

1CSEVG
1CSEVS
1CSEVEN

Manuel d'instructions
Instruction manual



Tous nos compliments pour votre achat d'un produit Barazza !

Cet appareil de haute qualité vous accompagnera longtemps en cuisine en vous offrant d'excellentes prestations de manière sûre et fiable.

L'installation et l'utilisation de l'appareil sont simples et rapides.

Nous vous prions de lire attentivement ce manuel pour réaliser la bonne installation et la bonne utilisation de l'appareil, et pour le maintenir un bon état de fonctionnement.

Les symboles suivants permettent de faciliter la lecture du manuel :



Prescriptions importantes sur la sécurité individuelle et sur celle de l'appareil

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



Informations générales



General information



Le fabricant se réserve le droit d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles à ses produits. Les dessins, les schémas d'installation et les tableaux contenus dans ce manuel sont fournis à titre indicatif.



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.

INDEX

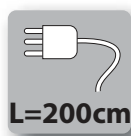
DESCRIPTION	PAGE
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	4
INSTALLATION	5
Consignes de sécurité	5
Contrôle de la mise en place	7
Élimination de l'emballage	8
Branchement électrique	9
Installation de l'appareil encastrable	10
Montage et installation	11
Réglage du panneau frontal	15
UTILISATION	16
Consignes de sécurité	16
Avant de commencer	19
Sous vide dans enveloppes	21
Sous vide dans récipients	26
Sous vide dans récipients extérieurs	29
Cycle chef sous vide	32
ENTRETIEN	35
Recherche des pannes	35
Nettoyage	40
Élimination	41

INDEX

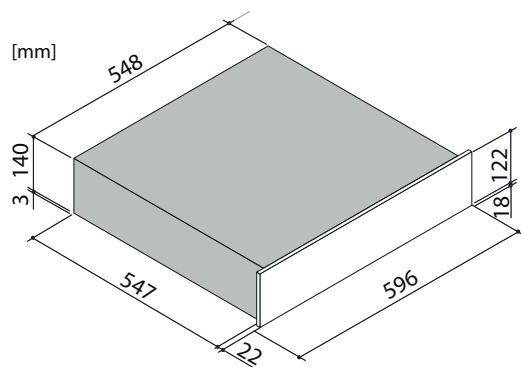
DESCRIPTION	PAGE
TECHNICAL DATA	4
INSTALLATION	5
<i>Safety warnings</i>	5
<i>Checks and handling</i>	7
<i>Disposal of the packaging</i>	8
<i>Connection to the power mains</i>	9
<i>Built-in unit installation</i>	10
<i>Assembly and installation</i>	11
<i>Front panel adjustment</i>	15
USAGE	16
<i>Safety warnings</i>	16
<i>Before starting</i>	19
<i>Vacuum in bags</i>	21
<i>Vacuum in containers</i>	26
<i>Vacuum in external containers</i>	29
<i>Chef sous vide cycle</i>	32
MAINTENANCE	35
<i>Troubleshooting</i>	35
<i>Cleaning</i>	40
<i>End-of-life disposal</i>	41

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

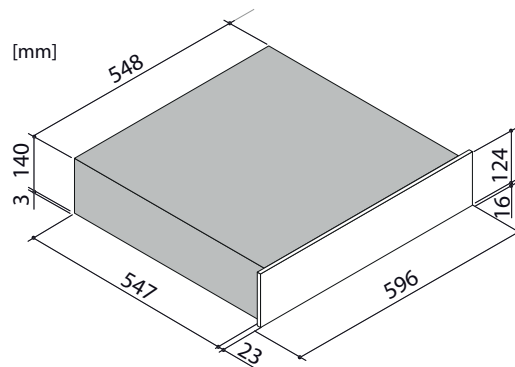
TECHNICAL DATA



1CSEVG



1CSEVS 1CSEVEN



Caractéristiques techniques	Technical data		
Tension	Voltage	V	220-240
Fréquence	Frequency	Hz	50/60
Puissance	Power	kW	0,23
Courant absorbé	Current consumption	A	1
Longueur de la barre soudante	Sealing beam	mm	250
Dimension maximum des enveloppes	Maximum bag size	mm	250x350
Dimensions du chauffe-plats	Warming drawer dimensions		
Largeur	Width	mm	548
Profondeur	Depth	mm	547
Hauteur	Height	mm	140
VOLUME	Volume	lt	6,4

INSTALLATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement le manuel d'emploi avant l'installation et/ou l'utilisation de l'appareil et le ranger dans un lieu accessible à tous les utilisateurs pour permettre toute consultation ultérieure ; en cas de cession ou de vente de l'appareil, veiller à bien remettre ce manuel au nouvel utilisateur pour l'informer sur l'installation, sur l'utilisation et sur les consignes de sécurité de l'appareil.



Des travaux d'installation et d'entretien extraordinaire ou de réparation effectués non correctement peuvent comporter de graves dangers pour l'utilisateur. Faire effectuer ce type d'interventions uniquement par un personnel qualifié et agréé par le fabricant.



Faire particulièrement attention aux conditions générales du couvercle (présence de fissures, ébréchures, rayures et signes profonds). Tout dommage pourrait causer une implosion et un grave danger pour l'utilisateur. Ne jamais utiliser l'appareil si le couvercle est endommagé.



Au cas où l'appareil présenterait des anomalies (par exemple câble électrique d'alimentation endommagé ou non fonctionnement du panneau de commandes), ne pas utiliser la machine et avertir rapidement le centre d'assistance.



Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou si l'on est en contact avec l'eau.



Le droit de garantie est annulé si le tiroir n'est pas réparé par un centre d'assistance agréé.



Remplacer les éventuelles pièces endommagées ou défectueuses exclusivement avec des pièces de rechange originales fournies par le revendeur.



En cas de coupure de courant électrique pendant le processus de sous vide, le vide reste dans

INSTALLATION

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

la chambre et le couvercle ne peut pas être ouvert. N'essayer en aucun cas d'ouvrir le couvercle avec force ou à l'aide d'ustensiles. Lors du rétablissement de l'alimentation électrique, il sera de nouveau possible d'ouvrir le couvercle.



Pour effectuer des travaux d'entretien extraordinaire, d'installation ou de réparation, débrancher l'appareil du réseau électrique, extrayant la fiche de la prise électrique ou bien, si la prise est inaccessible, désactiver l'installation électrique sur lequel l'appareil est branché avec l'interrupteur général. Avant d'effectuer des travaux de réparation ou d'installation, veiller à ce que l'appareil soit effectivement débranché du réseau.

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, 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.

CONTRÔLE ET MISE EN PLACE

Après avoir déballé l'appareil et avoir retiré le matériel d'emballage et les pellicules de protection des surfaces, contrôler l'absence de défauts apparents : en cas de vices, ne pas installer l'appareil, mais contacter le revendeur dans les 8 jours suivant la réception et lui communiquer les données indiquées sur la plaque de matricule de l'appareil et les problèmes constatés (fig.1).

Attention ! Ne pas laisser le matériel d'emballage sans surveillance (sachets, polystyrène, etc...) car il constitue un risque potentiel de danger pour les enfants et les animaux (danger d'étouffement).

Transporter l'appareil sur le lieu d'installation en le soulevant uniquement latéralement sans saisir la partie frontale du tiroir (fig. 1) et en prenant toutes les précautions nécessaires pour ne causer aucun dommage à l'appareil, aux biens, aux personnes ou aux animaux.


 Dans l'appareil est installée une pompe vide à huile. Ne jamais incliner ni retourner l'appareil afin d'éviter que l'huile ne déborde.

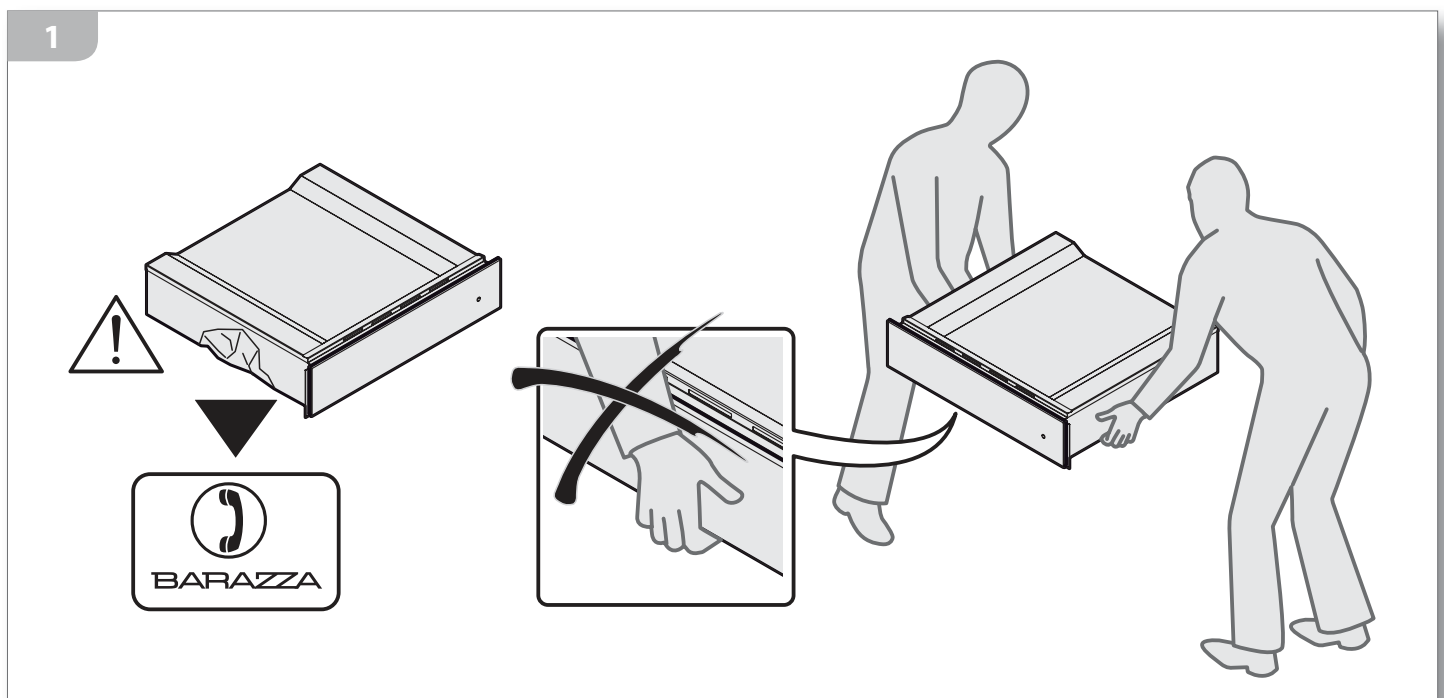
CHECKS AND HANDLING

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.



ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Attention ! Éliminer les pièces d'emballage conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Composition de l'emballage :

- carton
- polyéthylène/polypropylène : pellicule externe, sachet du manuel d'emploi
- polystyrène expansé : protections anti-choc.



Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc) doit être gardé loin de la portée des enfants car représentant une source potentielle de danger.

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.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



Le fonctionnement correct de l'appareil n'est garanti que si celui-ci est branché sur une installation électrique conforme à la loi et absolument correspondante (tension, fréquence) aux données indiquées sur la plaque de l'appareil. En cas de doutes, faire contrôler l'installation par un électricien spécialisé.



La sécurité électrique n'est garantie que si l'appareil est branché sur une installation de mise à la terre régulière. Veiller à ce que cette condition fondamentale pour la sécurité soit présente. En cas de doutes, faire contrôler l'installation par un électricien spécialisé.



Les prises multiples ou les rallonges ne garantissent pas la sécurité nécessaire (danger d'incendie). Par conséquent, ne pas brancher l'appareil en utilisant ce type de dispositifs.



Si des composants électriques ou mécaniques sont manipulés ou modifiés, des incidents et des pannes de l'appareil pourraient se vérifier. Éviter dans tous les cas d'ouvrir l'enveloppe de l'appareil.



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un centre d'assistance agréé.



Si la fiche est débranchée ou si le câble n'est pas équipé de fiche, veiller à ce que l'appareil soit branché sur le réseau électrique par un électricien qualifié.

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.

INSTALLATION DE L'APPAREIL ENCASTRABLE

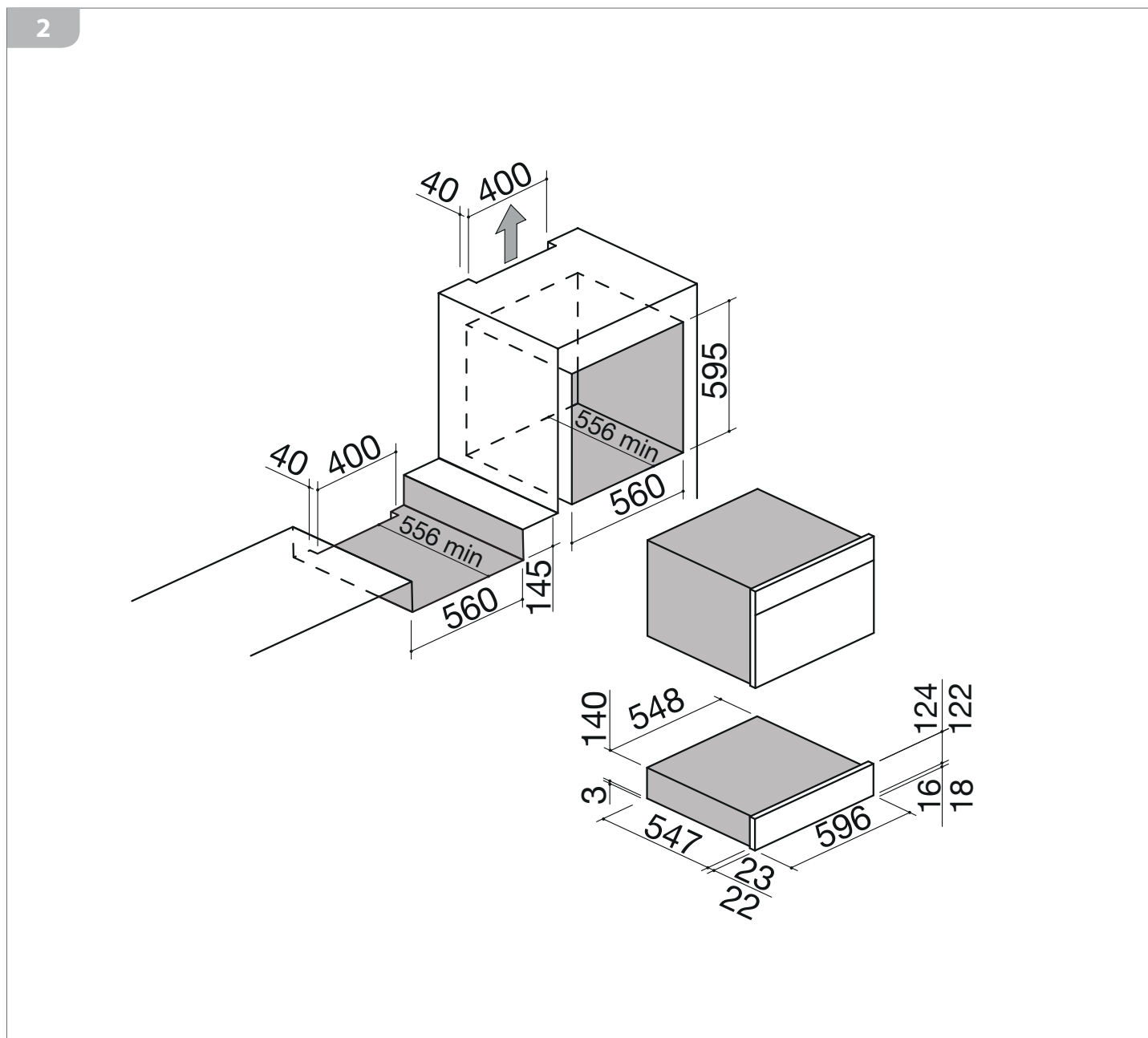
BUILT-IN UNIT INSTALLATION

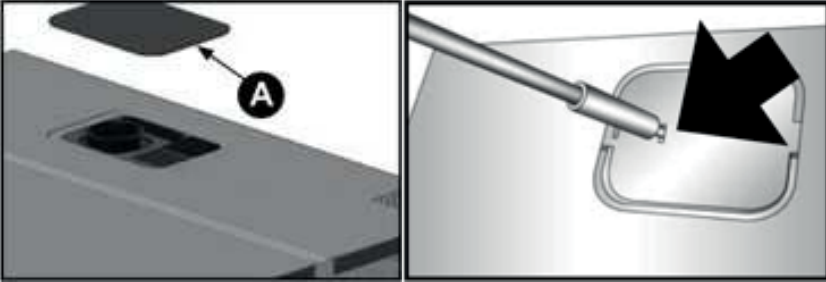
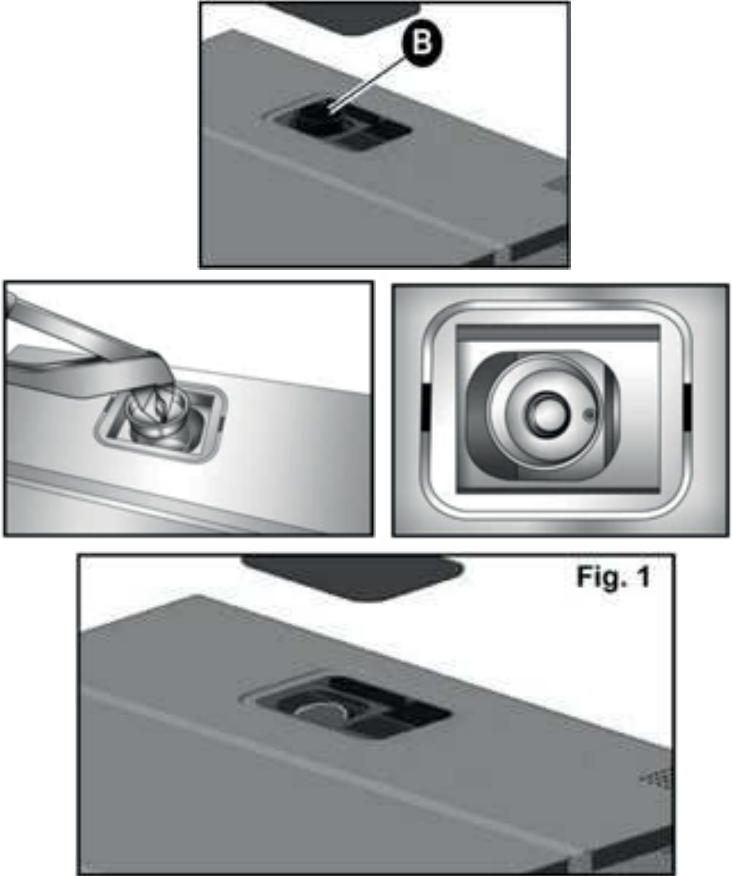
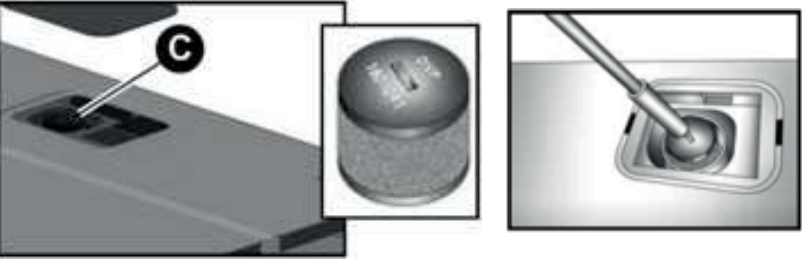
1 Ouverture d'aération

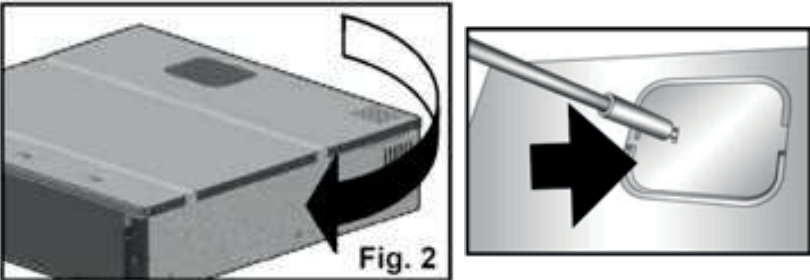

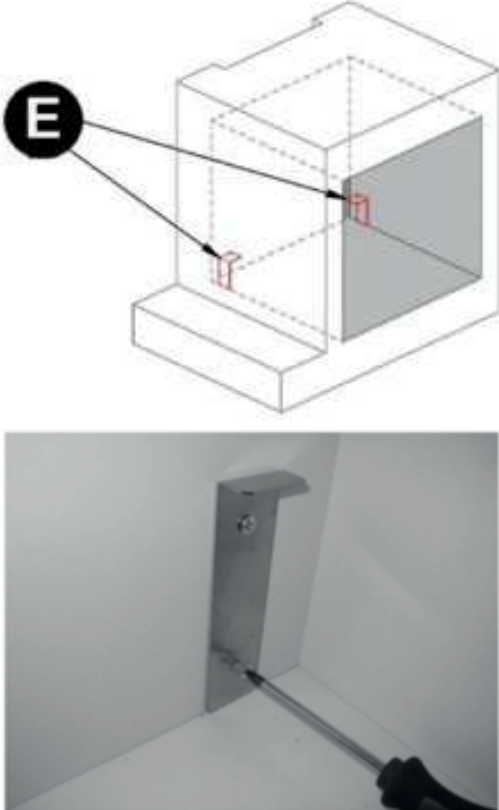
1 Ventilation opening

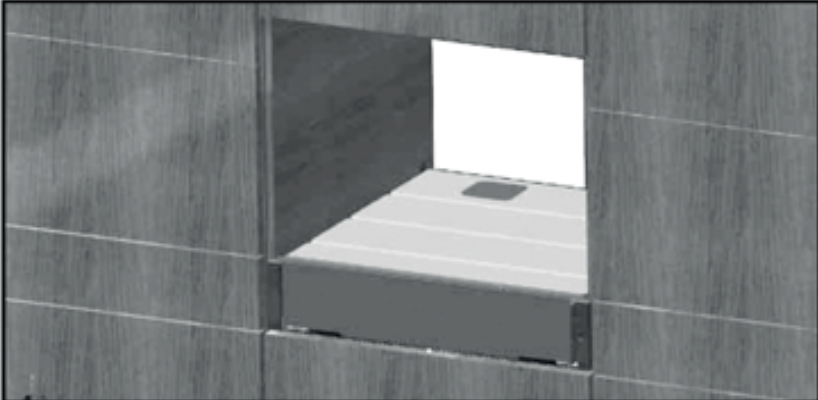
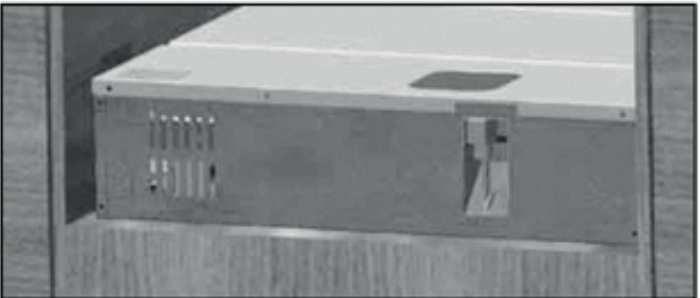
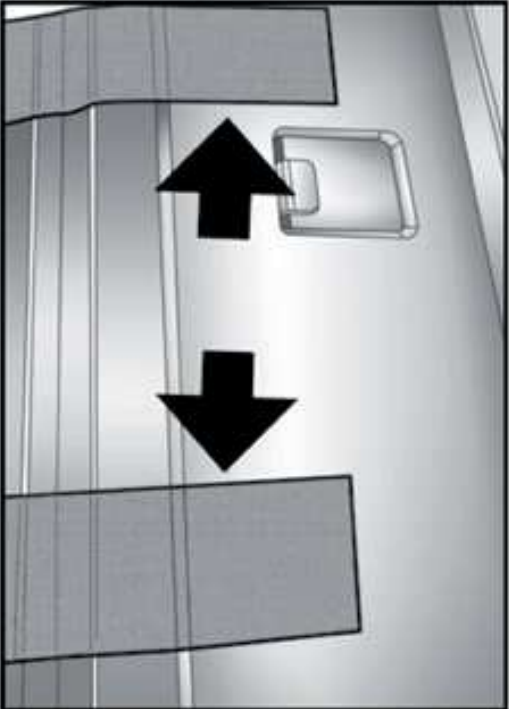
2 Mesure d'encastrement comprenant la fiche pour l'alimentation électrique. Câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm.

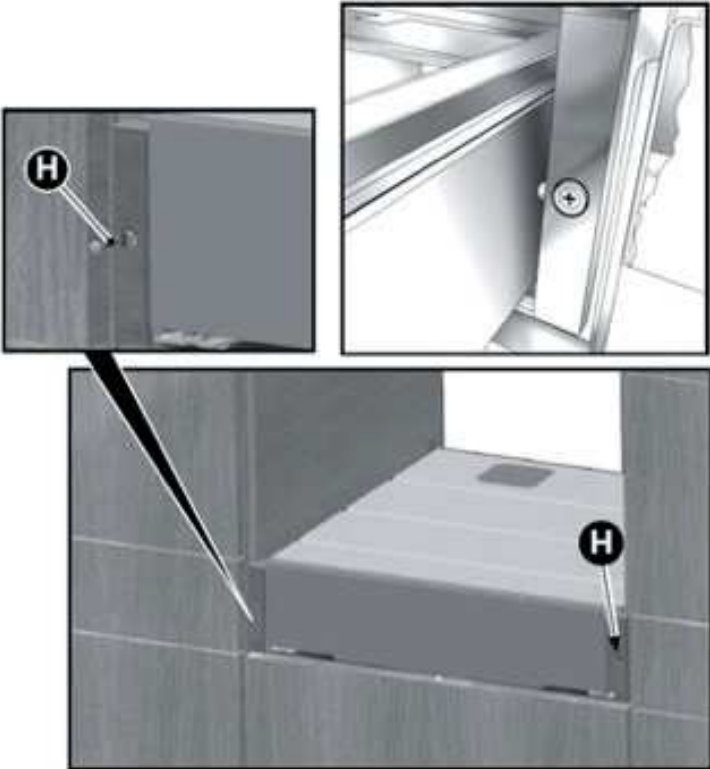
2 Recessed measurement including plug for the electrical power supply. Electrical power cord, L = 2000 mm



Phase	Description	Image
1	<p>Retirer le couvercle supérieur (A).</p> <p><i>Remove the upper lid (A).</i></p>	
2	<p>Retirer le filtre de l'huile (B) (Fig.1).</p> <p><i>Remove the oil filter plug (B) (Fig.1).</i></p>	
3	<p>Visser le filtre (C) sur la pompe.</p> <p><i>Screw the filter (C) on the pump.</i></p>	

Phase	Description	Image
4	<p>Monter le couvercle supérieur (Fig.2)</p> <p><i>Install the upper lid (Fig.2)</i></p>	
5	<p>Insérer la fiche (D) dans la prise présente à l'arrière du box d'encastrement.</p> <p><i>Insert the plug (D) into the socket on the back of the recessed box.</i></p>	
6	<p>Fixer, avec les vis pour aggloméré 4,5x16 mm, les brides de fixation arrière sur les parois du meuble (E).</p> <p><i>Using the chipboard screws 4.5x16mm secure the rear retaining brackets to the side walls of the unit (E).</i></p>	

Phase	Description	Image
7	<p>Soulever la conditionneuse et l'insérer dans le meuble, en la posant sur le plan du meuble</p> <p><i>Lift the packaging machine and insert it into the unit, resting it on the floor of the unit.</i></p>	
8	<p>Passer le câble d'alimentation vers la prise murale prévue à cet effet.</p> <p><i>Run the power cord towards the walls socket provided.</i></p>	
9	<p>Retirer les sangles de sécurité.</p> <p><i>Remove the safety bands.</i></p>	

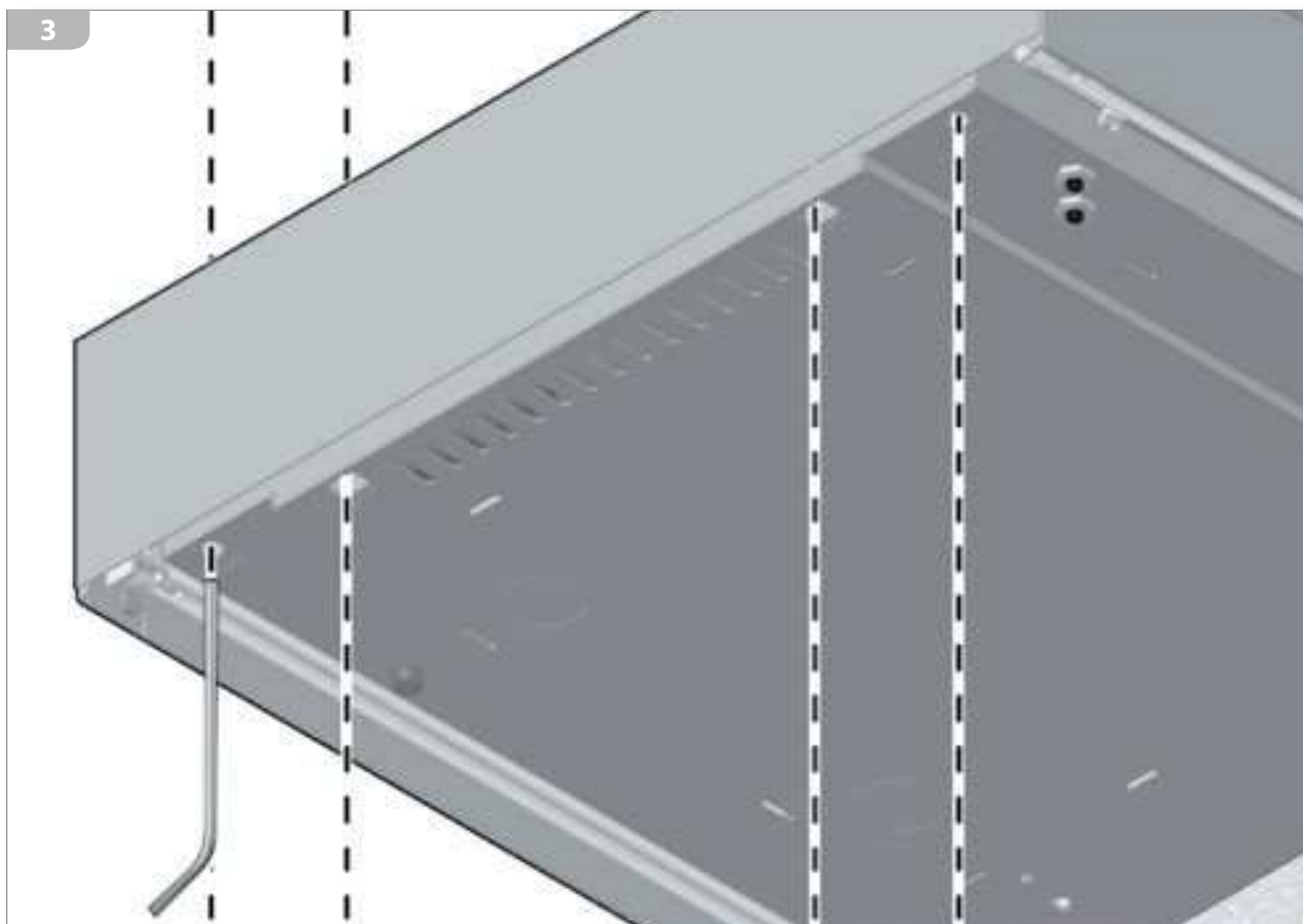
Phase	Description	Image
10	<p>Fixer la façade de la conditionneuse sur le meuble avec les vis (H) pour aggloméré 4.5x16 mm.</p> <p><i>Attach the front of the packaging machine to the unit with the chip-board screws (H) 4.5x16 mm</i></p>	
11	<p>Faire attention à l'alignement central de la conditionneuse.</p> <p><i>Ensure central alignment of the packaging machine.</i></p>	

RÉGLAGE DU PANNEAU FRONTAL

- Extraire la conditionneuse en appuyant légèrement sur le façade.
- Dans la partie inférieure du panneau frontal, il y a 2 vis de réglage à droite et 2 à gauche (Fig. 3).
- Agir sur les vis de réglage pour régler le panneau frontal.
- Insérer la conditionneuse en la poussant vers l'intérieur.

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. 3).
- Act on the adjustment screws to adjust the front panel.
- Insert the packaging machine by pushing it inwardly.



UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

POUR UNE BONNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ



Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.



Il n'est pas prévu pour un usage à l'extérieur.



Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu, à savoir pour le conditionnement sous vide des aliments.



Tout autre usage doit être considéré comme impropre et potentiellement dangereux.



Ne mettre en aucun cas sous vide des aliments vivants (mollusques et animaux en général, etc.).



Cet appareil n'est pas adapté pour être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience, sauf si surveillées et formées pour utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ces personnes ne peuvent utiliser l'appareil sans surveillance que si formées pour le faire et si en mesure de le faire en toute sécurité. Il est important qu'elles sachent reconnaître et comprendre les dangers pouvant dériver d'une utilisation non correcte de l'appareil.



Garder loin de l'appareil les enfants en dessous de huit ans ou bien les surveiller constamment.



Les enfants de plus de huit ans ne peuvent utiliser l'appareil sans surveillance que si formés pour le faire et si en mesure de le faire en toute sécurité. Il est important qu'elles sachent reconnaître et comprendre les dangers pouvant dériver d'une utilisation non correcte de l'appareil.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE



This appliance is solely intended for normal household use.



It must not be used in outdoor environments.



The appliance is only intended for the use for which it was designed, i.e. for vacuum packing food-stuffs.



All other use must be considered improper and potentially dangerous.



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




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.





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




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.

 Garder les enfants loin de l'appareil tant que la barre soudante et la ligne de soudure ne sont pas refroidis afin d'éviter tout risque de brûlure.

 Éliminer l'appareil en suivant les normes locales pour l'élimination des déchets et l'amener dans les points de collecte prévus à cet effet. Étant une source de danger pour les enfants, ne pas le laisser sans surveillance, même pour quelques jours.


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


 *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.*


POUR L'UTILISATION


 **Danger de brûlure !**


Après la procédure de fermeture hermétique de l'enveloppe, la barre soudante et la fermeture hermétique de l'enveloppe sont très chaudes. Ne pas toucher la barre soudante et la ligne de soudure immédiatement après le processus de fermeture hermétique.

 **Danger d'incendie !** Ne pas conserver de matériaux ni de substances facilement inflammables près du tiroir.

 Les glissières ont une portée maximum de 30kg. Ne pas surcharger ni se poser sur le tiroir ouvert, cela endommagerait les glissières.

 Tout dommage au couvercle pourrait provoquer une implosion. Ne poser aucun objet sur le couvercle et ne pas heurter avec un objet sa surface. En cas de choc accidentel avec le couvercle, examiner attentivement si celui-ci a été endommagé. En cas de doutes, s'adresser au centre d'assistance technique agréé.

 Ne pas utiliser l'appareil ni le couvercle comme surface de travail, d'appui ou pour couper.

 Installer l'appareil de manière à ce qu'il soit possible d'extraire le tiroir complètement et que le couvercle soit ouvrable jusqu'en fin de course. Seulement ainsi il sera possible de surveiller la chambre à vide pendant toutes ses phases et éviter d'entrer en contact avec la barre soudante et la ligne de soudure lorsque celles-ci sont encore chaudes.


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.*



Conditionner toujours les aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3°C on obtient les meilleurs résultats de conservation. Par ailleurs, on évite la formation de vapeurs pouvant causer des dysfonctionnements du tiroir. Contrôler le processus de sous vide avec attention et en cas de formation de bulles dans les liquides, en éviter la sortie en anticipant la fermeture hermétique.



Si les liquides arrivent à l'aspiration de la pompe, celle-ci peut être endommagée.



Avant d'utiliser des récipients ou des pots de tout type, veiller à ce qu'ils soient suffisamment robustes pour résister au sous vide, même si rangés dans un réfrigérateur, afin d'éviter l'implosion pouvant représenter un danger pour l'utilisateur.



Ne jamais fermer le tiroir pendant son fonctionnement, cela empêcherait la ventilation de l'appareil. Ne fermer le tiroir qu'à la fin de son utilisation.



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

AVANT DE COMMENCER

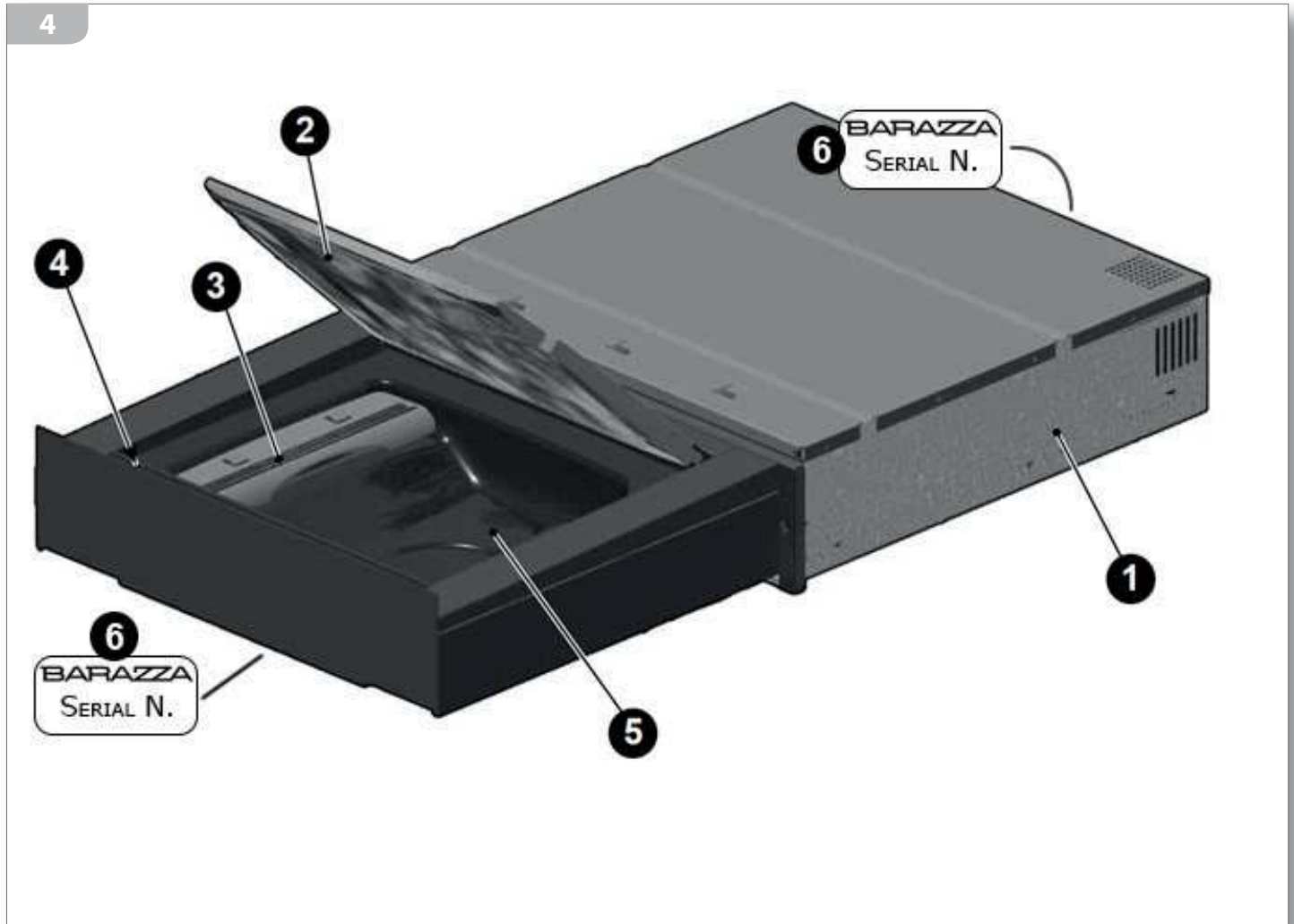
BEFORE STARTING

CONNAÎTRE L'APPAREIL

- 1 Box d'encastrement
- 2 Couvercle
- 3 Barre soudante
- 4 Panneau de commandes
- 5 Cuve de la chambre à vide
- 6 Étiquette des données

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

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



BON À SAVOIR

USEFUL INFORMATION

Nettoyage préalable de la chambre à vide et du couvercle

Preliminary cleaning of the vacuum chamber and the lid.

- Avant de mettre en marche la machine, il faut nettoyer la chambre à vide et le couvercle à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau potable.
- Il est recommandé de ne pas se servir de détergents agressifs, ni de paillettes en inox, ni de raclours et ni de substances abrasives, acides ou agressives, pouvant endommager de manière irréversible les surfaces intérieures de la chambre à vide.

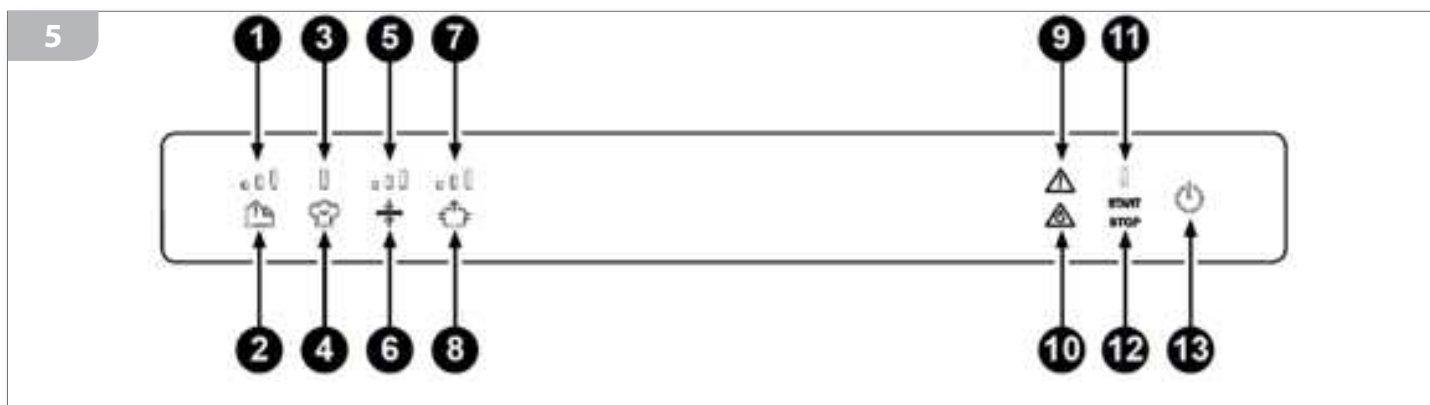
- Before using the machine, the vacuum chamber and lid must be cleaned using a damp cloth and drinking water.
- It is recommended not to use aggressive detergents, stainless steel scrubbers, scrapers or abrasive, acid or aggressive substances, which could damage the stainless steel surface inside the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

PANNEAU DE COMMANDES

- 1 Indicateur à segments du niveau de sous vide dans les enveloppes
- 2 Touche de sélection et configuration du niveau de sous vide dans les enveloppes
- 3 Indicateur du cycle Chef Sous Vide
- 4 Touche de sélection du cycle Chef Sous Vide
- 5 Indicateur à segments de l'intensité de la fermeture hermétique
- 6 Touche de sélection du niveau de fermeture hermétique des enveloppes
- 7 Indicateur à segments du niveau de sous vide dans les récipients
- 8 Touche de sélection et configuration du niveau de sous vide dans les récipients
- 9 Indicateur d'un état d'alarme
- 10 Indicateur de la nécessité de démarrer un cycle de séchage
- 11 Indicateur d'un cycle mis en marche
- 12 Touche de Démarrage / Interruption de cycle
- 13 ON/OFF conditionneuse

CONTROL PANEL

- 1 *Bag vacuum level segments indicator*
- 2 *Key for the selection and setting of the bag vacuum level*
- 3 *Chef Sous Vide cycle indicator*
- 4 *Chef Sous Vide cycle selection key*
- 5 *Sealing intensity segment indicator*
- 6 *Bag sealing level selection key*
- 7 *Container vacuum level segments indicator*
- 8 *Key for the selection and setting of the container vacuum level*
- 9 *Alarm status indicator*
- 10 *Indicator of the need to start a drying cycle*
- 11 *Cycle started indicator*
- 12 *Cycle start/stop key*
- 13 *Packaging machine ON/OFF*

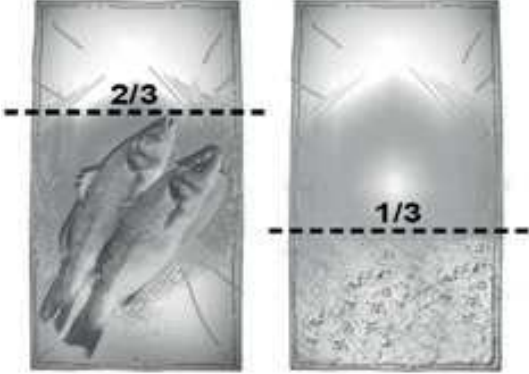

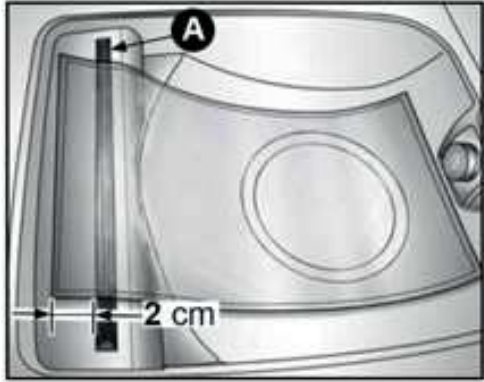












OUVERTURE ET FERMETURE DU TIROIR





Ouvrir le tiroir en appuyant sur la façade du tiroir, saisir le tiroir et l'extraire jusqu'à l'ouvrir complètement. Pour fermer le tiroir, accompagner le tiroir vers la fermeture, puis appuyer sur la façade jusqu'à ce qu'il s'accroche.











USE

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.

Phase / Description	Image
<p>PHASE 1 Choisir l'enveloppe en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson), adaptée aux dimensions du produit : le produit solide ne doit occuper plus de 2/3 du volume utile de l'enveloppe ; les produits liquides ne doivent pas occuper plus de 1/3 du volume de l'enveloppe. Introduire des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3°C (température de réfrigérateur) on obtient les meilleurs résultats de conservation.</p>	
<p>STEP 1 <i>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.</i></p>	
<p>PHASE 2 Ouvrir le couvercle et veiller à ce que la chambre à vide et le produit à conditionner soient secs. Faire attention à ne pas salir ou mouiller la partie intérieure près de l'ouverture de l'enveloppe.</p>	
<p>STEP 2 <i>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.</i></p>	
<p>PHASE 3 Poser l'enveloppe, dans une position centrée sur la barre soudeuse (A), de manière à ce que le bord ouvert dépasse d'environ 2 cm par rapport à la barre. Si la barre soudeuse est pourvue de Clip, bloquer l'enveloppe sous le Clip.</p>	
<p>STEP 3 <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>PHASE 4 Fermer le couvercle de l'appareil.</p>	
<p>STEP 4 Close the lid of the device.</p>	
<p>PHASE 5 Appuyer pendant 2" pour allumer la conditionneuse.</p>	
<p>STEP 5 Press 2" to switch on the packaging machine.</p>	
<p>PHASE 6 Si le témoin ne s'allume pas , appuyer sur l'icône pour sélectionner les programmes pour le sous vide dans enveloppes.</p>	
<p>STEP 6 If the light , is not already on, press on the icon to select the programs for vacuum in bags.</p>	
<p>PHASE 7 Appuyer de manière répétée  pour sélectionner le niveau de vide souhaité :</p>	
<p>STEP 7 Repeatedly press  to select the desired level of vacuum:av</p>	
	<p>Uniquement Soudure. Aucun effet de conservation. À utiliser pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fermer des enveloppes. • Conditionner des produits délicats. • Reconditionner des produits tels que frites, pain, biscuits. <p><i>Sealing Only. No preservation effect. To be used to:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Close bags. • Pack delicate products. • Repackage products such as chips, bread and biscuits.
	<p>Vide minimum. À utiliser pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conditionnement de produits délicats : <ul style="list-style-type: none"> - sensibles à la pression tels que salades, fraises, baies, - sensibles à la perte de volume tels que mousse, crème chantilly, fromages frais (brie, gorgonzola). <p><i>Minimum vacuum. To be used for:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • The packaging of delicate products. <ul style="list-style-type: none"> - products sensitive to pressure such as salads, strawberries and berries, - products sensitive to loss of volume, such as mousse, whipped cream, fresh cheeses (brie, gorgonzola).

	<p>Vide moyen. À utiliser pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conservation de produits crus ou cuits sensibles à la pression tels que : <ul style="list-style-type: none"> - filets de poisson, - viande de poulet avec os, - viande de lapin avec os, - crustacés entiers, (gambas avec tête), - courgettes, tomates, aubergines, - sauces ou soupes (sauce ragout, soupe aux légumes, soupe d'orge).
	<p><i>Medium vacuum.</i> <i>To be used for:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>The preservation of raw or cooked products sensitive to pressure as:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>fish fillets,</i> - <i>chicken meat with bone,</i> - <i>rabbit meat with bone,</i> - <i>whole crustaceans (prawns with head),</i> - <i>courgettes, tomatoes and aubergines,</i> - <i>sauces or soups (meat sauce, minestrone soup, barley soup).</i>
	<p>Vide maximum. À utiliser pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conservation de produits crus ou cuits non délicats : <ul style="list-style-type: none"> - pommes de terre et carottes, - viande • Conservation de produits avec liquide <ul style="list-style-type: none"> - légumes sous huile • Conservation de morceaux de fromage affiné • Produits à cuire <ul style="list-style-type: none"> - viande - Poisson - Légumes - sauces ou jus
	<p><i>Maximum vacuum. To be used for:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>The preservation of non-delicate raw or cooked products:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>potatoes and carrots,</i> - <i>meat</i> • <i>the preservation of products with liquid</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>vegetables in oil</i> • <i>the preservation of slices of cheese</i> • <i>Products to be cooked</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>meat</i> - <i>fish</i> - <i>vegetables</i> - <i>meat or vegetarian sauces</i>

<p>PHASE 8</p> <p>Appuyer sur  pour configurer le niveau de soudure souhaité. Plus le niveau de soudure choisi est élevé, plus le temps de soudure est long. Pour la conservation d'aliments et pour la cuisson sous vide, il est conseillé d'utiliser le niveau 2 ou 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>Niveau 1. À utiliser pour enveloppes fines même si non adaptées pour sous vide.</p> <p><i>Level 1. To be used for thin bags also not suitable for vacuum.</i></p>
 	<p>Niveau 2. À utiliser pour enveloppes normalement dans le commerce pour sous vide.</p> <p><i>Level 2. To be used for bags normally commercially available for vacuum.</i></p>
 	<p>Niveau 3. À utiliser pour enveloppes en aluminium ou enveloppes de grosse épaisseur pour sous vide.</p> <p><i>Level 3. To be used for aluminum bags or for very thick bags for vacuum.</i></p>
<p>PHASE 9</p> <p>Appuyer sur START pour démarrer le programme.</p>	
<p>STEP 9</p> <p>Press START to start the program.</p>	
<p>PHASE 10</p> <p>Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à enclencher le vide.</p>	
<p>STEP 10</p> <p>Press the lid lightly to start the vacuum.</p>	
<p>PHASE 11</p> <p>Le cycle se termine avec la soudure de l'enveloppe et l'air rentre dans la cuve.</p>	
<p>STEP 11</p> <p>The cycle ends with sealing of the bag and the air re-entering the tray.</p>	
<p>PHASE 12</p> <p>Ouvrir le couvercle et extraire l'enveloppe.</p>	
<p>STEP 12</p> <p>Open the lid and remove the bag.</p>	

Il est possible d'interrompre le cycle à tout moment : *It is possible to interrupt the cycle at any time:*

Appuyer sur **STOP** . L'air rentre dans la cuve.

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



PHASE 1

Choisir un récipient adapté au sous vide, pouvant entrer dans la cuve et qui, une fois inséré, reste à environ 1 cm du couvercle fermé de la conditionneuse.

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.

PHASE 2

Insérer le produit dans le récipient et le fermer.
Introduire des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3°C (température de réfrigérateur) on obtient les meilleurs résultats de conservation.

Limites de remplissage :

- Produits solides : 100%
- Bouillons, infusions : 1/2
- Sauces, jus : 1/3
- Crème, sauces avec crème fraîche : 1/4
- Produits à base d'œuf ou blanc d'œuf : 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:

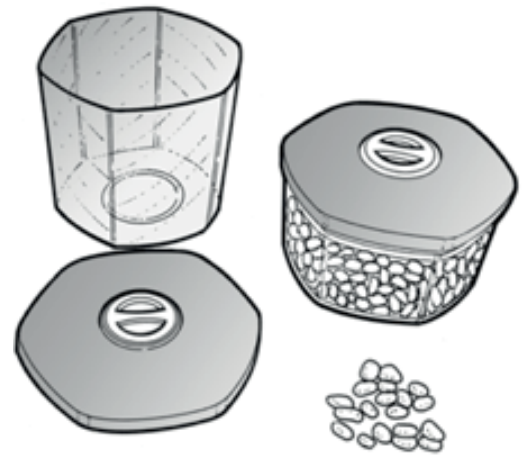
- *Solid products: 100%*
- *Broths, infusions: 1/2*
- *Vegetarian and meat sauces: 1/3*
- *Creams, cream-based sauces: 1/4*
- *Products based on eggs or egg white: 1/6*






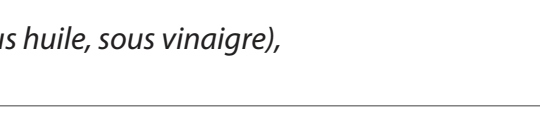

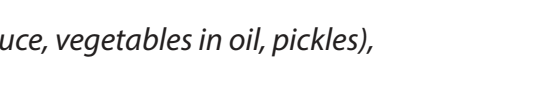





PHASE 3




Ouvrir le couvercle et veiller à ce que la chambre à vide et le produit à conditionner soient secs.
Faire attention à ne pas salir ou mouiller la partie intérieure.

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.*



<p>PHASE 4 Insérer le récipient dans la conditionneuse. Veiller à ce que le récipient soit distant du couvercle d'au moins 1 cm, sinon NE PAS procéder et changer de récipient.</p>	
<p>STEP 4 <i>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.</i></p>	
<p>FASE 5 Fermer le couvercle de l'appareil.</p>	
<p>STEP 5 <i>Close the lid of the device.</i></p>	
<p>PHASE 6 Appuyer pendant 2" pour allumer la conditionneuse.</p>	
<p>STEP 6 <i>Press 2" to switch on the packaging machine.</i></p>	
<p>PHASE 7 Appuyer sur  pour sélectionner les programmes pour le sous vide des récipients.</p>	
<p>STEP 7 <i>Press , to select the container vacuum programs.</i></p>	
<p>PHASE 8 Appuyer de manière répétée  pour sélectionner le niveau de vide souhaité :</p>	
<p>STEP 8 <i>Press repeatedly  to select the desired vacuum level:</i></p>	
 	<p>Niveau 1. À utiliser pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pots avec couvercle à vis (Twist-off), nouveaux ou déjà conditionnés : <ul style="list-style-type: none"> - confitures, - sauces et conserves (sauce tomate, sous huile, sous vinaigre), - mousse, chantilly. <p>Level 1. To be used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jars with screw lid (twist-off), new or already packaged: <ul style="list-style-type: none"> - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), - mousse, whipped cream.



	<p>Niveau 2. À utiliser pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pots professionnels, pots avec couvercle à vis (Twist-off) : <ul style="list-style-type: none"> - confitures, - sauces et conserves (sauce tomate, sous huile, sous vinaigre), - crèmes, - légumes. <hr/> <p>Level 2. To be used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Professional jars, jars with screw lid (twist-off): <ul style="list-style-type: none"> - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), - creams, - vegetables.
	<p>Niveau 3. À utiliser pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pots professionnels : <ul style="list-style-type: none"> - confitures, - sauces et conserves (sauce tomate, sous huile, sous vinaigre), légumes, - cuisson dans pot, - biscuits. <hr/> <p>Level 3. To be used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Professional jars: <ul style="list-style-type: none"> - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), vegetables, - pot cooking, - biscuits.
<p>PHASE 9 Appuyer sur START pour démarrer le programme.</p>	
<p>STEP 9 Press START to start the program.</p>	
<p>PHASE 10 Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à enclencher le vide</p>	
<p>STEP 10 Press the lid lightly to start the vacuum</p>	
<p>PHASE 11 Le cycle se termine avec l'entrée de l'air dans la cuve.</p>	
<p>STEP 11 The cycle ends with sealing of the bag and the air re-entering the tray.</p>	
<p>STEP 11 The cycle ends with re-entry of the air into the tray.</p>	
<p>PHASE 12 Ouvrir le couvercle et extraire le récipient.</p>	
<p>STEP 12 Open the lid and remove the container.</p>	









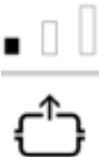
Il est possible d'interrompre le cycle à tout moment: *It is possible to interrupt the cycle at any time:*

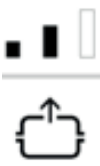



<p>Appuyer STOP . L'air rentre dans la cuve. Le récipient reste avec le vide intérieur réalisé.</p>	
<p><i>Press STOP . The air re-enters the tray. The container remains with the internal vacuum created.</i></p>	

SOUS VIDE DANS RÉCIPIENTS EXTÉRIEURS


VACUUM IN EXTERNAL CONTAINERS

<p>PHASE 1 Choisir un récipient adapté au sous vide.</p>	
<p>STEP 1 <i>Choose a container suitable for the vacuum.</i></p>	
<p>PHASE 2 Insérer le produit dans le récipient et le fermer. Introduire des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3°C (température de réfrigérateur) on obtient les meilleurs résultats de conservation. Limites de remplissage : <ul style="list-style-type: none"> • Produits solides : 100% • Bouillons, infusions : 1/2 • Sauces, jus : 1/3 • Crème, sauces avec crème fraîche : 1/4 • Produits à base d'œuf ou blanc d'œuf : 1/6 </p>	
<p>STEP 2 <i>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:</i> <ul style="list-style-type: none"> • 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 </p>	
<p>PHASE 3 Ouvrir le couvercle de la conditionneuse.</p>	
<p>STEP 3 <i>Open the lid of the packaging machine</i></p>	

<p>PHASE 4 Enclencher l'accessoire (A) pour les récipients extérieurs dans la cuve et sur le couvercle du récipient.</p>	
<p>STEP 4 Attach the accessory (A) for external containers in the tray and on the lid of the container.</p>	
<p>PHASE 5 Appuyer pendant 2" pour allumer la conditionneuse.</p>	
<p>STEP 5 Press 2" to switch on the packaging machine.</p>	
<p>PHASE 6 Appuyer sur  pour sélectionner les programmes pour le sous vide des récipients.</p>	
<p>STEP 6 Press  , to select the container vacuum programs.</p>	
<p>PHASE 7 Appuyer de manière répétée  pour sélectionner le niveau de vide souhaité :</p>	
<p>STEP 7 Press repeatedly  to select the desired vacuum level:</p>	
	<p>Niveau 1. À utiliser pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pots avec couvercle à vis (Twist-off), nouveaux ou déjà conditionnés : <ul style="list-style-type: none"> - confitures, - sauces et conserves (sauce tomate, sous huile, sous vinaigre), - mousse, chantilly. <p>Level 1. To be used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jars with screw lid (twist-off), new or already packaged: <ul style="list-style-type: none"> - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), - mousse, whipped cream.

	<p>Niveau 2. À utiliser pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pots professionnels, pots avec couvercle à vis (Twist-off) : <ul style="list-style-type: none"> - confitures, - sauces et conserves (sauce tomate, sous huile, sous vinaigre), - crèmes, - légumes.
	<p>Niveau 3. À utiliser pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pots professionnels : <ul style="list-style-type: none"> - confitures, - sauces et conserves (sauce tomate, sous huile, sous vinaigre), légumes, - cuisson dans pot, - biscuits.
<p>PHASE 8 Appuyer sur START pour démarrer le programme.</p>	
<p>STEP 8 Press START to start the program.</p>	
<p>PHASE 9 Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à enclencher le vide.</p>	
<p>STEP 9 Press the lid lightly to start the vacuum.</p>	

Il est possible d'interrompre le cycle à tout moment : *It is possible to interrupt the cycle at any time:*

<p>Appuyer STOP . L'air rentre dans la cuve. Le récipient reste avec le vide intérieur réalisé.</p>	
<p>Press STOP . The air re-enters the tray. The container remains with the internal vacuum created.</p>	

Avec cette fonction il est possible d'effectuer des processus de marinade, maturation et infusion à froid. En 8-12 minutes, ce programme remplace la marinade traditionnelle qui normalement nécessiterait de 24-72 heures. Il est parfait pour la marinade et le massage de viande et poisson et pour la préparation de sauces et jus, sirops, infusions et concentrés.

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.

PHASE 1

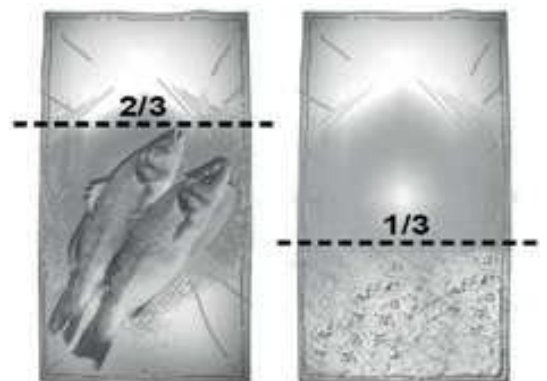
Choisir l'enveloppe en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson), adaptée aux dimensions du produit : le produit solide ne doit occuper plus de 2/3 du volume utile de l'enveloppe ; les produits liquides ne doivent pas occuper plus de 1/3 du volume de l'enveloppe.

Introduire des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3°C (température de réfrigérateur) on obtient les meilleurs résultats de conservation.

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.



PHASE 2

Ouvrir le couvercle et veiller à ce que la chambre à vide et le produit à conditionner soient secs. Faire attention à ne pas salir ou mouiller la partie intérieure près de l'ouverture de l'enveloppe.

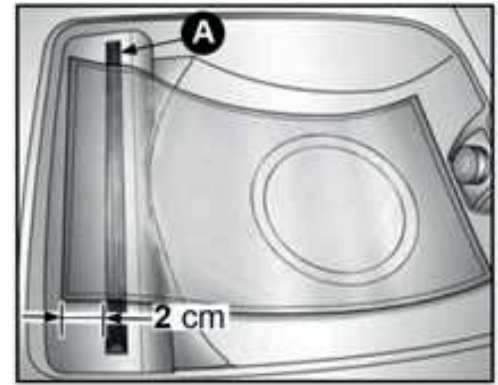
STEP 2

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.



PHASE 3

Poser l'enveloppe, dans une position centrée sur la barre soudante (A), de manière à ce que le bord ouvert dépasse d'environ 2 cm par rapport à la barre. Si la barre soudante est pourvue de Clip, bloquer l'enveloppe sous 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.

PHASE 4

Fermer le couvercle de l'appareil.



STEP 4

Close the lid of the device.

PHASE 5

Appuyer pendant 2" pour allumer la conditionneuse.

STEP 5

Press 2" to switch on the packaging machine.



PHASE 6


Tourner  pour sélectionner le cycle « Chef ».

STEP 6


Press  to select the "Chef" cycle.



PHASE 7

Appuyer sur  pour configurer le niveau de soudure souhaité. Plus le niveau de soudure choisi est élevé, plus le temps de soudure est long. Pour la conservation d'aliments et pour la cuisson sous vide, il est conseillé d'utiliser le niveau 2 ou 3.


STEP 7

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>Niveau 1. À utiliser pour enveloppes fines même si non adaptées pour sous vide.</p> <p><i>Level 1. To be used for thin bags also not suitable for vacuum.</i></p>
 	<p>Niveau 2. À utiliser pour enveloppes normalement dans le commerce pour sous vide.</p> <p><i>Level 2. To be used for bags normally commercially available for vacuum.</i></p>
 	<p>Niveau 3. À utiliser pour enveloppes en aluminium ou enveloppes de grosse épaisseur pour sous vide.</p> <p><i>Level 3. To be used for aluminum bags or for very thick bags for vacuum.</i></p>
<p>PHASE 8 Appuyer sur  pour démarrer le programme.</p>	
<p>STEP 8 <i>Press  to start the program.</i></p>	
<p>PHASE 9 Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à enclencher le vide</p>	
<p>STEP 9 <i>Press the lid lightly to start the vacuum</i></p>	
<p>PHASE 10 Le cycle se termine avec la soudure de l'enveloppe et l'air rentre dans la cuve.</p>	
<p>STEP 10 <i>The cycle ends with sealing of the bag and the air re-entering the tray.</i></p>	


Il est possible d'interrompre le cycle à tout moment : *It is possible to interrupt the cycle at any time:*

<p>Appuyer STOP . L'air rentre dans la cuve.</p>	
<p><i>Press STOP . The air re-enters the tray.</i></p>	

APRÈS L'UTILISATION

- Éteindre la conditionneuse en appuyant sur  pendant 2".
- Nettoyer et essuyer la conditionneuse et les accessoires utilisés.
- Lorsque la cuve est complètement sèche, fermer le couvercle.
- Fermer le tiroir.

AFTER USE

- 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.

ENTRETIEN

RECHERCHE DES PANNES

La plupart des problèmes qui se vérifient pendant l'utilisation quotidienne de la conditionneuse peut être éliminée personnellement. Le tableau suivant sert de support.

Demander l'intervention de l'Assistance Technique si le problème persiste.

MAINTENANCE

TROUBLESHOOTING

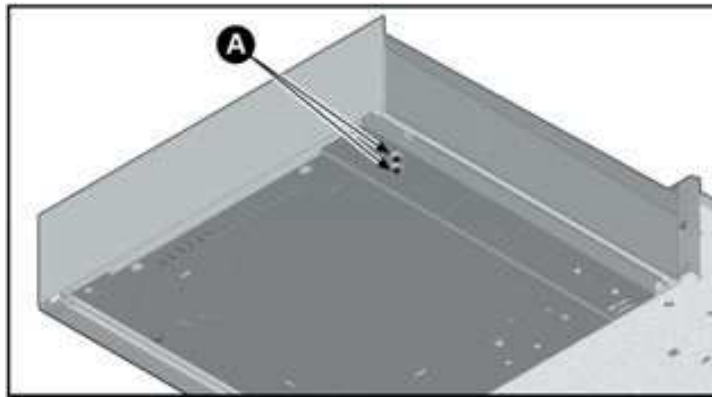
Most of the problems that occur during daily use of the packaging machine can be eliminated personally. The following table serves as a support.

Request the intervention of Technical Assistance if it is not possible to solve the problem personally.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La conditionneuse ne sort pas du tiroir.	Système « Push to open » des glissières coincé	Contacteur l'installateur.
	Câble d'alimentation à spirales coincé.	Contacteur l'installateur.
La conditionneuse ne s'allume pas.	La conditionneuse n'est pas alimentée.	Contrôler qu'il y a de l'alimentation électrique sur la prise utilisée.
	<i>Le fiche d'alimentation n'est pas insérée dans la prise.</i>	Insérer la fiche d'alimentation dans la prise.
La conditionneuse s'est éteinte.	Absence d'alimentation électrique.	Rétablir l'alimentation électrique.
	Panne de l'électronique.	S'adresser au service d'assistance technique.
Les touches ne réagissent pas aux commandes.	<i>La surface du panneau de commandes est sale ou mouillée.</i>	Nettoyer et essuyer la surface du panneau de commandes.
Le couvercle ne s'ouvre pas.	<i>Il est en train d'effectuer un cycle.</i>	Il est normal que durant les cycles de fonctionnement le couvercle reste fermé. Attendre la fin du cycle ou bien appuyer sur STOP pour interrompre le cycle et vider la cuve.
	Aucun témoin n'est allumé sur le panneau	Pendant le cycle, l'alimentation électrique a été coupée. N'ESSAYER EN AUCUNE FAÇON D'OUVRIRE LE COUVERCLE. Rétablir l'alimentation électrique et attendre la décompression de la cuve.
Il reste trop d'air dans le sachet fermé hermétiquement.	L'enveloppe n'est pas adaptée aux dimensions du produit à conditionner.	Utiliser une enveloppe de dimensions adéquates.
	Le niveau de sous vide choisi est trop bas.	Répéter le cycle avec un niveau de sous vide plus élevé.
	Le produit est liquide.	Il est normal qu'avec un produit liquide il reste quelques bulles d'air à l'intérieur.





La barre soudante se soulève mais la soudure n'est pas effectuée.	La protection de la barre est intervenue.	Dans la partie inférieure droite de la conditionneuse, il y a 2 touches (a) qui rétablissent les protections intérieures. Appuyer sur les touches pour rétablir les protections. Si la panne se répète, contacter le service d'assistance technique.
	La barre soudante est endommagée.	Contactez le service d'assistance technique.
La soudure n'est pas parfaite.	Le niveau de soudure configuré n'est pas correct pour le type d'enveloppe utilisé.	Répéter le cycle en réglant le niveau de soudure.
	<i>Beaucoup de cycles consécutifs avec soudure ont été effectués.</i>	Attendre au moins 2 minutes entre un cycle et l'autre pour faire refroidir la barre soudante.
	L'enveloppe est plus grande que la barre soudante.	Utiliser une enveloppe adéquate.
	Le bord de l'enveloppe n'as pas été positionné correctement.	Positionner le bord de l'enveloppe au centre et dépassant d'environ de 2 cm de la barre soudante.
		Éviter que le bord ne fasse des plis au niveau de la barre soudante.
	<i>Le bord du sachet est sale.</i>	Lorsque le produit est inséré, retourner le bord de l'enveloppe de manière à ce que la partie extérieure reste propre.
	<i>Le caoutchouc de contre-pression et la barre soudante sont sales.</i>	Nettoyer la barre soudante et le caoutchouc de contre-pression.
Le caoutchouc de contre-pression et la barre soudante sont endommagés.	Contactez le service d'assistance technique.	
 clignote	La pompe a absorbé de l'humidité.	Démarrer le CYCLE DE SÉCHAGE.
Pendant un cycle  s'allume accompagné d'un signal sonore.	Le vide ne se déclenche pas. Le couvercle n'a pas été fermé.	Lorsque le cycle démarre, appuyer légèrement sur le couvercle jusqu'au déclenchement du vide.
	Le vide ne se déclenche pas. Il y a de la saleté sur le joint du couvercle.	Nettoyer la cuve et le joint.
	Le vide ne se déclenche pas. Le joint du couvercle est endommagé.	Contactez le service d'assistance technique pour le remplacer.
	La pompe ne parte pas. La protection de la pompe est intervenue.	Dans la partie inférieure droite de la conditionneuse, il y a 2 touches (a) qui rétablissent les protections intérieures. Appuyer sur les touches pour rétablir les protections. Si la panne se répète, contacter le service d'assistance technique.

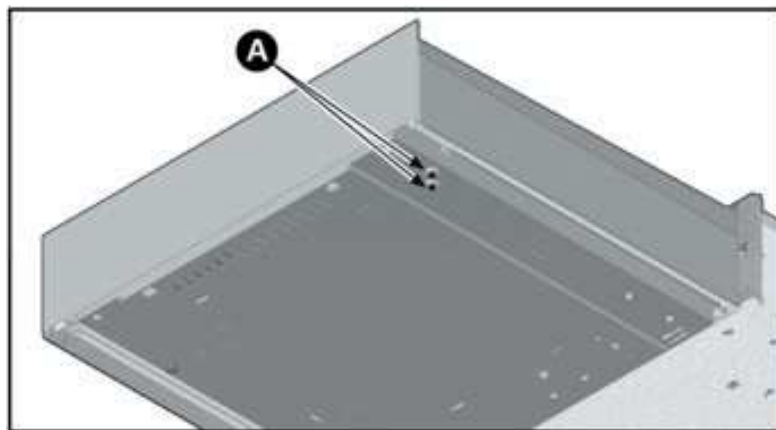
Pendant un cycle avec récipient extérieur ⚠ s'allume accompagné d'un signal sonore.	Le couvercle du récipient extérieur n'est pas positionné correctement.	Positionner correctement le couvercle du récipient extérieur.
	Le dispositif d'aspiration extérieur n'a pas été branché correctement.	Brancher correctement le dispositif d'aspiration extérieur sur la conditionneuse et sur le récipient.v
⚠ s'allume et ⏻ clignote.	Beaucoup de cycles consécutifs ont été effectués et l'huile dans la pompe s'est surchauffée.	Faire refroidir la conditionneuse pendant au moins 1 heure.




PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
The packaging machine does not come out of the drawer.	Guides "push to open" system jammed.	Contact the installer.
	Coiled power cable jammed.	Contact the installer.
The packaging machine does not switch on.	The packaging machine is not powered.	Check that there is power to the socket used.
	<i>The power plug is not inserted in the socket.</i>	Insert the plug of the power supply into the socket.
The packaging machine is off.	No electrical power.	Disconnect the electrical power supply.
	Electronic fault.	Contact the technical support service.
The keys do not react to the commands.	The surface of the control panel is dirty or wet.	Clean and dry the surface of the control panel.
The lid doesn't open.	A cycle is running.	It is normal that during the operating cycles the lid remains closed. Wait for the end of the cycle or press STOP to interrupt the cycle and empty the tray.
	There is no indicator light illuminated on the panel	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.

Too much air remains in the sealed bag.	The bag is not suitable to the dimensions of the product to be packaged.	Use a bag of suitable size.
	<i>The level of vacuum chosen is too low.</i>	Repeat the cycle with a higher level of vacuum.
	The product is liquid.	It is normal that with a liquid product, some air bubbles remain inside.
The sealing bar is raised but sealing is not performed.	The protection device of the sealing bar is activated.	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.
	The sealing bar is broken.	Contact the Technical Support service.
Sealing is not optimal.	The level of sealing set is not correct for the type of bag being used.	Repeat the cycle by adjusting the sealing level.
	Many consecutive cycles were performed with sealing.	Wait at least 2 minutes between one cycle and another to allow the sealing bar to cool.
	The bag is larger than the sealing bar.	Use a suitable bag.
	The edge of the bag was not positioned correctly.	Position the edge of the bag centrally and so that it protrudes approximately 2 cm from the sealing bar.
		Avoid the edge forming creases close to the sealing bar.
	The edge of the bag is dirty.	When the product is inserted, turn the edge of the bag over so that the outer part remains clean.
	The counter-pressure rubber and the sealing bar are dirty.	Clean the sealing bar and the counterpressure rubber.
The counter-pressure rubber and the sealing bar are damaged.	Contact the Technical Support service.	
Flashes 	The pump has absorbed moisture.	Start the DRYING CYCLE.

During a cycle  comes on, accompanied by an audible signal.	The vacuum is not activated. The lid has not been closed.	When the cycle has been started, gently press the lid to activate the vacuum.
	<i>The vacuum is not activated. There is dirt on the seal of the lid.</i>	Clean the tray and the seal.
	The vacuum is not activated. The lid seal is broken.	Contact the Technical Support service for replacement.
	The pump won't start The pump protection has been activated.	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.
During a cycle with external Container  comes on accompanied by an acoustic signal.	The lid of the external container is not positioned correctly.	Correctly position the lid of the external container.
	The external suction device was not properly connected.	Correctly connect the external suction device to the packaging machine and to the container.
It comes on  and  flashes.	Many consecutive cycles were performed and the oil in the pump has overheated.	Cool the packaging machine for at least 1 hour.



NETTOYAGE

- 1) Pour le nettoyage, ne pas utiliser de paillettes en inox, ni racloirs, ni substances abrasives, acides ou agressives, pouvant endommager de manière irréversible les surfaces.
- 2) Utiliser un chiffon doux et un détergent neutre.
- 3) Éteindre la machine en appuyant sur  pendant 2".

NETTOYAGE EXTÉRIEUR

- 1) Pour les parties en acier, il est conseillé de nettoyer en suivant la direction du satinage.
- 2) Pour le couvercle et le bandeau de commandes, utiliser un chiffon doux, propre et humide.

NETTOYAGE DE LA CUVE

- 1) Attendre que la barre soudante se soit refroidie
- 2) Retirer la barre soudante en la tirant vers le haut
- 3) Éviter de nettoyer avec de l'eau l'ouverture d'aspiration. Si aspirée, l'eau pourrait endommager la conditionneuse.
- 4) Retirer la saleté à l'aide d'un chiffon doux, imbibé d'eau chaude. Si nécessaire, utiliser un désinfectant neutre.
- 5) Essuyer avec un chiffon doux.


NETTOYAGE DE LA BARRE SOUDANTE

- 1) Attendre que la barre soudante se soit refroidie.
- 2) Retirer la barre soudante en la tirant vers le haut.
- 3) Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau chaude.
- 4) Bien essuyer avant d'utiliser la conditionneuse.


NETTOYAGE DE L'ADAPTATEUR EXTÉRIEUR

- 1) Utiliser de l'eau chaude et un détergent à vaisselle.
- 2) Rincer soigneusement.
- 3) Essuyer avec un chiffon propre.
- 4) Réutiliser l'adaptateur lorsqu'il est complètement sec.

CYCLE DE SÉCHAGE

- La conditionneuse avertit lorsqu'un CYCLE DE SÉCHAGE est nécessaire lorsque le signal  s'allume.
- Retirer de la cuve tout objet et liquide résiduel.
- Appuyer sur **START**.
- Attendre la fin du cycle. La durée est d'environ 20'. En cas d'interruption anticipée, le cycle devra être répété.

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".

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.

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.


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.

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.

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.

ÉLIMINATION



Le symbole de la poubelle barrée reporté sur le produit indique que les Déchets dérivant des Appareils Électriques et Électroniques (RAEE) doivent être gérés séparément des déchets non triés, afin d'être soumis à des opérations spécifiques pour leur réutilisation ou à un traitement spécifique afin d'éliminer les éventuelles substances dangereuses pour l'environnement et extraire les matières premières pouvant être recyclées. En Italie, les RAEE doivent par conséquent être confiés aux Centres de Collecte prévus à cet effet. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, par ailleurs, il est possible de remettre le RAEE au négociant, tenu de le retirer gratuitement. Le démantèlement abusif ou non correct du produit comporte l'application des sanctions prévues par la loi en vigueur.



Si le produit se trouve dans un pays différent de l'Italie, il est nécessaire de suivre les normes en vigueur dans le propre pays.



Lors de l'élimination, rendre l'appareil inutilisable en coupant le câble d'alimentation et en retirant le couvercle de manière à ce que les enfants ne puissent pas accéder facilement à l'intérieur de l'appareil.

SERVICE APRÈS-VENTE

La société Barazza srl vous assure sa meilleure collaboration en cas d'éventuels problèmes techniques ou autres.

Procédure en cas de mauvais fonctionnement

Avant de contacter le centre d'assistance, effectuer les opérations suivantes :

- contrôler l'absence de coupure de courant ;
- relever les données de l'appareil sur la plaque de matricule
- repérer la date d'achat de l'appareil.



Attention ! Dans l'attente de résoudre le problème, il est opportun ne pas utiliser l'appareil et de le débrancher du réseau électrique. Ne pas tenter de réparer ou de modifier les pièces de l'appareil : outre à faire déchoir la garantie, ceci pourrait être potentiellement dangereux.



Demander et exiger l'utilisation de pièces de rechange originales : l'utilisation de pièces différentes de celles fournies par le fabricant fait déchoir la garantie et peut causer des dommages aux personnes et/ou à l'appareil.

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.

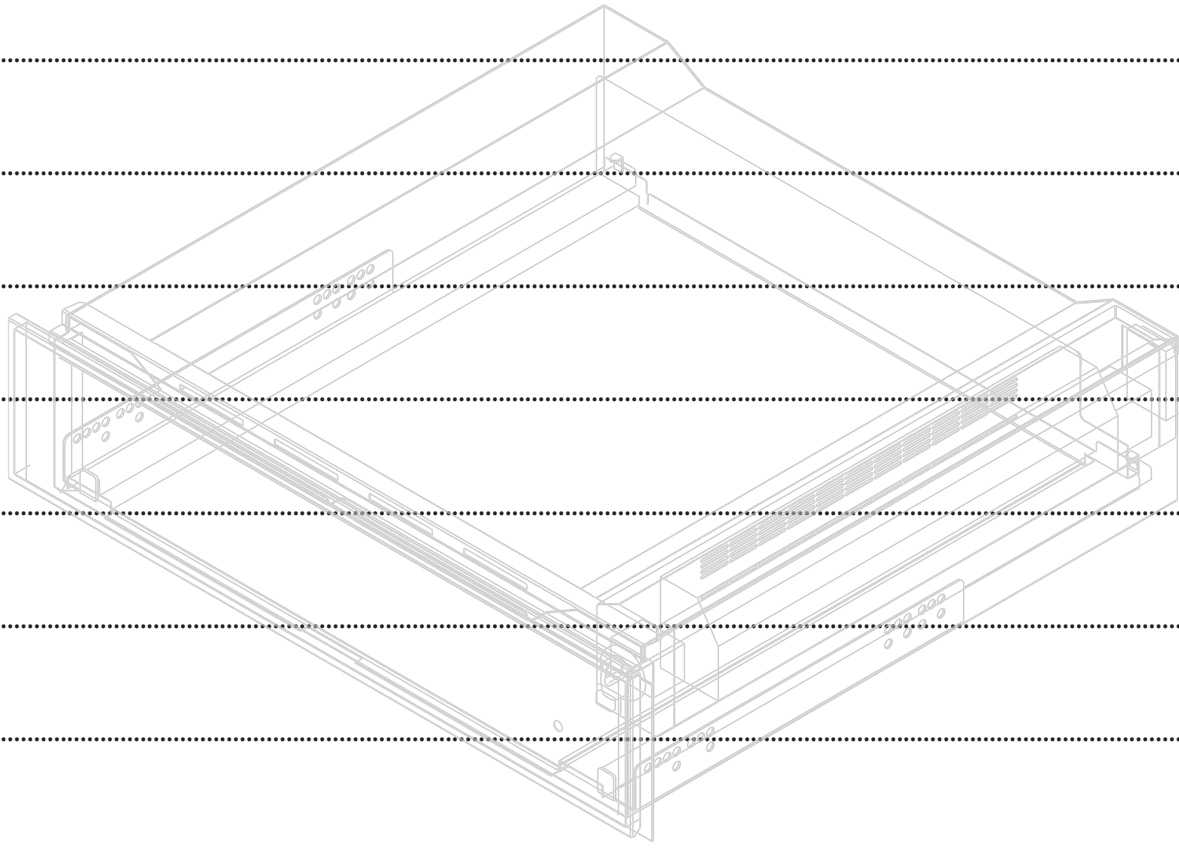


Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Warranty, this may be dangerous.

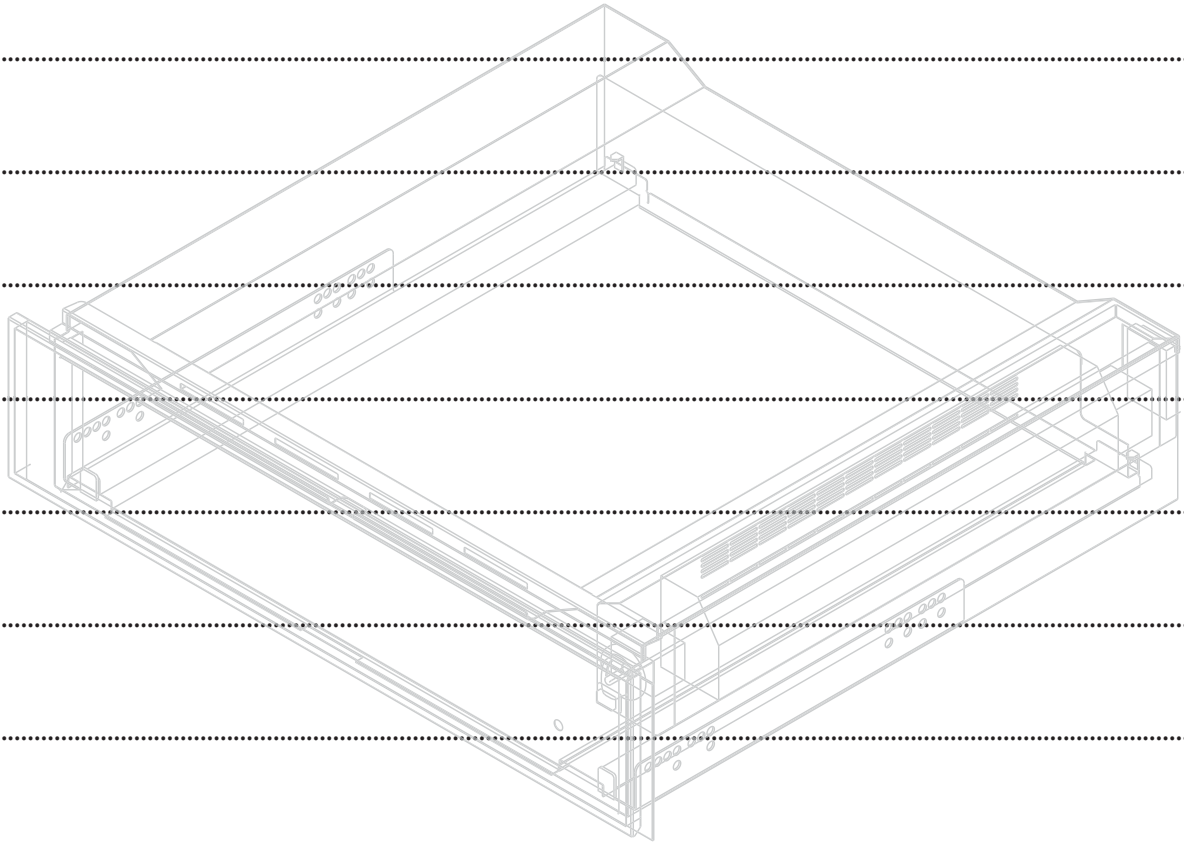


Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Warranty and may cause personal injuries or damage the appliance.

Note



Notes.....



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