ist zu aktivieren, wenn das Gerät in sehr kalter Umgebung arbeitet.

Bei jedem Einschalten des Gerätes wird die Pumpe eingeschaltet, um eine optimale Temperatur des in der Pumpe enthaltenen Öls zu gewährleisten und um bereits beim ersten Verpackungszyklus auf Temperatur zu sein.

Standby-Einstell.:

Erlaubt es zu programmieren, wie lange das Gerät nicht aktiv sein kann, bevor es in den Standby geschaltet wird.

Maßeinheit Temperatur:

Hier kann die Maßeinheit für die Temperatur (°C o °F) eingestellt werden.

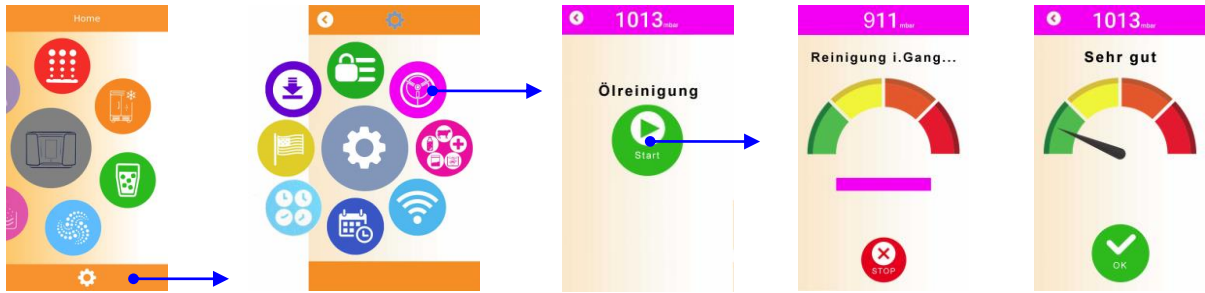
Wenn ein Temperaturfühler an der Buchse (Y) angeschlossen wird, wird die gemessene Temperatur in °C oder °F am Display angezeigt.

6.4.2. Ölreinigung

Ermöglicht die Durchführung eines Reinigungszyklus des Öls der Pumpe.

Der Reinigungszyklus ermöglicht es der Pumpe, hohe Temperaturen zu erreichen, so dass die im Öl enthaltenen Verunreinigungen verdunsten.

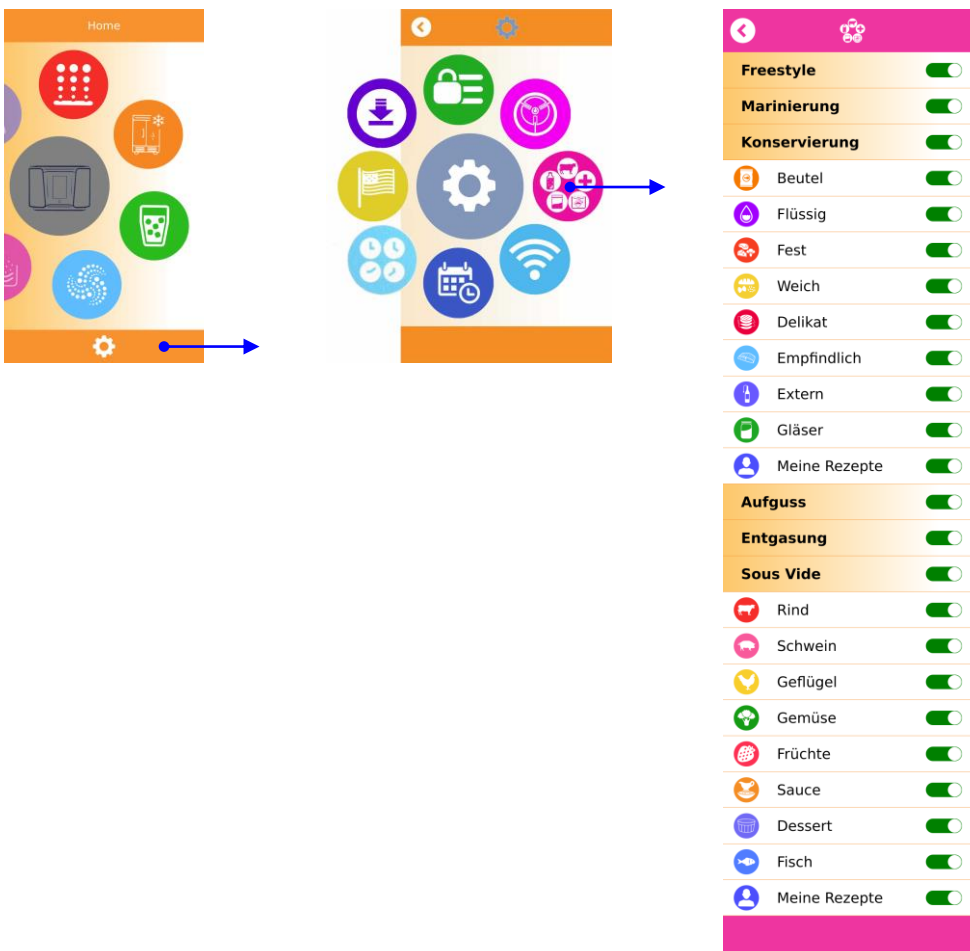
Am Ende des Reinigungszyklus zeigt das Display die Qualität des Öls an. Wenn ein Ölwechsel erforderlich ist, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.





Eine regelmäßige Reinigung des Pumpenöls ist unerlässlich, um einen ordnungsgemäßen und dauerhaften Betrieb zu gewährleisten.

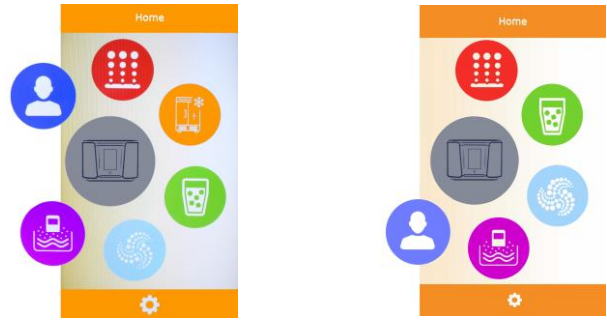
6.4.3. Voreinstellungen



Ermöglicht es Ihnen, ein Rezept anzuzeigen () oder auszublenden ().



Beispiel

Wenn Sie das Menü „Aufbewahrung“  ausblenden () , erscheint es nicht auf der Startseite.



Wenn im Menü „Aufbewahrung“ nur das Rezept „Fest“  ausgeblendet () ist, erscheint es nicht in der Liste der im Menü „Aufbewahrung“ verfügbaren Rezepte.



6.4.4. WLAN

Ermöglicht die Verbindung zum WiFi-Netzwerk.



6.4.5. Datum/Uhrzeit

Ermöglicht die Einstellung von Datum und Uhrzeit.



6.4.6. Zeitzone

Ermöglicht die Einstellung der Zeitzone



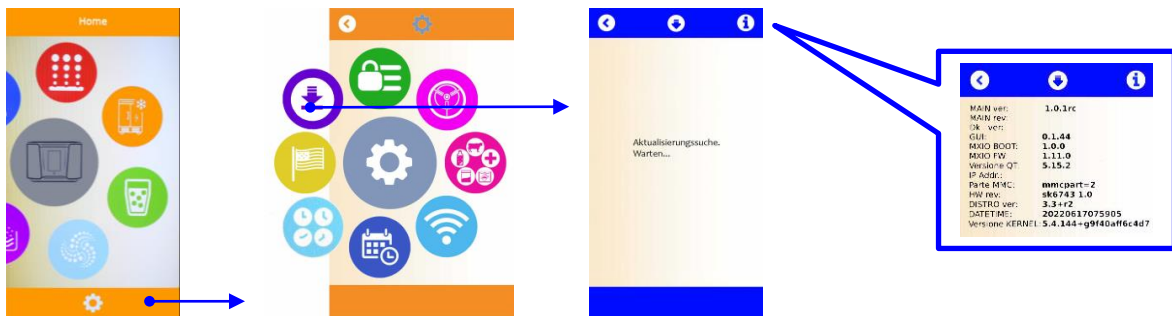
6.4.7. Sprache

Ermöglicht die Einstellung der Anzeigesprache des Displays.



6.4.8. Update

Ermöglicht es Ihnen, ein mögliches Software-Update zu überprüfen/installieren (Verbindung zum WiFi-Netzwerk erforderlich).





7. PLANMÄSSIGE WARTUNG

7.1. Reinigung und Pflege



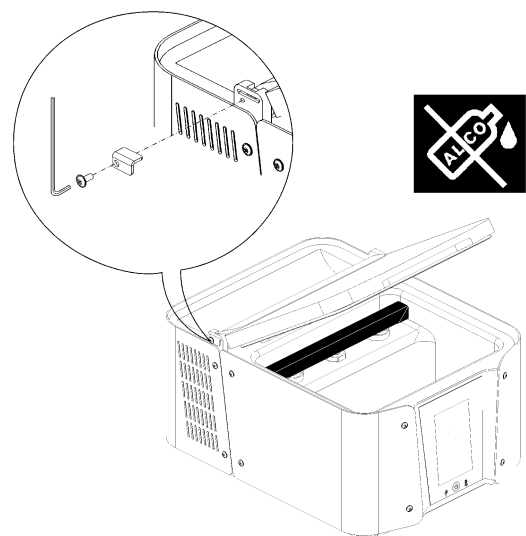
Bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden:

- Nach der Verwendung das Gerät durch Drücken der Taste  ausschalten.
- Den Hauptschalter (1) auf Position OFF stellen.
- Den Stecker aus der Netzbuchse ziehen.
- Warten, bis die Maschine abgekühlt ist.

Frequenz	Bauteil	Vorgangstyp
Alle Tag	Maschine und Wanne	Die metallischen Oberflächen mit normalen Reinigungsmitteln für Edelstahl reinigen. Es wird empfohlen, für die Reinigung der Wanne, (4) vor allem bei Vorhandensein von Flüssigkeitsrückständen, den Schweißbalken (5) nach oben herauszuziehen. Wenn Sie Stahlreinigungsmittel verwenden, beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung.
Alle Tag	Display	Reinigen Sie das Display (3) mit einem trockenen Tuch. Sollten Flecken zurückbleiben, verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch.
Alle Tag	Deckel	Reinigen Sie den Plexiglasdeckel (6) außen und innen ausschließlich mit neutralen Reinigungsmitteln (Seife und Wasser). Keine scheuernden Produkte, Produkte auf Alkoholbasis, Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder metallische Gegenstände verwenden. Zur Reinigung des MX 2-Deckels siehe Anweisungen unten ***
		Überprüfen Sie den Zustand des Deckels auf Unversehrtheit, Risse jeglicher Art, Vergilbung oder erhöhte Trübung. Liegt mindestens eine der oben genannten Bedingungen vor, muss der Deckel ausgetauscht werden. Technischen Kundendienst kontaktieren.
Alle Tag	Dichtung des Deckels	Reinigen Sie die Dichtung mit einem trockenen Tuch.
Alle 6 Monate	Dichtung des Deckels	Die Dichtung ersetzen. Durch regelmäßiges Auswechseln der Dichtung wird sichergestellt, dass die Vakuumkammer dicht schließt und das maximale Vakuumniveau erreicht wird. Technischen Kundendienst kontaktieren.
Alle Tag	Schweißbalken	Den Schweißbalken (5) mit einem trockenen Tuch reinigen. Eventuelle Ablagerungen von Rückständen vom Schweißbalken entfernen.
Alle Monat	Stromkabel	Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Stromkabels. Wenn es beschädigt ist, ersetzen Sie es. Für den Austausch von MX4- und MX 5-Kabeln wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.
Alle Woche	Pumpe	Kontrollieren Sie das Pumpenöl über den Inspektionsverschluss (19) an der Seite der Maschine (MX 3, MX 4, MX 5). Die Farbe des Öls muss klar und frei von Trübungen sein. Der Ölstand muss innerhalb des MINIMUM- und MAXIMUM-Bereichs liegen. Für den Ölaustausch den Technischen Kundendienst kontaktieren. Auch der Ölabscheider-Filter muss bei jedem Ölwechsel gewechselt werden. Führen Sie bei einem Leistungsabfall einen Ölreinigungszyklus durch (Abschnitt 6.4.2).
		 Die Häufigkeit des Öl- und Filterwechsels erhöht sich, wenn flüssige oder nasse Produkte verpackt werden.

***** Nur bei MX 2**

Für eine gründliche Reinigung kann der Deckel abgenommen werden, indem das Befestigungsplättchen entfernt wird (mit Deckel in offener Position).
Den Deckel dann wieder montieren und auf die gleiche Art befestigen.



7.2. Problemlösungen

Problem	Ursache	Lösung
Die Schweißung des Beutels wurde nicht korrekt ausgeführt	• Die Schweißdauer ist nicht korrekt.	• Schweißdauer einstellen.
	• Die Dichtung des Deckels ist schmutzig oder verschlissen.	• Die Dichtung des Deckels reinigen oder austauschen (für den Austausch den technischen Kundendienst kontaktieren).
	• Der Beutel wurde nicht korrekt am Schweißbalken (5) positioniert.	• Den Beutel korrekt positionieren.
	• Der Schweißbalken (5) ist abgenutzt (die Teflonverkleidung ist verbrannt).	• Den Schweißbalken austauschen (für den Austausch den technischen Kundendienst kontaktieren).
	• Die Klinge unter dem Teflon des Schweißbalkens ist beschädigt.	• Den Schweißbalken austauschen (für den Austausch den technischen Kundendienst kontaktieren).
Die Schweißung des Beutel funktioniert nicht	• Die Schweißbalken (5) hat sich überhitzt, wodurch der Thermo-Schalter ausgelöst wurde.	• Warten Sie, bis der Schweißbalken (5) abgekühlt ist, und drücken Sie den ausgelösten Thermo-Schalterknopf manuell (FQ1, FQ2, FQ3 - siehe Abs. 1.3).
Endgültiges Vakuum unzureichend	• Der eingestellte Prozentsatz für das Vakuum ist nicht korrekt.	• Den Vakuumprozentsatz verändern.
	• Die Dichtung des Deckels ist schmutzig oder verschlissen.	• Die Dichtung des Deckels reinigen oder austauschen (für den Austausch den technischen Kundendienst kontaktieren).
	• Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen.	• Den Deckel korrekt verschließen. • Sicherstellen, dass sich zwischen dem Deckel und der Schale nichts und auch kein Schmutz befinden.
	• Verunreinigungen im Pumpenöl.	• Einen „Ölreinigungs“-Zyklus vornehmen (siehe Abs. 6.4) und die Qualität überprüfen. Sofern ein Ölwechsel erforderlich ist, den Technischen Kundendienst kontaktieren.
Der Deckel (6) öffnet sich nicht	• Fehlende Stromversorgung.	• Abwarten, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist.
Der Deckel (6) weist Risse oder Bruchstellen auf	• Der Deckel (6) ist beschädigt.	• Den Deckel (6) austauschen (für den Austausch den technischen Kundendienst kontaktieren).

Sollte nach Durchführung der oben beschriebenen Kontrollen die Maschine noch immer nicht perfekt funktionieren, den Kundendienst kontaktieren und diesem das aufgetretene Problem exakt beschreiben.

8. GARANTIEZEIT


8.1. Garantiebedingungen

Die Garantie gilt für den Zeitraum von 12 Monaten nach der Aufstellung der Geräts. Sie erstreckt sich auf den kostenlosen Austausch oder die Reparatur der von uns aufgrund von Werkstoffanomalien als fehlerhaft festgestellten Teile. Die Reparaturen oder der Austausch werden normalerweise im Herstellungswerk vorgenommen, wobei der Käufer die Transportkosten und den Arbeitslohn trägt. Sollte die Reparatur oder der Austausch beim Käufer vorgenommen werden, so trägt dieser die Reisekosten, das Tagegeld und den Arbeitslohn. Die Garantieleistungen werden ausschließlich durch den Hersteller oder durch autorisierte Fachhändler durchgeführt. Um Anrecht auf Garantieleistungen zu haben, muß das defekte Teil dem Hersteller oder dem autorisierten Fachhändler zugeschickt werden, damit die Reparatur oder der Austausch vorgenommen werden können. Die Rücklieferung eines solchen reparierten oder ausgetauschten Teils fällt unter die Erfüllung der Garantieleistungen. Die Garantie verfällt:

- Wenn das Gerät falsch aufgestellt, angeschlossen oder durch nicht autorisierte Personen fahrlässig bedient oder gehandhabt wird
- Wenn am Gerät vom Hersteller nicht schriftlich genehmigte konstruktive Veränderungen vorgenommen werden
- Wenn das Gerät sich nicht mehr im Besitz des ersten Käufers befindet.

Der Hersteller weist aufgrund bestehenden Rechts jede Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen zurück, sollte das Gerät falsch aufgestellt, falsch ans Stromnetz oder ohne Erdung angeschlossen werden oder wenn Änderungen am Gerät vorgenommen werden sollten. Der Hersteller behält sich das Recht vor, aus technischen oder funktionellen Gründen Änderungen am Gerät vorzunehmen.

**FÜR JEDLICHEN RECHTSSTREIT
IST DAS GERICHT BERGAMO (ITALIEN) ZUSTÄNDIG.**

 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 GELIJKVORMIGHEIDSV ERKLARING
	ES	DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD	FI	EY-VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
	SV	ÖVERENSTÄMMELSEFÖRKLARING EC	RU	ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ 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"/>	MX 2	<input type="text" value="n°"/>	<input type="text" value="/"/>
<input type="checkbox"/>	MX 3	<input type="text" value="n°"/>	<input type="text" value="/"/>
<input type="checkbox"/>	MX 4	<input type="text" value="n°"/>	<input type="text" value="/"/>
<input type="checkbox"/>	MX 5	<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



- IT Queste istruzioni sono disponibili nelle lingue italiano, inglese, tedesco, francese, spagnolo, portoghese, olandese, svedese, finlandese, danese, greco, ceco, russo, cinese, coreano, giapponese. In caso necessitate di una lingua diversa da quelle che avete ricevuto a corredo con la macchina, verificate la disponibilità contattando la casa costruttrice.
- EN These instructions are available in Italian, English, German, French, Spanish, Portuguese, Dutch, Swedish, Finnish, Danish, Greek, Czech, Russian, Chinese, Korean, and Japanese. Should you require a different language to the one supplied with the machine, please contact the manufacturer for availability.
- DE Die vorliegende Anleitung ist in den Sprachen Italienisch, Englisch, Deutsch, Französisch, Spanisch, Portugiesisch, Niederländisch, Schwedisch, Finnisch, Dänisch, Griechisch, Tschechisch, Russisch, Chinesisch, Koreanisch und Japanisch erhältlich. Sollte die Anleitung in einer anderen Sprache als jener, die mit der Maschine mitgeliefert wurde, benötigt werden, bitte beim Hersteller anfragen, ob sie verfügbar ist.
- FR Ces instructions sont disponibles en italien, anglais, allemand, français, espagnol, portugais, néerlandais, suédois, finlandais, danois, grec, tchèque, russe, chinois, coréen, japonais. S'il faut une langue différente de celles reçue avec la machine, en vérifier la disponibilité en contactant le Fabricant.
- ES Estas instrucciones están disponibles en italiano, inglés, alemán, francés, español, portugués, holandés, sueco, finlandés, danés, griego, checo, ruso, chino, coreano, japonés. Si necesita un idioma diferente del que ha recibido con la máquina, compruebe la disponibilidad poniéndose en contacto con el fabricante.