



# Minipack-torre S.p.A.

Via Provinciale, 54 - 24044 Dalmine (BG) - Italy  
Tel. (035) 563525 – Fax (035) 564945  
E-mail: info@minipack-torre.it  
http://www.minipack-torre.it



**IT ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE**  
**EN INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE**  
**DE INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG**

**IT MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO**  
**EN VACUUM PACKING MACHINE**  
**DE VAKUUMMASCHINE**

## MX 2

(Versione 1.3.9 / 1.3.9 Version / Version 1.3.9)



## MX 4

(Versione 1.3.9 / 1.3.9 Version / Version 1.3.9)



**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**

<b>IT</b>	Italiano	Pagina 1
<b>EN</b>	English	Page 26
<b>DE</b>	Deutsch	Seite 51



DOC. N. FM11243A  
REV. 02  
ED. 12.2019

# ISTRUZIONI ORIGINALI




## Indice

IT

	<b>Pagina</b>
<b>Capitolo 1. Descrizione</b>	
1.1. Prefazione.....	02
1.2. Prestazioni della macchina.....	02
1.3. Descrizione della macchina.....	03
1.4. Dati tecnici della macchina.....	04
<b>Capitolo 2. Caratteristiche delle buste</b>	
2.1. Buste da adoperare.....	05
<b>Capitolo 3. Condizioni d'uso della macchina</b>	
3.1. Ciò che si può confezionare.....	05
3.2. Ciò che non si deve confezionare.....	05
<b>Capitolo 4. Informazioni per la sicurezza</b>	
4.1. Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili.....	06
4.2. Avvertenze di sicurezza generali.....	06
<b>Capitolo 5. Istruzioni per la sicurezza</b>	
5.1. Installazione.....	07
5.2. Condizioni ambientali.....	07
5.3. Collegamento elettrico.....	08
5.4. Utilizzo.....	08
5.5. Pulizia e cura.....	09
5.6. Smontaggio, demolizione e smaltimento residui.....	09
5.7. Assistenza Tecnica.....	09
<b>Capitolo 6. Utilizzo</b>	
6.1. Prima pulizia.....	10
6.2. Prima accensione.....	10
6.3. Utilizzo quotidiano.....	10
6.4. Ricette.....	12
6.5. Setting.....	19
<b>Capitolo 7. Manutenzione ordinaria</b>	
7.1. Pulizia e cura.....	23
7.2. Soluzione dei problemi.....	24
<b>Capitolo 8. Garanzia</b>	
8.1. Certificato di garanzia.....	25
8.2. Condizioni di garanzia.....	25
Dichiarazione CE di conformità.....	76

**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.

	<b>ATTENZIONE:</b> <b>Norme antinfortunistiche per l'operatore. Tale avvertimento indica la presenza di pericoli che possono causare lesioni a chi sta operando sulla macchina.</b>
	<b>ATTENZIONE:</b> <b>Organi caldi. Indica il pericolo di ustioni con rischio di infortunio, anche grave per la persona esposta.</b>
	<b>Informazioni e suggerimenti generali.</b>

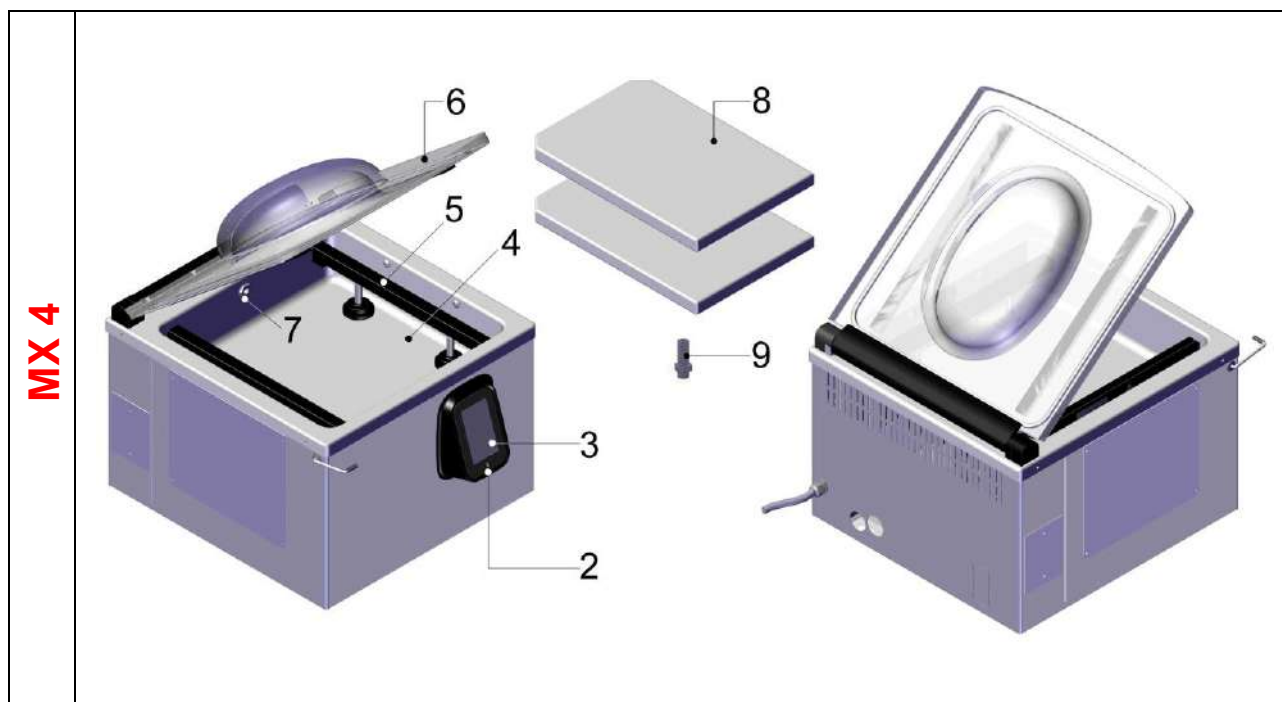
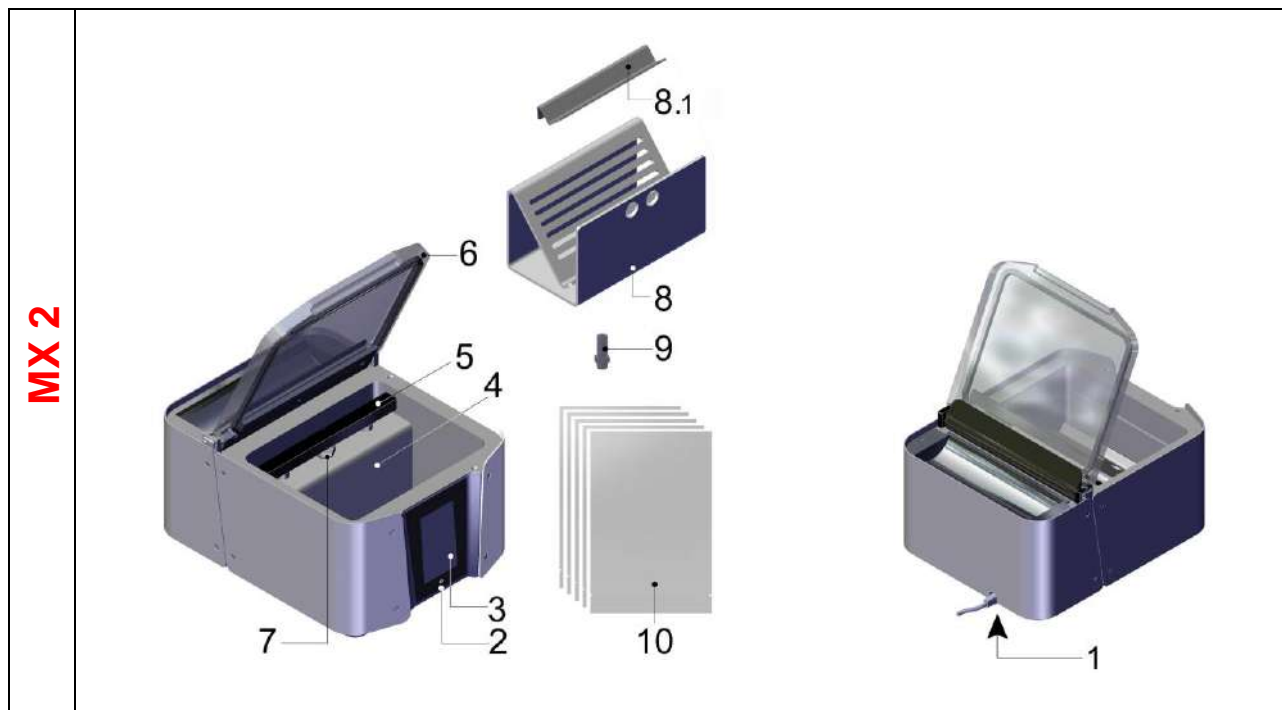
Tutti i diritti di riproduzione del presente manuale sono riservati alla ditta costruttrice. La riproduzione, anche parziale, è vietata a termini di legge. Le descrizioni e le illustrazioni presenti in questo manuale non sono impegnative, di conseguenza la ditta costruttrice si riserva il diritto di 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.

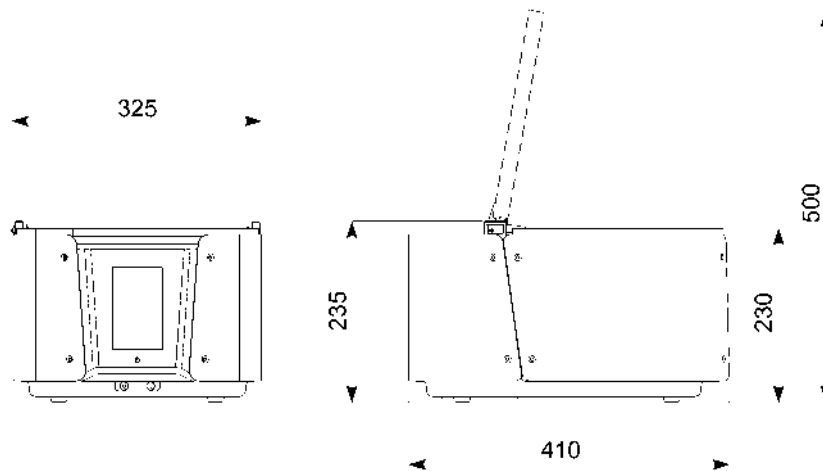
1.3. Descrizione della macchina



<b>MX 2</b>	<b>MX 4</b>
1) Interruttore generale	2) Pulsante di accensione/spegnimento
2) Pulsante di accensione/spegnimento	3) Display
3) Display	4) Vasca
4) Vasca	5) Barra saldante
5) Barra saldante	6) Coperchio
6) Coperchio	7) Ugello di aspirazione
7) Ugello di aspirazione	8) Tavoleta
8) Supporto delle buste	9) Raccordo per sottovuoto esterno
8.1) Angolare per posizionamento buste con liquidi	
9) Raccordo per sottovuoto esterno	
10) Buste per surgelazione, cottura e conservazione (Nr. 25 20x30 cm)	

1.4. Dati tecnici della macchina

**MX 2**



**Peso e dimensioni dell'imballo**

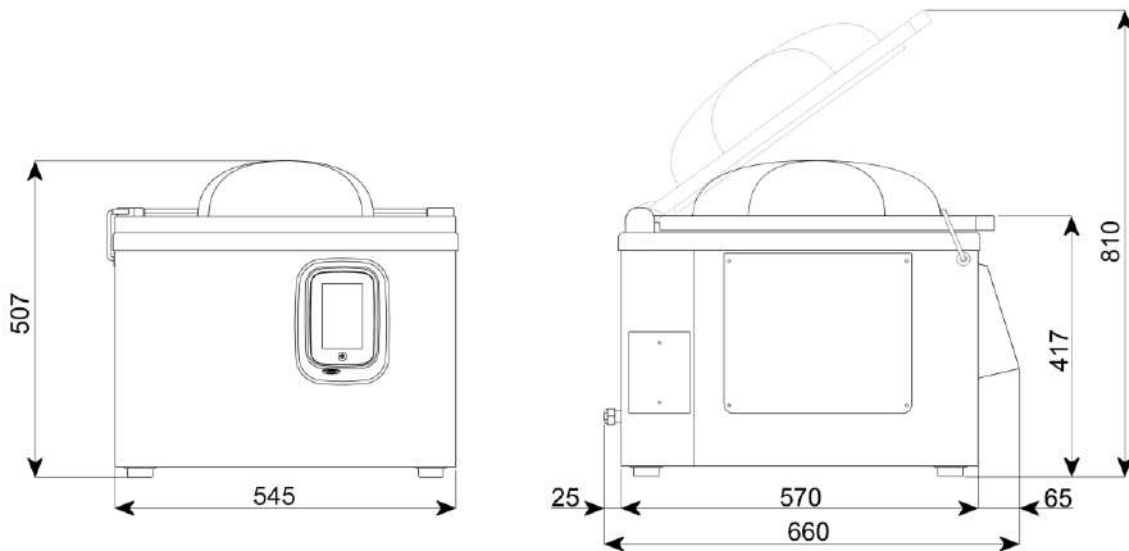
Larghezza = 535 mm  
 Lunghezza = 420 mm  
 Altezza = 310 mm  
 Peso = 25 kg

**Peso della macchina**

Peso = 22 kg

Pompa vuoto = 4 m<sup>3</sup>

**MX 4**



**Peso e dimensioni dell'imballo**

Larghezza = 760 mm  
 Lunghezza = 690 mm  
 Altezza = 715 mm  
 Peso = 25 kg

**Peso della macchina**

Peso = 22 kg

Pompa vuoto = 16 m<sup>3</sup> (versione 230V) / 20 m<sup>3</sup> (versione 120V)

**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.

**Codice per ordine buste: KR220102**

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

**MX 4**

Le buste possono essere di diversi spessori (85÷200µm) 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.

Macchina	Larghezza busta lato aperto	Lunghezza busta lato chiuso
MX 4 (barra frontale)	450mm	430mm
MX 4 (barra laterale)	450mm	375mm

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.

**3.1. 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.**

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.

**5.1. 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 da luogo alla fuoriuscita dell'olio dalla pompa che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura stessa.
- **Rimuovere il tappo rosso dalla pompa e montare il filtro prima dell'uso** (solo per MX 2).

**5.2. 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 é 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)**

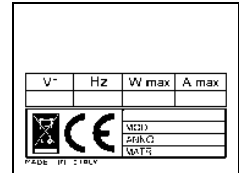
**5.3. Collegamento elettrico**


	<b>Rischio di incendio e scossa elettrica.</b>
---	--

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghere.
- 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.




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

IΔn	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

**5.4. Utilizzo**




	<b>Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.</b>
---	---

- 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).

	<b>Rischio di danneggiare l'apparecchiatura.</b>
---	--

- 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.

Prestare attenzione agli adesivi di sicurezza presenti sulla macchina:


	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sull'ingresso dell'alimentazione elettrica.</li></ul> <b>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.</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sulla barra saldante (5) posizionata all'interno della vasca (4).</li><li>▪ Sulla pompa del vuoto posizionata all'interno della macchina.</li></ul> <b>ATTENZIONE! Organi caldi. Indica il pericolo di ustioni con rischio di infortunio, anche grave per la persona esposta.</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sul coperchio (6).</li></ul> <b>ATTENZIONE! Indica la modalità di pulizia del coperchio per evitare di danneggiarlo, ridurne la trasparenza o la resistenza.</b>

### 5.5. Pulizia e cura

	<b>Rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.</b>
---	--

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda.


### 5.6. Smontaggio, demolizione e smaltimento residui

	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.
---	---

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.**

	Il simbolo indica che questo prodotto <b>non</b> 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.
---	--

### 5.7. Assistenza Tecnica


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

### 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. Prima accensione


Premere l'interruttore generale (1) posto sul retro dell'apparecchiatura (solo per MX 2).

Accendere l'apparecchiatura premendo per almeno 1 secondo il pulsante .

Il display (3) si accende e viene richiesto in sequenza:


- La calibrazione del display.
- La scelta della lingua.
- L'impostazione del fuso orario (in modalità automatica tramite collegamento alla rete Wi-Fi, o manuale).

### 6.3. Utilizzo quotidiano

Accendere l'apparecchiatura premendo per almeno 1 secondo il pulsante .

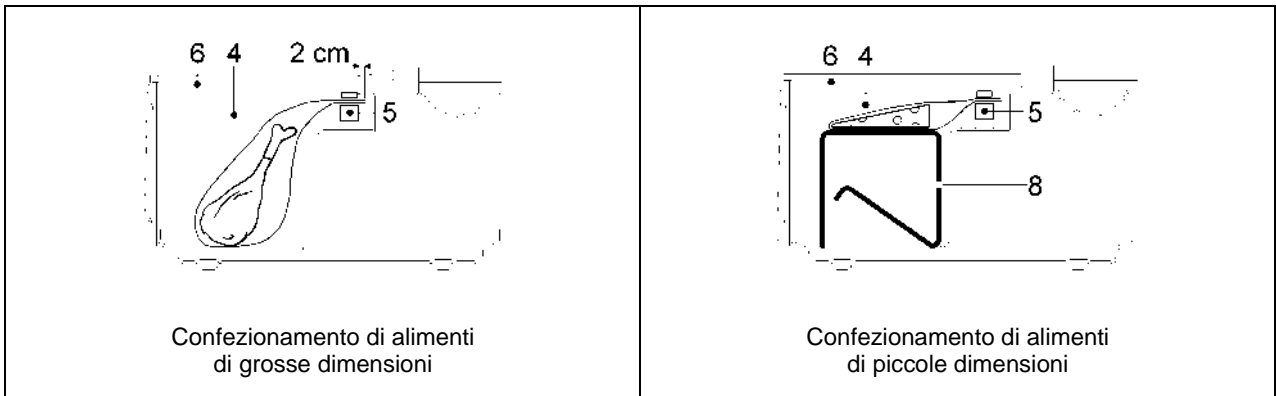
Attendere fino a quando il display (3) visualizza la "Home page".

	 <b>Le mie ricette</b> Consente di creare/archiviare le nuove ricette per poi eseguirne il ciclo di confezionamento.
	 <b>Marinatura</b> Consente di eseguire la ricetta per la marinatura degli alimenti. È possibile creare/archiviare le vostre nuove ricette nel menù  .
	 <b>Conservazione</b> Consente di eseguire il confezionamento di alimenti sottovuoto in busta e/o vaschetta scegliendo tra 7 ricette standard, programmate in funzione della tipologia dell'alimento da confezionare.
	 <b>Infusione</b> Consente di preparare un infuso. È possibile creare/archiviare le vostre nuove ricette nel menù  .
	 <b>Sous Vide</b> Consente di eseguire il confezionamento di alimenti sottovuoto per la cottura a bassa temperatura "Sous Vide". A seconda dell'alimento è possibile scegliere tra 8 ricette standard, programmate in funzione della tipologia dell'alimento da confezionare.

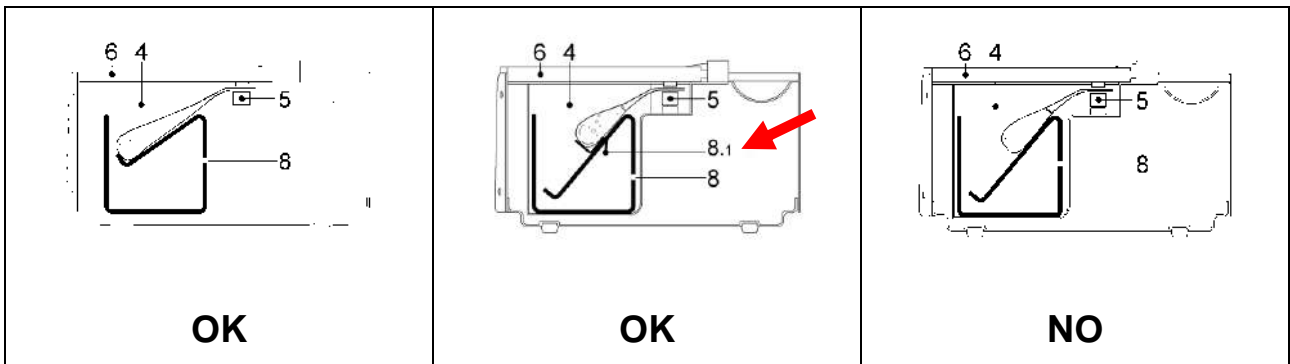
- Scegliere la ricetta di confezionamento desiderata (vedi paragrafo 6.4).
- Sollevare il coperchio (6) e posizionare nella vasca (4) la busta con all'interno l'alimento da confezionare lasciando almeno 2 cm oltre la barra saldante (5).  
 Se è inserita la funzione "GAS" la busta deve essere posizionata con il lembo aperto sul beccuccio del gas posto sul lato della barra saldante.  
 Per garantire una perfetta saldatura è importante non sporcare la busta nella zona in cui avviene la saldatura. Per questo si consiglia di ripiegare il lato interno della busta verso l'esterno per 4/5 cm. Una volta inserito l'alimento ripiegare la busta nella condizione iniziale.
- Chiudere il coperchio (6) esercitando una leggera pressione e premere il pulsante Start. 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 .

**MX 2**

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

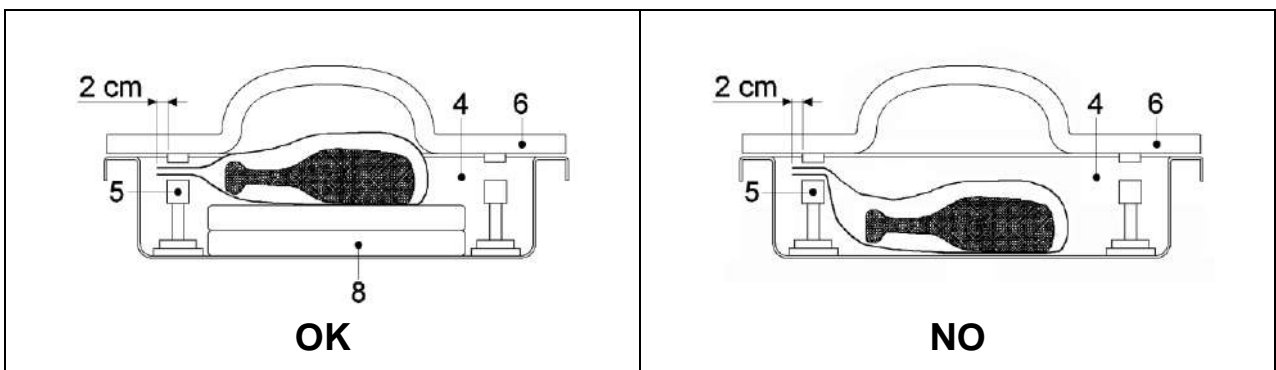


Nel caso di confezionamento di liquidi in busta posizionare il supporto delle buste (8) come da schema sotto indicato. Se si utilizzano buste di "lunghezza ridotta" utilizzare l'angolare (8.1) per favorire il suo corretto posizionamento.



**MX 4**


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).












6.4. Ricette

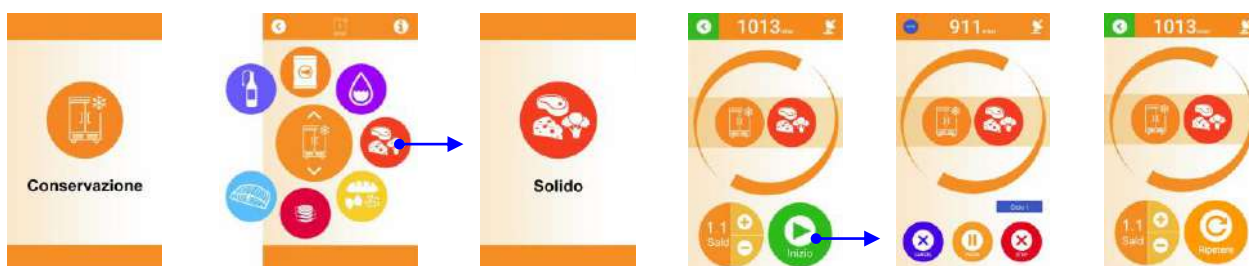
6.4.1. Conservazione

Consente di eseguire il confezionamento di alimenti sottovuoto in busta e/o vaschetta scegliendo tra 7 ricette standard, programmate in funzione della tipologia dell'alimento da confezionare.

Dalla "Home page" premere il pulsante  e scegliere la ricetta.


	Ricetta	Confezione	Parametro impostabile
	<b>Patatine fritte</b>	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Liquido</b>	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Solido</b>	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Morbido</b>	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Hamburger / Salsicce</b>	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Fragile</b>	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Vuoto esterno</b> è la ricetta da utilizzare per l'eliminazione dell'aria all'interno di speciali contenitori richiudibili ermeticamente (non in dotazione con questa apparecchiatura). <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avvitare il raccordo (9), nell'ugello di aspirazione (7) all'interno della vasca (4).</li> <li>• Collegare il tubo del contenitore al raccordo (9).</li> <li>• Con il coperchio (6) dell'apparecchiatura aperto premere il pulsante Start per avviare il ciclo di confezionamento.</li> </ul>	Contenitore speciale	-









 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.




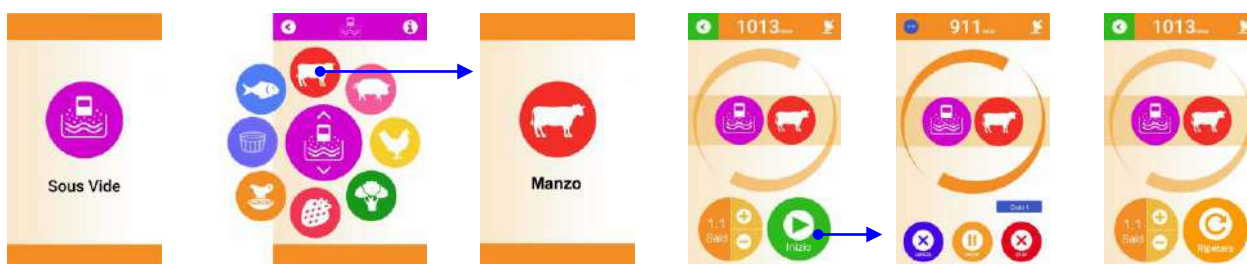
### 6.4.2. Sous Vide

Consente di eseguire il confezionamento di alimenti sottovuoto per la cottura a bassa temperatura “Sous Vide”.  
A seconda dell'alimento è possibile scegliere tra 8 ricette standard, programmate in funzione della tipologia dell'alimento da confezionare.

Dalla “Home page” premere il pulsante  e scegliere la ricetta.

	Ricetta	Confezione	Parametro impostabile
	<b>Manzo</b>	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Maiale</b>	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Pollame</b>	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Ortaggi</b>	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Frutta</b>	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Salsa</b>	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Dessert</b>	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Pesce</b>	Busta	Tempo di saldatura: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s

	<p>Questa tecnica prevede che gli alimenti sigillati nella busta sottovuoto siano poi cotti lentamente a basse temperature.</p> <p>I vantaggi sono innumerevoli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sapore e la consistenza del cibo rimangono inalterati.</li> <li>• I sapori e i profumi vengono preservati in quanto gli aromi non vengono persi durante la cottura.</li> <li>• La minore perdita di liquidi rende i cibi più morbidi e meno asciutti.</li> <li>• Le proprietà nutritive come sali minerali e vitamine vengono preservati nell'alimento.</li> <li>• Non è necessario aggiungere né oli né grassi per la cottura.</li> </ul>
---	---




### 6.4.3. Marinatura


Consente di eseguire la ricetta per la marinatura degli alimenti.

Dalla "Home page" premere il pulsante .




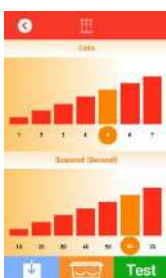
Inserire il nome che si vuole dare alla ricetta (facoltativo). Premere .



Inserire l'elenco degli ingredienti e la quantità (facoltativo). Premere .



Inserire 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)





Selezionare:



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




Premere:

-  : se si vuole salvare la ricetta.
-  : se si vuole eseguire il ciclo di marinatura senza salvare la ricetta.




Se avete premuto  per salvare la ricetta, il display visualizza le 8 categorie presenti in .


Selezionate la categoria  in cui verrà salvata la ricetta.



La ricetta è stata salvata. Se si vuole eseguire il ciclo di marinatura premere sul nome della 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.


 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.

### 6.4.4. Infusione


Consente di eseguire la ricetta per ottenere un infuso.

Dalla "Home page" premere il pulsante  e scegliere la ricetta.




Inserire il nome che si vuole dare alla ricetta (facoltativo). Premere .






Inserire l'elenco degli ingredienti e la quantità (facoltativo). Premere .

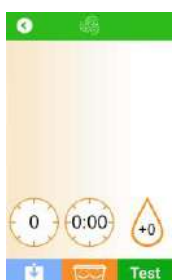


Inserire le istruzioni per la preparazione della ricetta (facoltativo). Premere .





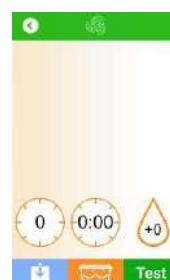
Impostare:

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





Selezionare:



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




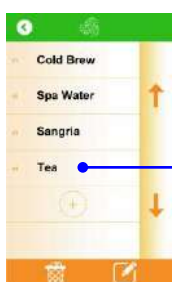
Premere:

-  : se si vuole salvare la ricetta.
-  : se si vuole eseguire il ciclo di infusione senza salvare la ricetta.




Se avete premuto  per salvare la ricetta, il display visualizza le 8 categorie presenti in .

Selezionate la categoria  in cui verrà salvata la ricetta.



La ricetta è stata salvata. Se si vuole eseguire il ciclo di infusione premere sul nome della ricetta.



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



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.

**6.4.5. Le mie ricette**

In questo menù è possibile:

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

Quando si vuole creare una ricetta il display visualizza 8 categorie in cui è possibile salvare la ricetta a seconda dell'alimento e del tipo di confezionamento.

	<b>Latticini</b>
	<b>Bevande</b>
	<b>Altro</b>
	<b>Marinato</b>
	<b>Infuso</b> In questa categoria sono già presenti 3 ricette standard: <b>Cold Brew:</b> Ideale per ottenere una bevanda rinfrescante a base di acqua con infusione di caffè. <b>Spa Water:</b> Ideale per ottenere una bevanda rinfrescante a base di acqua con infusione di frutta fresca ed erbe aromatiche. <b>Sangria:</b> Ideale per ottenere una bevanda rinfrescante a base di vino con infusione di frutta fresca e spezie
	<b>Cereali</b>
	<b>Frutta</b>
	<b>Proteine</b>
<b>Verdure</b>	



Selezionare la categoria:









Premere il tasto .



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

A questo punto viene chiesto di impostare i parametri della ricetta, che sono:

	<p><b>Uscita aria (Air Out)</b>                  Imposta la pressione che si vuole ottenere all'interno della vasca (4): 2÷735 mbar                  0÷30 s (se attiva la funzione Liquidi)</p>
	<p><b>Rientro aria (Air in)</b>                  Imposta la parzializzazione (nr. di cicli) del rientro dell'aria all'interno della vasca (4): 10% (10 cicli)                  15% (7 cicli)                  20% (4 cicli)                  35% (3 cicli)                  100% (1 ciclo)</p> <p>Nota: oltre che come ultima fase del ciclo di confezionamento, è possibile inserire una fase di rientro aria durante il ciclo (1÷95%).</p>
	<p><b>Saldatura (Seal)</b>                  Imposta il tempo durante il quale viene eseguita la saldatura della busta: 0÷4 s</p>
	<p><b>Sospendi (Hold)</b>                  Imposta il tempo di sospensione tra due fasi di confezionamento: 0÷10 min</p>
	<p><b>Più (Plus)</b>                  Imposta il tempo, durante il ciclo di confezionamento, di un ulteriore estrazione dell'aria dalla vasca: 0÷10 min</p>
	<p><b>Avanzate (Advanced)</b>                  Blocca busta, Rilascia busta</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.

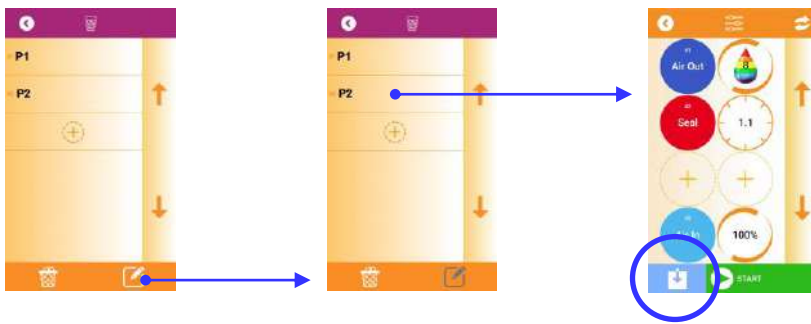


Impostare il tempo di attesa (\*) misurato dalla fase di ebollizione alla fase successiva (0-30s).

- A questo punto:
- premere  per eseguire il ciclo di confezionamento
  - premere  per salvare la ricetta.

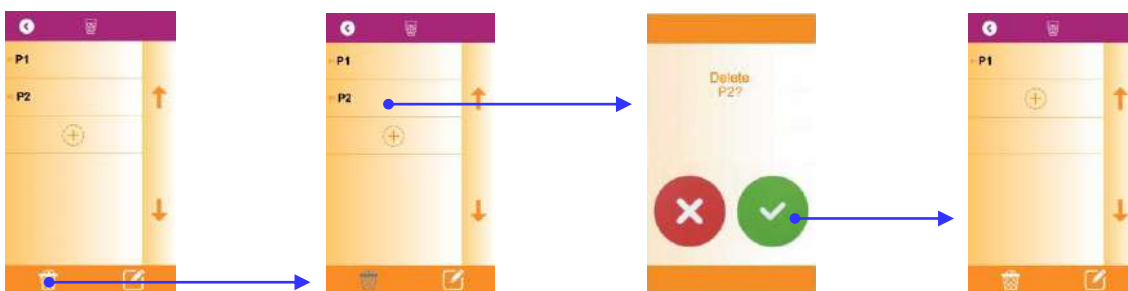
**6.4.6. Modificare una ricetta**

Per modificare una ricetta:



**6.4.7. Cancellare una ricetta**

Per cancellare una ricetta:



## 6.5. Setting

### Impostazioni generali

In questo menù è possibile impostare le seguenti funzioni:

#### Ingredienti

Attiva/disattiva la visualizzazione, quando si crea una ricetta, della pagina in cui si possono inserire (quindi memorizzare) quantità ed elenco degli ingredienti.

#### Istruzioni

Attiva/disattiva la visualizzazione, quando si crea una ricetta, della pagina in cui si possono inserire (quindi memorizzare) 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 1,1 s.

#### Ciclo pulizia olio

Permette di programmare un ciclo di pulizia dell'olio con cadenza settimanale o mensile.

#### Cancella tutti i dati

Permette di cancellare le ricette salvate nel menù  "Le mie ricette".

#### Tono tattile

Attiva/disattiva il suono alla pressione dei pulsanti del display.

#### Impostazione screensaver

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.

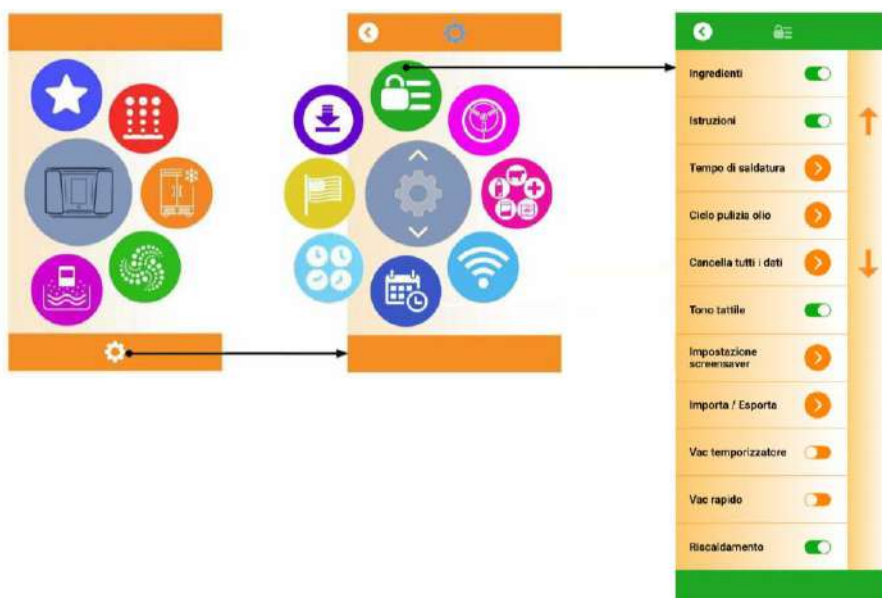
#### Vac temporizzatore

#### Vac rapido

#### Riscaldamento

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.



**Pulizia olio**

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

Il ciclo di pulizia, della durata di circa 15 minuti, 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.



	<p>È possibile programmare un ciclo di pulizia dell'olio con cadenza settimanale o mensile (menù  ).                  La pulizia regolare dell'olio della pompa è essenziale per garantirne un funzionamento corretto e prolungato.</p>
--	---

**Presets**

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



Esempio:

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

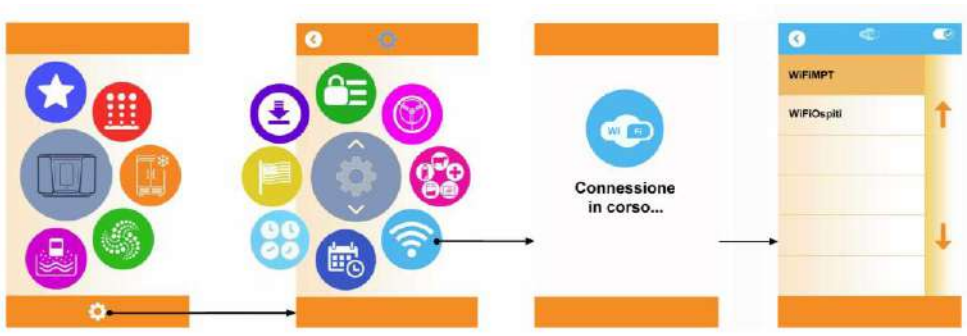


Se invece nel menù “Conservazione” si nasconde la sola ricetta 🍷 “Solido”, questa non comparirà nell’elenco delle ricette disponibili nel menù “Conservazione”.



**WiFi**

Permette la connessione alla rete WiFi.



**Data/ora**

Permette l'impostazione di data e ora.



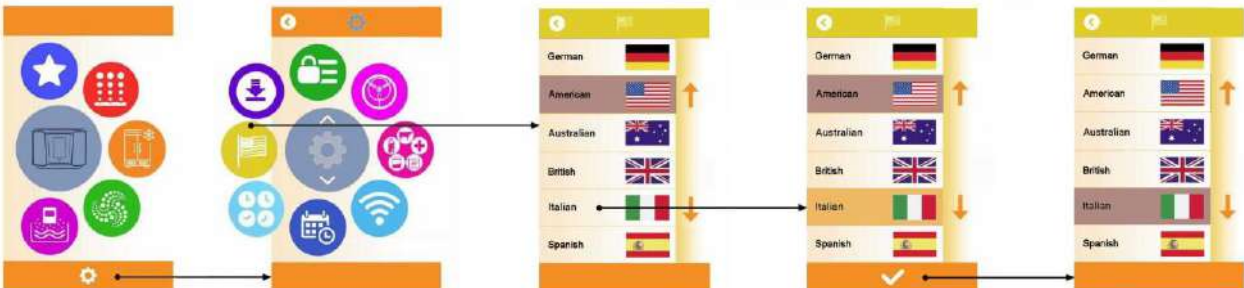
**Fuso orario**

Permette l'impostazione del fuso orario.



**Lingua**

Permette la selezione della lingua di visualizzazione del display.



**Update**

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



7.1. Pulizia e cura



Prima di effettuare le operazioni di manutenzione spegnere la macchina agendo sull'interruttore generale e togliere la spina dalla presa di rete.

- Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo con un panno inumidito e morbido.
- Per la pulizia del coperchio in plexiglas (6), pulire sia l'esterno che l'interno esclusivamente con detergenti neutri (acqua e sapone).
- Non usare prodotti abrasivi, detergenti a base di alcool, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Nel caso in cui si usino prodotti per la pulizia della vasca (4) in acciaio, attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.
- Per la pulizia della vasca (4), soprattutto in caso di residui liquidi, si consiglia di estrarre verso l'alto la barra saldante (5).
- Pulire la barra saldante (5) con un panno asciutto. Rimuovere eventuali residui che si depositano sulla barra saldante (5).
- Pulire le superfici metalliche con normali detergenti per l'acciaio inox.
- Mantenere pulito e asciutto il display (3).



MX 2



MX 4

**7.2. Soluzione dei problemi**

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
<b>La saldatura della busta non è eseguita correttamente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il tempo di saldatura non è corretto.</li> <li>• La guarnizione del coperchio (6) è sporca o usurata.</li> <li>• La busta non è posizionata correttamente sulla barra saldante (5).</li> <li>• La barra saldante (5) è usurata (il rivestimento in teflon è bruciato).</li> <li>• La lama posizionata sotto il teflon della barra saldante (5) è rotta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modificare il tempo di saldatura.</li> <li>• Pulire o sostituire la guarnizione del coperchio (6) (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).</li> <li>• Posizionare correttamente la busta.</li> <li>• Sostituire la barra saldante (5) (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).</li> <li>• Sostituire la barra saldante (5) (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).</li> </ul>
<b>Vuoto finale insufficiente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La percentuale di vuoto impostata non è corretta.</li> <li>• La guarnizione del coperchio (6) è sporca o usurata.</li> <li>• Il coperchio (6) non è chiuso correttamente.</li> <li>• Impurità presenti nell'olio della pompa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modificare la percentuale di vuoto.</li> <li>• Pulire o sostituire la guarnizione del coperchio (6) (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).</li> <li>• Chiudere correttamente il coperchio (6)</li> <li>• Verificare che tra coperchio (6) e vasca (4) del vuoto non ci siano oggetti o sporcizia.</li> <li>• Eseguire un ciclo di "Pulizia olio" (vedi paragrafo 6.4) e verificarne la qualità. Se da sostituire, contattare l'Assistenza Tecnica).</li> </ul>
<b>Il coperchio (6) non si apre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mancanza dell'energia elettrica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attendere il ripristino dell'energia elettrica.</li> </ul>
<b>Il coperchio (6) presenta cricche o rotture.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coperchio (6) danneggiato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostituire il coperchio (6) (per la sostituzione contattare l'Assistenza Tecnica).</li> </ul>

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

**8.1. Certificato di garanzia**

La Garanzia ha validità 12 mesi dalla data di installazione alle condizioni riportate sul libretto d'istruzioni. Compilare il retro della cartolina in ogni sua parte, strappare lungo la linea e spedire.

**8.2. 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 il mancato immediato invio postale del CERTIFICATO DI GARANZIA al momento dell'acquisto, debitamente compilato e firmato entro 20 giorni
- 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

<b>Chapter 1. Description</b>	<b>Page</b>
1.1. Preface.....	27
1.2. Performances of the machine.....	27
1.3. Machine description.....	28
1.4. Technical data of the machine.....	29
 <b>Chapter 2. Pouches features</b>	
2.1. Pouches to use.....	30
 <b>Chapter 3. Machine usage conditions</b>	
3.1. Items that may be packaged.....	30
3.2. Items not to be packed.....	30
 <b>Chapter 4. Safety information</b>	
4.1. Safety of children and vulnerable adults.....	31
4.2. Warnings on general safety.....	31
 <b>Chapter 5. Safety instructions</b>	
5.1. Installation.....	32
5.2. Environmental conditions.....	32
5.3. Electrical connection.....	33
5.4. Use.....	33
5.5. Cleaning and maintenance.....	34
5.6. Disassembling, demolition and elimination of residuals.....	34
5.7. Technical Assistance.....	34
 <b>Chapter 6. Use</b>	
6.1. Cleaning for the first time.....	35
6.2. First start-up.....	35
6.3. Daily use.....	35
6.4. Recipes.....	37
6.5. Setting.....	44
 <b>Chapter 7. Ordinary maintenance</b>	
7.1. Cleaning and maintenance.....	48
7.2. Problem solving.....	49
 <b>Chapter 8. Guarantee</b>	
8.1. Certificate of guarantee.....	50
8.2. Guarantee conditions.....	50
CE declaration of conformity.....	76

### 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.

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

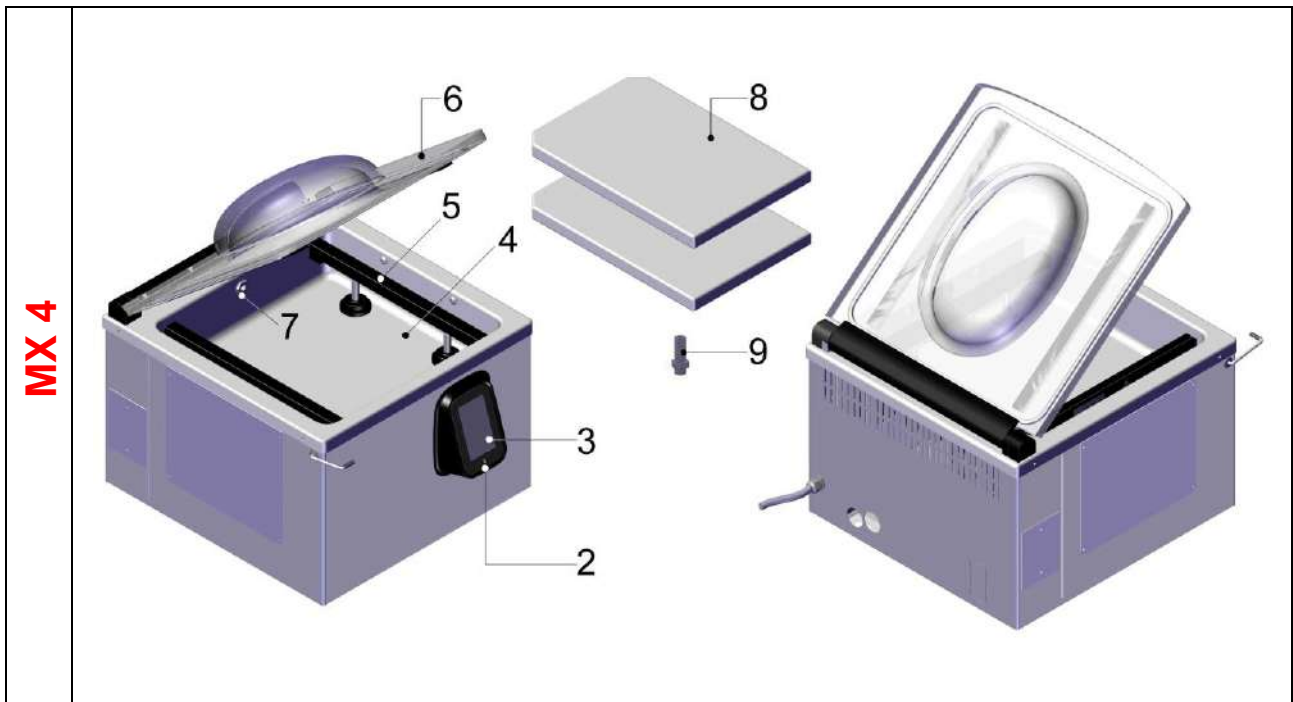
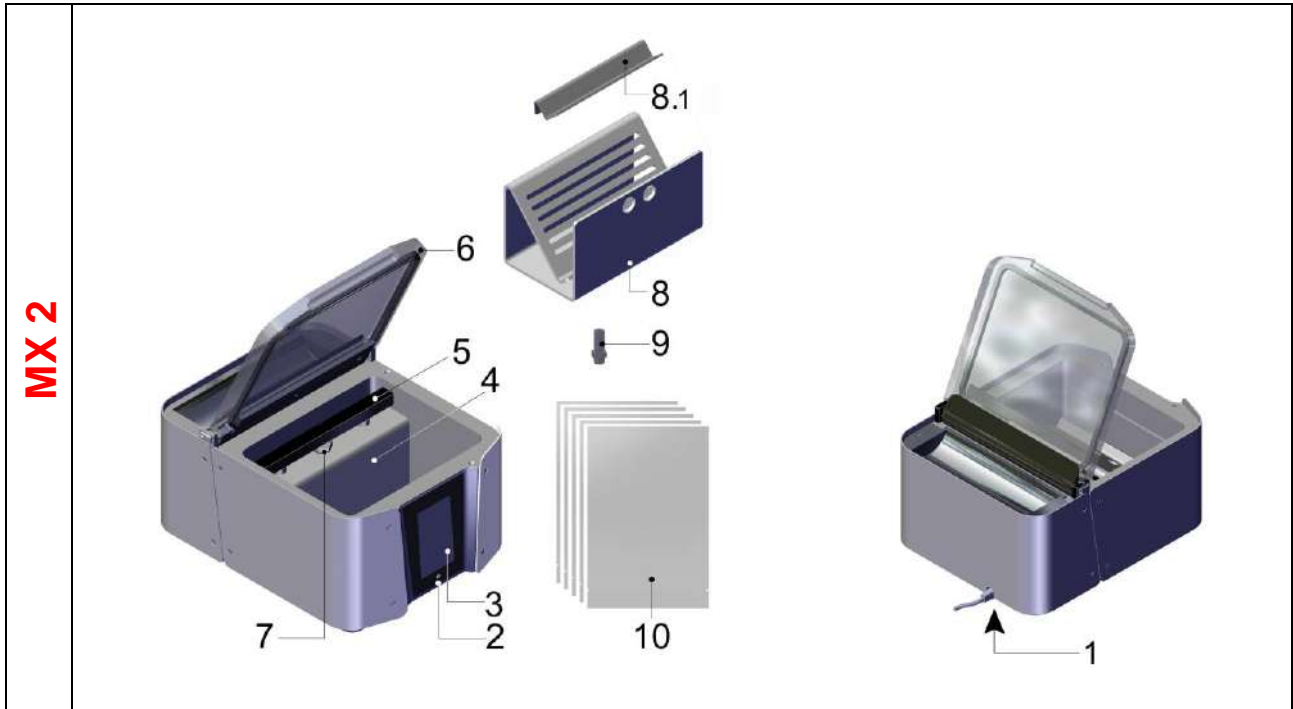
All reproduction rights of this manual are reserved to the manufacturer. Partial or complete reproduction is forbidden as provided by the law. Descriptions and pictures provided in this manual are not binding. Therefore, the manufacturer, reserves the right to make any change considered necessary. This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

### 1.2. Performances of the machine

This product is ideal for:

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

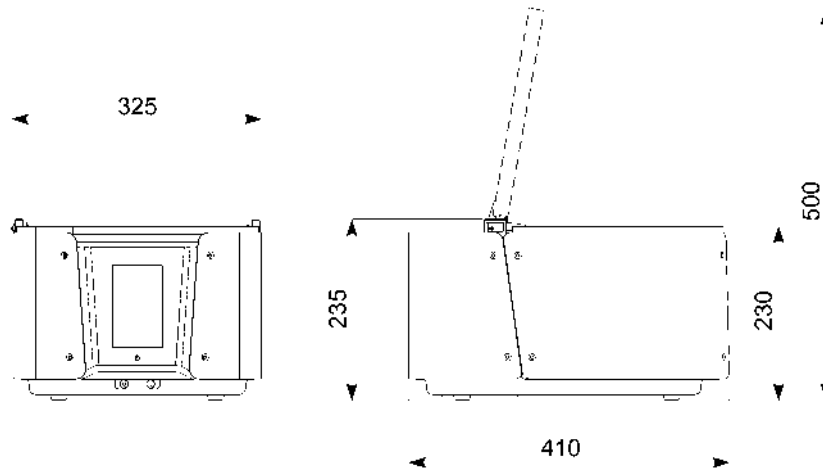
1.3. Machine description



<b>MX 2</b>	<b>MX 4</b>
1) Main switch	2) ON/OFF button
2) ON/OFF button	3) Display
3) Display	4) Tank
4) Tank	5) Sealing bar
5) Sealing bar	6) Cover
6) Cover	7) Suction nozzle
7) Suction nozzle	8) Table
8) Pouch support	9) Fitting for external vacuum
8.1) Corner to position pouches with liquids	
9) Fitting for external vacuum	
10) Pouches for freezing, cooking and storage (N. 25 20x30 cm)	

1.4. Technical data of the machine

**MX 2**



**Package weight and sizes**

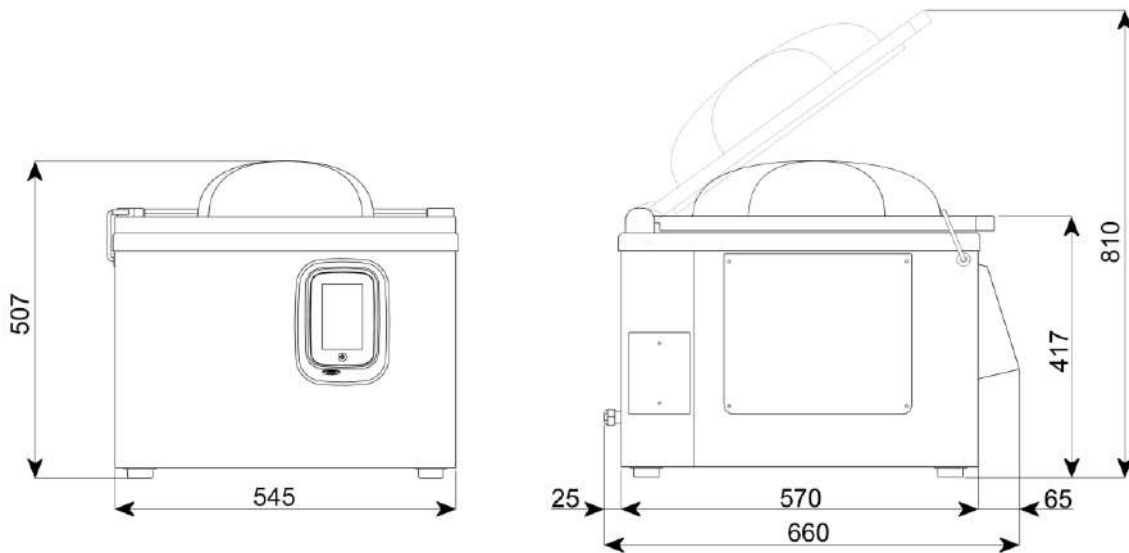
Width = 535 mm  
 Length = 420 mm  
 Height = 310 mm  
 Weight = 25 kg

**Machine weight**

Weight = 22 kg

Vacuum pump = 4 m<sup>3</sup>

**MX 4**



**Package weight and sizes**

Width = 760 mm  
 Length = 690 mm  
 Height = 715 mm  
 Weight = 25 kg

**Machine weight**

Weight = 22 kg

Vacuum pump = 16 m<sup>3</sup> (230V version) / 20 m<sup>3</sup> (120V version)

### 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 code: KR220102

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

#### MX 4

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

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

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

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

### 3.1. Items that may be packaged

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

### 3.2. Items not to be packed

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



- Inflammable and explosive materials
- Gas bottles under pressure or of any type
- Any material and product which might in any way cause the user to be in a dangerous situation and damage the machine.

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


#### **4.1. Safety of children and vulnerable adults**


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

#### **4.2. Warnings on general safety**

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

**5.1. Installation**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>The appliance must be installed by qualified personnel only!</b></li> <li>• <b>Handle with great care during transport and positioning!</b></li> </ul>
---	--

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

	<b>MAX WEIGHT TO BE LIFTED</b>	
<b>AGE</b>	<b>MALE</b>	<b>AGE</b>
> 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.
- **Remove the red cap from the pump and mount the filter before use** (for MX 2 only).

**5.2. 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)**

**5.3. Electrical connection**



**Risk of fire and electric shock.**

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

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

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

V~	Hz	W max	A max
<small>MADE IN ITALY</small>			



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

IΔn	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

**5.4. Use**



**Risk of injury, burns, electric shock or explosion.**




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



**You may damage the appliance.**

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

Pay attention to the safety stickers on the machine:


	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ On the power input.</li> </ul> <p><b>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.</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ On the sealing bar (5) positioned inside the tank (4).</li> <li>▪ On the vacuum pump positioned inside the machine.</li> </ul> <p><b>ATTENTION! Hot members. It shows the danger of burning, thus involving the risk of a serious accident for the exposed person.</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ On the cover (6).</li> </ul> <p><b>ATTENTION! Indicates how to clean the lid to prevent damaging it and reducing its transparency or strength.</b></p>

## 5.5. Cleaning and maintenance

	<p><b>There is a risk of injury, fire or damage.</b></p>
---	--

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


## 5.6. Disassembling, demolition and elimination of residuals

	<p><b>ATTENTION!</b> 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 <b>not</b> 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>
---	--

## 5.7. Technical Assistance


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

### 6.1. Cleaning for the first time

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


### 6.2. First start-up






Set the main switch (1), located on the rear of the machine (for MX 2 only).


Turn the appliance on by holding down the button  for at least 1 second. The display (3) lights up and the following is requested in sequence:

- Calibration of the display.
- Language selection.
- Time zone setting (in automatic mode via connection to the Wi-Fi network, or in manual mode).

### 6.3. Daily use

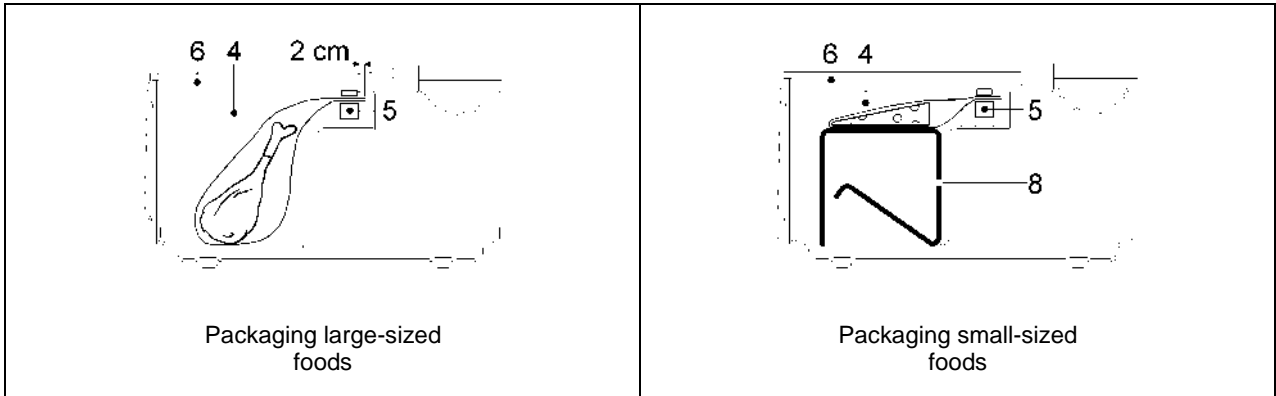
Turn the appliance on by holding down the button  for at least 1 second. Wait until the "Home page" appears on the display (3).

	 <b>Mine</b> It enables to create/store new recipes and then run the packaging cycle.
	 <b>Marination</b> It allows you to run the recipe for marinating food. You can create/store your new recipes in the  menu.
	 <b>Preservation</b> It allows you to pack vacuum-packed foods in pouches and/or trays choosing from 7 standard recipes, programmed according to the type of food to be packaged.
	 <b>Infusion</b> It allows you to prepare an infusion. You can create/store your new recipes in the  menu.
	 <b>Sous Vide</b> It allows you to pack vacuum-packed foods for "Sous Vide" low temperature cooking. Depending on the food, you can choose from 8 standard recipes, programmed according to the type of food to be packaged.

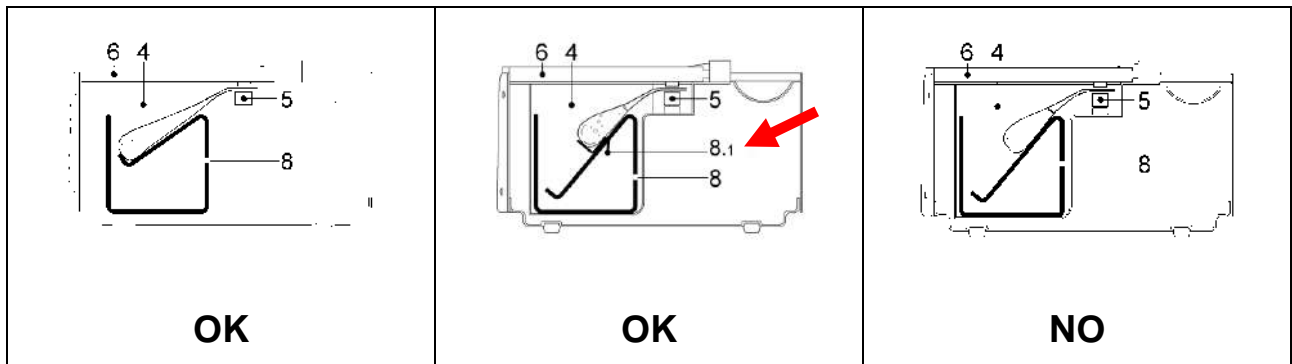
- Select the desired packaging recipe (see par. 6.4).
- Lift the cover (6) and place the pouch containing the food to be packed inside the tank (4), leaving at least 2 cm beyond the sealing bar (5).  
 If the "GAS" function is on, the pouch must be positioned with the strip open on the gas nozzle on one side of the sealing bar.  
 It is important not to soil the pouch in the sealing area so as to guarantee a perfect seal. For this reason, it is advisable to fold the inner side of the pouch outwards by 4-5 cm. Once the food is inserted, fold the pouch again in its initial condition.
- Close the cover (6) by pressing gently and press the Start button. The packaging cycle will then start.
- At the end of the cycle, open the cover (6) and remove the pouch.
- After use, turn off the appliance by pressing .

**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).

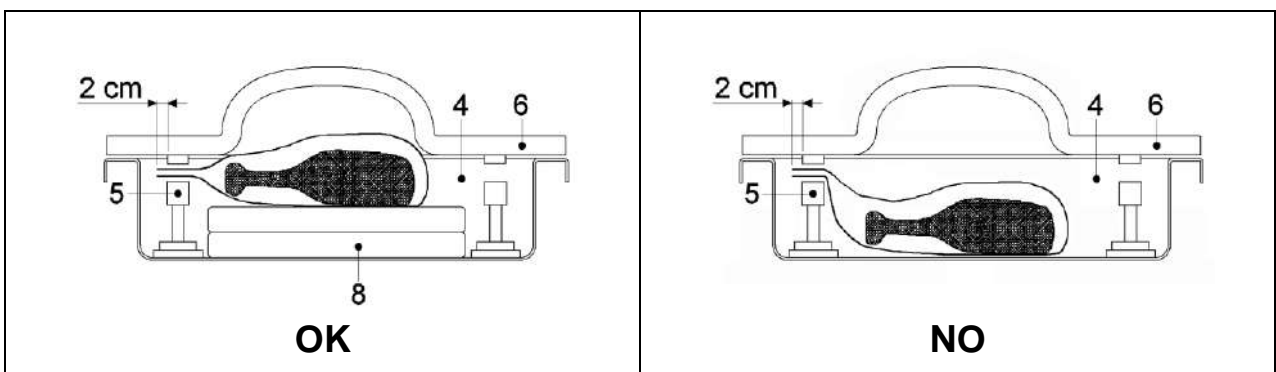


In the case of packaged liquids in pouches, place the pouch support (8) as shown in the diagram below. If "reduced length" pouches are used, use the corner (8.1) to facilitate its correct positioning.



**MX 4**

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).












6.4. Recipes

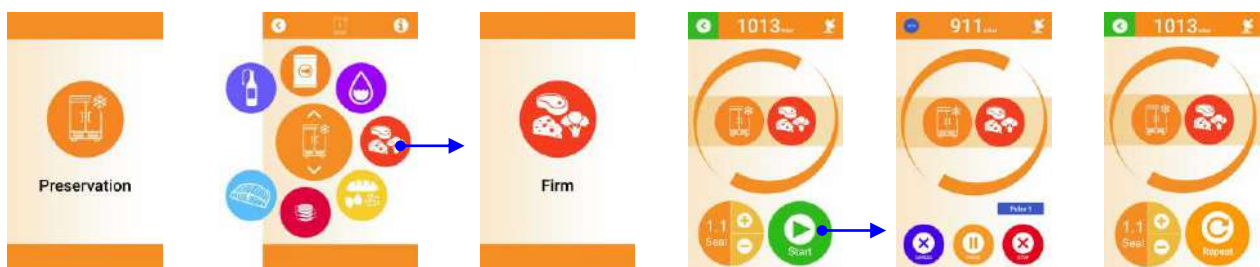
6.4.1. Preservation

It allows you to pack vacuum-packed foods in pouches and/or trays choosing from 7 standard recipes, programmed according to the type of food to be packaged.

From the home page press  and select the recipe.

	Recipe	Package	Settable parameter
	<b>Chips</b>	Pouch	Sealing time: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Liquid</b>	Pouch	Sealing time: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Firm</b>	Pouch	Sealing time: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Soft</b>	Pouch	Sealing time: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Formed</b>	Pouch	Sealing time: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Fragile</b>	Pouch	Sealing time: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>External</b> It is to be used to eliminate the air inside special air-tight containers (not supplied with this appliance). <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tighten the fitting (9), into the suction nozzle (7) inside the tank (4).</li> <li>• Connect the container pipe to the fitting (9).</li> <li>• With the appliance cover (6) open press the button to start the packaging cycle.</li> </ul>	Special containers	-

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












### 6.4.2 Sous Vide

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

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

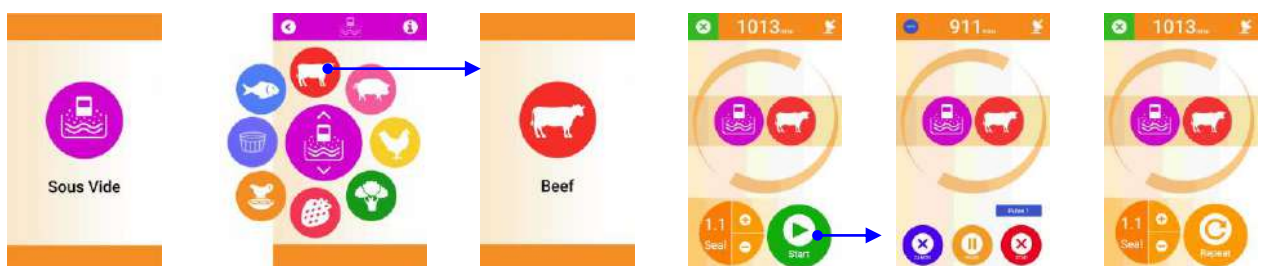
From the home page press  and select the recipe.

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




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

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




### 6.4.3. Marination


It allows you to run the recipe for marinating food.

From the home page press .




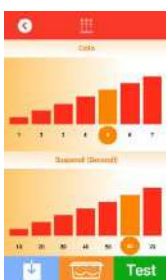
Enter the name you want to assign to the recipe (optional). Press .



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



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





Set:

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





Select:




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



Press:

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





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



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



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


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

### 6.4.4. Infusion


Allows you to run the recipe to prepare an infusion.

From the home page press  and select the recipe.




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






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

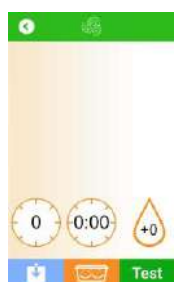


Enter the instructions for preparing the recipe (optional). Press .





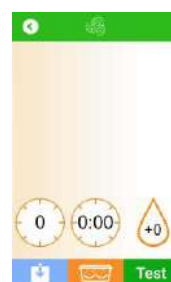
Set:

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





Select:




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

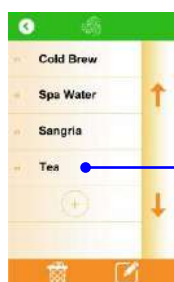


Press:

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




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



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



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







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

6.4.5. Mine

In this menu you can:

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

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

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





Select the category:









Press .



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

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

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

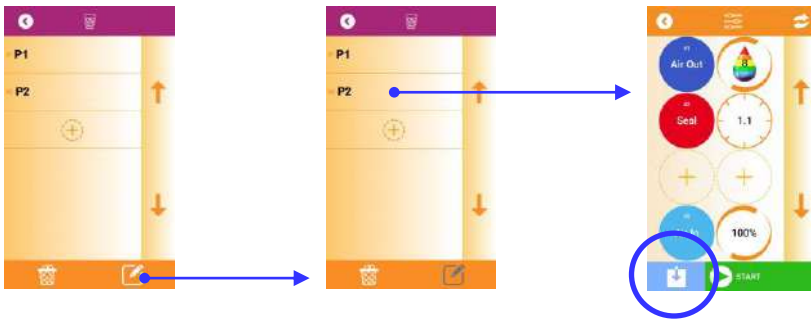


Set the timeout (\*) between the boiling stage and the next stage (0-30 s).

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

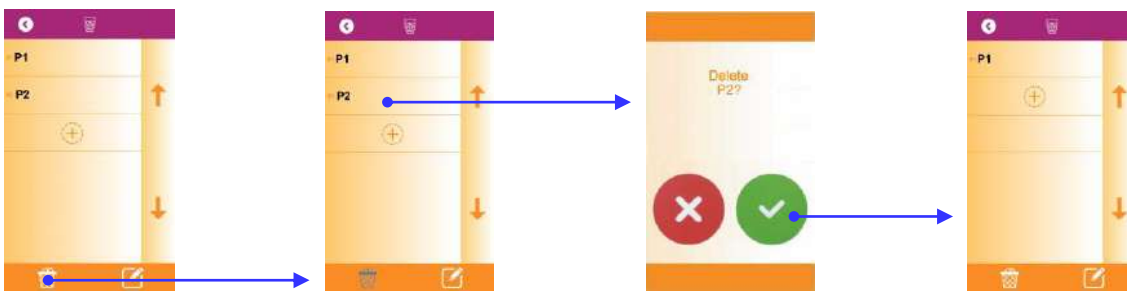
### 6.4.6. Editing a recipe

To edit a recipe:



### 6.4.7. Deleting a recipe

To delete a recipe:



## 6.5. Setting

### General settings

The following features can be set in this menu:

#### Ingredients

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

#### Directions

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


#### Global Seal Time

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

#### Oil Cleaning

To programme a weekly or monthly oil cleaning cycle.

#### All Memory Clear

To clear the recipes saved in the  "Mine" menu.

#### Touch sound

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

#### Screensaver Setting

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

#### Import / Export

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

#### Vac timer

#### Quick Vac

#### Cold Room Location

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




### Oil Cleaning Due

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



The cleaning cycle, which takes about 15 minutes, allows the pump to reach a high temperature, causing evaporation of any impurities in the oil.

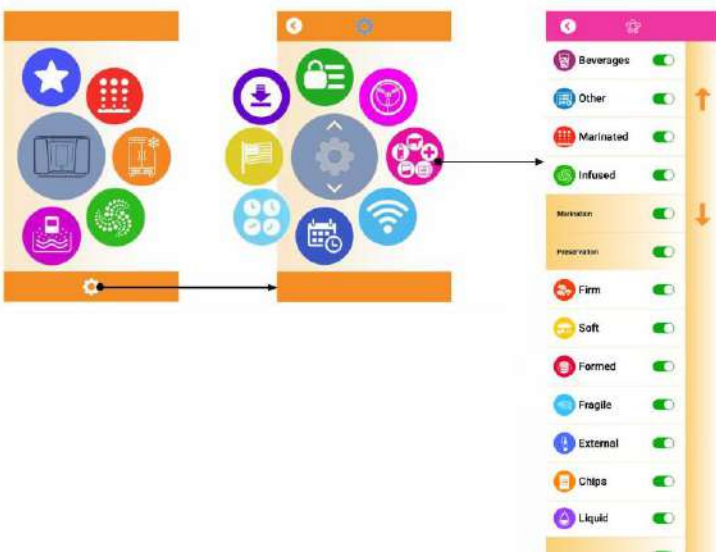
At the end of the cleaning cycle, the quality of the oil appears on the display. Contact Technical Assistance if the oil needs to be changed.




A weekly or monthly oil cleaning cycle can be programmed (menu  ). Routine cleaning of the oil in the pump is essential to guarantee correct and long-lasting operation.

**Presets**


To display (  ) or hide (  ) a recipe.



Example:

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

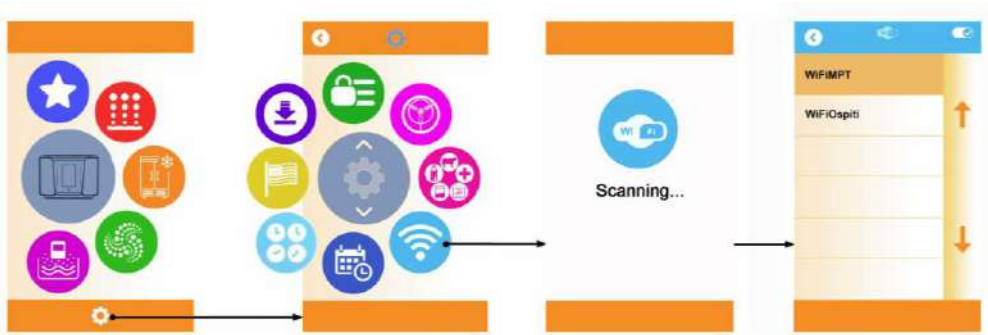


If instead only the  “Firm” recipe in the “Preservation” menu is hidden, it will not appear in the list of recipes available in the “Storage” menu.



**WiFi**

To connect to the WiFi network.



**Date/time**

To set the date and time.



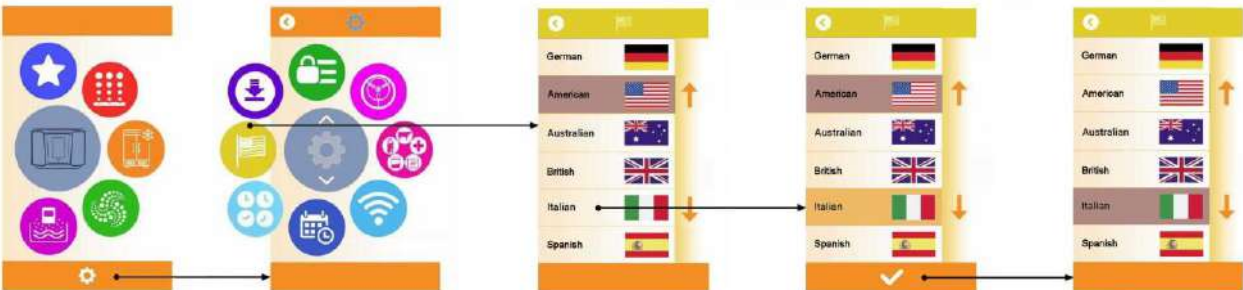
**Time zone**

To set the time zone.



**Language**

To select the language used on the display.



**Update**

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



## 7.1. Cleaning and maintenance



Before any routine maintenance switch the machine off by acting on the main switch and remove the plug from the mains socket.

- Clean the appliance after each use with a damp and soft cloth.
- Clean the Plexiglas cover (6) inside and out using only neutral detergents (water and soap).
- Do not use abrasive products, alcohol-based detergents, abrasive sponges, solvents or metal objects.
- Follow the safety instructions indicated on the packaging when using products to clean the steel tank (4).
- Clean the tank (4), especially in the case of residue liquid, it is advisable to remove the sealing bar (5) upwards.
- Clean the sealing bar (5) with a dry cloth. Remove any residue that deposits on the sealing bar (5).
- Clean the metal surfaces using normal detergents suitable for stainless steel.
- Keep the display (3) clean and dry.



MX 2



MX 4

**7.2. Problem solving**

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

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

**8.1. Certificate of guarantee**

The guarantee runs for 12 months after the installation date under the conditions set forth on the instruction manual. Fill in the card with all data requested, tear out along the perforations and send in.

**8.2. Guarantee conditions**

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

The guarantee is voided:

- in case of failure to mail the CERTIFICATE OF GUARANTEE, duly filled in and signed, within 20 days after the date of purchase
- in case of inappropriate installation, power supply, misuse and mishandling by unauthorised persons
- in case of changes made to the machine without prior agreement in writing by the manufacturer
- if the machine is no longer the property of the first buyer.

**The manufacturer declines any responsibility for damage to persons or things in case of inappropriate installation or connection to the power mains or omission of connection to earth or in case of any mishandling of the machine. The manufacturer 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

DE

	<b>Seite</b>
<b>Kapitel 1. Beschreibung</b>	
1.1. Vorwort.....	52
1.2. Leistungen der Maschine.....	52
1.3. Beschreibung der Maschine.....	53
1.4. Technische Angaben der Maschine.....	54
<b>Kapitel 2. Eigenschaften der Beutel</b>	
2.1. Verwendbare Beutel.....	55
<b>Kapitel 3. Verwendung der Maschine</b>	
3.1. Was verpackt werden kann.....	55
3.2. Was nicht verpackt werden darf.....	55
<b>Kapitel 4. Sicherheitshinweise</b>	
4.1. Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	56
4.2. Allgemeine Sicherheitshinweise.....	56
<b>Kapitel 5. Sicherheitsanweisungen</b>	
5.1. Installation.....	57
5.2. Umweltbedingungen.....	57
5.3. Stromanschluss.....	58
5.4. Gebrauch.....	58
5.5. Reinigung und Pflege.....	59
5.6. Demontage, Abbau und Entsorgung der Rückstände.....	59
5.7. Technischer Kundendienst.....	59
<b>Kapitel 6. Gebrauch</b>	
6.1. Erste Reinigung.....	60
6.2. Erstmaliges Einschalten.....	60
6.3. Tägliche Verwendung.....	60
6.4. Rezepte.....	62
6.5. Einstellung.....	69
<b>Kapitel 7. Planmäßige Wartung</b>	
7.1. Reinigung und Pflege.....	73
7.2. Problemlösungen.....	74
<b>Kapitel 8. Garantiezeit</b>	
8.1. Garantieschein.....	75
8.2. Garantiebedingungen.....	75
EG Konformitätserklärung.....	76

**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.

	<b>ACHTUNG:</b> <b>Vorschriften zum Unfallschutz für den Bediener. Diese Warnung weist auf bestehende Gefahren hin, die zu Verletzungen des Maschinenbedieners führen können.</b>
	<b>ACHTUNG:</b> <b>Heiße Maschinenteile. Zeigt eine Verbrennungsgefahr durch heiße Maschinenteile an, die für die ausgesetzte Person auch schwerwiegend sein kann.</b>
	<b>Informationen und allgemeine Hinweise.</b>

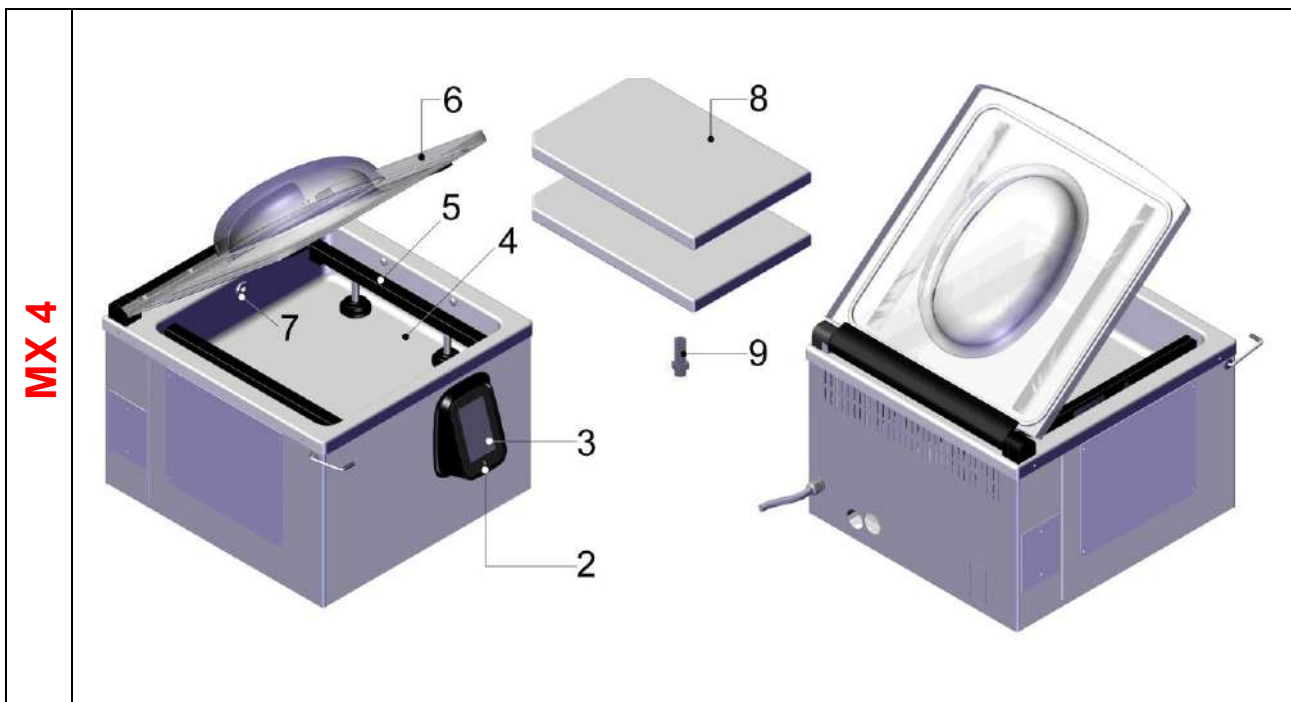
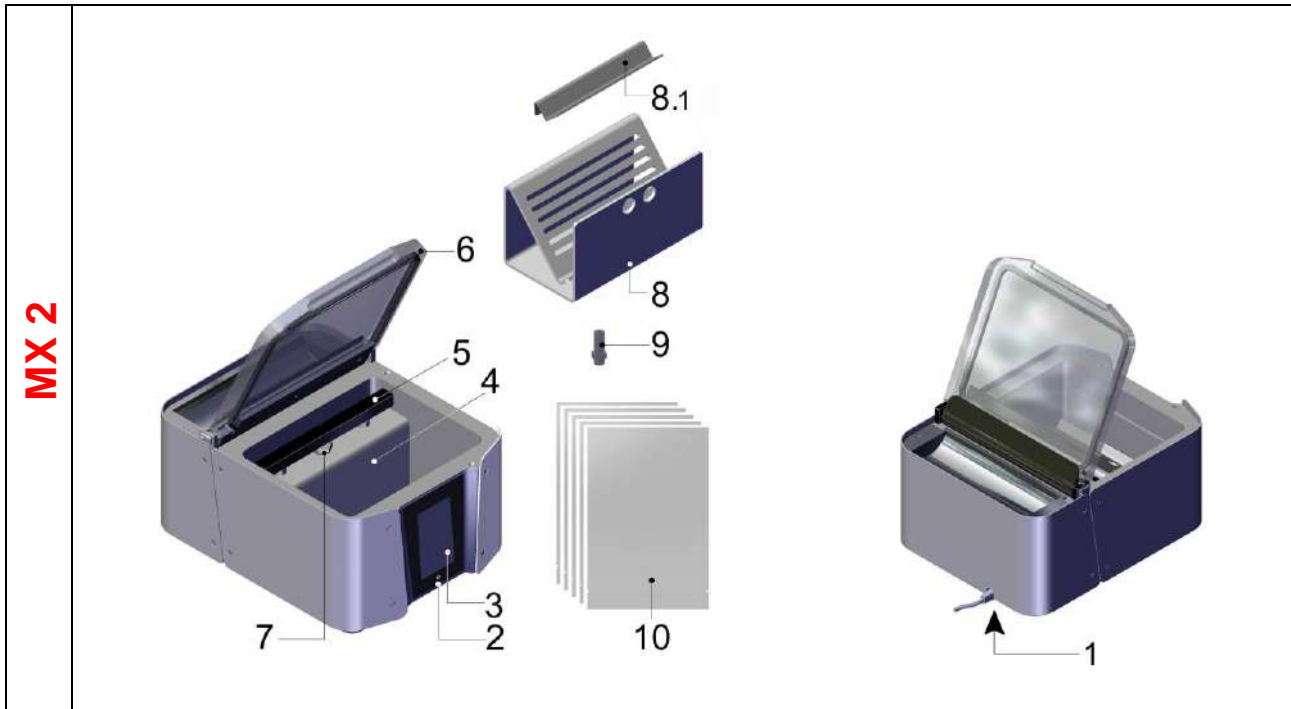
Alle Rechte des vorliegenden Handbuchs sind dem Hersteller vorbehalten. Die Vervielfältigung, auch auszugsweise, ist gesetzlich verboten. Die in diesem Handbuch enthaltenen Beschreibungen und Abbildungen sind unverbindlich. Der Hersteller behält sich vor, jederzeit Änderungen vorzunehmen, die er als 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.

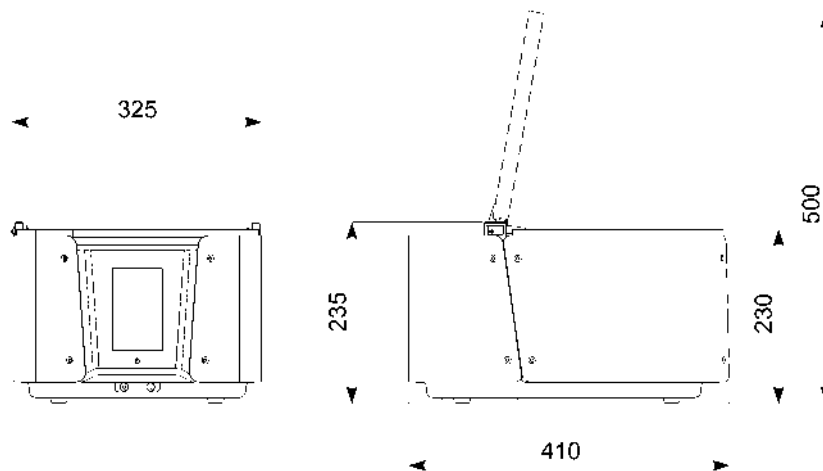
1.3. Beschreibung der Maschine



<b>MX 2</b>	<b>MX 4</b>
1) Hauptschalter	2) Taste EIN/AUS
2) Taste EIN/AUS	3) Bedienfeld (Display)
3) Bedienfeld (Display)	4) Wanne
4) Wanne	5) Schweißbalken
5) Schweißbalken	6) Deckel
6) Deckel	7) Absaugdüse
7) Absaugdüse	8) Beutelhalter
8) Beutelhalter	9) Verbindungsstück für externes Vakuum
8.1) Winkel zum Positionieren von Tüten mit Flüssigkeiten	
9) Verbindungsstück für externes Vakuum	
10) Beutel zum Einfrieren, Garen und Aufbewahren (25 St. 20x30 cm)	

1.4. Technische Angaben der Maschine

**MX 2**



**Gewicht und Größen der Verpackung**

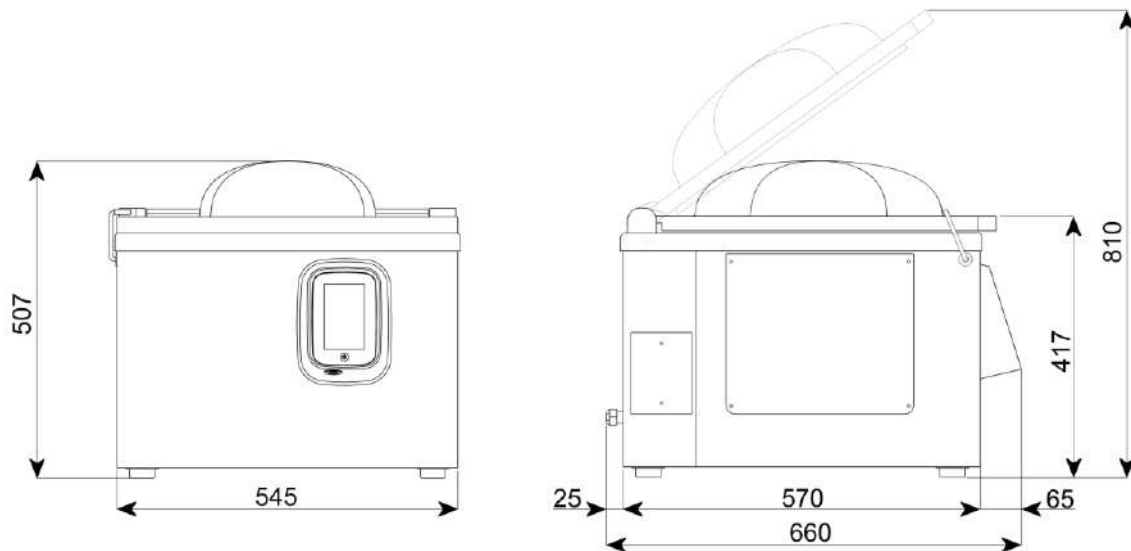
Breite = 535 mm  
 Länge = 420 mm  
 Höhe = 310 mm  
 Gewicht = 25 kg

**Gewicht der Maschine**

Gewicht = 22 kg

Vakuumpumpe = 4 m<sup>3</sup>

**MX 4**



**Gewicht und Größen der Verpackung**

Breite = 760 mm  
 Länge = 690 mm  
 Höhe = 715 mm  
 Gewicht = 25 kg

**Gewicht der Maschine**

Gewicht = 22 kg

Vakuumpumpe = 16 m<sup>3</sup> (Version 230V) / 20 m<sup>3</sup> (Version 120V)

**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.

**Code für die Bestellung der Beutel: KR220102**

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

**MX 4**

Die Tüten können unterschiedliche Stärken besitzen und müssen gas- und luftundurchlässig sein (85÷200µm). Die Verwendung von lebensmitteltauglichen Tüten ist verpflichtend vorgeschrieben.

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

Maschine	Tütenbreite offene Seite	Tütenlänge geschlossene Seite
MX 4 (vordere Schweißleiste)	450mm	430mm
MX 4 (seitliche Schweißleiste)	450mm	375mm

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.

**3.1. 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.

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.

## 5.1. 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.

MAX. HUBGEWICHT		
ALTER	MÄNNER	ALTER
> 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.
- **Den roten Verschluss von der Pumpe abnehmen und den Filter vor der Verwendung montieren** (nur bei MX 2).

## 5.2. 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)**

## 5.3. Stromanschluss



### Brand- und Stromschlaggefahr.

- Sämtlichen elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker hergestellt werden.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- 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.

V~	Hz	W max	A max
		MADE IN ITALY	

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.



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

IΔn	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

## 5.4. Gebrauch



### Gefahr von Verletzungen, Verbrennungen, Stromschlägen oder Explosionen.




- Den Siegelbalken (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.

Die Sicherheitsaufkleber an der Maschine genau beachten:


	<ul style="list-style-type: none"> <li>Am Eingang der Stromversorgung.</li> </ul> <p><b>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.</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Am Schweißbalken (5), der in der Wanne (4) angebracht ist.</li> <li>An der Vakuumpumpe, die sich in der Maschine befindet.</li> </ul> <p><b>ACHTUNG! Heiße Maschinenteile. Zeigt eine für die ausgesetzte Person auch schwerwiegende Verbrennungsgefahr durch heiße Maschinenteile an.</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>An der Deckel (6).</li> </ul> <p><b>ACHTUNG! Zeigt das Vorgehen zur Reinigung der Abdeckung an, um sie nicht zu beschädigen und ihre Durchsichtigkeit oder ihre Widerstandsfähigkeit nicht zu beeinträchtigen.</b></p>

## 5.5. Reinigung und Pflege

	<p><b>Es besteht die Gefahr von Verletzungen, Brand oder Schäden am Gerät.</b></p>
---	--

- Vor der Durchführung von Wartungstätigkeiten muss das Gerät immer ausgeschaltet und der Stecker gezogen werden.
- Sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.


## 5.6. Demontage, Abbau und Entsorgung der Rückstände

	<p><b>ACHTUNG!</b> 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 <b>nicht</b> 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. 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>
---	--

## 5.7. Technischer Kundendienst

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

**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. Erstmaliges Einschalten**

Den Hauptschalter (1) auf der Rückseite des Geräts betätigen (nur bei MX 2).

Das Gerät einschalten, hierzu die Taste  mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten.

Das Display (3) leuchtet auf und nacheinander wird aufgefordert zur:


- Kalibrierung des Displays.
- Wahl der Sprache.
- Einstellung der Zeitzone (automatisch durch Anschluss an das WLAN oder aber von Hand).

**6.3. Tägliche Verwendung**

Das Gerät einschalten, hierzu die Taste  mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten.

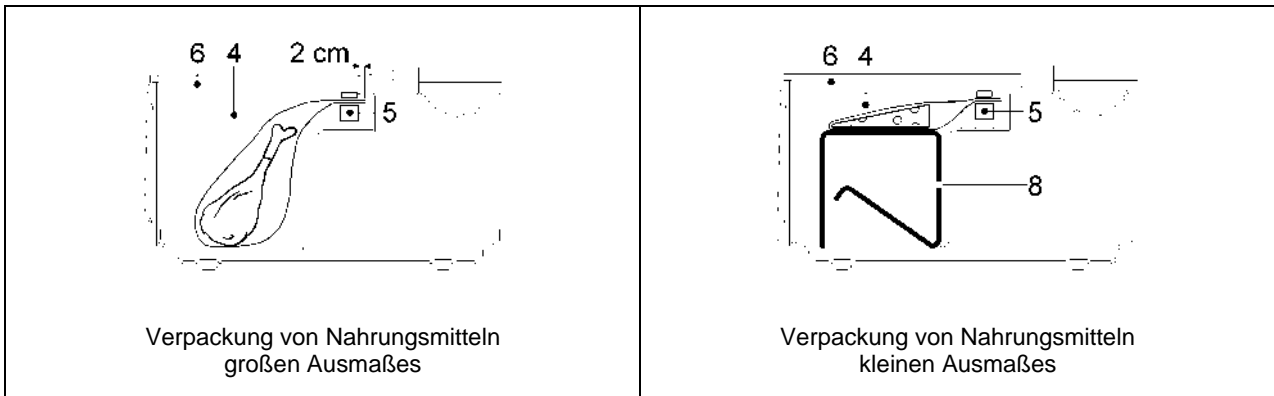
Warten, bis das Display (3) die „Homepage“ anzeigt.

	 <b>Meine Rezepte</b> Ermöglicht es, die neuen Rezepte zu erstellen/speichern, um dann deren Verpackungszyklus auszuführen.
	 <b>Marinierung</b> Ermöglicht es, das Rezept zum Marinieren der Nahrungsmittel auszuführen. Es können Ihre neuen Rezepte im Menü  erstellt/gespeichert werden.
	 <b>Konservierung</b> Ermöglicht die Vakuumverpackung der Nahrungsmittel in Beutel und/oder Schale, wobei unter 7 Standardrezepten gewählt werden kann, die je nach dem zu verpackenden Nahrungsmittel programmiert sind.
	 <b>Aufguss</b> Ermöglicht die Zubereitung eines Aufgusses. Es können Ihre neuen Rezepte im Menü  erstellt/gespeichert werden.
	 <b>Sous Vide</b> Ermöglicht das Verpacken von Nahrungsmitteln unter Vakuum für das Niedertemperaturgaren „Sous Vide“. Je nach Lebensmittel kann aus 8 Standardrezepten gewählt werden, die je nach Art der zu verpackenden Nahrungsmittel programmiert sind.

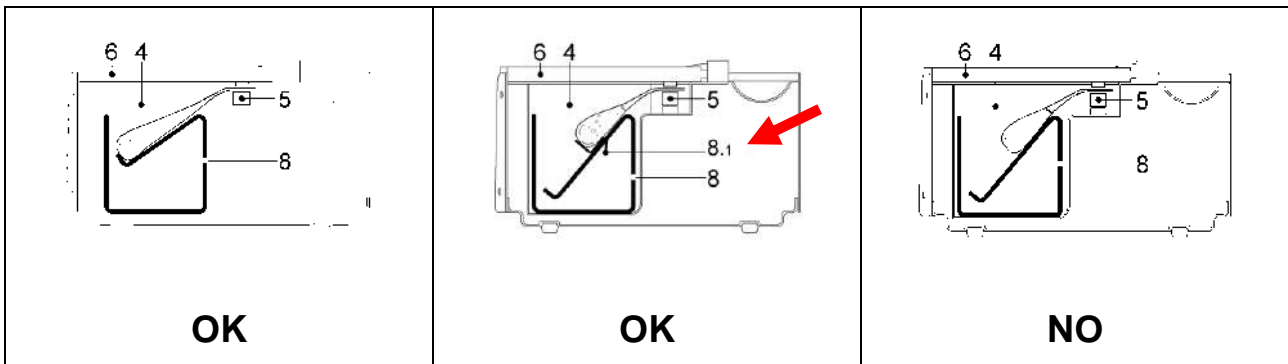
- Das gewünschte Verpackungsrezept wählen (siehe Abs. 6.4).
- Den Deckel (6) anheben und den Beutel mit den zu verpackenden Lebensmittel in der Wanne (4) positionieren, dabei mindestens 2 cm nach dem Schweißbalken (5) frei lassen.  
Ist die "GAS"-Funktion ein, dann muß der Umschlag mit offenem Streifen auf der Gasdüse auf einer Seite der Schweißstange positioniert werden.  
Zur Gewährleistung einer optimalen Versiegelung darf der Beutel im Bereich, in dem die Versiegelung stattfindet nicht verschmutzt werden. Aus diesem Grund wird empfohlen, die Innenseite des Beutels auf einer Breite von 4-5 cm nach außen umzuschlagen. Nachdem die Lebensmittel in den Beutel gegeben wurden, diesen wieder in den Anfangszustand bringen.
- Den Deckel (6) schließen, dabei einen leichten Druck ausüben, und die Starttaste drücken. Nun wird der Verpackungszyklus gestartet.
- Am Ende des Zyklus den Deckel (6) öffnen und den Beutel entnehmen.
- Nach der Verwendung das Gerät durch Drücken der Taste  ausschalten.

**MX 2**

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.



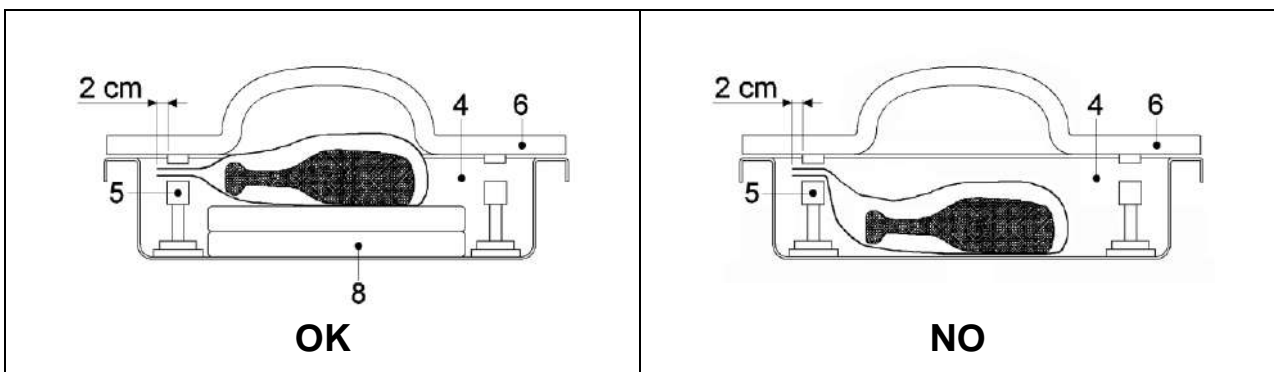
Wenn Flüssigkeiten in Tüten abgefüllt werden, den Tütenhalter (8) wie in der folgenden Abbildung gezeigt platzieren. Wenn „kurze“ Beutel verwendet werden, den Winkel (8.1) verwenden, um seine korrekte Positionierung zu erleichtern.



**MX 4**

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.












6.4. Rezepte

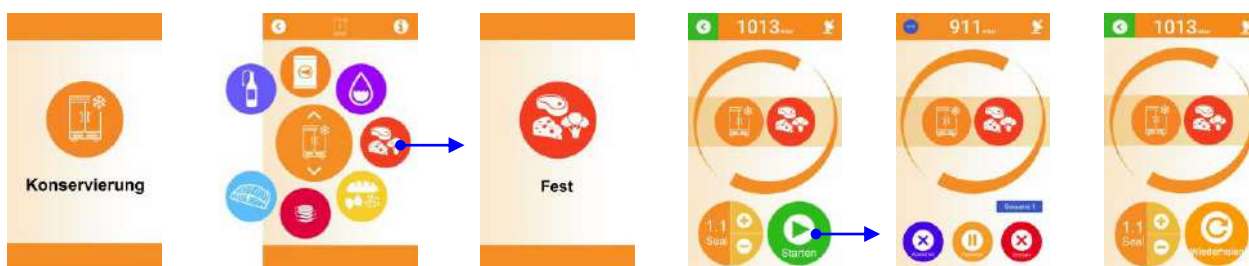
6.4.1. Konservierung

Ermöglicht die Vakuumverpackung der Nahrungsmittel in Beutel und/oder Schale, wobei unter 7 Standardrezepten gewählt werden kann, die je nach dem zu verpackenden Nahrungsmittel programmiert sind.

Auf der „Homepage“ die Taste  drücken und das Rezept wählen.

	Rezept	Verpackung	Einstellbarer Parameter
	<b>Chips</b>	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Flüssig</b>	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Fest</b>	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Weich</b>	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Geformt</b>	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Empfindlich</b>	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Extern</b> Dieses Rezept wird zur Beseitigung der Luft aus speziellen, wieder hermetisch verschließbaren Behältern (die nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten sind) verwendet. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Anschlussstück (9) an der Absaugdüse (7) im Innern der Wanne (4) anschrauben.</li> <li>• Die Leitung des Behälters an das Anschlussstück (9) anschließen.</li> <li>• Den Deckel (6) des Geräts geöffnet lassen und die Starttaste zum Starten des Verpackungszyklus drücken.</li> </ul>	Spezialbehälter	-









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




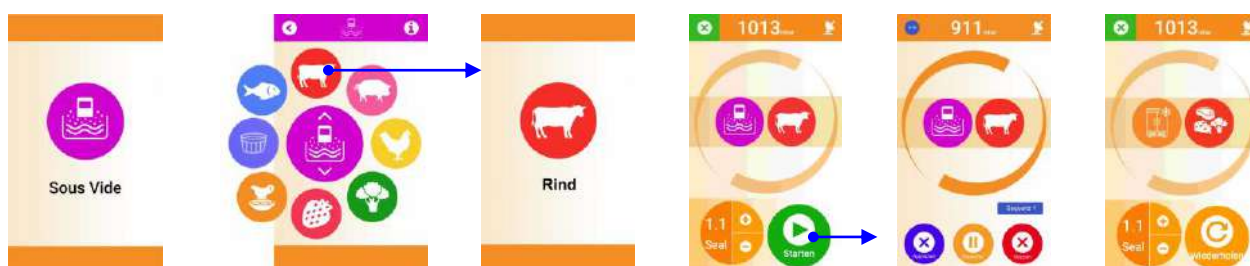
### 6.4.2. Sous Vide

Ermöglicht das Verpacken von Nahrungsmitteln unter Vakuum für das Niedertemperaturgaren „Sous Vide“. Je nach Lebensmittel kann aus 8 Standardrezepten gewählt werden, die je nach Art der zu verpackenden Nahrungsmittel programmiert sind.

Auf der „Homepage“ die Taste  drücken und das Rezept wählen.


	Rezept	Verpackung	Einstellbarer Parameter
	<b>Rind</b>	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Schwein</b>	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Geflügel</b>	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Gemüse</b>	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Früchte</b>	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Sauce</b>	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Dessert</b>	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s
	<b>Fisch</b>	Beutel	Versiegelungszeit: OFF / 0,1÷4 s Default: 1,1 s

	<p>Diese Technik sieht einen langsamen Garvorgang der in versiegelten Beuteln vakuumverpackten Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen vor. Es gibt zahlreiche Vorteile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschmack und Konsistenz der Lebensmittel bleiben unverändert.</li> <li>• Geschmack und Duft werden beibehalten, da die Aromen während des Garvorgangs nicht verloren gehen.</li> <li>• Dank des geringen Flüssigkeitsverlusts bleiben die Lebensmittel zarter und weniger trocken.</li> <li>• Die Nährstoffe wie Mineralsalze und Vitamine bleiben im Lebensmittel erhalten.</li> <li>• Für den Garvorgang müssen weder Öl noch Fett hinzugefügt werden.</li> </ul>
---	--




### 6.4.3. Marinierung


Ermöglicht, das Rezept zum Marinieren der Nahrungsmittel auszuführen.

Auf der „Homepage“ die Taste  drücken.




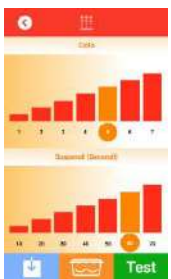
Den Namen eingeben, der dem Rezept zugeordnet werden soll (fakultativ).  
Betätigen Sie .



Die Liste und die Mengen der Zutaten eingeben (fakultativ).  
Betätigen Sie .

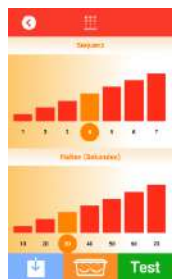




Die Anweisungen für die Zubereitung des Rezepts eingeben (fakultativ).  
Betätigen Sie .





Stellen Sie ein:

- Zahl der Wiederholungen des Marinierzyklus (1÷7)
- Pausenzeit zwischen zwei aufeinanderfolgenden Zyklen (10÷70 Sekunden)






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  gedrückt wurde, um das Rezept zu speichern, werden auf dem Display die 8 in  vorhandenen Kategorien angezeigt.  
Die Kategorie  auswählen, in der das Rezept gespeichert werden soll.



Das Rezept wurde gespeichert.  
Wenn ein Zyklus zum Marinieren ausgeführt werden soll, auf den Namen des Rezepts drücken.



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.


 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.

### 6.4.4. Aufguss


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

Auf der Startseite die Taste  drücken und das Rezept wählen.




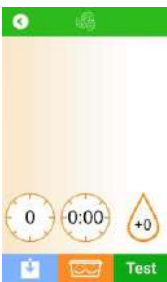
Den Namen eingeben, der dem Rezept zugeordnet werden soll (fakultativ).  
Betätigen Sie .






Die Liste und die Mengen der Zutaten eingeben (fakultativ).  
Betätigen Sie .

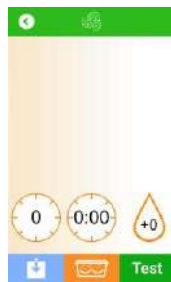


Die Anweisungen für die Zubereitung des Rezepts eingeben (fakultativ).  
Betätigen Sie .





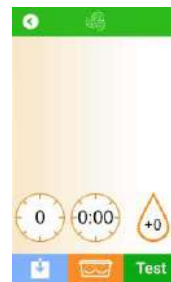
Stellen Sie ein:

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





Wählen Sie:




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

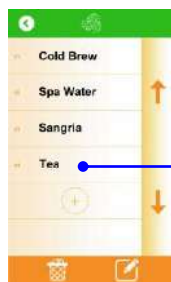


Drücken Sie:

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





Wenn  gedrückt wurde, um das Rezept zu speichern, werden auf dem Display die 8 in  vorhandenen Kategorien angezeigt.  
Die Kategorie  auswählen, in der das Rezept gespeichert werden soll.



Das Rezept wurde gespeichert.  
Wenn ein Zyklus zum Einlegen ausgeführt werden soll, auf den Namen des Rezepts drücken.



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.

6.4.5. Meine Rezepte

In diesem Menü ist Folgendes möglich:

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

Wenn ein Rezept erstellt werden soll, zeigt das Display 8 Kategorien an, in denen das Rezept je nach der Art des Nahrungsmittels und der Verpackungsart gespeichert werden kann.

	 <b>Milchprodukte</b>
	 <b>Getränke</b>
	 <b>Andere</b>
	 <b>Mariniertes</b>
	<b>Aufgegossenes</b> In diesen Kategorien sind bereits drei Standardrezepte vorhanden:   <b>Cold Brew:</b> Ideal für die Zubereitung eines Erfrischungsgetränks auf Wasserbasis mit Kaffeeaufguss.   <b>Spa Water:</b> Ideal für die Herstellung eines Erfrischungsgetränks auf Wasserbasis mit einem Aufguss aus frischen Früchten und aromatischen Kräutern.  <b>Sangria:</b> Ideal für ein erfrischendes Weingetränk mit einem Aufguss von frischem Obst und Gewürzen
	 <b>Getreide</b>
	 <b>Früchte</b>
	 <b>Proteine</b>
 <b>Gemüse</b>	





Auswahl der Kategorie:









Die Taste  drücken.



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

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

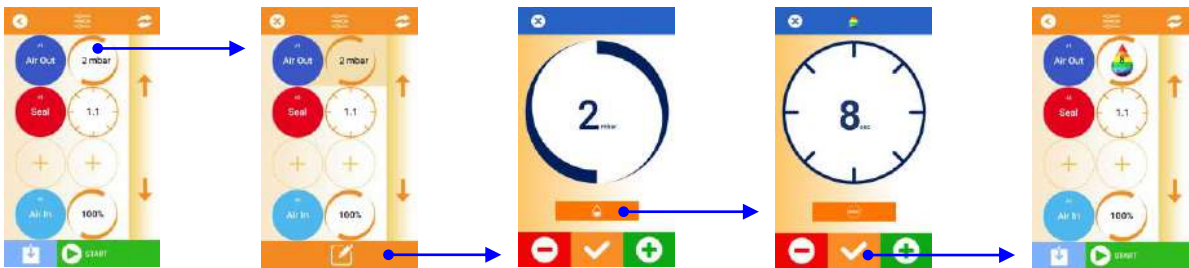
	<b>Air out (Air Out)</b> Damit wird der Druck eingestellt, der in der Wanne (4) erreicht werden soll: 2÷735 mbar 0÷30 s (wenn die Funktion Flüssigkeiten aktiv ist)										
	<b>Air in (Air in)</b> Damit wird die Partialisierung (Anzahl der Zyklen) der Rückbelüftung der Wanne (4) eingestellt: <table style="float: right; margin-left: 20px;"> <tr><td>10%</td><td>(10 Zyklen)</td></tr> <tr><td>15%</td><td>(7 Zyklen)</td></tr> <tr><td>20%</td><td>(4 Zyklen)</td></tr> <tr><td>35%</td><td>(3 Zyklen)</td></tr> <tr><td>100%</td><td>(1 Zyklus)</td></tr> </table> Hinweis: Zusätzlich zur letzten Phase des Verpackungszyklus ist es möglich, während des Zyklus eine Rückbelüftungsphase einzufügen (1÷95%).	10%	(10 Zyklen)	15%	(7 Zyklen)	20%	(4 Zyklen)	35%	(3 Zyklen)	100%	(1 Zyklus)
10%	(10 Zyklen)										
15%	(7 Zyklen)										
20%	(4 Zyklen)										
35%	(3 Zyklen)										
100%	(1 Zyklus)										
	<b>Versiegeln (Seal)</b> Einstellung der Zeit, während der die Versiegelung des Beutels stattfindet: 0÷4 s										
	<b>Halten (Hold)</b> Einstellung der Pausenzeit zwischen zwei Verpackungsvorgängen: 0÷10 min										
	<b>Plus (Plus)</b> Einstellung der Zeit einer weiteren Entnahme der Luft aus der Wanne während des Verpackungszyklus: 0÷10 min										
	<b>Fortgeschritten (Advanced)</b> Beutel drücken, Beutel freigeben										

**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.



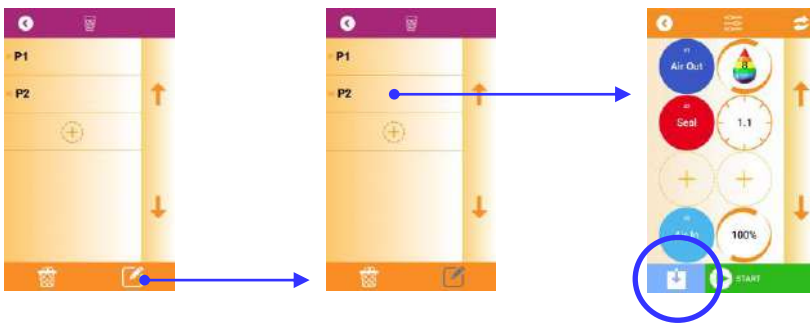
Sie können die Wartezeit (\*), gemessen von der Kochphase zur nächsten Phase (0-30 s) einstellen.

Nun:

-  drücken, um den Verpackungszyklus auszuführen
-  drücken, wenn das Rezept gespeichert werden soll.

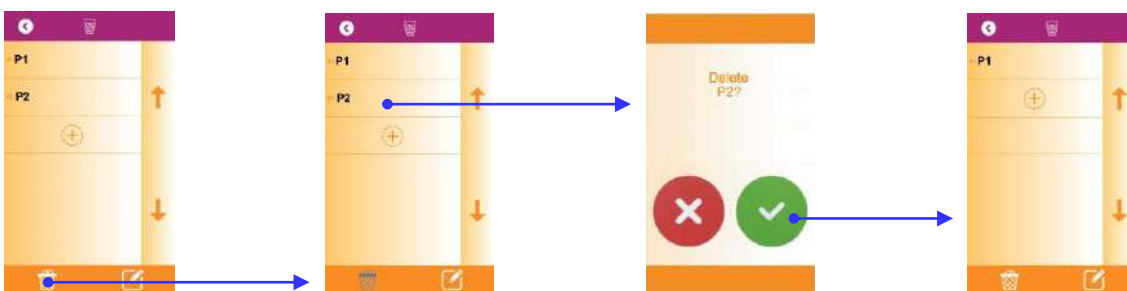
### 6.4.6. Ändern eines Rezepts

Zum Ändern eines Rezepts:



### 6.4.7. Löschen eines Rezepts

Zum Löschen eines Rezepts:



## 6.5. Einstellung

### Allgemeine Einstellungen

In diesem Menü können Sie die folgenden Funktionen einstellen:

#### Zutaten

Aktiviert/deaktiviert, wenn ein Rezept erstellt wird, die Anzeige der Seite, auf der die Liste und die Menge der Zutaten eingegeben (und daher gespeichert) werden können.

#### Zubereitung

Aktiviert/deaktiviert, wenn ein Rezept erstellt wird, die Anzeige der Seite, auf der die Anweisungen für die Zubereitung des Rezepts eingegeben (und daher gespeichert) 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 1,1 s.

#### Ölreinigung

Ermöglicht die Programmierung eines wöchentlichen oder monatlichen Ölreinigungszyklus.

#### Speicher zurücksetzen

Ermöglicht das Löschen von Rezepten, die im Menü  „Meine Rezepte“ gespeichert sind.

#### Berührungston

Aktiviert/deaktiviert den Ton beim Drücken der Tasten auf dem Display.

#### Screensaver-Einstellungen

Aktiviert/deaktiviert den Bildschirmschoner. Bei Aktivierung kann das Bild ausgewählt werden, das auf dem Display erscheint.

#### Import / Export

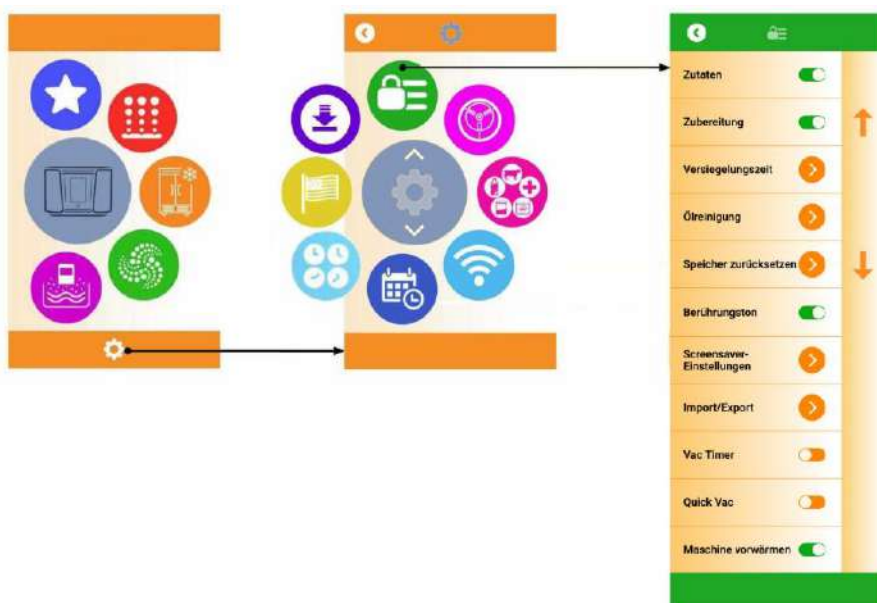
Ermöglicht den Import/Export von Rezepten über einen USB-Stick.

#### Vac Timer

#### Quick Vac

#### Maschine vorwärmen

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.

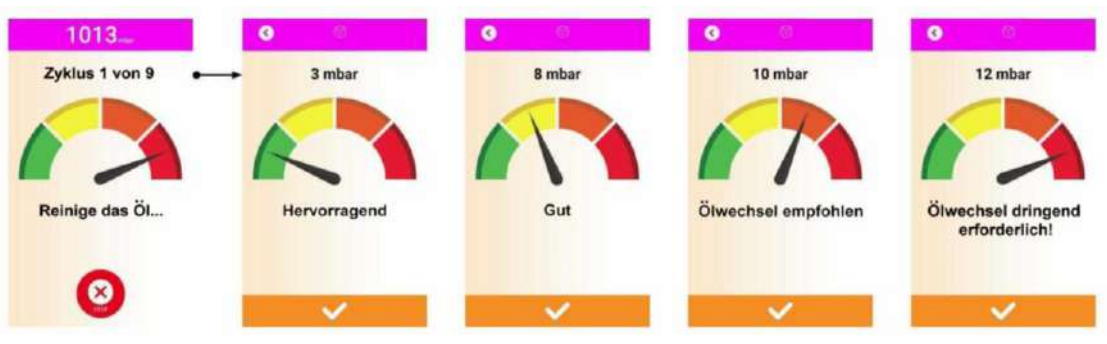
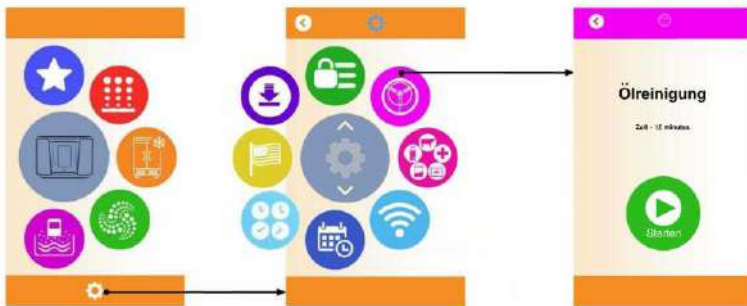



### Ölreinigung

Ermöglicht die Durchführung eines Reinigungszyklus des Öls der Pumpe.

Der ca. 15 Minuten dauernde 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.




Ein Ölreinigungszyklus kann wöchentlich oder monatlich programmiert werden (Menü ). Eine regelmäßige Reinigung des Pumpenöls ist unerlässlich, um einen ordnungsgemäßen und dauerhaften Betrieb zu gewährleisten.

**Voreinstellungen**


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



Beispiel

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

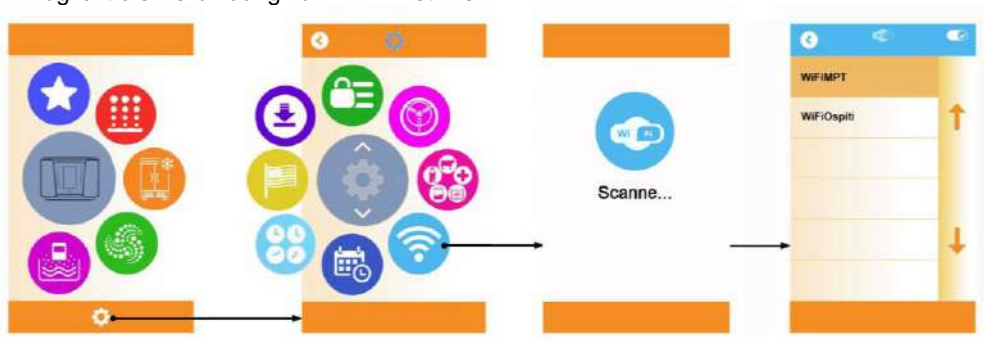


Wenn im Menü „Aufbewahrung“ nur das Rezept  „Fest“ ausgeblendet ist, erscheint es nicht in der Liste der im Menü „Aufbewahrung“ verfügbaren Rezepte.



**WLAN**

Ermöglicht die Verbindung zum WiFi-Netzwerk.



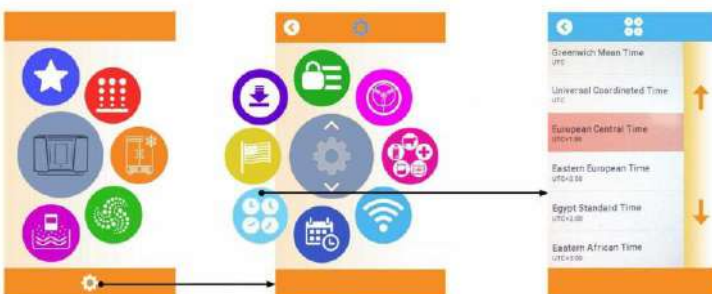
**Datum/Uhrzeit**

Ermöglicht die Einstellung von Datum und Uhrzeit.



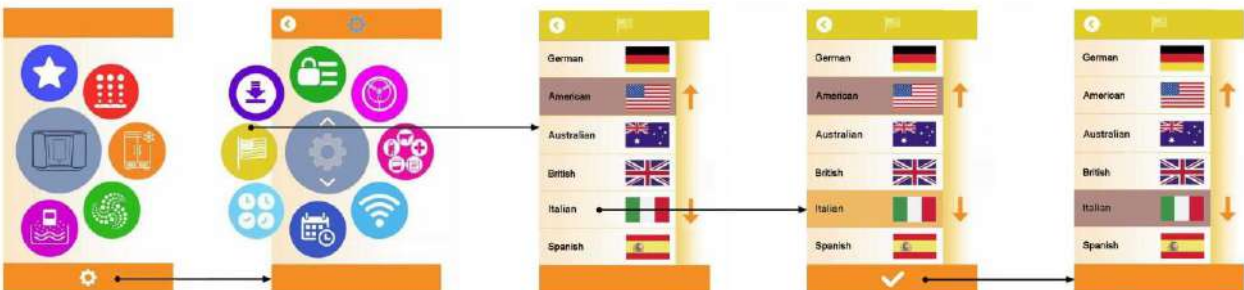
**Zeitzone**

Ermöglicht die Einstellung der Zeitzone



**Sprache**

Ermöglicht die Einstellung der Anzeigesprache des Displays.



**Update**

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



## 7.1. Reinigung und Pflege



Vor wartungseingriffen die Maschine am Hauptschalter ausschalten und den stecker vom netz trennen.

- Das Gerät nach jeder Verwendung mit einem feuchten und weichen Tuch reinigen.
- Für die Reinigung des Plexiglasdeckels (6) sowohl die Außen- als auch die Innenseite ausschließlich mit neutralen Mitteln reinigen (Wasser und Seife).
- Keinen scheuernden Produkte, Produkte auf Alkoholbasis, Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder metallische Gegenstände verwenden.
- Wenn Produkte zur Reinigung der Stahlwanne (4) verwendet werden, müssen die Sicherheitshinweise auf der Verpackung eingehalten werden.
- Es wird empfohlen, für die Reinigung der Wanne (4), vor allem bei Vorhandensein von Flüssigkeitsrückständen, den Schweißbalken (5) nach oben heraus zu ziehen.
- Den Schweißbalken (5) mit einem trockenen Tuch reinigen. Eventuelle Ablagerungen von Rückständen vom Schweißbalken (5) entfernen.
- Die metallischen Oberflächen mit normalen Reinigungsmitteln für Edelstahl reinigen.
- Das Display (3) muss sauber und trocken gehalten werden.



**MX 2**



**MX 4**

**7.2. Problemlösungen**

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
<b>Die Schweißung des Beutels wurde nicht korrekt ausgeführt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Schweißdauer ist nicht korrekt.</li> <li>• Die Dichtung des Deckels ist schmutzig oder verschlissen.</li> <li>• Der Beutel wurde nicht korrekt am Schweißbalken positioniert.</li> <li>• Der Schweißbalken ist abgenutzt (die Teflonverkleidung ist verbrannt).</li> <li>• Die Klinge unter dem Teflon des Schweißbalkens ist beschädigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schweißdauer einstellen.</li> <li>• Die Dichtung des Deckels reinigen oder austauschen (für den Austausch den technischen Kundendienst kontaktieren).</li> <li>• Den Beutel korrekt positionieren.</li> <li>• Den Schweißbalken austauschen (für den Austausch den technischen Kundendienst kontaktieren).</li> <li>• Schweißbalken (5) austauschen (für den Austausch den technischen Kundendienst kontaktieren).</li> </ul>
<b>Endgültiges Vakuum unzureichend</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der eingestellte Prozentsatz für das Vakuum ist nicht korrekt.</li> <li>• Die Dichtung des Deckels ist schmutzig oder verschlissen.</li> <li>• Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen.</li> <li>• Verunreinigungen im Pumpenöl.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Vakuumprozentsatz verändern.</li> <li>• Die Dichtung des Deckels reinigen oder austauschen (für den Austausch den technischen Kundendienst kontaktieren).</li> <li>• Den Deckel korrekt verschließen.</li> <li>• Sicherstellen, dass sich zwischen dem Deckel und der Schale nichts und auch kein Schmutz befinden.</li> <li>• Einen „Ölreinigungs“-Zyklus vornehmen (siehe Abs. 6.4) und die Qualität überprüfen. Sofern ein Ölwechsel erforderlich ist, den Technischen Kundendienst kontaktieren.</li> </ul>
<b>Der Deckel öffnet sich nicht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fehlende Stromversorgung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abwarten, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist.</li> </ul>
<b>Der Deckel (6) weist Risse oder Bruchstellen auf.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Deckel (6) ist beschädigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Deckel (6) austauschen (für den Austausch den technischen Kundendienst kontaktieren).</li> </ul>

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

**8.1. Garantieschein**

Die Garantie gilt für den Zeitraum von 12 Monaten nach Aufstellung, zu den in der Bedienungsanleitung abgedruckten Bedingungen. Füllen Sie die Rückseite der Garantiekarte vollständig aus, reißen Sie sie entlang der perforierten Linie aus und senden Sie sie per Post an uns.

**8.2. 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 die GARANTIEURKUNDE nicht innerhalb von 20 Tagen nach Zustellung des Geräts vollständig ausgefüllt und unterschrieben versandt wird
- 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 JEGLICHEN RECHTSSTREIT  
IST DAS GERICHT BERGAMO (ITALIEN) ZUSTÄNDIG.**



IT	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'	SV	ÖVERENSTÄMMELSEFÖRKLARING EC
EN	CE DECLARATION OF CONFORMITY	PT	DECLARAÇÃO CE DE CONFORMIDADE
DE	KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	EL	ΔΗΛΩΣΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ CE
FR	DECLARATION CE DE CONFORMITE'	CS	ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ
ES	DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD	RU	ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ CE

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

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

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  
RU под нашу исключительную ответственность заявляем, что данное изделие

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

**MX 2**

n° /

**MX 4**

n° /

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 relevantanta 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 εφαρμόσιμων οδηγιών  
CS splňuje základní požadavky na bezpečnost a všechna příslušná ustanovení platných směrnic  
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  
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 authorised to compile the Technical File: Technical Office Manager  
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  
RU Лицо, уполномоченное для составления технического файла: начальник технического отдела

Dalmine,

*Torre P.t. Fabio Emanuele*

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





(IT) Tipo / (EN) Type  
 (DE) Typ / (FR) Type  
 (ES) Tipo / (SV) Typ  
 (PT) Tipo / (EL) Τύπος  
 (CS) Typ / (RU) Тип

(IT) Matricola n° / (EN) Serial n°  
 (DE) Kennnummer / (FR) No. de série  
 (ES) No.de matrícula / (SV) Registreringsnummer  
 (PT) Número de série / (EL) Κωδικός  
 (CS) Výrobní číslo / (RU) Паспортный №

(IT) Collaudo / (EN) Test n°  
 (DE) Abnahmeprüfung / (FR) Essai  
 (ES) Ensayo / (SV) Besiktning  
 (PT) Teste / (EL) Δόκιμη  
 (CS) Kolaudace / (RU) Проверочные испытания

CERTIFICATO DI GARANZIA / CERTIFICATE OF GUARANTEE  
 GARANTIESCHEIN / BULLETIN DE GARANTIE  
 CERTIFICADO DE GARANTIA / GARANTIINTYG  
 CERTIFICADO DE GARANTIA / ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΓΓΥΗΣΗΣ  
 CERTIFIKÁT ZÁRUKY / ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

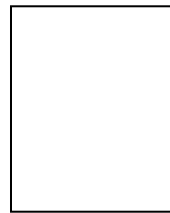
Data e timbro rivenditore / Date and dealer's stamp  
 Datum und stempel des verkaufers / Date et timbre du revendeur  
 Fecha y timbre del revendedor / Datum och återförsäljarens stämpel  
 Data e carimbo revendedor / Ημερομηνία και σφραγίδα εξουσιοδοτημένου πωλητή  
 Datum a razítko prodejce / Дата и печать продавца

(IT) Indirizzo acquirente / (EN) Customer address .....  
 (DE) Adresse des Abnehmers / (FR) Adresse de l'acheteur .....  
 (ES) Dirección del comprador / (SV) Köparens adress .....  
 (PT) Endereço comprador / (EL) Διεύθυνση αγοραστή .....  
 (CS) Adresa zákazníka / (RU) Адрес покупателя .....

(IT) Data di acquisto / (EN) Purchase date .....  
 (DE) Einkaufdatum / (FR) Date d'achat .....  
 (ES) Fecha de compra / (SV) Inköpsdatum .....  
 (PT) Data de compra / (EL) Ημερομηνία αγοράς .....  
 (CS) Datum zakoupení / (RU) Дата покупки .....



- 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.



Spett.le  
**minipack-torre S.p.A.**

Via Provinciale, 54  
24044 DALMINE (BG)  
ITALY

MADE IN ITALY