

**1CSEVG**  
**1CSEVS**  
**1CSEVEN**

Manuale d'istruzioni  
Instruction manual



## **Complimenti per aver acquistato una apparecchiatura Barazza!**

Questa è un'apparecchiatura di grande qualità in grado di accompagnarvi nel Vostro lavoro per lungo tempo in modo affidabile e sicuro fornendo prestazioni di altissimo livello.

L'installazione e l'uso dell'apparecchiatura è semplice e immediato.

Vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale: ciò permetterà un'installazione e un utilizzo corretto che manterrà la Vostra apparecchiatura sempre perfetta ed efficiente negli anni.

Per agevolare la lettura del manuale sono riportati i seguenti simboli:



**Prescrizioni importanti per la sicurezza personale e dell'apparecchiatura**



**Informazioni generali**



Il Costruttore si riserva di apportare ai propri prodotti e a questo manuale le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso.

I disegni, gli schemi di installazione e le tabelle contenuti all'interno del manuale sono da ritenersi indicativi ed esclusivamente a titolo d'informazione.

## **Congratulations on purchasing a Barazza appliance!**

*This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.*

*It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.*

*Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.*

*The following symbols are used to assist you in reading this manual:*



*Important rules for personal safety and the safety of the appliance*



*General information*



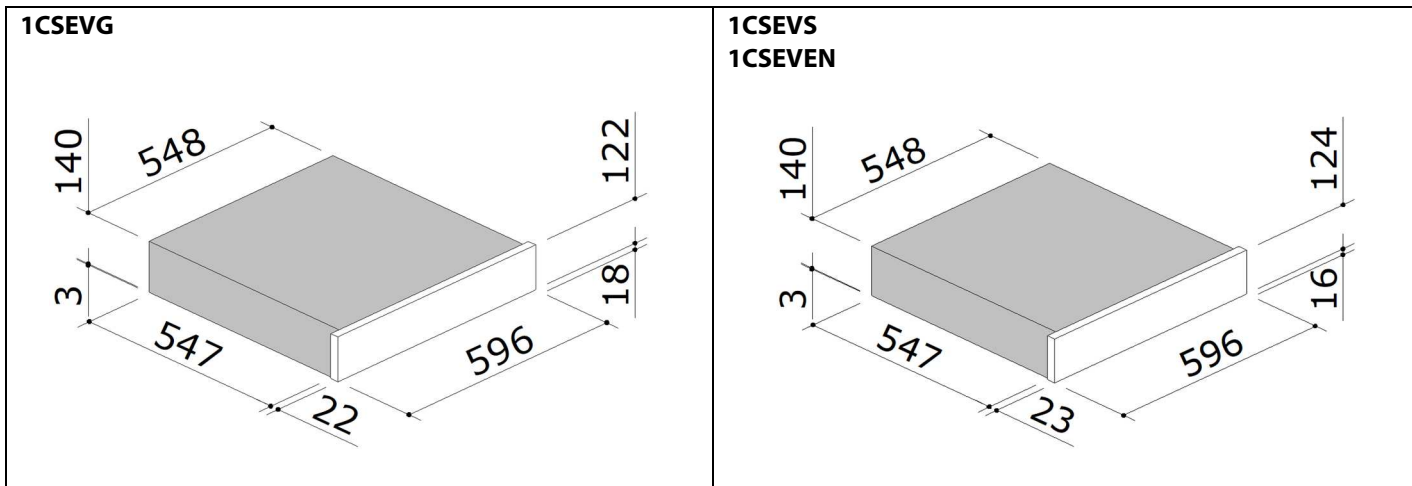
*The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice. The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.*

# INDICE

# INDEX

<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PAG.</b>
<b>DATI TECNICI</b>	<b>4</b>
<b>INSTALLAZIONE</b>	<b>5</b>
Avvertenze di sicurezza	5
Controllo movimentazione	6
Smaltimento degli imballi	7
Collegamento elettrico	7
Incasso apparecchiatura	8
Installazione	9
<b>USO</b>	<b>14</b>
Avvertenze di sicurezza	14
Prima di cominciare	17
Conoscere l'apparecchiatura	17
E' bene sapere che	17
Pannello comandi	18
Apertura e chiusura del cassetto	18
Sottovuoto in buste	19
Sottovuoto in contenitori	23
Sottovuoto in contenitori esterni	26
Ciclo Chef sous vide	29
Dopo l'uso	31
<b>MANUTENZIONE</b>	<b>32</b>
Ricerca guasti	32
Pulizia	35
Pulizia esterna	36
Pulizia vasca	36
Pulizia barra saldante	36
Pulizia adattatore esterno	36
Ciclo asciugatura	37
Smaltimento a fine vita	37
Assistenza post vendita	37

<b>DESCRIPTION</b>	<b>PAGE</b>
<b>TECHNICAL DATA</b>	<b>4</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>5</b>
<i>Safety warnings</i>	5
<i>Checks and handling</i>	6
<i>Disposal of the packaging</i>	7
<i>Connection to the power mains</i>	7
<i>Built-in unit installation</i>	8
<i>Installation</i>	9
<b>USAGE</b>	<b>14</b>
<i>Safety warnings</i>	14
<i>Before starting</i>	16
<i>Understanding the appliance</i>	16
<i>Useful information</i>	17
<i>Control panel</i>	17
<i>Opening and closing the drawer</i>	18
<i>Vacuum in bags</i>	19
<i>Vacuum in containers</i>	23
<i>Vacuum in external containers</i>	26
<i>Chef sous vide cycle</i>	29
<i>After use</i>	31
<b>MAINTENANCE</b>	<b>32</b>
<i>Troubleshooting</i>	32
<i>Cleaning</i>	35
<i>External cleaning</i>	36
<i>Tray cleaning</i>	36
<i>Sealing bar cleaning</i>	36
<i>External adapter cleaning</i>	36
<i>Drying cycle</i>	37
<i>End-of-life disposal</i>	37
<i>After-sales service</i>	37



Dati tecnici	Technical data		
Tensione	Voltage	V	220-240
Frequenza	Frequency	Hz	50/60
Potenza	Power	kW	0,23
Corrente assorbita	Current consumption	A	1
Lunghezza barra saldante	Sealing beam	mm	250
Dimensione massima buste	Maximum bag size	mm	250x350
<b>Warming drawer dimensions</b>			
Larghezza	Width	mm	548
Profondità	Depth	mm	547
Altezza	Height	mm	140
Volume	Volume	lt	6,4

## **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

**Leggere attentamente questo libretto di istruzioni prima dell'installazione e/o dell'uso dell'apparecchiatura** e conservarlo in un luogo accessibile a tutti gli utilizzatori per consultazioni future; in caso di cessione o vendita dell'apparecchiatura assicurarsi di consegnare al nuovo utente anche questo libretto al fine di conoscerne l'installazione, l'uso e le prescrizioni di sicurezza.



A causa di lavori d'installazione e manutenzione straordinaria o riparazione mal eseguiti possono insorgere gravi pericoli per l'utente. Fare eseguire questo tipo di interventi solamente da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.



Fare particolare attenzione alle condizioni generali del coperchio (presenza di crepe, scheggiature, graffi e segni profondi). Eventuali danni potrebbero causare un'implosione, con grave pericolo per l'utente. Non utilizzare mai l'apparecchio se il coperchio risulta danneggiato.



Nel caso notiate delle anomalie dell'apparecchiatura (ad esempio il cavo elettrico di alimentazione danneggiato o il mancato funzionamento del pannello comandi) non utilizzare la macchina ed avvisare tempestivamente il vostro centro di assistenza.



Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate oppure se si è a contatto con l'acqua.



Il diritto di garanzia decade se il cassetto non viene riparato da un centro di assistenza autorizzato.



Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con pezzi di ricambio originali forniti dal vostro rivenditore.



In caso di interruzione di corrente elettrica nel corso del processo di sottovuoto, il vuoto rimane nella camera e il coperchio non può essere aperto. Non cercare in nessun caso di aprire il coperchio con la forza o con l'ausilio di utensili. Al ripristino dell'alimentazione elettrica sarà nuovamente possibile aprire il coperchio.



Per eseguire lavori di manutenzione straordinaria, di installazione o di

## **SAFETY WARNINGS**

**Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance and keep it handy so that all the users can consult it; if you transfer or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.**



Installation work and extraordinary maintenance or repairs performed below standard can cause serious hazards for the user. Ensure this type of intervention is only performed by qualified personnel authorized by the manufacturer.



Pay particular attention to the general conditions of the lid (presence of cracks, chips, scratches and deep marks). Possible damage could cause an implosion with serious danger to the user. Never use the appliance if the lid is damaged.



If anomalies are noticed of the appliance (e.g. the electric power supply cable is damaged or the control panel does not work) do not use the machine and inform your authorized support centre immediately.



Do not use the appliance with wet hands or where there is any contact with water.



The right to warranty is invalidated if the tray is not repaired by an authorized support centre.



Only replace any broken or defective parts with original spare parts supplied by your dealer.



In the event of a power outage during the vacuuming process, the vacuum state is maintained in the chamber and the lid cannot be opened. Never attempt to open the lid by force or with the use of tools. Once electrical power is restored it will again be possible to open the lid.



To perform work of extraordinary maintenance, installation and repair,

riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, estraendo la spina dalla presa elettrica oppure, se la presa risulta non accessibile, disattivare l'impianto elettrico al quale è allacciato l'apparecchio mediante il corrispondente interruttore generale. Prima di effettuare i lavori di riparazione o installazione, accertarsi che l'apparecchio risulti effettivamente scollegato dalla rete.

## **CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE**

Dopo aver disimballato l'apparecchiatura rimuovendo tutti i materiali di imballo e le pellicole a protezione delle superfici, controllare se si notano anomalie evidenti: in caso affermativo, non procedere all'installazione e rivolgersi al Rivenditore entro 8 giorni, comunicando i dati riportati nella targa matricola dell'apparecchiatura ed i problemi riscontrati (fig.1).

**Attenzione! Non lasciare incustodito il materiale utilizzato per l'imballo (sacchetti, polistirolo, ecc...) perché potenzialmente pericoloso per bambini e animali (pericolo di soffocamento).**

Trasportare l'apparecchiatura sul luogo dell'installazione sollevandola solo lateralmente senza afferrare la parte frontale del cassetto (fig. 1) e adottando tutte le precauzioni necessarie per non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animali e cose.



Nell'apparecchio è installata una pompa vuoto ad olio. Non inclinare o capovolgere mai l'apparecchio per evitare che l'olio trabocchi.

*disconnect the appliance from the electrical mains and remove the plug from the electrical socket. If the plug is not accessible, turn off the electrical system to which the appliance is connected via the corresponding main switch. Before performing any works of repair or installation, make sure that the appliance is effectively disconnected from the mains.*

## **CHECKS AND HANDLING**

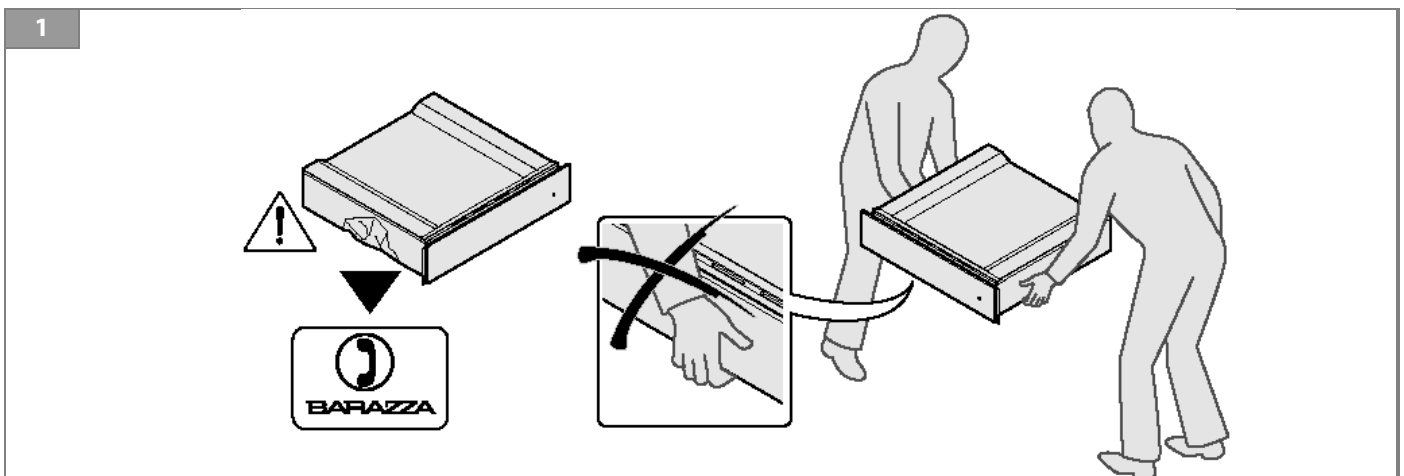
*After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (fig. 1).*

***Caution! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).***

*Move the appliance to the installation location by lifting it from the sides and not from the frontal of extractable drawer (fig. 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.*



*An oil vacuum pump is installed in the appliance. Never tilt or overturn the device to prevent the oil overflowing.*



## **SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI**

**Attenzione! Smaltire gli imballi in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.**

Composizione imballo:

- cartone
- polietilene/ polipropilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni
- polistirolo espanso: protezioni antiurto.



Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, etc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

## **COLLEGAMENTO ELETTRICO**



Il funzionamento corretto dell'apparecchio è garantito solo se esso è collegato ad impianti elettrici a norma di legge ed assolutamente corrispondenti (tensione, frequenza) ai dati indicati sulla targhetta dell'apparecchio. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.



La sicurezza elettrica è garantita solo se l'apparecchio è allacciato ad un regolare impianto di messa a terra. Assicurarsi che questa fondamentale condizione per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.



Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo d'incendio). Non collegare pertanto l'apparecchio utilizzando questo tipo di dispositivi.



Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti all'apparecchio. Evitare assolutamente di aprire l'involucro dell'apparecchio.



Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, esso deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato.



Se si stacca la spina o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che l'apparecchio venga allacciato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.

## **DISPOSAL OF THE PACKAGING**

**Caution! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.**

Package composition:

- cardboard
- polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag
- expanded polystyrene: impact protections.



The packaging material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children as they are a potential source of danger.

## **CONNECTION TO THE POWER MAINS**



Correct operation of the appliance is only guaranteed if it is connected to legally compliant electrical systems with absolute correspondence (voltage, frequency) with the data shown on the appliance data plate. In case of uncertainty arrange for the system to be checked by a qualified electrician.



Electrical safety is only guaranteed if the device is connected to a compliant earthing system. Make sure that this fundamental safety condition is confirmed. In case of uncertainty arrange for the system to be checked by a qualified electrician.



Multiple sockets or extension cords do not guarantee the required level of safety (fire hazard). Therefore do not connect the appliance using these types of devices.



Touching or altering electrical or mechanical components can result in injury and equipment failure. Never open the appliance casing.



If the power supply cable is damaged, it must be replaced by an authorized after-sales centre.



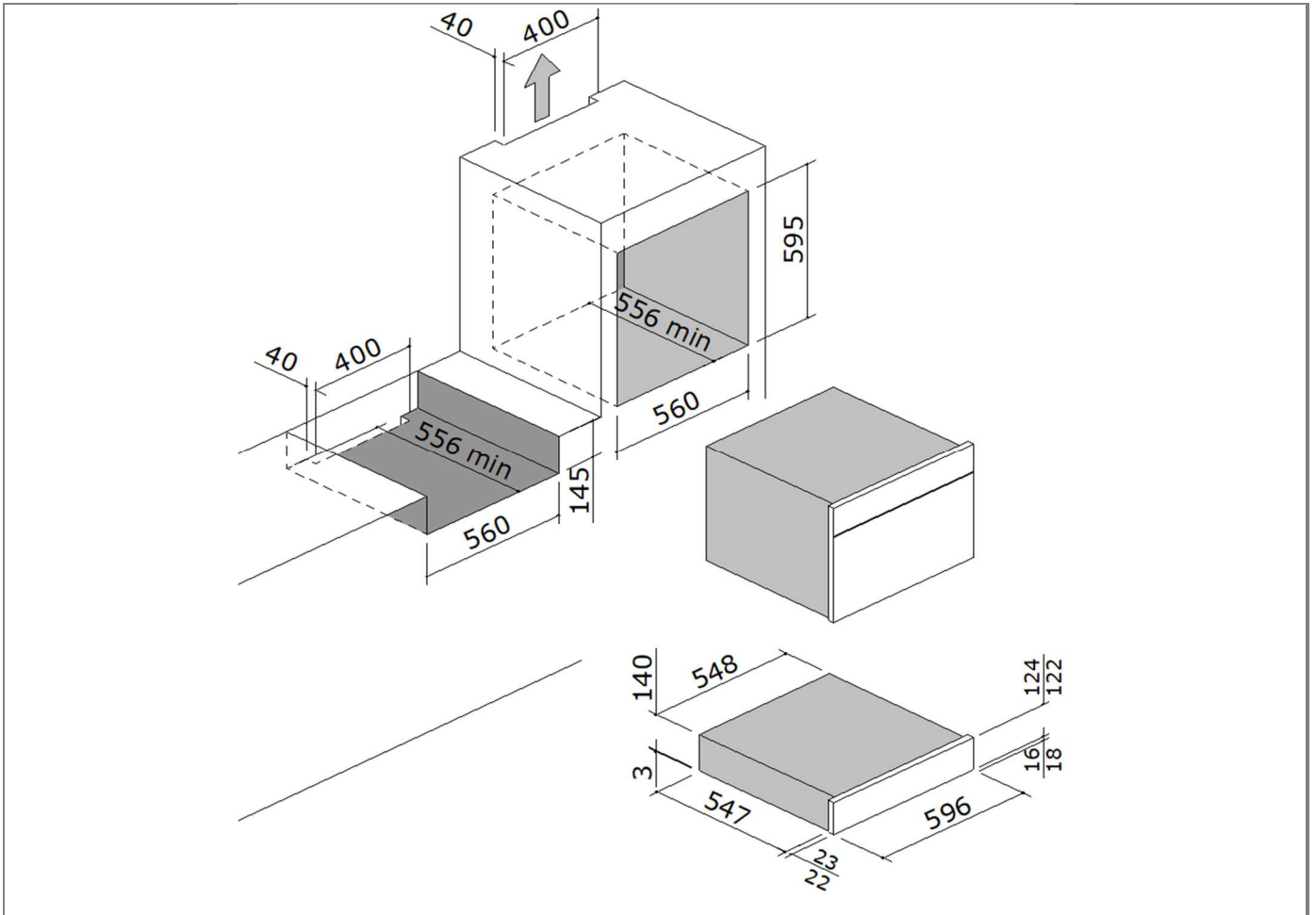
When removing the plug or if the cord is not provided with a plug, make sure the appliance is connected to the electrical mains by a qualified electrician.

## **INCASSO APPARECCHIATURA**

- ❶ Apertura di areazione
- ❷ Misura di incasso comprensiva di spina per l'alimentazione elettrica. Cavo di alimentazione elettrica, L = 2000 mm.

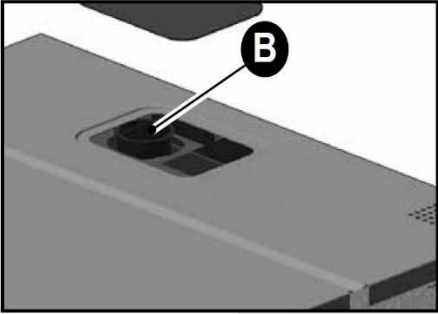
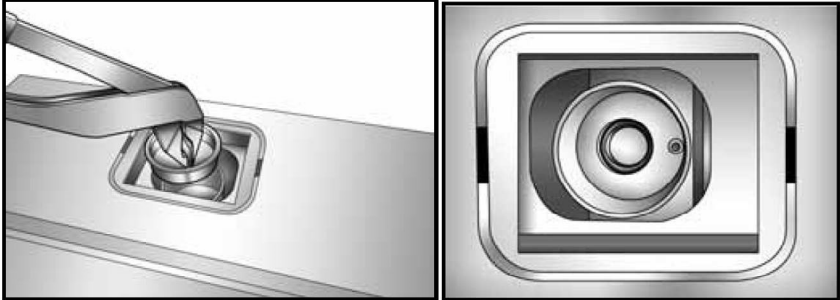
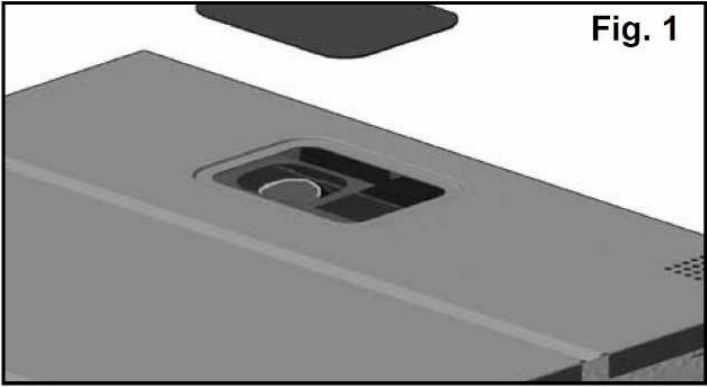
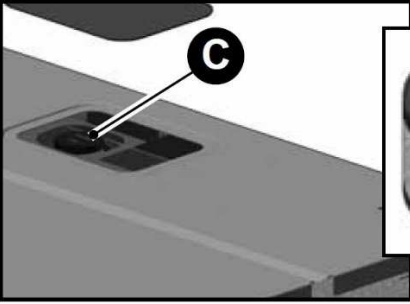


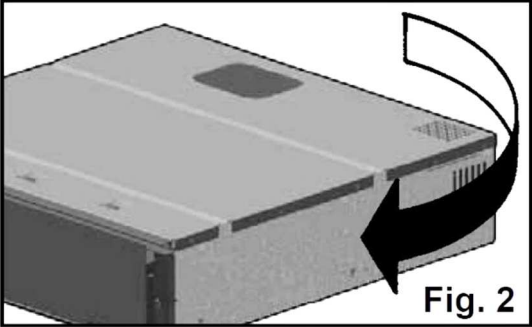
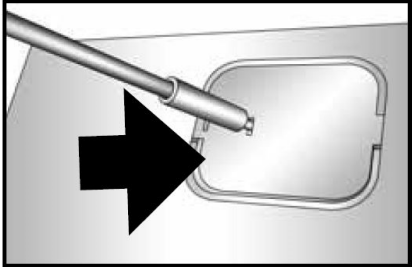
## **BUILT-IN UNIT INSTALLATION**

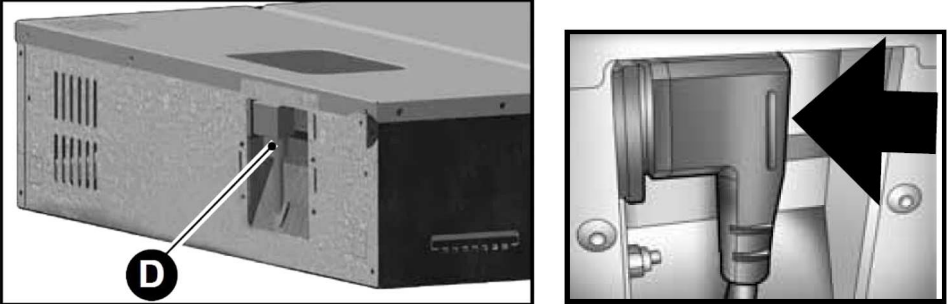
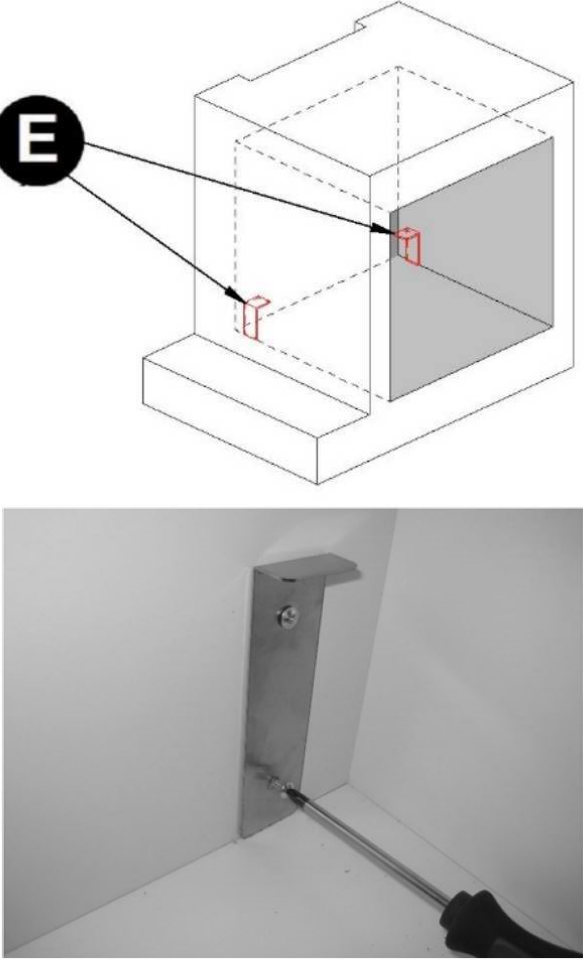
- ❶ Ventilation opening
- ❷ Recessed measurement including plug for the electrical power supply. Electrical power cord, L = 2000 mm

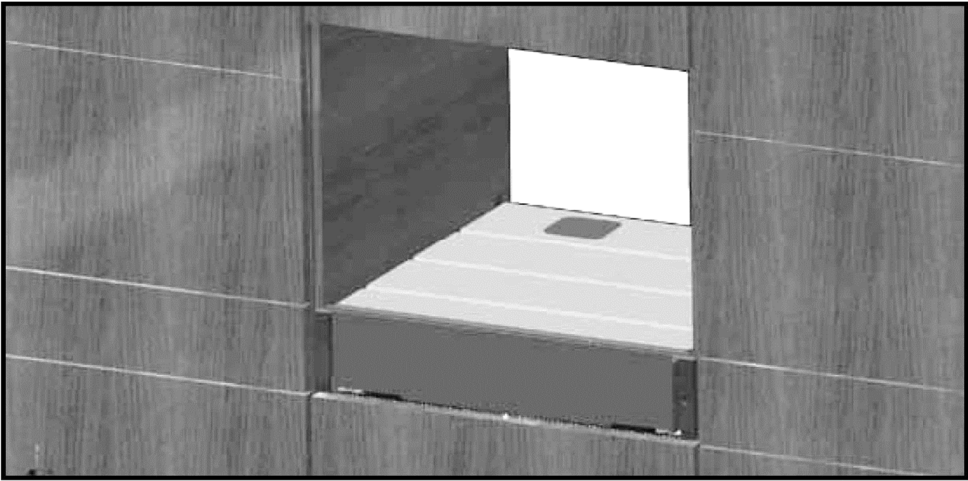
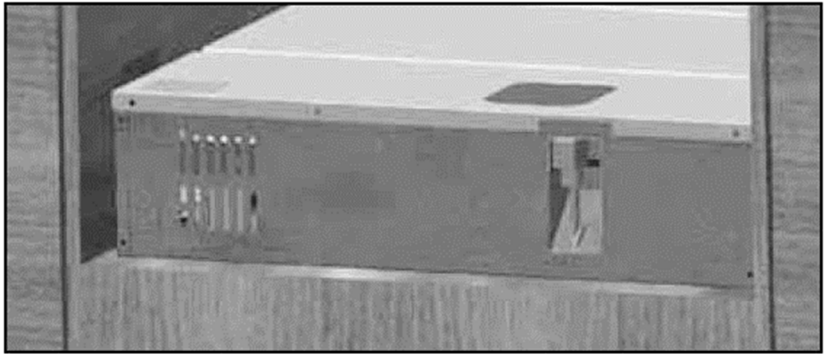
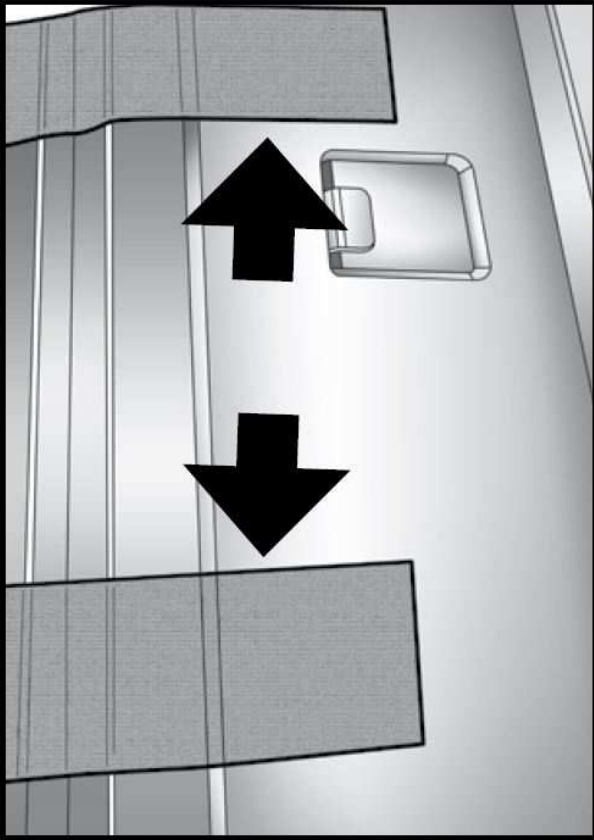


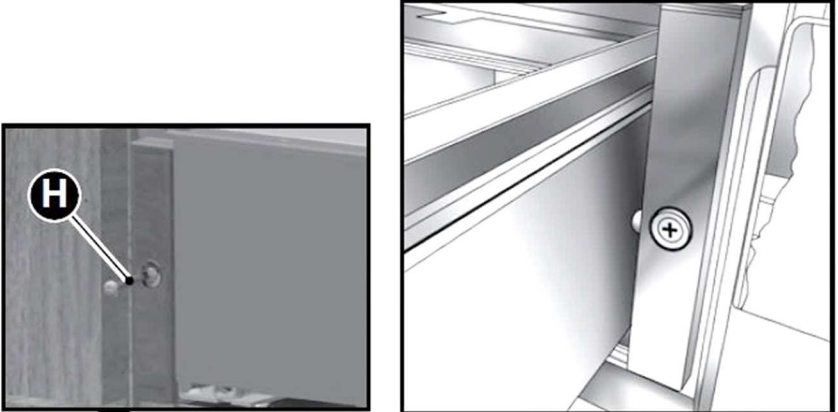
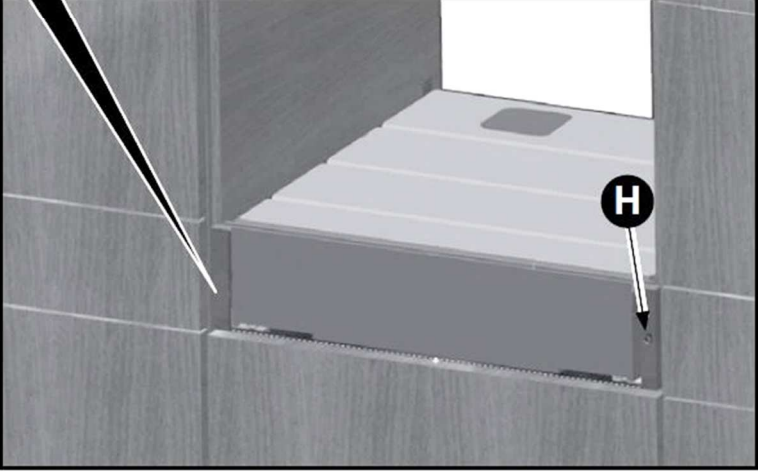
## **MONTAGGIO ED INSTALLAZIONE**

Fase	Descrizione	Immagine
1	Togliere il coperchio superiore (A).	
	Remove the upper lid (A).	

	<p>Togliere il filtro olio <b>(B)</b> (<b>Fig.1</b>).</p>	
<p>2</p>	<p>Remove the oil filter plug <b>(B)</b> (<b>Fig.1</b>).</p>	 <p style="text-align: right;"><b>Fig. 1</b></p> 
<p>3</p>	<p>Avvitare il filtro <b>(C)</b> sulla pompa.</p> <p>Screw the filter <b>(C)</b> on the pump.</p>	  
<p>4</p>	<p>Montare il coperchio superiore <b>(Fig.2)</b></p> <p>Install the upper lid <b>(Fig.2)</b></p>	 <p style="text-align: right;"><b>Fig. 2</b></p> 

<p>5</p>	<p>Inserire la spina <b>(D)</b> nella presa presente nel retro del box incasso.</p> <p>Insert the plug <b>(D)</b> into the socket on the back of the recessed box.</p>	
<p>6</p>	<p>Fissare, con le viti per truciolare 4.5x16mm, le staffe di fissaggio posteriore alle pareti del mobile <b>(E)</b>.</p> <p>Using the chipboard screws 4.5x16mm secure the rear retaining brackets to the side walls of the unit <b>(E)</b>.</p>	
<p>7</p>	<p>Sollevare la confezionatrice ed inserirla nel mobile, appoggiandola al piano del mobile</p>	

	<p><i>Lift the packaging machine and insert it into the unit, resting it on the floor of the unit.</i></p>	
<p>8</p>	<p>Passare il cavo di alimentazione verso la presa a muro predisposta.</p> <p><i>Run the power cord towards the walls socket provided</i></p>	
<p>9</p>	<p>Togliere i nastri di sicurezza.</p> <p>Remove the safety bands.</p>	

10	<p>Fissare il frontale dalla confezionatrice al mobile con le viti <b>(H)</b> per truciolare 4.5x16 mm.</p>	
10	<p><i>Attach the front of the packaging machine to the unit with the chipboard screws <b>(H)</b> 4.5x16 mm</i></p>	
11	<p>Prestare attenzione all'allineamento centrale della confezionatrice. <i>Ensure central alignment of the packaging machine.</i></p>	

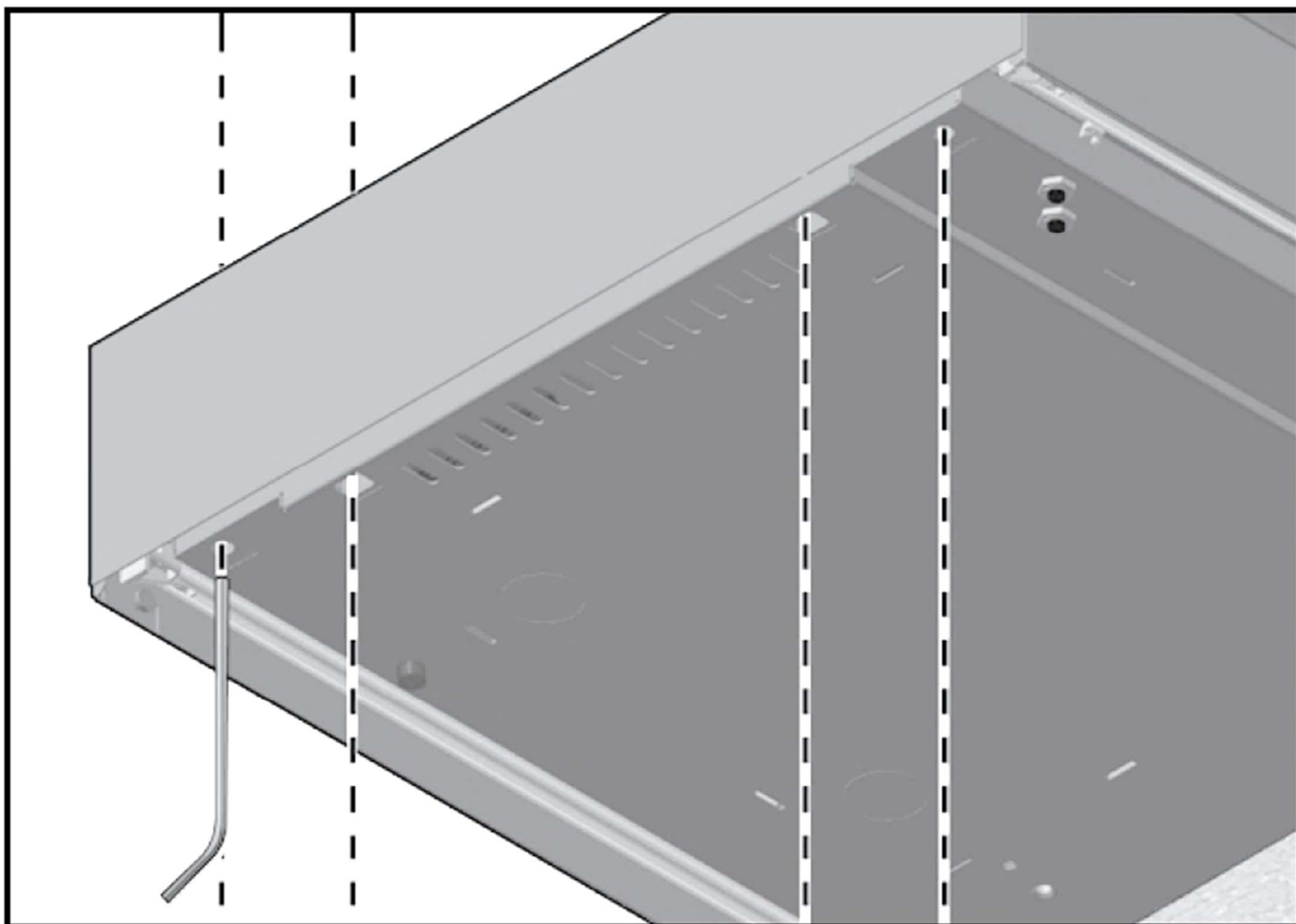
## **REGISTRO DEL PANNELLO FRONTALE**

- Estrarre la confezionatrice premendo leggermente il frontale.
- Nella parte inferiore del pannello frontale ci sono 2 viti di regolazione a destra e 2 a sinistra (Fig. 5).
- Agire sulle viti di regolazione per registrare il pannello frontale.
- Inserire la confezionatrice spingendola verso l'interno.

## **FRONT PANEL ADJUSTMENT**

- *Remove the packaging machine by lightly pressing the front part.*
- *In the lower part of the front panel there are 2 adjustment screws on the right and 2 on the left (Fig. 5).*
- *Act on the adjustment screws to adjust the front panel.*
- *Insert the packaging machine by pushing it inwardly.*

Fig 5



**AVVERTENZE DI SICUREZZA****SAFETY WARNINGS****PER UN USO CORRETTO E SICURO****FOR SAFE AND CORRECT USE**

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.



*This appliance is solely intended for normal household use.*



Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.



*It must not be used in outdoor environments.*



L'apparecchiatura è destinata solamente all'impiego per il quale è stata concepita e cioè per il confezionamento sottovuoto degli alimenti.



*The appliance is only intended for the use for which it was designed, i.e. for vacuum packing foodstuffs.*



Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.



*All other use must be considered improper and potentially dangerous*



Non mettere assolutamente sottovuoto alimenti vivi (molluschi e animali in genere, ecc.).



*Under no circumstances place live foods (shellfish and animals in general, etc.) under vacuum.*



Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, o inesperte, a meno che non vengano supervisionate ed istruite nell'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza. Queste persone possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. E' importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.



*This appliance is not suitable for use by persons with reduced physical, sensorial and mental capacities, or unskilled persons, unless they are supervised and trained regarding use of the appliance by a person responsible for their safety. Such persons may only use the appliance without supervision if it has been explained to them how to proceed and if they are able to do so in complete safety. It is important that they are able to recognize and understand what dangers may arise from incorrect use of the appliance.*



Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni oppure sorvegliarli costantemente.



*Keep children below the age of eight away from the appliance or constantly supervise them.*



Bambini con età maggiore di otto anni possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. E' importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.



*Children over the age of eight may only use the appliance without supervision if it has been explained to them how to proceed and if they are able to do so in complete safety. It is important that they are able to recognize and understand what dangers may arise from incorrect use of the appliance.*



Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del cassetto. Non permettere loro di giocarci.



*Supervise children who may be in the immediate vicinity of the tray. Do not allow children to play with it.*



Tenere lontani i bambini dall'apparecchio finché la barra saldante e la linea di saldatura si sono raffreddati in modo da evitare qualsiasi rischio di scottatura.



Rottamare l'apparecchio seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi punti di raccolta, non lasciandolo incustodito neanche per pochi giorni essendo una fonte di pericolo per un bambino.



*Keep children away from the appliance until the sealing head and the sealing line have cooled in order to avoid any risk of scalding.*



*Scrap the appliance following local Standards regarding disposal of waste and take it to appropriate collection points. Do not leave it unguarded even for just a few days as it is a source of danger to children.*

## PER L'UTILIZZO



Pericolo di scottatura! Dopo la procedura di sigillatura della busta, la barra saldante e la sigillatura della busta stessa risultano molto calde. Non toccare la barra saldante e la linea di saldatura immediatamente dopo il processo di sigillatura.



Pericolo d'incendio! Non conservare materiali e sostanze facilmente infiammabili nelle immediate vicinanze del cassetto.



Le guide hanno una portata massima di 30kg. Non sovraccaricare o appoggiarsi sul cassetto aperto, perché si danneggerebbero le guide.



Eventuali danni al coperchio possono causare un'implosione. Non appoggiare alcun oggetto sul coperchio e non urtare con alcun tipo di oggetto sulla sua superficie. In caso di urto accidentale con il coperchio, esaminare attentamente se è stato danneggiato. In caso di dubbio, rivolgetevi al centro di assistenza tecnica autorizzato.



Non utilizzare l'apparecchio ed il coperchio come superficie di lavoro, di appoggio o per tagliare.



Installare il cassetto in modo tale che sia possibile estrarre completamente il cassetto ed il coperchio sia apribile fino a fine corsa. Solo in questo modo si potrà supervisionare la camera a vuoto in ogni fase ed evitare di entrare in contatto con la barra saldante e la linea di saldatura quando queste risultano ancora calde.



Confezionate sempre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C si ottengono i migliori

## FOR USE



*Scalding hazard! After the bag sealing process, the sealing bar and the sealing area of the bag itself are very hot. Do not touch the sealing bar or the sealing line immediately after the sealing process.*



*Fire hazard! Do not store materials or substances that are easily flammable in the immediate vicinity of the tray.*



*The slides have a maximum capacity of 30kg. Do not overload or lean on the open tray as this could damage the slides.*



*Any damage to the lid could cause an implosion. Do not place any objects on the lid and avoid striking its surface with any object. In case of accidental impact with the lid, carefully inspect it for damage. If in doubt, contact the authorized technical support centre.*



*Do not use the appliance or lid as a work surface, for support or for cutting.*



*Install the tray in such a way that it is possible to completely extract the tray and to ensure the lid can be fully opened. Only in this way is it possible to supervise the vacuum chamber at each phase and to avoid entering into contact with the sealing bar and the sealing line when these are still hot.*



*Always pack foods when they are sufficiently cold; products cooled to 3°C provide the best preservation results.*

risultati di conservazione. Inoltre, si evita la formazione di vapori che possono causare disturbi nel funzionamento del cassetto. Monitorare il processo di sottovuoto con attenzione e qualora si scorga la formazione di bollicine nei liquidi, evitarne la fuoriuscita anticipando la sigillatura.



Se liquidi giungono all'aspirazione della pompa, essa si può danneggiare.



Prima di utilizzare contenitori o vasi di qualsiasi tipo, assicuratevi che essi siano sufficientemente robusti da resistere al sottovuoto anche se posti in frigorifero, in modo da evitare l'implosione che può risultare pericolosa per l'utente.



Non chiudere mai il cassetto durante il suo funzionamento, perché si impedirebbe la ventilazione dell'apparecchio. Chiudere il cassetto solamente al termine del suo utilizzo.

*Furthermore, the formation of vapors is avoided which may cause problems with functioning of the tray. Monitor the vacuum process carefully and where the formation of bubbles in the liquid is noticed, prevent leakage prior to sealing.*



*If liquids reach the pump suction, the latter can become damaged.*



*Before using containers or vessels of any type, make sure that they are sufficiently robust to withstand the degree of vacuum including when placed in a refrigerator, thereby preventing an implosion that could be dangerous to the user.*



*Never close the tray during operation as this would prevent ventilation of the appliance. Only close the tray at the end of its use.*

## **PRIMA DI COMINCIARE**

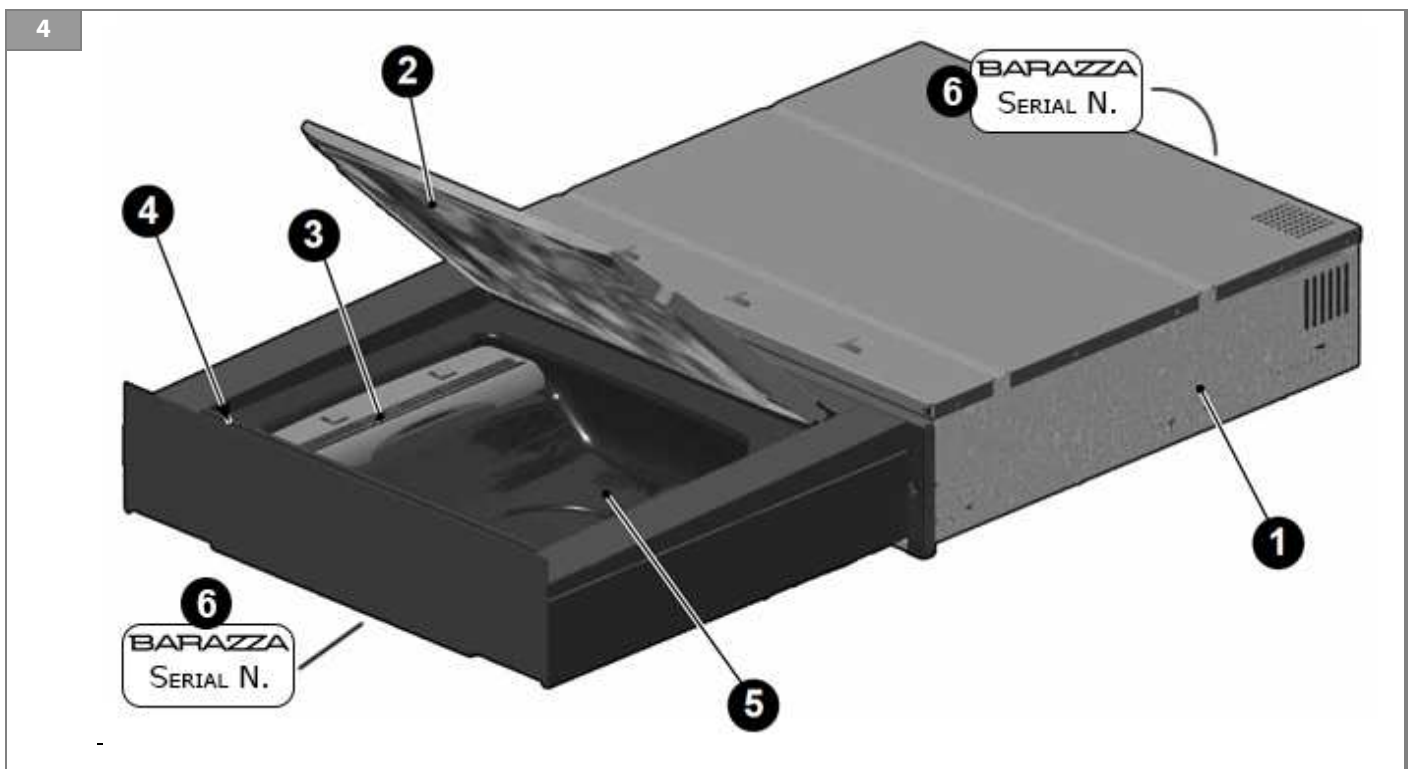
## **BEFORE STARTING**

### **CONOSCERE L'APPARECCHIATURA**

- 1 Box incasso
- 2 Coperchio
- 3 Barra saldante
- 4 Pannello comandi
- 5 Vasca camera a vuoto
- 6 Etichetta dati

### **UNDERSTANDING THE APPLIANCE**

- 1 Recessed box
- 2 Lid
- 3 Sealing bar
- 4 Control panel
- 5 Vacuum chamber tray
- 6 Data Label



### **E' BENE SAPERE CHE**

### **USEFUL INFORMATION**



#### **Pulizia preliminare della camera vuoto e del coperchio**

- Prima di mettere in funzione la macchina è necessario eseguire la pulizia della camera a vuoto e del coperchio utilizzando un panno morbido inumidito con acqua potabile.
- Si raccomanda di non servirsi di detergenti aggressivi, pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici interne della camera a vuoto.



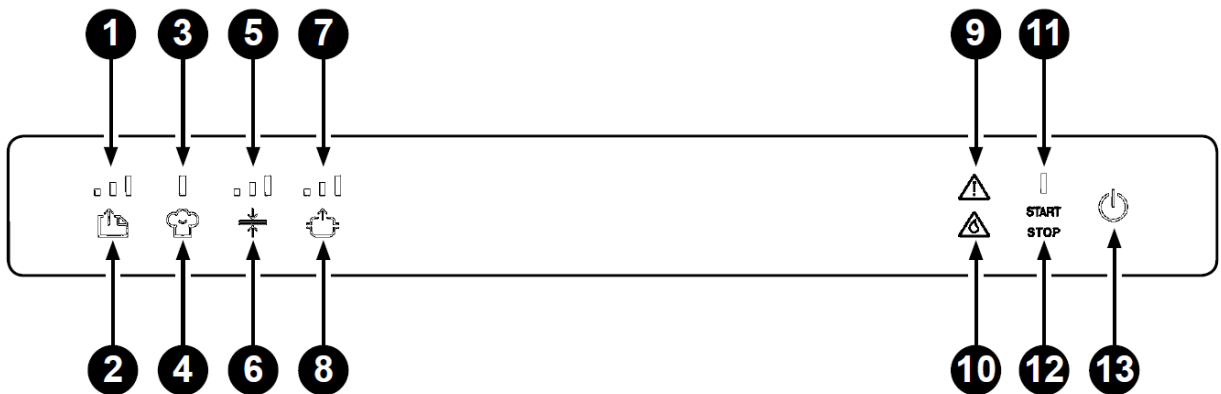
#### **Preliminary cleaning of the vacuum chamber and the lid**

- Before using the machine, the vacuum chamber and lid must be cleaned using a damp cloth and drinking water.
- It is recommended not to use aggressive detergents, stainless steel scrubbers, scrapers or abrasive, acid or aggressive substances, which could damage the stainless steel surface inside the vacuum chamber irreparably.

**PANNELLO COMANDI****CONTROL PANEL**

1	Indicatore a segmenti del livello di sottovuoto in buste	1	Bag vacuum level segments indicator
2	Tasto di selezione ed impostazione del livello di sottovuoto in buste	2	Key for the selection and setting of the bag vacuum level
3	Indicatore del ciclo Chef Sous Vide	3	Chef Sous Vide cycle indicator
4	Tasto di selezione del ciclo Chef Sous Vide	4	Chef Sous Vide cycle selection key
5	Indicatore a segmenti intensità di sigillatura	5	Sealing intensity segment indicator
6	Tasto di selezione del livello di sigillatura buste	6	Bag sealing level selection key
7	Indicatore a segmenti del livello di sottovuoto in contenitori	7	Container vacuum level segments indicator
8	Tasto di selezione ed impostazione del livello di sottovuoto in contenitori	8	Key for the selection and setting of the container vacuum level
9	Indicatore di uno stato di allarme	9	Alarm status indicator
10	Indicatore della necessità di avviare un ciclo di asciugatura	10	Indicator of the need to start a drying cycle
11	Indicatore di un ciclo avviato	11	Cycle started indicator
12	Tasto Avvio / Interruzione ciclo	12	Cycle start/stop key
13	ON/OFF confezionatrice	13	Packaging machine ON/OFF

5

**APERTURA E CHIUSURA DEL CASSETTO****OPENING AND CLOSING THE DRAWER**

Aprire il cassetto premendo il frontale del cassetto, afferrare il cassetto ed estrarlo fino ad aprirlo completamente. Per chiudere il cassetto accompagnare il cassetto verso la chiusura, quindi premere il frontale fino a che non si aggancia.

To open the drawer press the front of the drawer, grasp the handle, pull the drawer towards you until it is opened completely. To close the drawer, gently push the drawer back, pushing the front until it has completely gone back.

## SOTTOVUOTO IN BUSTE

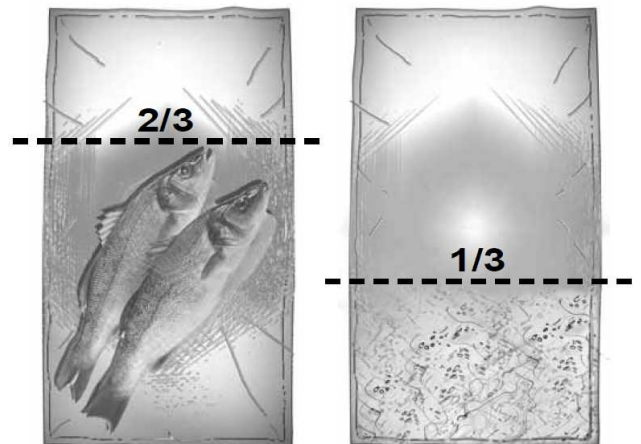
## VACUUM IN BAGS

### FASE 1

Scegliere la busta in funzione dell'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto solido non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta; i prodotti liquidi, non devono occupare più di 1/3 del volume della busta. Introdurre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati di conservazione.

### STEP 1

*Choose the bag according to the use (preservation or cooking), suitable to the sizes of the product: a solid product must not occupy more than 2/3 of the actual volume of the bag; liquid products must not occupy more than the 1/3 of the volume of the bag. Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3°C (refrigerator temperature) provide the best preservation results.*

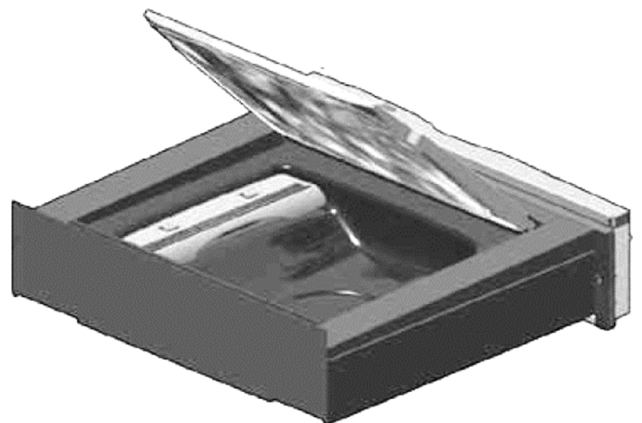


### FASE 2

Aprire il coperchio ed assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.

### STEP 2

*Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry. Be careful not to let the inner part close to the opening of the bag become dirty or wet.*

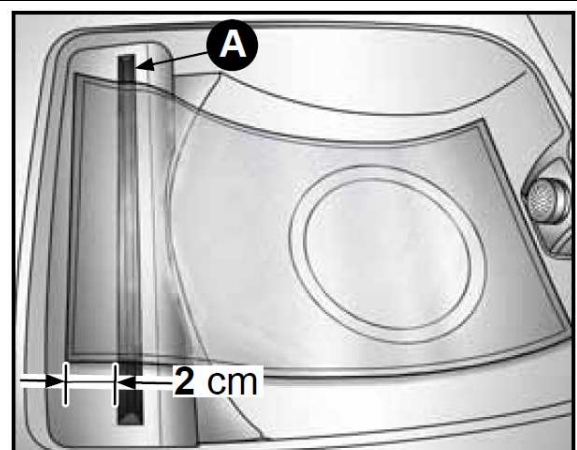


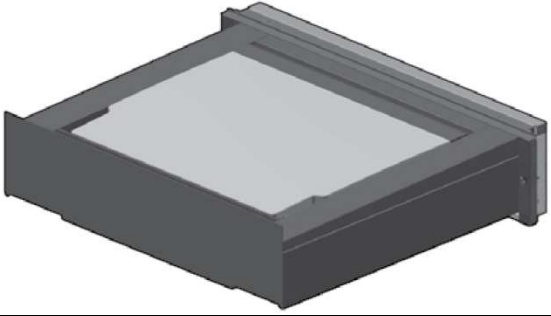











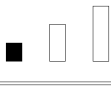

### FASE 3

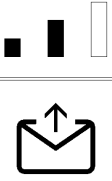
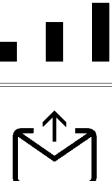



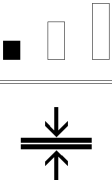
Appoggiare la busta, in posizione centrata sulla barra saldante (A), in modo che il lembo aperto risulti sporgente di circa 2 cm rispetto alla barra stessa. Se la barra saldante è prevista di Clip, fermare la busta sotto le Clip.

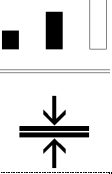
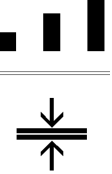


### STEP 3

*Position the bag, centered on the sealing bar (A) so that the open flap protrudes by approximately 2 cm with respect to the bar itself. If the sealing bar is provided with Clips stop the bag under the Clips.*





<p>FASE 4 Chiudere il coperchio dell'apparecchio.</p>	
<p>STEP 4 <i>Close the lid of the device.</i></p>	
<p>FASE 5 Premere  2" per accendere la confezionatrice.</p>	
<p>STEP 5 <i>Press  2" to switch on the packaging machine.</i></p>	
<p>FASE 6 Se non è già accesa la spia , premere sopra l'icona per selezionare i programmi per il sottovuoto in buste.</p>	
<p>STEP 6 <i>If the light , is not already on, press on the icon to select the programs for vacuum in bags.</i></p>	
<p>FASE 7 Premere ripetutamente  per selezionare il livello di vuoto desiderato:</p>	
<p>STEP 7 <i>Repeatedly press  to select the desired level of vacuum:</i></p>	
  	<p><b>Solo Saldatura.</b> Nessun effetto di conservazione. Da utilizzare per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiudere buste.</li> <li>• Confezionare prodotti delicati.</li> <li>• Riconfezionare prodotti come patatine, pane, biscotti.</li> </ul> <p><b>Sealing Only. No preservation effect.</b> To be used to:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Close bags.</li> <li>• Pack delicate products.</li> <li>• Repackage products such as chips, bread and biscuits.</li> </ul>
  	<p><b>Vuoto minimo.</b> Da utilizzare per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confezionamento di prodotti delicati: <ul style="list-style-type: none"> <li>- sensibili alla pressione come insalate, fragole, bacche,</li> <li>- sensibili alla perdita di volume, come mousse, panna montata, formaggi freschi (brie, gorgonzola).</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Minimum vacuum.</b> To be used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The packaging of delicate products. <ul style="list-style-type: none"> <li>- products sensitive to pressure such as salads, strawberries and berries,</li> <li>- products sensitive to loss of volume, such as mousse, whipped cream, fresh cheeses (brie, gorgonzola).</li> </ul> </li> </ul>
	<p><b>Vuoto medio.</b> Da utilizzare per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservazione di prodotti crudi o cotti sensibili alla pressione come: <ul style="list-style-type: none"> <li>- filetti di pesce,</li> <li>- carne di pollo con osso,</li> <li>- carne di coniglio con osso,</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- crostacei interi (gamberi con testa),</li> <li>- zucchine, pomodori, melanzane,</li> <li>- salse o zuppe (salsa ragù, minestrone, zuppa d'orzo).</li> </ul> <p><b>Medium vacuum.</b>  <i>To be used for:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>The preservation of raw or cooked products sensitive to pressure as:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fish fillets,</li> <li>- chicken meat with bone,</li> <li>- rabbit meat with bone,</li> <li>- whole crustaceans (prawns with head),</li> <li>- courgettes, tomatoes and aubergines,</li> <li>- sauces or soups (meat sauce, minestrone soup, barley soup).</li> </ul> </li> </ul>
	<p><b>Vuoto massimo.</b> Da utilizzare per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservazione di prodotti crudi o cotti non delicati: <ul style="list-style-type: none"> <li>- patate e carote,</li> <li>- carne</li> </ul> </li> <li>• Conservazione di prodotti con liquido <ul style="list-style-type: none"> <li>- verdure sott'olio</li> </ul> </li> <li>• Conservazione di tranci di formaggio stagionato</li> <li>• Prodotti da cuocere <ul style="list-style-type: none"> <li>- carne</li> <li>- pesce</li> <li>- verdure</li> <li>- salse o sughi</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Maximum vacuum.</b> <i>To be used for:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>The preservation of non-delicate raw or cooked products:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potatoes and carrots,</li> <li>- meat</li> </ul> </li> <li>• <i>the preservation of products with liquid</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vegetables in oil</li> </ul> </li> <li>• <i>the preservation of slices of cheese</i></li> <li>• <i>Products to be cooked</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- meat</li> <li>- fish</li> <li>- vegetables</li> <li>- meat or vegetarian sauces</li> </ul> </li> </ul>
<p>FASE 8</p> <p>Premere  per impostare il livello di saldatura desiderato. Più alto è il livello di saldatura scelto, più lungo è il tempo di saldatura. Per la conservazione di alimenti e per la cottura sotto vuoto, si consiglia l'utilizzo del livello 2 o 3.</p>	
<p>STEP 8</p> <p>Press  to set the desired sealing level. The higher the level of sealing chosen, the longer the sealing time. For the preservation of food and for vacuum cooking, the use of level 2 or 3 is recommended.</p>	
	<p><b>Livello 1.</b> Da usare per buste sottili anche non adatte per sottovuoto.</p> <p><b>Level 1.</b> <i>To be used for thin bags also not suitable for vacuum.</i></p> <p><b>Livello 2.</b> Da utilizzare per buste normalmente in commercio per sottovuoto.</p>

	<p><b>Level 2.</b> To be used for bags normally commercially available for vacuum.</p>
	<p><b>Livello 3.</b> Da utilizzare per buste in alluminio o buste di grosso spessore per sottovuoto.</p> <p><b>Level 3.</b> To be used for aluminum bags or for very thick bags for vacuum..</p>
<p>FASE 9 Premere <b>START</b> per avviare il programma.</p>	
<p>STEP 9 Press <b>START</b> to start the program.</p>	
<p>FASE 10 Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto</p>	
<p>STEP 10 Press the lid lightly to start the vacuum</p>	
<p>FASE 11 Il ciclo termina con la sigillatura della busta e l'aria rientra nella vasca</p>	
<p>STEP 11 The cycle ends with sealing of the bag and the air re-entering the tray</p>	
<p>FASE 12 Aprire il coperchio ed estrarre la busta.</p>	
<p>STEP 12 Open the lid and remove the bag.</p>	

E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

*It is possible to interrupt the cycle at any time:*

<p>Premere <b>STOP</b>. L'aria rientra nella vasca.</p>	
<p>Press <b>STOP</b>. The air re-enters the tray.</p>	

## **SOTTOVUOTO IN CONTENITORI**

## **VACUUM IN CONTAINERS**

### **FASE 1**

Scegliere un contenitore adatto al sottovuoto, che possa entrare nella vasca e che, una volta inserito, rimanga a circa 1 cm dal coperchio chiuso della confezionatrice.

### **STEP 1**

*Choose a container suitable to the vacuum, that can enter the tray and that, once inserted, remains at approximately 1 cm from the closed lid of the packaging machine.*

### **FASE 2**

Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo. Introdurre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati di conservazione.

Limiti di riempimento:

- Prodotti solidi: 100%
- Brodi, infusi: 1/2
- Salse, sughi: 1/3
- Creme, salse con panna: 1/4
- Prodotti a base di uova o albume: 1/6

### **STEP 2**

*insert the product into the container and close it. Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3°C (refrigerator temperature) provide the best preservation results.*

*Filling limits:*

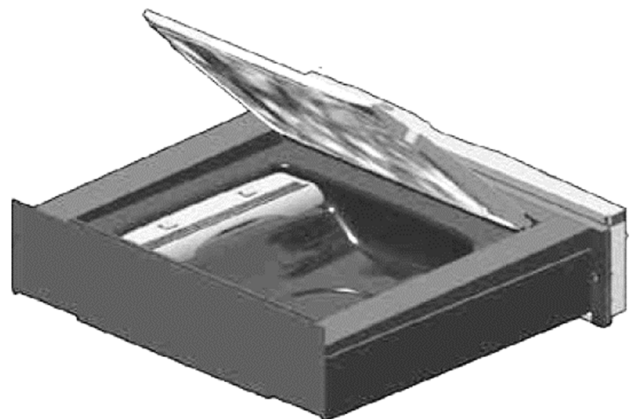
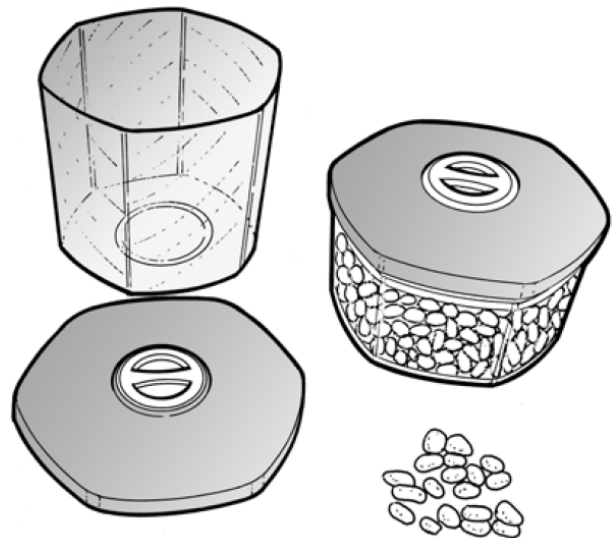
- Solid products: 100%
- Broths, infusions: 1/2
- Vegetarian and meat sauces: 1/3
- Creams, cream-based sauces: 1/4
- Products based on eggs or egg white: 1/6

### **FASE 3**

Aprire il coperchio ed assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna.

### **STEP 3**

*Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry. Be careful not to contaminate or wet the inner part.*



#### FASE 4

Inserire il contenitore nella confezionatrice.  
**Assicurarsi che il contenitore sia distante dal coperchio di almeno 1 cm, altrimenti NON procedere e cambiare contenitore.**

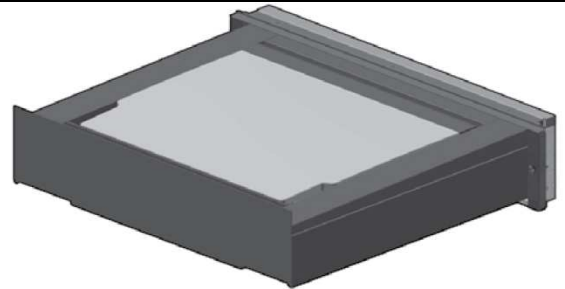


#### STEP 4

*Insert the container into the packaging machine.  
**Make sure there is a distance between the container and lid of at least 1 cm, otherwise do NOT change the container.***

#### FASE 5

Chiudere il coperchio dell'apparecchio.



#### STEP 5


*Close the lid of the device.*

#### FASE 6


Premere  per accendere la confezionatrice.



#### STEP 6

*Press  to switch on the packaging machine.*

#### FASE 7


Premere , per selezionare i programmi per il sottovuoto dei contenitori.



#### STEP 7

*Press , to select the container vacuum programs.*

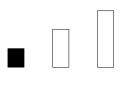
#### FASE 8

Premere ripetutamente , per selezionare il livello di vuoto desiderato:



#### STEP 8

*Press repeatedly , to select the desired vacuum level:*



#### **Livello 1.** Da utilizzare per:

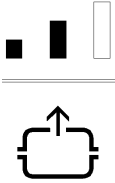
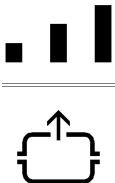

- Vasi con coperchio a vite (Twist-off) nuovi o già confezionati:
  - marmellate, e confetture,
  - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti),
  - mousse, panna montata.

#### **Level 1.** To be used for:

- jars with screw lid (twist-off), new or already packaged:
  - jams and marmalades,
  - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles),
  - mousse, whipped cream.


#### **Livello 2.** Da utilizzare per:

- Vasi professionali, vasi con coperchio a vite (Twist-off):
  - marmellate, e confetture,
  - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti),
  - creme,

	<p>- verdura.</p> <p><b>Level 2.</b> To be used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Professional jars, jars with screw lid (twist-off):</li> <li>- jams and marmalades,</li> <li>- meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles),</li> <li>- creams,</li> <li>- vegetables.</li> </ul>
	<p><b>Livello 3.</b> Da utilizzare per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vasi professionali:</li> <li>- marmellate, e confetture,</li> <li>- sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti), verdura,</li> <li>- vasocottura,</li> <li>- biscotti.</li> </ul> <p><b>Level 3.</b> To be used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Professional jars:</li> <li>- jams and marmalades,</li> <li>- meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), vegetables,</li> <li>- pot cooking,</li> <li>- biscuits.</li> </ul>
<p>FASE 9</p> <p>Premere <b>START</b> per avviare il programma.</p> <p>STEP 9</p> <p>Press <b>START</b> to start the program.</p>	
<p>FASE 10</p> <p>Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto</p> <p>STEP 10</p> <p>Press the lid lightly to start the vacuum</p>	
<p>FASE 11</p> <p>Il ciclo termina con il rientro dell'aria nella vasca.</p> <p>STEP 11</p> <p>The cycle ends with re-entry of the air into the tray.</p>	
<p>FASE 12</p> <p>Aprire il coperchio ed estrarre il contenitore.</p> <p>STEP 12</p> <p>Open the lid and remove the container.</p>	

E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

*It is possible to interrupt the cycle at any time:*

<p>Premere <b>STOP</b>. L'aria rientra nella vasca. Il contenitore rimane con il vuoto interno realizzato.</p> <p>Press <b>STOP</b>. The air re-enters the tray. The container remains with the internal vacuum created.</p>	
--	--

## **SOTTOVUOTO IN CONTENITORI ESTERNI**

## **VACUUM IN EXTERNAL CONTAINERS**

### **FASE 1**

Scegliere un contenitore adatto al sottovuoto.

### **STEP 1**

*Choose a container suitable for the vacuum.*

### **FASE 2**

Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo.  
Introdurre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati di conservazione.

Limiti di riempimento:

- Prodotti solidi: 100%
- Brodi, infusi: 1/2
- Salse, sughi: 1/3
- Creme, salse con panna: 1/4
- Prodotti a base di uova o albume: 1/6

### **STEP 2**

*Insert the product into the container and close it.  
Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3°C (refrigerator temperature) provide the best preservation results.*

*Filling limits:*

- Solid products: 100%
- Broths, infusions: 1/2
- Vegetarian and meat sauces: 1/3
- Creams, cream-based sauces: 1/4
- Products based on eggs or egg white: 1/6

### **FASE 3**

Aprire il coperchio della confezionatrice.

### **STEP 3**

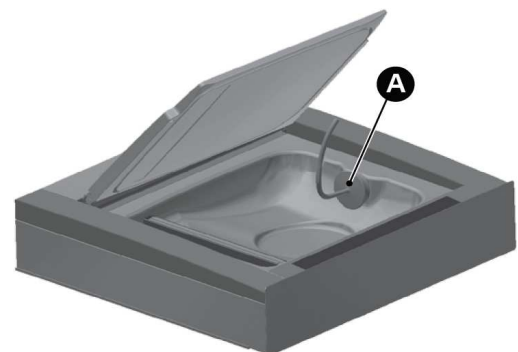
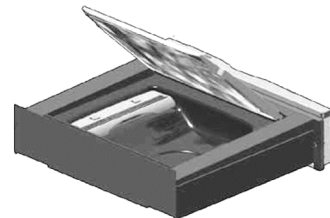
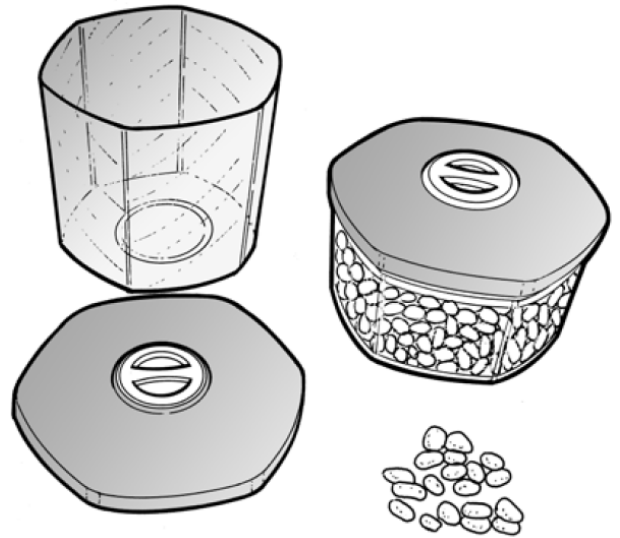
*Open the lid of the packaging machine*
















### **FASE 4**


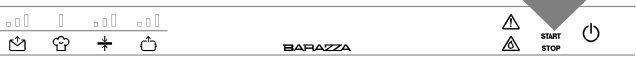
Innestare l'accessorio (A) per i contenitori esterni nella vasca e sul coperchio del contenitore.

### **STEP 4**

*Attach the accessory (A) for external containers in the tray and on the lid of the container.*





<p>FASE 5</p> <p>Premere  2" per accendere la confezionatrice.</p>	
<p>STEP 5</p> <p>Press  2" to switch on the packaging machine.</p>	
<p>FASE 6</p> <p>Premere , per selezionare i programmi per il sottovuoto dei contenitori.</p>	
<p>STEP 6</p> <p>Press , to select the container vacuum programs.</p>	
<p>FASE 7</p> <p>Premere ripetutamente  per selezionare il livello di vuoto desiderato:</p>	
<p>STEP 7</p> <p>Press repeatedly  to select the desired vacuum level:</p>	
 	<p><b>Livello 1.</b> Da utilizzare per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vasi con coperchio a vite (Twist-off) nuovi o già confezionati: <ul style="list-style-type: none"> <li>- marmellate, e confetture,</li> <li>- sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti),</li> <li>- mousse, panna montata.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Level 1.</b> To be used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jars with screw lid (twist-off), new or already packaged: <ul style="list-style-type: none"> <li>- jams and marmalades,</li> <li>- meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles),</li> <li>- mousse, whipped cream.</li> </ul> </li> </ul>
 	<p><b>Livello 2.</b> Da utilizzare per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vasi professionali, vasi con coperchio a vite (Twist-off): <ul style="list-style-type: none"> <li>- marmellate, e confetture,</li> <li>- sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti),</li> <li>- creme,</li> <li>- verdura.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Level 2.</b> To be used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Professional jars, jars with screw lid (twist-off): <ul style="list-style-type: none"> <li>- jams and marmalades,</li> <li>- meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles),</li> <li>- creams,</li> <li>- vegetables.</li> </ul> </li> </ul>
 	<p><b>Livello 3.</b> Da utilizzare per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vasi professionali: <ul style="list-style-type: none"> <li>- marmellate, e confetture,</li> <li>- sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti), verdura,</li> <li>- vasocottura,</li> <li>- biscotti.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Level 3.</b> To be used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Professional jars: <ul style="list-style-type: none"> <li>- jams and marmalades,</li> <li>- meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), vegetables,</li> <li>- pot cooking,</li> <li>- biscuits.</li> </ul> </li> </ul>

<p>FASE 8 Premere <b>START</b> per avviare il programma.</p>	
<p>STEP 8 Press <b>START</b> to start the program.</p>	
<p>FASE 9 Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto</p>	
<p>STEP 9 Press the lid lightly to start the vacuum</p>	

E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

*It is possible to interrupt the cycle at any time:*

<p>Premere <b>STOP</b>. L'aria rientra nella vasca. Il contenitore rimane con il vuoto interno realizzato.</p>	
<p>Press <b>STOP</b>. The air re-enters the tray. The container remains with the internal vacuum created.</p>	

## **CICLO CHEF SOUS VIDE**

Con questa funzione si possono eseguire i processi di marinatura, maturazione e infusione a freddo. Impiegando 8-12 minuti, questo programma sostituisce la marinatura tradizionale che normalmente impiegherebbe 24-72 ore. È ideale per la marinatura e la massaggiatura di carne e pesce e per la preparazione di salse e sughi, sciroppi, infusi e concentrati.

## **CHEF SOUS VIDE CYCLE**

*With this function it is possible to set the Chef Sous Vide cycle. In 8-12 minutes this program allows you to achieve the traditional marinating which would need at least 24-72 hours. It is ideal for marinating meat, fish, and to prepare sauces, juices, syrups, and brews.*

### **FASE 1**

Scegliere la busta in funzione dell'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto solido non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta; i prodotti liquidi, non devono occupare più di 1/3 del volume della busta. Introdurre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati di conservazione.

### **STEP 1**

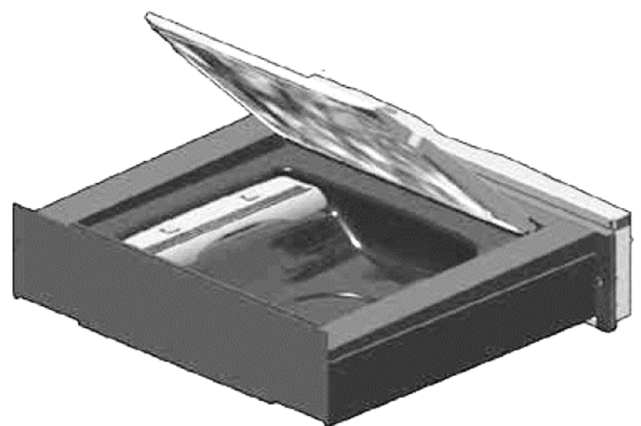
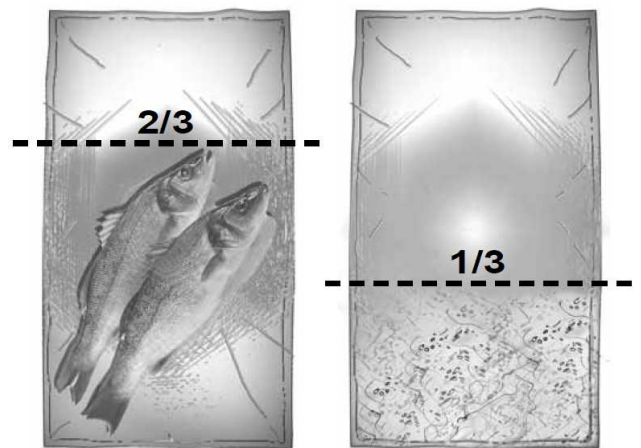
*Choose the bag according to the use (preservation or cooking), suitable to the sizes of the product: a solid product must not occupy more than 2/3 of the actual volume of the bag; liquid products must not occupy more than the 1/3 of the volume of the bag. Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3°C (refrigerator temperature) provide the best preservation results.*

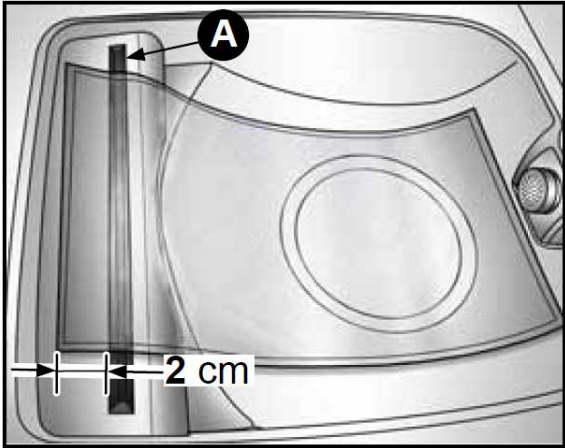










### **FASE 2**

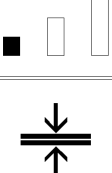
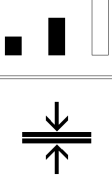
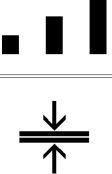


Aprire il coperchio ed assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.

### **STEP 2**

*Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry. Be careful not to let the inner part close to the opening of the bag become dirty or wet.*



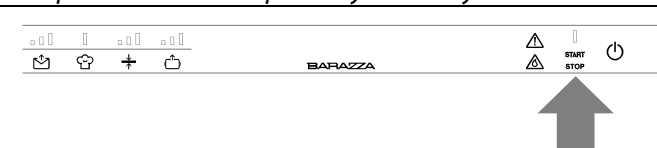
<p><b>FASE 3</b></p> <p>Appoggiare la busta, in posizione centrata sulla barra saldante (A), in modo che il lembo aperto risulti sporgente di circa 2 cm rispetto alla barra stessa. Se la barra saldante è prevista di Clip, fermare la busta sotto le Clip.</p>	
<p><b>STEP 3</b></p> <p><i>Position the bag, centered on the sealing bar (A) so that the open flap protrudes by approximately 2 cm with respect to the bar itself. If the sealing bar is provided with Clips stop the bag under the Clips.</i></p>	
<p><b>FASE 4</b></p> <p>Chiudere il coperchio dell'apparecchio.</p>	
<p><b>STEP 4</b></p> <p><i>Close the lid of the device.</i></p>	
<p><b>FASE 5</b></p> <p>Premere  2" per accendere la confezionatrice.</p>	
<p><b>STEP 5</b></p> <p><i>Press  2" to switch on the packaging machine.</i></p>	
<p><b>FASE 6</b></p> <p>Premere  per selezionare il ciclo "Chef".</p>	
<p><b>STEP 6</b></p> <p><i>Press  to select the "Chef" cycle.</i></p>	
<p><b>FASE 7</b></p> <p>Premere  per impostare il livello di saldatura desiderato. Più alto è il livello di saldatura scelto, più lungo è il tempo di saldatura. Per la conservazione di alimenti e per la cottura sotto vuoto, si consiglia l'utilizzo del livello 2 o 3.</p>	
<p><b>STEP 7</b></p> <p><i>Press  to set the desired sealing level. The higher the level of sealing chosen, the longer the sealing time. For the preservation of food and for vacuum cooking, the use of level 2 or 3 is recommended.</i></p>	

	<p><b>Livello 1.</b> Da usare per buste sottili anche non adatte per sottovuoto.</p> <p><b>Level 1.</b> To be used for thin bags also not suitable for vacuum.</p>
	<p><b>Livello 2.</b> Da utilizzare per buste normalmente in commercio per sottovuoto.</p> <p><b>Level 2.</b> To be used for bags normally commercially available for vacuum.</p>
	<p><b>Livello 3.</b> Da utilizzare per buste in alluminio o buste di grosso spessore per sottovuoto.</p> <p><b>Level 3.</b> To be used for aluminum bags or for very thick bags for vacuum..</p>
<p>FASE 8 Premere <b>START</b> per avviare il programma.</p>	
<p>STEP 8 Press <b>START</b> to start the program.</p>	
<p>FASE 9 Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto</p>	
<p>STEP 9 Press the lid lightly to start the vacuum</p>	
<p>FASE 10 Il ciclo termina con la sigillatura della busta e l'aria rientra nella vasca</p>	
<p>STEP 10 The cycle ends with sealing of the bag and the air re-entering the tray</p>	
<p>FASE 11 Aprire il coperchio ed estrarre la busta.</p>	
<p>STEP 11 Open the lid and remove the bag.</p>	

E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

It is possible to interrupt the cycle at any time:


Premere **STOP**. L'aria rientra nella vasca.




Press **STOP**. The air re-enters the tray.

## DOPO L'USO

## AFTER USE

- Spegner la confezionatrice premendo  per 2".
- Pulire ed asciugare la confezionatrice e gli accessori utilizzati.
- Quando la vasca è completamente asciutta, chiudere il coperchio.
- Chiudere il cassetto.

- Switch off the machine by pressing  for 2".
- Clean and dry the packaging machine and the accessories used.
- When the tray is completely dry, close the lid.
- Close the drawer.

## RICERCA GUASTI





La maggior parte dei problemi che si verificano durante l'uso quotidiano della confezionatrice, può essere eliminata personalmente. La seguente tabella funge da supporto.

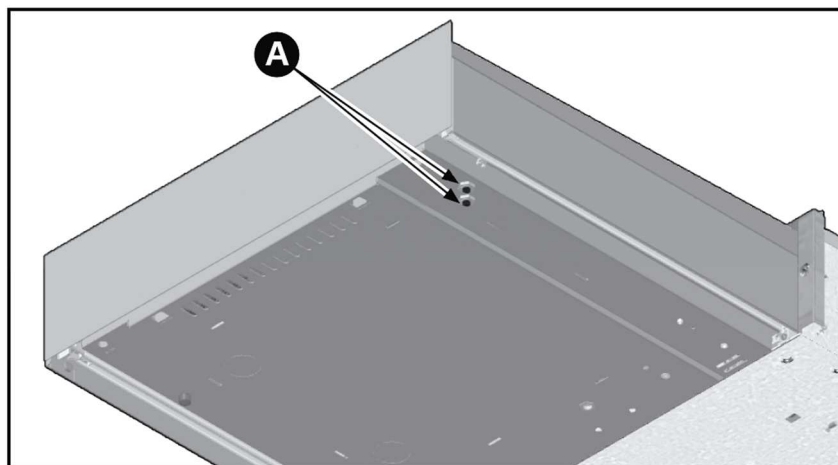
Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica se non si riesce a risolvere il problema.

## TROUBLESHOOTING






*Most of the problems that occur during daily use of the packaging machine can be eliminated personally. The following table serves as a support. Request the intervention of Technical Assistance if it is not possible to solve the problem personally.*

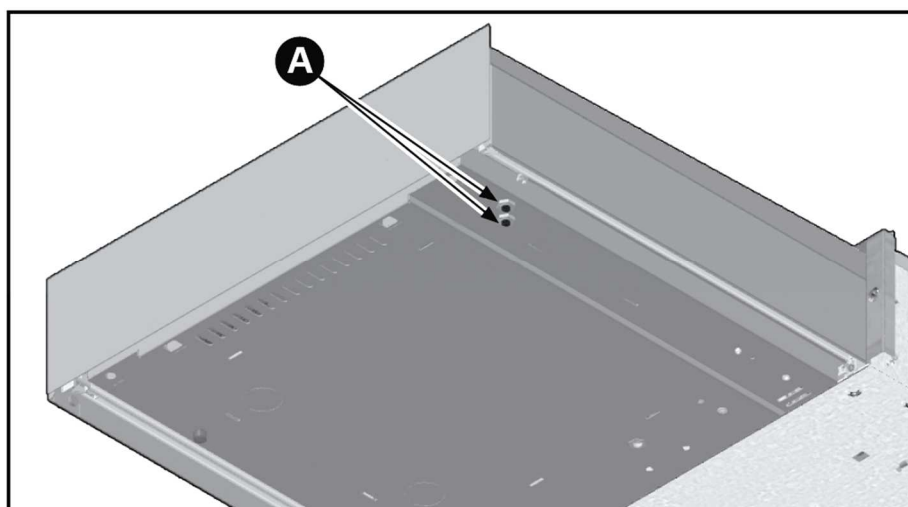
PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La confezionatrice non esce dal cassetto.	Sistema "Push to open" delle guide inceppato	Contattare l'installatore.
	Cavo di alimentazione spiralato inceppato.	Contattare l'installatore.
La confezionatrice non si accende.	La confezionatrice non è alimentata.	Controllare che ci sia alimentazione elettrica nella presa utilizzata.
	La spina di alimentazione non è inserita nella presa.	Inserire la spina d'alimentazione nella presa.
La confezionatrice si è spenta.	Mancanza alimentazione elettrica.	Ripristinare l'alimentazione elettrica.
	Guasto dell'elettronica.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
I tasti non reagiscono ai comandi.	La superficie del pannello comandi è sporca o bagnata.	Pulire ed asciugare la superficie del pannello comandi.
Il coperchio non si apre.	Si sta eseguendo un ciclo.	E' normale che durante i cicli di funzionamento il coperchio rimanga chiuso. Attendere il termine del ciclo oppure premere <b>STOP</b> per interrompere il ciclo e scaricare la vasca.
	Non c'è alcuna spia accesa sul pannello	Durante il ciclo è mancata l'alimentazione elettrica. <b>NON TENTARE DI APRIRE IL COPERCHIO IN ALCUN MODO.</b> Ripristinare l'alimentazione elettrica e attendere la decompressione della vasca.
Rimane troppa aria nel sacchetto sigillato.	La busta non è adatta alle dimensioni del prodotto da confezionare.	Utilizzare una busta di dimensioni adeguate.
	Il livello di sottovuoto scelto è troppo basso.	Ripetere il ciclo con un livello di sottovuoto più alto.
	Il prodotto è liquido.	E' normale che con un prodotto liquido rimangano alcune bolle d'aria all'interno.
La barra saldante si alza ma non viene eseguita la saldatura.	E' intervenuta la protezione della barra saldante.	Nella parte inferiore destra della confezionatrice, ci sono 2 tasti (a) che ripristinano le protezioni interne. Premere i tasti per ripristinare le protezioni. Se il guasto si ripete: contattare il servizio di Assistenza Tecnica.
	La barra saldante si è rotta.	Contattare il servizio di Assistenza Tecnica.

La saldatura non è ottimale.	Il livello di saldatura impostato non è corretto per la tipologia di busta utilizzata.	Ripetere il ciclo regolando il livello di saldatura.
	Sono stati effettuati molti cicli consecutivi con saldatura.	Attendere almeno 2 minuti tra un ciclo e l'altro per far raffreddare la barra saldante.
	La busta è più grande della barra saldante.	Utilizzare una busta adeguata.
	Il bordo della busta non è stato posizionato correttamente.	Posizionare il bordo della busta centralmente e che sporga circa 2 cm dalla barra saldante.
		Evitare che il bordo faccia delle pieghe in corrispondenza della barra saldante.
	Il bordo del sacchetto è sporco.	Quando si inserisce il prodotto rovesciare il bordo della busta in modo che la parte esterna rimanga pulita.
	La gomma di contropressione e la barra saldante sono sporche.	Pulire la barra saldante e la gomma di contropressione.
La gomma di contropressione e la barra saldante sono rovinate.	Contattare il servizio di Assistenza Tecnica.	
Lampeggia  .	La pompa ha assorbito umidità.	Avviare il CICLO ASCIUGATURA.
Durante un ciclo si accende  accompagnato da un segnale acustico.	Non si innesca il vuoto. Il coperchio non è stato chiuso.	Quando si avvia il ciclo, premere leggermente il coperchio fino all'innesco del vuoto.
	Non si innesca il vuoto. C'è dello sporco sulla guarnizione del coperchio.	Pulire la vasca e la guarnizione.
	Non si innesca il vuoto. La guarnizione del coperchio si è rotta.	Contattare il servizio di Assistenza Tecnica per la sostituzione.
	La pompa non parte. E' intervenuta la protezione della pompa.	Nella parte inferiore destra della confezionatrice, ci sono 2 tasti (a) che ripristinano le protezioni interne. Premere i tasti per ripristinare le protezioni. Se il guasto si ripete: contattare il servizio di Assistenza Tecnica.
Durante un ciclo con contenitore esterno si accende  accompagnato da un segnale acustico.	Il coperchio del contenitore esterno non è posizionato correttamente.	Posizionare correttamente il coperchio del contenitore esterno.
	Il dispositivo di aspirazione esterna non è stato collegato correttamente.	Collegare correttamente il dispositivo di aspirazione esterna alla confezionatrice e al contenitore.
Si accende  e  lampeggia.	Sono stati eseguiti molti cicli consecutivi e l'olio nella pompa si è surriscaldato.	Far raffreddare la confezionatrice per almeno 1 ora.




<i>PROBLEM</i>	<i>CAUSE</i>	<i>SOLUTION</i>
<i>The packaging machine does not come out of the drawer.</i>	<i>Guides "push to open" system jammed.</i>	<i>Contact the installer.</i>
	<i>Coiled power cable jammed.</i>	<i>Contact the installer.</i>
<i>The packaging machine does not switch on.</i>	<i>The packaging machine is not powered.</i>	<i>Check that there is power to the socket used.</i>
	<i>The power plug is not inserted in the socket.</i>	<i>Insert the plug of the power supply into the socket.</i>
<i>The packaging machine is off.</i>	<i>No electrical power.</i>	<i>Disconnect the electrical power supply.</i>
	<i>Electronic fault.</i>	<i>Contact the technical support service.</i>
<i>The keys do not react to the commands.</i>	<i>The surface of the control panel is dirty or wet.</i>	<i>Clean and dry the surface of the control panel.</i>
<i>The lid doesn't open.</i>	<i>A cycle is running.</i>	<i>It is normal that during the operating cycles the lid remains closed. Wait for the end of the cycle or press <b>STOP</b> to interrupt the cycle and empty the tray.</i>
	<i>There is no indicator light illuminated on the panel</i>	<i>During the cycle there is no electrical power. NEVER ATTEMPT TO OPEN THE LID. Restore the power supply and wait for decompression of the tray.</i>
<i>Too much air remains in the sealed bag.</i>	<i>The bag is not suitable to the dimensions of the product to be packaged.</i>	<i>Use a bag of suitable size.</i>
	<i>The level of vacuum chosen is too low.</i>	<i>Repeat the cycle with a higher level of vacuum.</i>
	<i>The product is liquid.</i>	<i>It is normal that with a liquid product, some air bubbles remain inside.</i>
<i>The sealing bar is raised but sealing is not performed.</i>	<i>The protection device of the sealing bar is activated.</i>	<i>In the bottom right of the packaging machine there are 2 buttons (A) that restore the internal protections. Press the keys to restore the protections. If the fault recurs contact the Technical Support service.</i>
	<i>The sealing bar is broken.</i>	<i>Contact the Technical Support service.</i>
<i>Sealing is not optimal.</i>	<i>The level of sealing set is not correct for the type of bag being used.</i>	<i>Repeat the cycle by adjusting the sealing level.</i>
	<i>Many consecutive cycles were performed with sealing.</i>	<i>Wait at least 2 minutes between one cycle and another to allow the sealing bar to cool.</i>
	<i>The bag is larger than the sealing bar.</i>	<i>Use a suitable bag.</i>
	<i>The edge of the bag was not positioned correctly.</i>	<i>Position the edge of the bag centrally and so that it protrudes approximately 2 cm from the sealing bar.</i>
		<i>Avoid the edge forming creases close to the sealing bar.</i>
	<i>The edge of the bag is dirty.</i>	<i>When the product is inserted, turn the edge of the bag over so that the outer part remains clean.</i>
<i>The counter-pressure rubber and the sealing bar are dirty.</i>	<i>Clean the sealing bar and the counterpressure rubber.</i>	


	<i>The counter-pressure rubber and the sealing bar are damaged.</i>	<i>Contact the Technical Support service.</i>
<i>Flashes</i> 	<i>The pump has absorbed moisture.</i>	<i>Start the DRYING CYCLE.</i>
<i>During a cycle</i>  <i>comes on, accompanied by an audible signal.</i>	<i>The vacuum is not activated. The lid has not been closed.</i>	<i>When the cycle has been started, gently press the lid to activate the vacuum.</i>
	<i>The vacuum is not activated. There is dirt on the seal of the lid.</i>	<i>Clean the tray and the seal.</i>
	<i>The vacuum is not activated. The lid seal is broken.</i>	<i>Contact the Technical Support service for replacement.</i>
	<i>The pump won't start The pump protection has been activated.</i>	<i>In the bottom right of the packaging machine, there are 2 buttons (a) that restore the internal protections. Press the keys to restore the protections. If the fault recurs contact the Technical Support service.</i>
<i>During a cycle with external Container</i>  <i>comes on accompanied by an acoustic signal.</i>	<i>The lid of the external container is not positioned correctly.</i>	<i>Correctly position the lid of the external container.</i>
	<i>The external suction device was not properly connected.</i>	<i>Correctly connect the external suction device to the packaging machine and to the container.</i>
<i>It comes on</i>  <i>and</i>  <i>flashes.</i>	<i>Many consecutive cycles were performed and the oil in the pump has overheated.</i>	<i>Cool the packaging machine for at least 1 hour.</i>



## **PULIZIA**

- 1) Per la pulizia non servirsi di pagliette inox, raschietti, sostanze abrasive, acide o aggressive, che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici.
- 2) Utilizzare un panno morbido e un detergente neutro.
- 3) Spegnerla macchina premendo  per 2".

## **CLEANING**

- 1) For cleaning, do not use stainless steel sponges, scrapers, abrasive, acid or aggressive materials which could irreversibly damage the surfaces.
- 2) Use a soft cloth and a mild detergent.
- 3) Switch off the machine by pressing  for 2".

## PULIZIA ESTERNA

- 1) Per le parti in acciaio si consiglia di pulire seguendo la direzione della satinatura.
- 2) Per il coperchio e il frontale comandi, utilizzare un panno morbido, pulito e umido.

## EXTERNAL CLEANING

- 1) For steel parts it is advisable to clean by following the direction of the satin finish.
- 2) For the lid and the controls front, use a soft, clean and damp cloth.

## PULIZIA VASCA

- 1) Attendere che la barra saldante si sia raffreddata
- 2) Rimuovere la barra saldante tirandola verso l'alto
- 3) Evitare di pulire con acqua l'apertura di aspirazione. L'acqua se aspirata potrebbe danneggiare la confezionatrice.
- 4) Rimuovere lo sporco con un panno morbido, inumidito con acqua calda. Eventualmente utilizzare un disinfettante neutro.
- 5) Asciugare con un panno morbido.

## TRAY CLEANING

- 1) Wait until the sealing bar has cooled down
- 2) Remove the sealing bar by pulling it upwards
- 3) Avoid cleaning the intake opening with water. The water if aspirated could result in damage to the packaging machine.
- 4) Remove any dirt with a soft cloth moistened with warm water. If required, use a neutral disinfectant.
- 5) Dry with a soft cloth.

## PULIZIA BARRA SALDANTE

- 1) Attendere che la barra saldante si sia raffreddata.
- 2) Rimuovere la barra saldante tirandola verso l'alto.
- 3) Pulire con un panno morbido, inumidito con acqua calda.
- 4) Asciugare bene prima di utilizzare la confezionatrice.

## SEALING BAR CLEANING

- 1) Wait until the sealing bar has cooled down.
- 2) Remove the sealing bar by pulling it upwards.
- 3) Clean with a soft cloth moistened with warm water.
- 4) Dry thoroughly before using the packaging machine.

## PULIZIA ADATTATORE ESTERNO

- 1) Utilizzare acqua calda e detersivo per piatti.
- 2) Risciacquare accuratamente.
- 3) Asciugare con un panno pulito.
- 4) Riutilizzare l'adattatore quando è completamente asciutto.

## EXTERNAL ADAPTER CLEANING

- 1) Use hot water and detergent for dishes.
- 2) Rinse thoroughly.
- 3) Dry with a clean cloth.
- 4) Reuse the adapter when it is completely dry.

## CICLO ASCIUGATURA

- La confezionatrice avvisa la necessità di avviare un CICLO DI ASCIUGATURA quando si accende il segnale



- Rimuovere dalla vasca qualsiasi oggetto e liquido residuo.

- Premere **START**.

- Attendere il termine del ciclo. La durata è di circa 20'. In caso d'interruzione anticipata, il ciclo dovrà essere ripetuto.

## DRYING CYCLE

- The packaging machine prompts the need to start a DRYING CYCLE when the signal comes on

- Remove from the tray any object and residual liquid.

- Press **START**.

- Wait until the end of the cycle. The duration is approximately 20'. In the case of early interruption, the cycle will be repeated.

## **SMALTIMENTO A FINE VITA**



Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) devono essere gestiti separatamente dal rifiuto indifferenziato, così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.

In Italia i RAEE devono perciò essere conferiti nei Centri di Raccolta dedicati. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente. Lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.



Se il prodotto si trova in un paese diverso dall'Italia è necessario attenersi alle normative vigenti nel proprio paese.



Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione rimuovendo il coperchio in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio.

## **ASSISTENZA POST VENDITA**

Barazza srl vi assicura la massima collaborazione nell'eventualità dovessero sorgere problemi tecnici o qualunque altra necessità.

### **Procedura in caso di malfunzionamento**

Prima di contattare il Centro di Assistenza più comodo effettuare le seguenti operazioni:

- verificare che ci sia corrente elettrica;
- rilevare i dati dell'apparecchiatura dalla targa matricola
- reperire la data di acquisto dell'apparecchiatura.



**Attenzione! In attesa della risoluzione del problema è opportuno non utilizzare l'apparecchiatura e scollegarla dall'alimentazione elettrica.**

## **END-OF-LIFE DISPOSAL**



The crossed bin symbol on the product indicates that the waste arising from electrical and electronic equipment (WEEE) must be handled separately from undifferentiated waste, so that it can undergo special operations for re-use, or specific treatment to remove and safely discard any substances which may be harmful to the environment and extract any raw materials that can be recycled.

In Italy, WEEE must therefore be taken to a dedicated collection points. When you purchase a new appliance, you can hand the WEEE over to the shopkeeper, who is required by law to collect it for free. The unlawful or incorrect disposal of the product entails the application of the penalties provided for by the applicable legal regulations in force.



If the product is located in a country other than Italy, you must comply with the regulations in force in your country.



On scrapping, cut the power supply cable and make the appliance unusable by removing the lid, in a way that children cannot close themselves inside the appliance.

## **AFTER-SALES SERVICE**

*Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.*

### **Procedure to follow if your appliance is malfunctioning**

*Before contacting your nearest Service Centre, do the following:*

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate*
- *find the appliance purchase date.*



**Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in**

**Non tentate di riparare o modificare l'apparecchio in nessuna delle sue parti: oltre a far decadere la Garanzia, ciò può essere potenzialmente pericoloso.**



Richiedere e pretendere che siano utilizzati unicamente ricambi originali: l'utilizzo di componentistica diversa da quella fornita dal Costruttore fa decadere la Garanzia e può arrecare danni alle persone e all'apparecchiatura stessa.

**any of its parts: in addition to voiding the Warranty, this may be dangerous.**



*Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Warranty and may cause personal injuries or damage the appliance.*



**BARAZZA**  
taste of design



**Barazza srl**

31025 Sarano di S.Lucia di Piave  
(TV) ITALIA - Via Risorgimento, 14

T +39 0438 62888F +39 0438 64901  
info@barazzasrl.it - barazzasrl.it