

1 CSEVG
1 CSEVS
1 CSEVEN

Инструкция по
эксплуатации
Instruction manual



BARAZZA
taste of design

Поздравляем Вас с покупкой прибора Barazza!

Этот высококачественный прибор надежно и долго прослужит. Он имеет высочайшие эксплуатационные характеристики.

Монтаж и использование прибора являются несложными и интуитивными.

Просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством, это обеспечит эффективный монтаж и применение прибора в течение долгого времени.

Просим Вас ознакомиться со следующими символами, используемыми в данном руководстве:



Важные меры предосторожности для Вашей безопасности и сохранности оборудования



Общие сведения



Изготовитель сохраняет за собой право внесения в собственную продукцию и в данное руководство изменений, которые признает необходимыми, без обязательства предварительного предупреждения. Чертежи, монтажные схемы и таблицы, содержащиеся в руководстве, считаются ориентировочными и служат только в информационных целях.

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



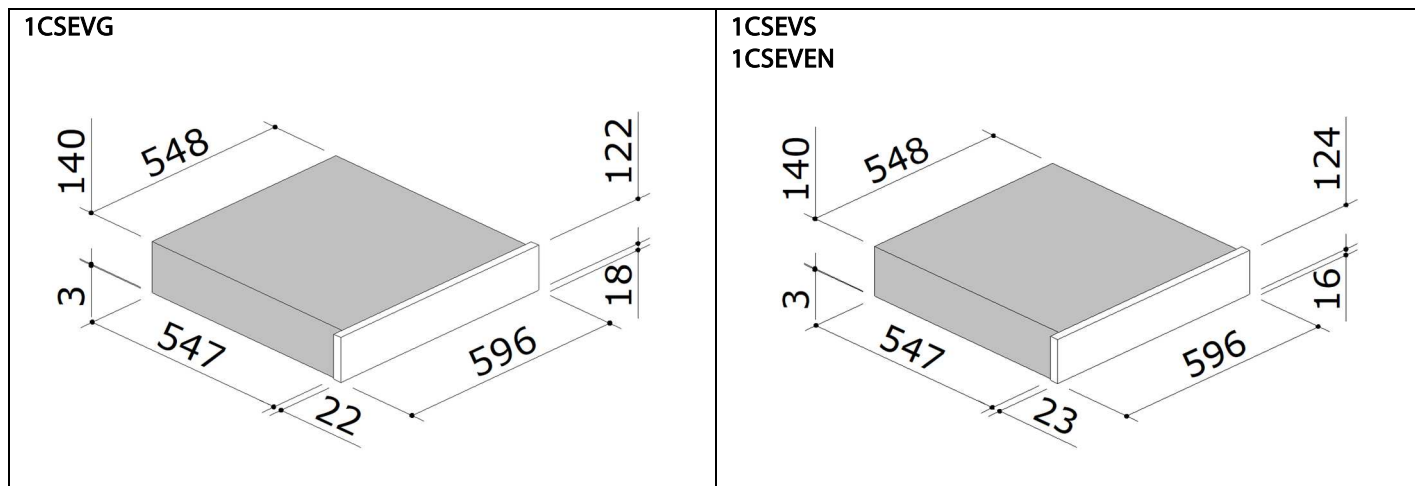
General information



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.

ОПИСАНИЕ	СТР.
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	4
МОНТАЖ	5
Правила техники безопасности	5
Контроль и перемещение	6
Утилизация упаковки	7
Электрическое подключение	7
Работы по встраиванию прибора	8
Сборка и установка прибора	9
ПРИМЕНЕНИЕ	14
Правила техники безопасности	14
До начала эксплуатации	17
Устройство прибора	17
Полезные сведения	17
Панель управления	18
Открывание и закрывание ящика	18
<i>Вакуумирование в пакетах</i>	19
<i>Вакуумирование в контейнерах</i>	23
<i>Вакуумирование во внешних контейнерах</i>	26
Цикл CHEF SOUS VIDE	29
После использования	31
ОБСЛУЖИВАНИЕ	32
Устранение неполадок	32
Очистка	36
Внешняя очистка	36
Очистка поддона	36
Очистка запаивающей планки	36
Очистка внешнего адаптера	37
Цикл просушки	37
Утилизация старых электроприборов	38
Сервисное обслуживание	38

<i>DESCRIPTION</i>	<i>PAGE</i>
<i>TECHNICAL DATA</i>	4
<i>INSTALLATION</i>	5
<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
<i>USAGE</i>	14
<i>Safety warnings</i>	14
<i>Before starting</i>	17
<i>Understanding the appliance</i>	17
<i>Useful information</i>	17
<i>Control panel</i>	18
<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
<i>MAINTENANCE</i>	32
<i>Troubleshooting</i>	32
<i>Cleaning</i>	36
<i>External cleaning</i>	36
<i>Tray cleaning</i>	36
<i>Sealing bar cleaning</i>	36
<i>External adapter cleaning</i>	37
<i>Drying cycle</i>	37
<i>End-of-life disposal</i>	38
<i>After-sales service</i>	38



Технические данные	Technical data		
Напряжение	Voltage	V (В)	220-240
Частота	Frequency	Hz (Гц)	50/60
Мощность	Power	kW (кВт)	0,23
Потребляемый ток	Current consumption	A (А)	1
Длина запаечной планки	Sealing beam	Mm (мм)	250
Максимальный размер пакета	Maximum bag size	Mm (мм)	250x350
Размеры ящика для подогрева пищи	Warming drawer dimensions		
Ширина	Width	Mm (мм)	548
Глубина	Depth	Mm (мм)	547
Высота	Height	Mm (мм)	140
Объем	Volume	Lt (л)	6,4

Правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с данным руководством перед монтажом и/или применением прибора и храните его в месте, доступном для всех пользователей; в случае передачи или продажи прибора передайте новому пользователю данное руководство в целях ознакомления с монтажом, эксплуатацией и правилами техники безопасности.



Монтаж и внеочередное техобслуживание должны осуществляться **только квалифицированным специалистом** в соответствии с указаниями в данном руководстве. В противном случае данные операции могут представлять серьезную опасность для пользователя. Изготовитель не несет ответственности в случае несоблюдения приведенных выше указаний.



Обратите особое внимание на общее состояние крышки (наличие трещин, сколов, царапин и глубоких вмятин). Возможные повреждения могут привести к взрыву с серьезной опасностью для пользователя. Никогда не используйте прибор, если крышка повреждена.



При наличии внешних повреждений или сбоев в работе прибора (например, поврежден кабель питания или не работает панель управления), не используйте прибор и немедленно сообщите об этом в авторизованный сервисный центр.



Нельзя допускать контакта прибора с водой: не касайтесь прибора мокрыми руками и не устанавливайте в месте, где есть прямой контакт с водой.



Гарантия теряет силу, если детали прибора ремонтируются не в авторизованном сервисном центре.



Сломанные или дефектные детали должны быть заменены только оригинальными запчастями, поставляемыми Вашим дилером.



В случае отключения электроэнергии в процессе вакуумирования в камере поддерживается вакуум, и крышку нельзя открыть. Не пытайтесь открыть крышку, применяя физическую силу или используя инструменты. Крышку снова можно будет открыть после восстановления подачи электроэнергии.

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.

 Для выполнения работ по внеплановому техническому обслуживанию, установке и ремонту отключите прибор от электросети и выньте вилку из розетки. Если вилка недоступна, выключите электрическую систему, к которой подключен прибор, с помощью соответствующего главного выключателя. Перед выполнением любых работ по ремонту или установке убедитесь, что прибор отключен от сети.


 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.

КОНТРОЛЬ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

После распаковки прибора, снятия упаковочного материала и защитных пленок с поверхностей, проверьте прибор на отсутствие явных повреждений: при их наличии нельзя осуществлять монтаж, следует обратиться к дилеру в течение 8 дней, сообщив ему данные, приведенные на паспортной табличке прибора, а также выявленные проблемы (рис. 1).

Внимание! Вовремя утилизируйте материал, использованный для упаковки (пакеты, полистирол и т.д.), так как он представляет опасность удушья для детей и животных.

Следует передвигать прибор только поднимая его за боковые поверхности, не трогая переднюю выдвижную часть (рис. 1) и принимая все меры безопасности, необходимые для предупреждения ущерба для самого прибора, людей, животных и т.д.


 В приборе установлен масляный вакуумный насос. Никогда не наклоняйте и не переворачивайте прибор, чтобы предотвратить вытекание масла.

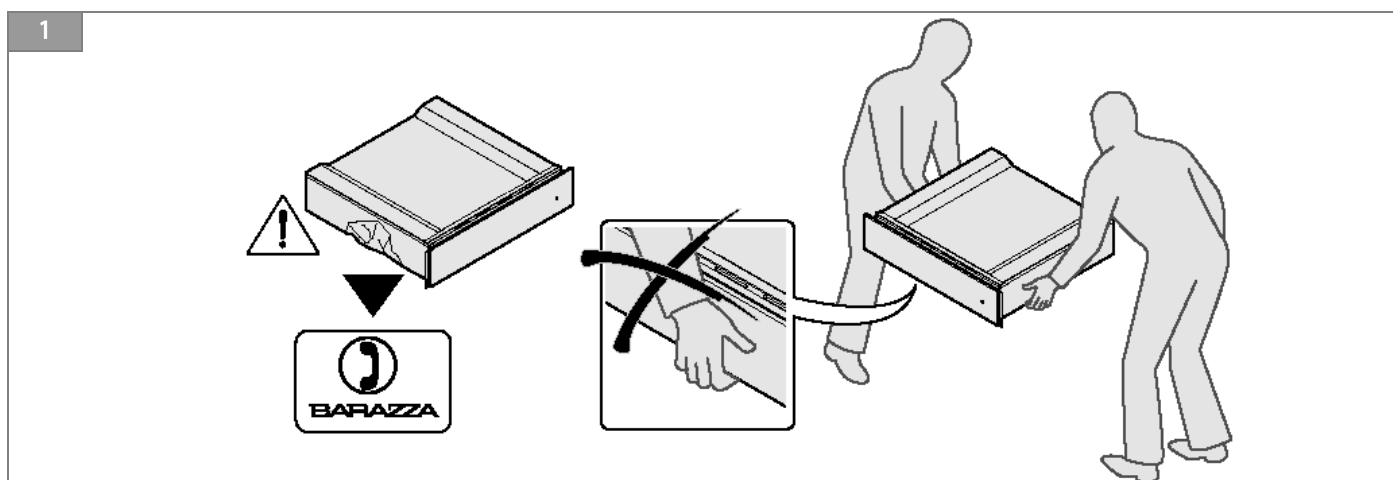
CHECKS AND HANDLING

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.



УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Внимание! Утилизация упаковки должна осуществляться в соответствии с нормативами, действующими в стране монтажа.

Состав упаковки:

- картон
- полиэтилен/ полипропилен: наружная упаковочная пленка, пакет с инструкциями
- пенополистирол: противоударная защита.



Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т. д.) должны храниться в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Корректная работа прибора гарантируется только в том случае, если он подключен к законным электрическим системам с полным соответствием данным (напряжение, частота), указанным на заводской табличке прибора. В противном случае следует организовать проверку системы квалифицированным специалистом.



Электрическая безопасность гарантируется только в том случае, если устройство подключено к соответствующей системе заземления. Убедитесь, что это фундаментальное условие безопасности выполнено. В противном случае следует организовать проверку системы квалифицированным специалистом.



Наличие нескольких розеток или удлинителей не гарантирует требуемый уровень безопасности (имеется опасность пожара). Поэтому не следует подключать прибор, используя данные устройства.



Не прикасайтесь к электрическим или механическим деталям прибора и не модифицируйте их, так как это может привести к травмам и выходу прибора из строя. Никогда не открывайте корпус прибора.



Если кабель питания поврежден, его необходимо заменить в авторизованном центре обслуживания.



При отсутствии вилки или самого кабеля, пригласите для подключения квалифицированного электрика.

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.



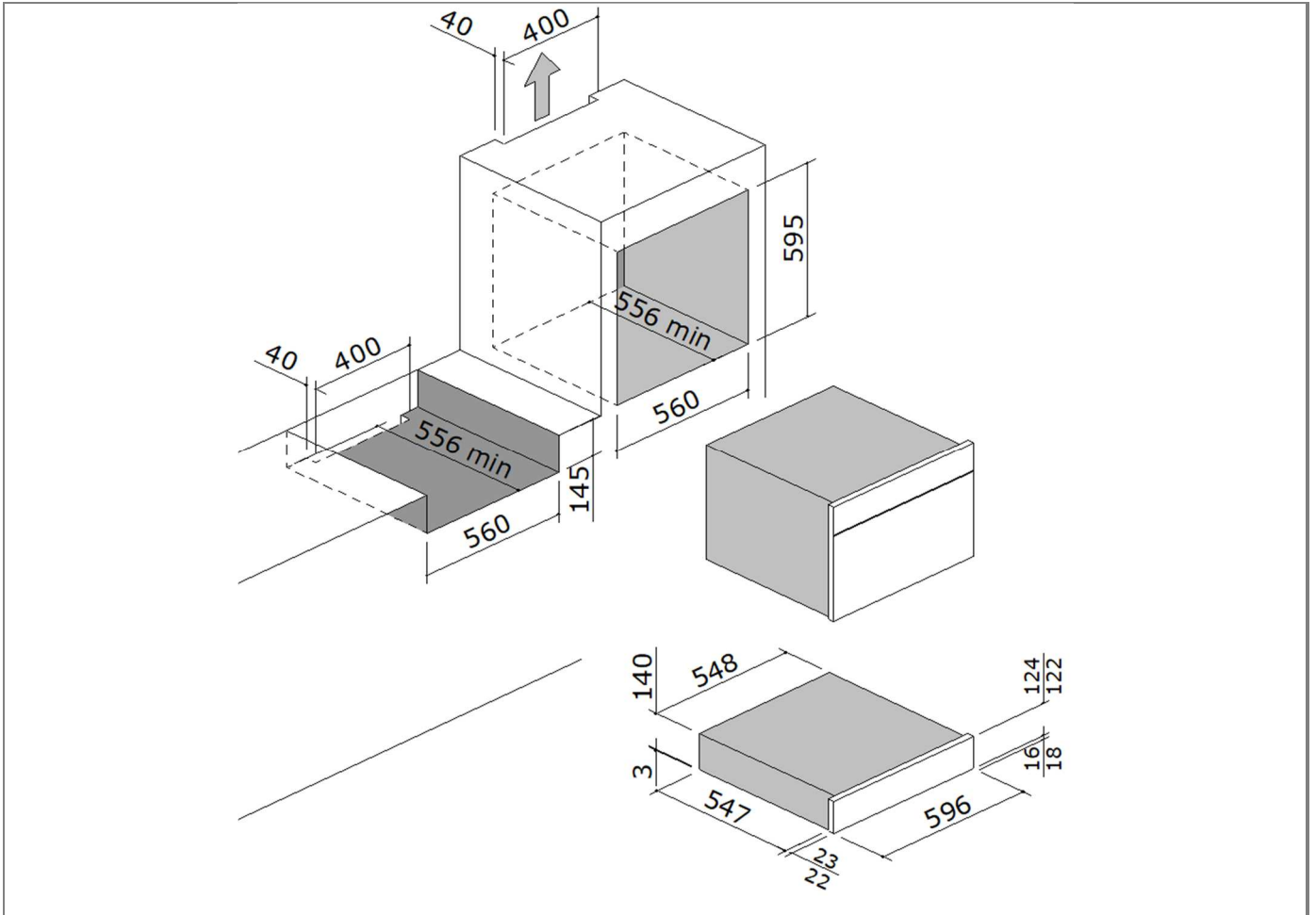
When removing the plug or if the cord is not provided with a plug, make sure the appliance is connected to the electrical mains by a qualified electrician.

Работы по встраиванию прибора

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

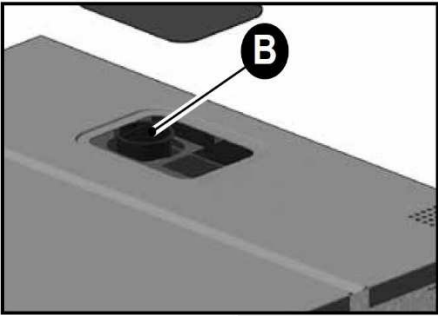
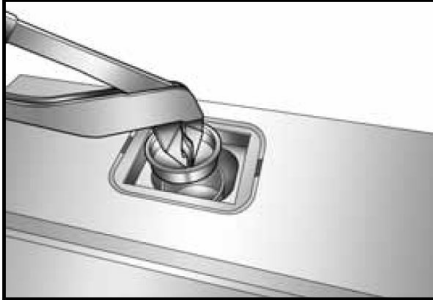

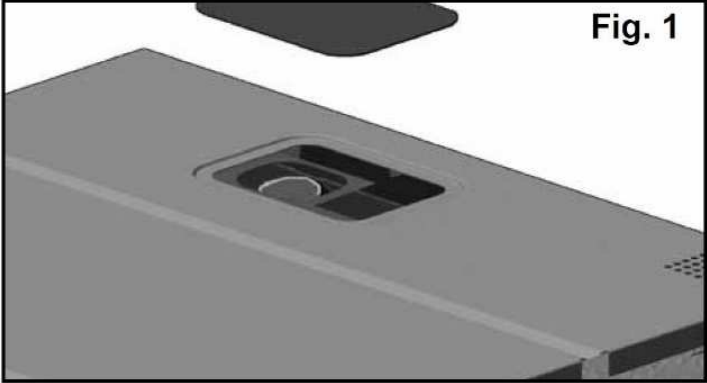
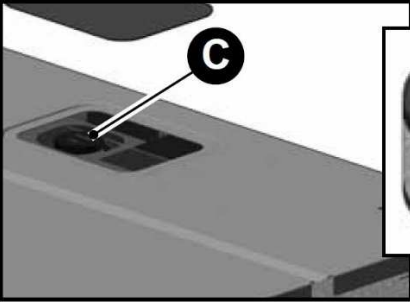


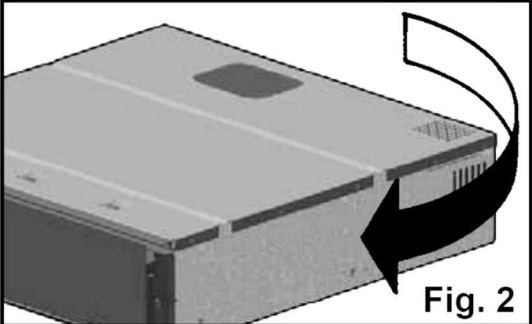
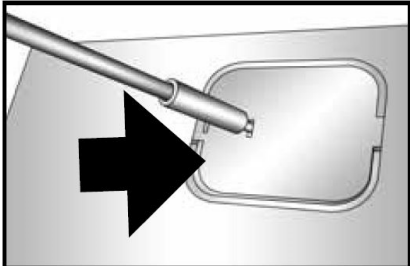
- ❶ Вентиляционное отверстие
- ❷ Размер для встраивания, включая вилку для электропитания. Шнур питания, L = 2000 мм.

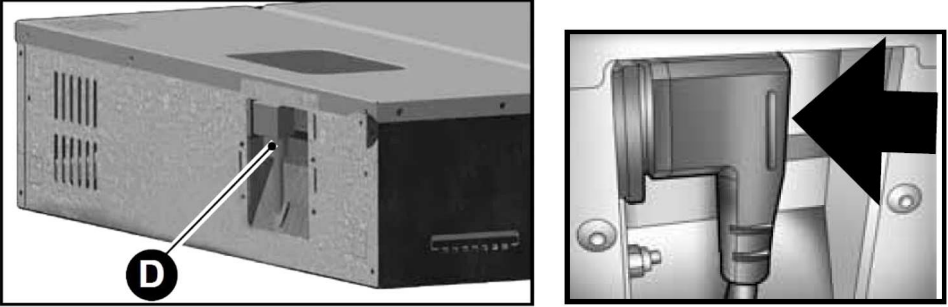
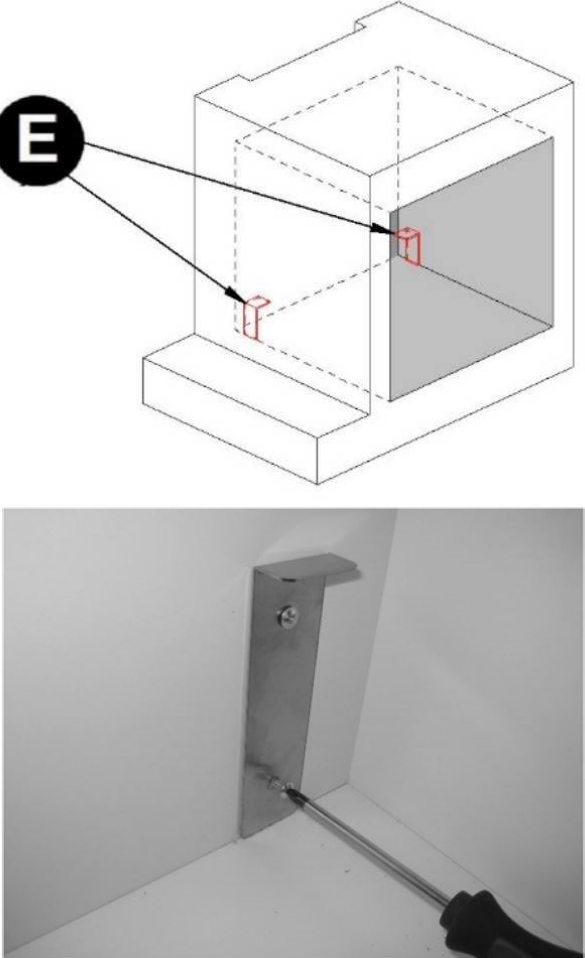
- ❶ Ventilation opening
- ❷ Recessed measurement including plug for the electrical power supply. Electrical power cord, L = 2000 mm

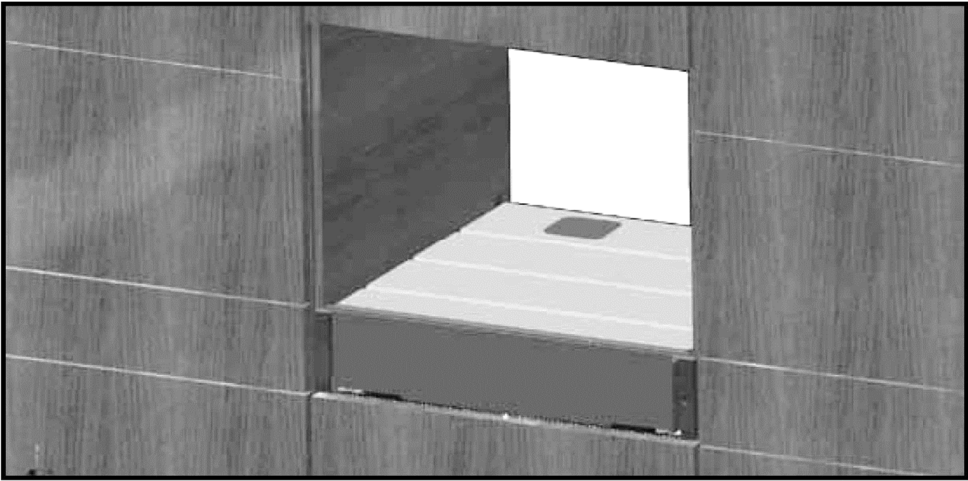
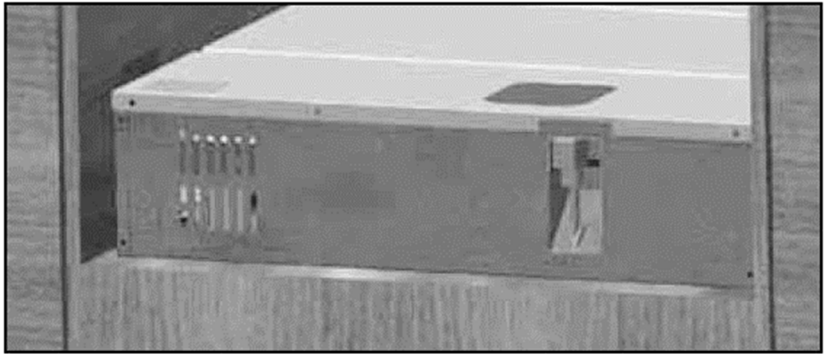
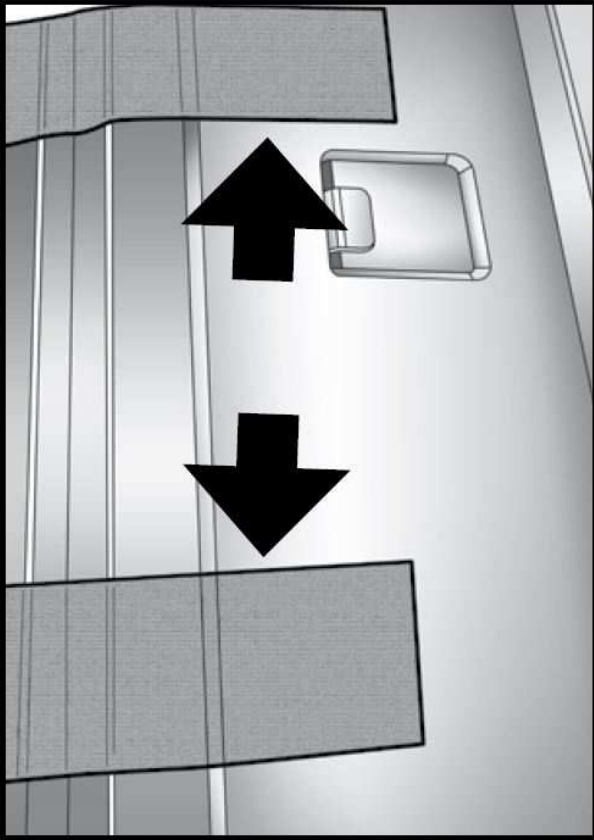


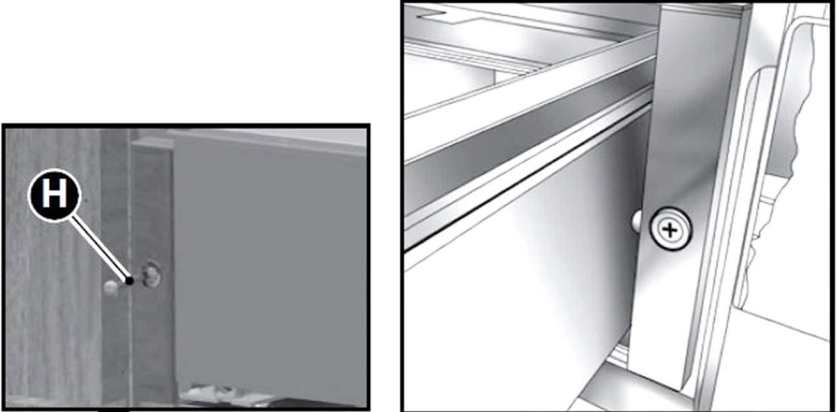
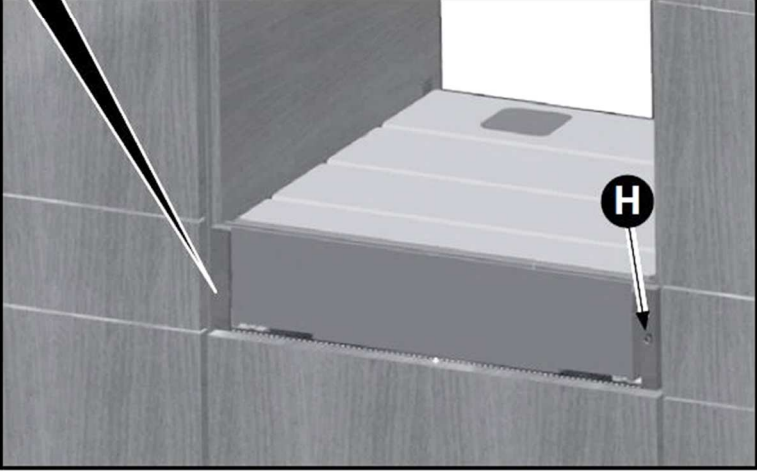
СБОРКА И УСТАНОВКА

Шаг	Описание	Рисунок
1	Откройте верхнюю крышку (A).	
	<i>Remove the upper lid (A).</i>	

	<p>Снимите заглушку масляного фильтра (B) (Рис.1).</p>	
2	<p>Remove the oil filter plug (B) (Fig.1).</p>	  <p>Fig. 1</p> 
3	<p>Прикрутите фильтр (C) к насосу.</p> <p>Screw the filter (C) on the pump.</p>	  
4	<p>Установите верхнюю крышку (Рис.2)</p> <p>Install the upper lid (Fig.2)</p>	 <p>Fig. 2</p> 

<p>5</p>	<p>Вставьте вилку (D) в розетку на задней панели прибора.</p> <p>Insert the plug (D) into the socket on the back of the recessed box.</p>	
<p>6</p>	<p>С помощью шурупов для ДСП 4,5х 16 мм прикрепите задние крепежные скобы к боковым стенкам шкафа (E).</p> <p>Using the chipboard screws 4.5x16mm secure the rear retaining brackets to the side walls of the unit (E).</p>	
<p>7</p>	<p>Поднимите вакууматор и установите его в базу, в верхней части.</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>Протяните шнур питания к настенной розетке, предусмотренной для прибора</p> <p><i>Run the power cord towards the walls socket provided</i></p>	
<p>9</p>	<p>Снимите предохранительные ленты.</p> <p>Remove the safety bands.</p>	

	<p>Закрепите переднюю часть вакууматора на базе с помощью шурупов для ДСП (H) 4,5x16 мм.</p>	
10	<p><i>Attach the front of the packaging machine to the unit with the chipboard screws (H) 4.5x16 mm</i></p>	
11	<p>Убедитесь, что прибор выровнен по центру. <i>Ensure central alignment of the packaging machine.</i></p>	

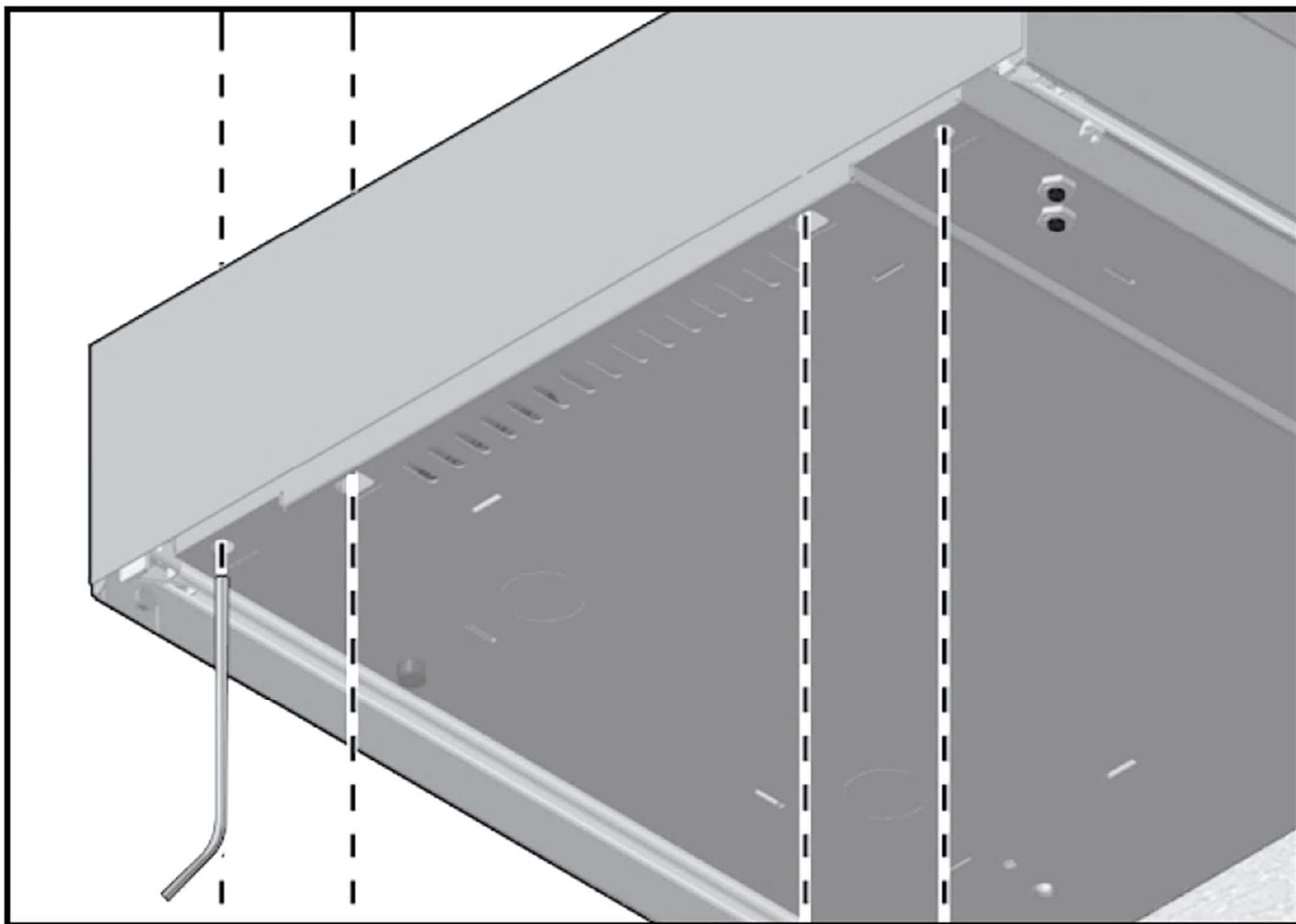
РЕГУЛИРОВКА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ

- Извлеките вакууматор, слегка нажав на переднюю часть.
- В нижней части передней панели имеется по 2 регулировочных винта справа и слева (рис. 5).
- Отрегулируйте положение передней панели с помощью регулировочных винтов.
- Установите вакууматор на место.

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



ПРИМЕНЕНИЕ

Правила техники безопасности

USAGE

SAFETY WARNINGS

Для правильного и безопасного применения

FOR SAFE AND CORRECT USE



Данный прибор предназначен только для использования в бытовых целях.



This appliance is solely intended for normal household use.



Данный прибор нельзя использовать вне помещений.



It must not be used in outdoor environments.



Следует использовать прибор исключительно в тех целях, в которых он был разработан, а именно для вакуумной упаковки продуктов.



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



Любое другое применение считается неправильным и потенциально опасным.



All other use must be considered improper and potentially dangerous



Никогда не следует помещать продукты, представляющие собой живые существа (моллюсков и др. существ), в вакууматор.



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



Данный прибор (в целях безопасности) не предназначен для использования лицами, в том числе детьми, с ограниченными физическими, умственными или психическими возможностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не прошли обучение или инструктаж по использованию прибора, проведенные ответственным за их безопасность лицом. Важно, чтобы они понимали возможные опасные последствия, связанные с эксплуатацией прибора.



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.



Данным прибором не могут пользоваться дети в возрасте до 8 лет и младше. В противном случае они должны находиться под постоянным наблюдением взрослых.



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



Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они прошли инструктаж относительно безопасного использования прибора и понимают возможные опасные последствия, связанные с эксплуатацией прибора.



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.



Следите за детьми, которые находятся в непосредственной близости от вакууматора. Не позволяйте детям играть с прибором.



Дайте запаивающей головке и запаивающей планке остыть после использования. Следите, чтобы дети не обожглись.



Утилизируйте прибор в соответствии с местными стандартами по утилизации отходов и сдайте его в соответствующий пункт сбора. Не оставляйте его без присмотра даже на несколько дней, так как он представляет опасность для детей.



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



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.

Для применения

FOR USE



Опасность ожога! После запайки пакета запаивающая планка и сварной шов самого пакета очень горячие. Не прикасайтесь к ним сразу после запайки.



Опасность пожара! Не храните легко воспламеняющиеся материалы или вещества в непосредственной близости от вакууматора.



Направляющие имеют максимальную грузоподъемность 30 кг. Не перегружайте и не опирайтесь на открытый прибор, так как это может повредить направляющие.



Любое повреждение крышки может привести к имплозии. Не кладите предметы на крышку и избегайте ударов по ее поверхности. При случайном ударе внимательно осмотрите крышку на наличие повреждений. В случае сомнений обратитесь в авторизованный центр технической поддержки.



Не используйте прибор или крышку в качестве рабочей поверхности, в качестве опоры или в качестве кухонной доски.



Установите ящик таким образом, чтобы его можно было полностью выдвинуть, а крышку открыть до упора. Только таким образом можно будет контролировать вакуумную камеру на каждом этапе и избегать контакта с запаивающей



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

планкой и сварным швом, пока они еще горячие.



Продукты, подлежащие упаковке, должны быть охлаждены, желательно до 3° C, и предварительно очищены, вымыты и высушены для обеспечения наилучшего результата. Кроме того, это предотвращает образование паров, которые могут вызвать проблемы с работой прибора. Внимательно следите за вакуумным процессом и, если заметите образование пузырьков жидкости, перед герметизацией примите меры, чтобы жидкость не попала на сварной шов.



Попадание жидкости на насос может привести к его повреждению.



Перед использованием контейнеров или емкостей любого типа во избежание имплозии убедитесь, что они достаточно прочны, чтобы выдерживать уровень вакуума, например, при последующем помещении их в холодильник.



Никогда не закрывайте выдвижной ящик во время его эксплуатации, так как это препятствует вентиляции прибора. Закрывайте ящик только после его использования.

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. 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.

До начала эксплуатации

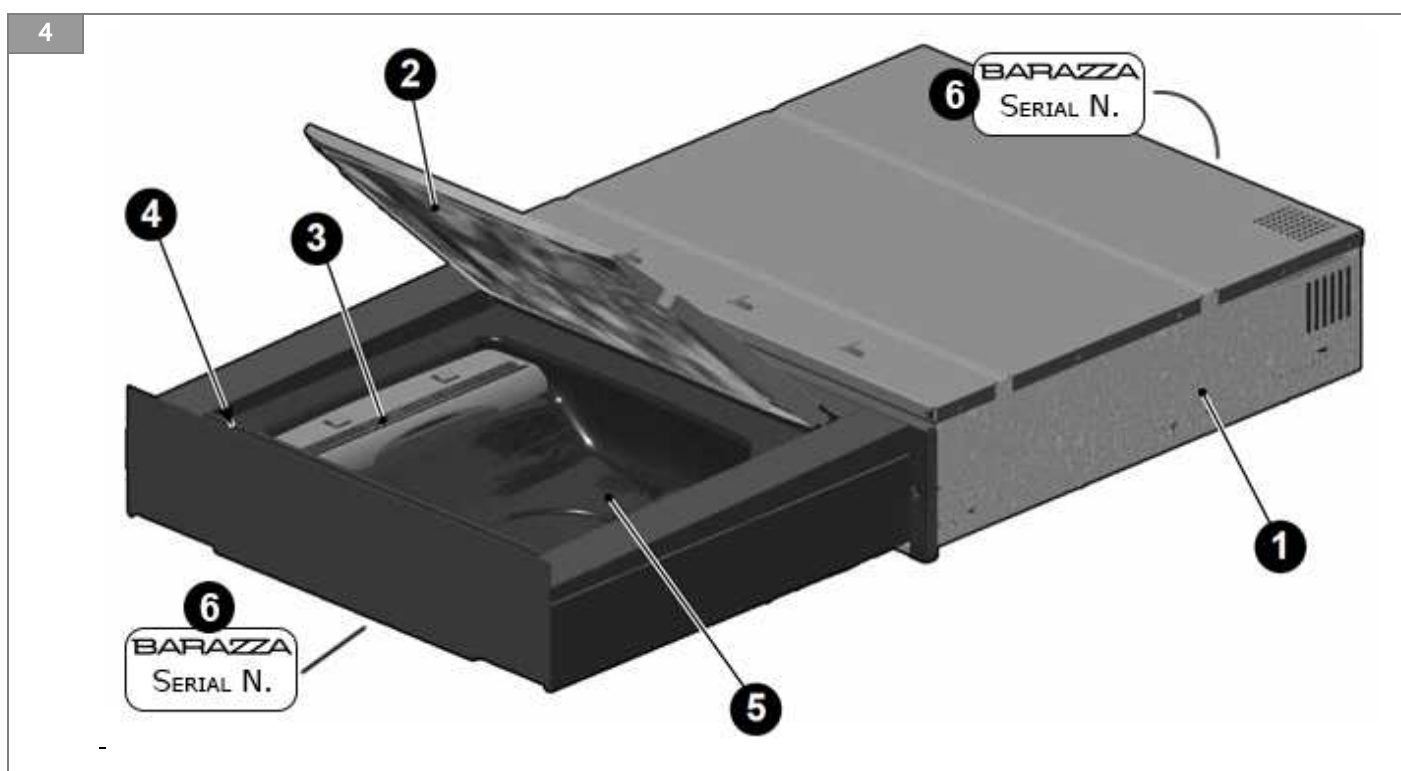
BEFORE STARTING

Устройство прибора

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

- 1 Корпус ящика
- 2 Крышка
- 3 Запеивающая пластина
- 4 Панель управления
- 5 Камера вакуума
- 6 Этикетка

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



Полезные сведения

USEFUL INFORMATION



Предварительная очистка вакуумной камеры и крышки

- Перед включением прибора необходимо очистить вакуумную камеру и крышку слегка влажной мягкой тканью.
- Не рекомендуется использовать агрессивные моющие средства, губки из нержавеющей стали, скребки или абразивные, кислотные или агрессивные вещества, которые могут сильно повредить внутреннюю поверхность вакуумной камеры.



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.

Панель управления**CONTROL PANEL**

1	Индикатор уровня вакуума в пакете	1	Bag vacuum level segments indicator
2	Кнопка выбора / установки уровня вакуума в пакете	2	Key for the selection and setting of the bag vacuum level
3	Индикатор цикла Chef Sous Vide	3	Chef Sous Vide cycle indicator
4	Кнопка выбора цикла Chef Sous Vide	4	Chef Sous Vide cycle selection key
5	Индикатор уровня интенсивности запаивания	5	Sealing intensity segment indicator
6	Кнопка выбора уровня интенсивности запаивания пакета	6	Bag sealing level selection key
7	Индикатор уровня вакуума контейнеров	7	Container vacuum level segments indicator
8	Кнопка выбора/установки уровня вакуума в контейнерах	8	Key for the selection and setting of the container vacuum level
9	Индикатор аварийного сигнала	9	Alarm status indicator
10	Индикатор цикла удаления масла из насоса	10	Indicator of the need to start a drying cycle
11	Индикатор начатого цикла	11	Cycle started indicator
12	Кнопка СТАРТ/СТОП цикла	12	Cycle start/stop key
13	Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.	13	Packaging machine ON/OFF

5

**Открытие и закрытие ящика****OPENING AND CLOSING THE DRAWER**

Чтобы открыть ящик, нажмите на его переднюю панель, возьмитесь за ручку, потяните его на себя до полного выдвижения. Чтобы закрыть ящик, осторожно задвиньте его назад, нажимая на переднюю панель, пока ящик не будет задвинут полностью.

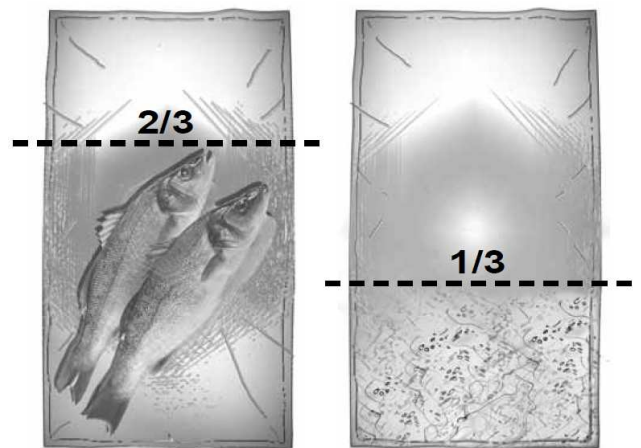
To open the drawer press the front of the drawer, grasp the handle, pull the drawer towards you until it is opened completely. To close the drawer, gently push the drawer back, pushing the front until it has completely gone back.

Шаг 1

Выбирайте пакет в зависимости от назначения вакуумирования (консервация или приготовление пищи), соответствующий размерам продукта: твердый продукт не должен занимать более 2/3 фактического объема пакета; жидкие продукты не должны занимать более 1/3 объема пакета. Лучше использовать охлажденные продукты; температура продуктов до 3°C (температура холодильника), обеспечивает наилучшие результаты хранения.

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.



ШАГ 2

Откройте крышку и убедитесь, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие. Следите, чтобы внутренняя верхняя часть пакета не была грязной или влажной.

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.

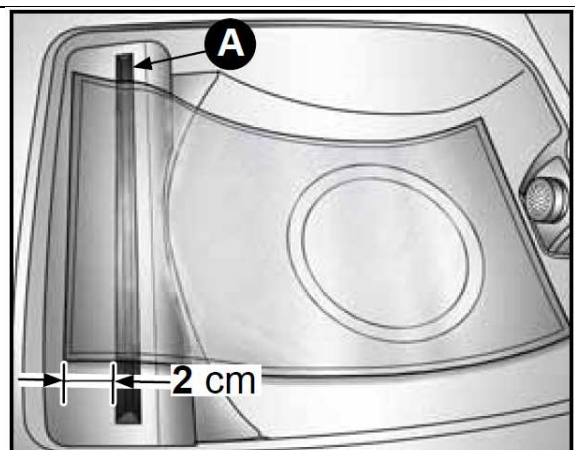












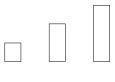

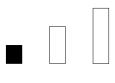



ШАГ 3

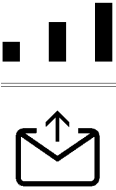



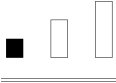



Расположите пакет по центру на запаивающей планке (A) так, чтобы открытый край пакета выступал примерно на 2 см над пластиной. Если запаивающая пластина оснащена зажимами, зафиксируйте пакет зажимами.

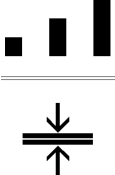


STEP 3

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>ШАГ 4 Закройте крышку прибора.</p>	
<p>STEP 4 Close the lid of the device.</p>	
<p>ШАГ 5 Нажмите  для включения.</p>	
<p>STEP 5 Press  2" to switch on the packaging machine.</p>	
<p>ШАГ 6 Если индикатор  еще не горит, нажмите кнопку выбора / настройки уровня вакуума в пакете.</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>ШАГ 7 Нажмите кнопку  несколько раз, чтобы выбрать желательный уровень вакуумирования:</p>	
<p>STEP 7 Repeatedly press  to select the desired level of vacuum:</p>	
 	<p>Только запаивание. Нет эффекта сохранения. Подходит для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Закрывать пакет • Упаковать хрупкие/нежные продукты • Повторно упаковать такие продукты, как: чипсы, печенье, хлеб. <p>Sealing Only. No preservation effect. To be used to:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Close bags. • Pack delicate products. • Repackage products such as chips, bread and biscuits.
 	<p>Минимальный уровень вакуумирования. Подходит:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для упаковки нежных/мягких фруктов и овощей: зелени, клубники, лесных ягод. • Для упаковки нежных продуктов: муссов, взбитых сливок. • Упаковка свежих сыров <p>Minimum vacuum. To be used for:</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>Вакуумирование среднего уровня. Подходит:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для хранения сырых или вареных продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - рыбного филе, - мяса на кости, - целых морепродуктов, - кабачков, томатов, баклажанов, - соусов или супов. <p>Medium vacuum.</p>

	<p><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>Вакуумирование максимального уровня. Подходит:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для хранения твердых сырых или вареных продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - картофеля, моркови, - мяса • Для хранения продуктов с жидкостью, как овощи в маринаде • Для хранения кусков выдержанного сыра • Продукты для приготовления су-вид: мясо, рыба, овощи, соусы и подливки. <p>Maximum vacuum. <i>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>ШАГ 8</p> <p>Нажмите , чтобы установить желаемый уровень интенсивности запаивания. Чем более интенсивный уровень запаивания был установлен, тем дольше будет длиться процесс запаивания пакета. Для сохранения продуктов и приготовления пищи в вакууме рекомендуется использовать уровень 2 или 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>Уровень 1. Тонкие пакеты, не подходят для вакуумирования.</p>	
	<p>Level 1. <i>To be used for thin bags also not suitable for vacuum.</i></p>	
	<p>Уровень 2. Обычные пакеты для хранения в вакууме, пакеты для приготовления в вакууме.</p> <p>Level 2. <i>To be used for bags normally commercially available for vacuum.</i></p>	
	<p>Уровень 3. Пакеты из фольги и плотные пакеты для вакуумирования.</p>	

	<p>Level 3. To be used for aluminum bags or for very thick bags for vacuum..</p>
<p>ШАГ 9 Нажмите START для начала программы.</p>	
<p>STEP 9 Press START to start the program.</p>	
<p>ШАГ 10 Аккуратно закройте крышку, чтобы начать вакуумирование.</p>	
<p>STEP 10 Press the lid lightly to start the vacuum</p>	
<p>ШАГ 11 Цикл заканчивается запайкой пакета, в камеру поступает воздух.</p>	
<p>STEP 11 The cycle ends with sealing of the bag and the air re-entering the tray</p>	
<p>ШАГ 12 Поднимите крышку и извлеките пакет.</p>	
<p>STEP 12 Open the lid and remove the bag.</p>	

Можно прервать цикл запаивания в любой момент:

It is possible to interrupt the cycle at any time:

<p>Нажмите STOP. В камеру поступает воздух.</p>	
<p>Press STOP. The air re-enters the tray.</p>	

ШАГ 1

Выберите подходящий для вакуумирования контейнер, который без труда помещается в камеру так, что после его установки остается расстояние примерно 1 см до закрытой крышки прибора.

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.

ШАГ 2

Поместите продукт в контейнер и закройте контейнер.

Лучше использовать охлажденные продукты; температура продуктов до 3°C (температура холодильника) обеспечивает наилучшие результаты хранения.

Уровень заполнения пакетов:

- Твердые продукты: 100%
- Отвары, настои: 1/2
- Vegetarianские и мясные соусы: 1/3
- Сливки, соусы на основе сливок: 1/4
- Продукты на основе яиц или яичного белка: 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*

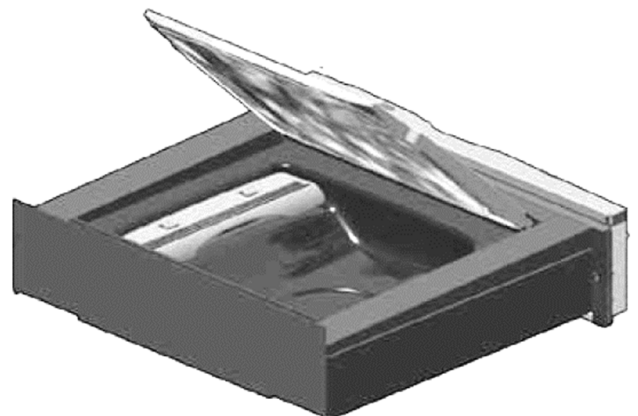
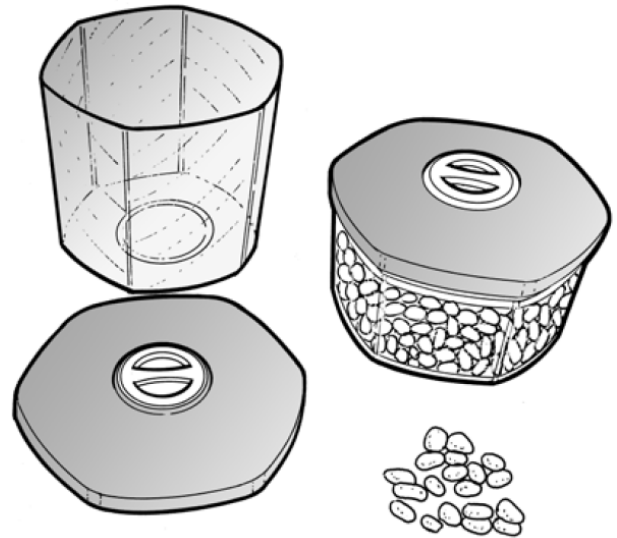
ШАГ 3














Откройте крышку и убедитесь, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие.

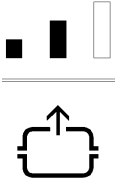
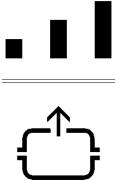

Следите за тем, чтобы внутренняя часть прибора оставалась чистой и сухой.

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>ШАГ 4 Установите контейнер в прибор. Убедитесь, что расстояние между контейнером и крышкой прибора составляет не менее 1 см, в противном случае НЕ устанавливайте контейнер.</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>ШАГ 5 Закройте крышку прибора.</p>	
<p>STEP 5 <i>Close the lid of the device.</i></p>	
<p>ШАГ 6 Нажмите  для включения прибора.</p>	
<p>STEP 6 <i>Press  2" to switch on the packaging machine.</i></p>	
<p>ШАГ 7 Нажмите  для выбора программы вакуумирования контейнеров.</p>	
<p>STEP 7 <i>Press , to select the container vacuum programs.</i></p>	
<p>ШАГ 8 Нажмите  несколько раз для выбора желаемого уровня вакуумирования:</p>	
<p>STEP 8 <i>Press repeatedly  to select the desired vacuum level:</i></p>	
 	<p>Уровень 1. Подходит для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контейнеры с резьбовой крышкой «twist-off», новые или использованные: - варенье, конфитюры, - мясные соусы и консервы (в масле, в маринаде), - муссы, взбитые сливки <p>Level 1. To be used for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<p>Уровень 2. Подходит для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Специальные контейнеры, контейнеры с резьбовой крышкой «twist-off»: - джемы и варенье, - мясные соусы и консервированные продукты (томатный соус, соленья, маринады),

	<p>- кремы, - овощи.</p> <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>Уровень 3. Подходит для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Специальные контейнеры: - джемы и варенье, - мясные соусы и консервированные продукты (томатный соус, соленья, маринады), овощи, - вареные продукты, - печенье. <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>ШАГ 9</p> <p>Нажмите START для начала программы.</p> <p><i>STEP 9</i></p> <p>Press START to start the program.</p>	
<p>ШАГ 10</p> <p>Аккуратно закройте крышку для начала процесса вакуумирования.</p> <p><i>STEP 10</i></p> <p>Press the lid lightly to start the vacuum</p>	
<p>ШАГ 11</p> <p>Цикл заканчивается, и в камеру поступает воздух.</p> <p><i>STEP 11</i></p> <p>The cycle ends with re-entry of the air into the tray.</p>	
<p>ШАГ 12</p> <p>Откройте крышку и извлеките контейнер.</p> <p><i>STEP 12</i></p> <p>Open the lid and remove the container.</p>	

Можно прервать цикл вакуумирования в любой момент:

It is possible to interrupt the cycle at any time:

<p>Нажмите STOP. В камеру начнет поступать воздух.</p> <p>В контейнере сохраняется достигнутый уровень вакуума.</p>	
<p>Press STOP. The air re-enters the tray.</p> <p>The container remains with the internal vacuum created.</p>	

ШАГ 1

Выберите подходящий для вакуумирования контейнер.

STEP 1

Choose a container suitable for the vacuum.

ШАГ 2

Поместите продукт в контейнер и закройте контейнер.

Лучше использовать охлажденные продукты; температура продуктов до 3°C (температура холодильника) обеспечивает наилучшие результаты хранения.

Уровень заполнения пакетов:

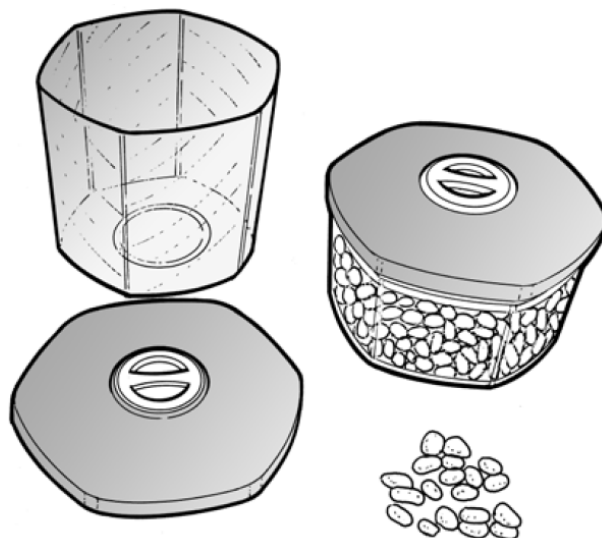
- Твердые продукты: 100%
- Отвары, настои: 1/2
- Vegetarian and meat sauces: 1/3
- Сливки, соусы на основе сливок: 1/4
- Продукты на основе яиц или яичного белка: 1/6

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

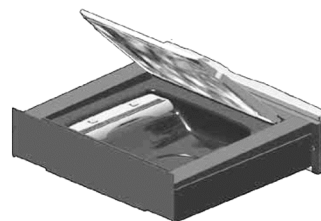


ШАГ 3

Откройте крышку прибора.

STEP 3

Open the lid of the packaging machine

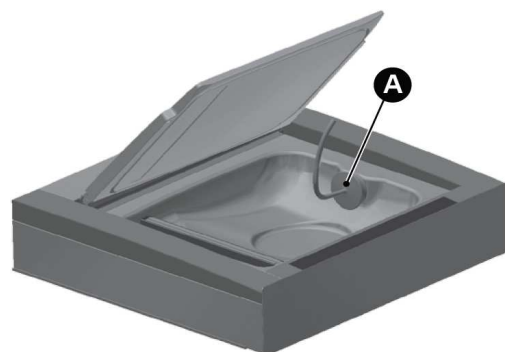











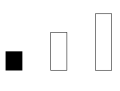





ШАГ 4

Прикрепите аксессуар (A) для внешних контейнеров внутри камеры и к крышке контейнера.

STEP 4

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



<p>ШАГ 5</p> <p>Нажмите  для включения прибора.</p>	
<p>STEP 5</p> <p>Press  2" to switch on the packaging machine.</p>	
<p>ШАГ 6</p> <p>Нажмите , чтобы выбрать программу для вакуумирования контейнера.</p>	
<p>STEP 6</p> <p>Press , to select the container vacuum programs.</p>	
<p>ШАГ 7</p> <p>Нажмите  несколько раз, чтобы выбрать желаемый уровень вакуумирования</p>	
<p>STEP 7</p> <p>Press repeatedly  to select the desired vacuum level:</p>	
	<p>Уровень 1. Подходит для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контейнеры с резьбовой крышкой «twist-off», новые или использованные: <ul style="list-style-type: none"> - варенье, конфитюры, - мясные соусы и консервы (в масле, в маринаде), - муссы, взбитые сливки.
	<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>Уровень 2. Подходит для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Специальные контейнеры, контейнеры с резьбовой крышкой «twist-off»: - джемы и варенье, - мясные соусы и консервированные продукты (томатный соус, соленья, маринады), - кремы, - овощи.
	<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>Уровень 3. Подходит для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Специальные контейнеры: - джемы и варенье, - мясные соусы и консервированные продукты (томатный соус, соленья, маринады), овощи, - вареные продукты, - печенье.
	<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.

ШАГ 8

Нажмите **START** для запуска программы.

STEP 8

Press **START** to start the program.



ШАГ 9

Аккуратно закройте крышку прибора для запуска процесса вакуумирования.

STEP 9

Press the lid lightly to start the vacuum

Можно прервать цикл вакуумирования в любое время:

It is possible to interrupt the cycle at any time:

Нажмите **STOP**. Воздух поступает в камеру. В контейнере сохраняется достигнутый уровень вакуума.

Press **STOP**. The air re-enters the tray. The container remains with the internal vacuum created.



ЦИКЛ CHEF SOUS VIDE

С помощью этой функции можно установить цикл Chef Sous Vide. За 8-12 минут эта программа позволяет добиться традиционного маринования, для которого потребуется не менее 24-72 часов. Данная функция идеально подходит для маринования мяса, рыбы, а также для приготовления соусов, соков, сиропов и настоев.

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.

ШАГ 1

Выберите пакет в зависимости от назначения вакуумирования (консервация или приготовление пищи), соответствующий размерам продукта: твердый продукт не должен занимать более 2/3 фактического объема пакета; жидкие продукты не должны занимать более 1/3 объема пакета.

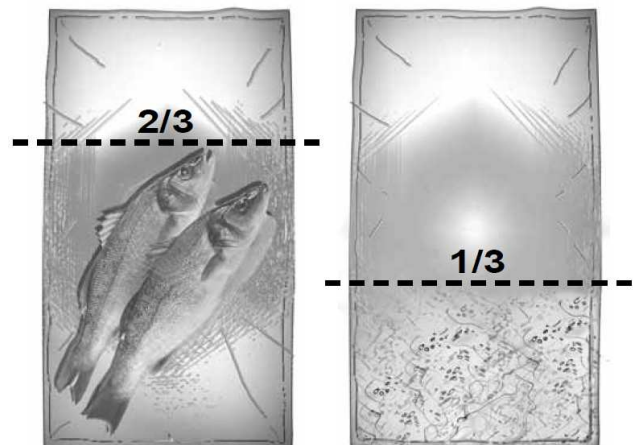
Лучше использовать охлажденные продукты; температура продуктов до 3°C (температура холодильника), обеспечивает наилучшие результаты хранения.

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.

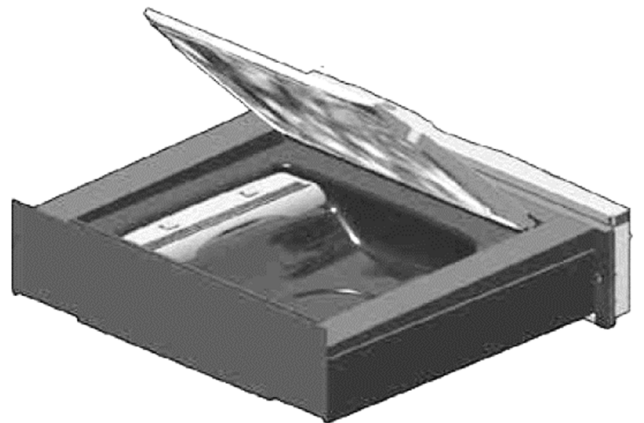


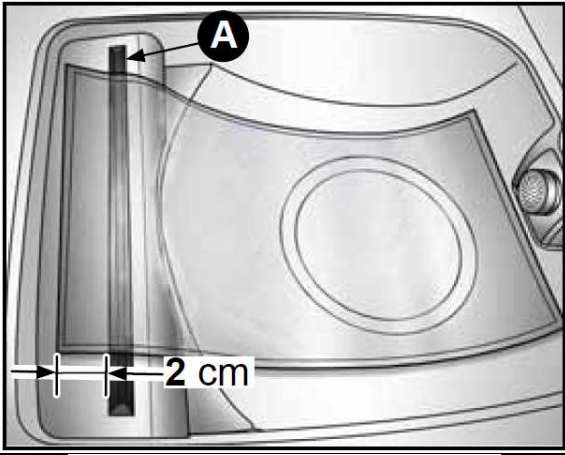
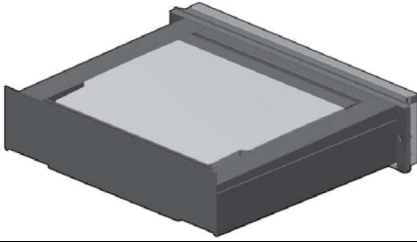









ШАГ 2

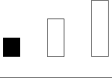



Откройте крышку и убедитесь, что вакуумная камера и упаковываемый продукт сухие. Следите, чтобы внутренняя верхняя часть пакета не была грязной или влажной.

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.



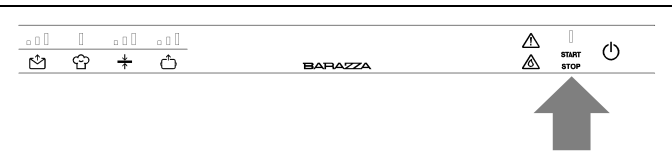
<p>ШАГ 3</p> <p>Расположите пакет по центру на запаивающей пластине (A) так, чтобы открытый край пакета выступал примерно на 2 см над пластиной. Если запаивающая пластина оснащена зажимами, зафиксируйте пакет под зажимами.</p>	
<p>STEP 3</p> <p><i>Position the bag, centered on the sealing bar (A) so 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>ШАГ 4</p> <p>Закройте крышку прибора.</p>	
<p>STEP 4</p> <p><i>Close the lid of the device.</i></p>	
<p>ШАГ 5</p> <p>Нажмите  для включения прибора.</p>	
<p>STEP 5</p> <p><i>Press  2" to switch on the packaging machine.</i></p>	
<p>ШАГ 6</p> <p>Нажмите  для выбора цикла "Chef".</p>	
<p>STEP 6</p> <p><i>Press  to select the "Chef" cycle.</i></p>	
<p>ШАГ 7</p> <p>Нажмите , чтобы установить желаемый уровень интенсивности запаивания. Чем более интенсивный уровень запаивания был установлен, тем дольше будет длиться процесс запаивания пакета. Для сохранения продуктов и приготовления пищи в вакууме рекомендуется использовать уровень 2 или 3.</p>	
<p>STEP 7</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>Уровень 1. Тонкие пакеты, не подходят для вакуумирования.</p> <p><i>Level 1. To be used for thin bags also not suitable for vacuum.</i></p>
	<p>Уровень 2. Обычные пакеты для хранения в вакууме, пакеты для приготовления в вакууме.</p> <p><i>Level 2. To be used for bags normally commercially available for vacuum.</i></p>
	<p>Уровень 3. Пакеты из фольги и плотные пакеты для вакуумирования.</p> <p><i>Level 3. To be used for aluminum bags or for very thick bags for vacuum..</i></p>
<p>ШАГ 8 Нажмите START для запуска программы.</p>	
<p>STEP 8 Press START to start the program.</p>	
<p>ШАГ 9 Аккуратно закройте крышку прибора для начала процесса вакуумирования.</p>	
<p>STEP 9 Press the lid lightly to start the vacuum</p>	
<p>ШАГ 10 Цикл заканчивается запаиванием пакета, воздух начинает поступать в камеру.</p>	
<p>STEP 10 The cycle ends with sealing of the bag and the air re-entering the tray</p>	
<p>ШАГ 11 Откройте крышку и извлеките пакет.</p>	
<p>STEP 11 Open the lid and remove the bag.</p>	

Можно остановить цикл вакуумирования в любой момент:

It is possible to interrupt the cycle at any time:


Нажмите **STOP**. Воздух поступает в камеру.




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

После использования

AFTER USE

- Выключите прибор нажатием кнопки  в течение 2 секунд.
- Очистите и просушите вакууматор и использованные принадлежности.
- Когда камера вакуумирования будет сухая, можно закрыть крышку.
- Задвиньте ящик на место.

- 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.

Устранение неполадок






Большинство проблем, возникающих при ежедневном использовании вакууматора, можно устранить самостоятельно. Таблица, приведенная ниже, поможет разобраться с проблемами в процессе эксплуатации. Если невозможно решить проблему лично, обратитесь в сервисную службу.

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.

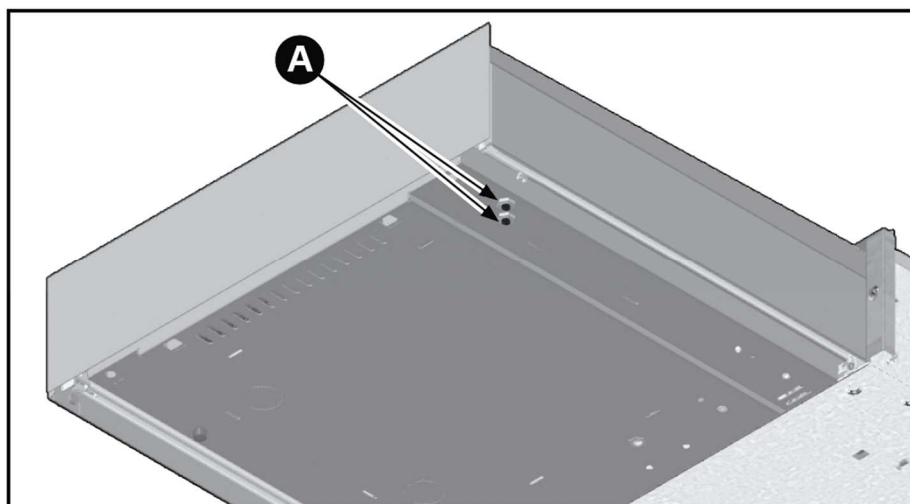
Request the intervention of Technical Assistance if it is not possible to solve the problem personally.

<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 STOP 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>

НЕПОЛАДКА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Вакууматор не выдвигается из ящика.	Направляющие с системой «push to open» заклинило.	Свяжитесь с установщиком.
	Силовой кабель зажат.	Свяжитесь с установщиком.
Вакууматор не включается	Отсутствует питание от электросети.	Убедитесь, что используемая розетка исправна.
	Вилка не подключена к розетке.	Вставьте вилку в розетку.
Вакууматор выключается.	Отсутствие питания.	Отключите электропитание.
	Сбой электронной системы.	Свяжитесь с тех. поддержкой
Кнопки не реагируют на нажатие	Поверхность панели управления грязная или мокрая.	Очистите и просушите поверхность панели управления.
Крышка не открывается.	Запущен цикл вакуумирования.	Во время рабочего цикла крышка остается закрытой, это нормально. Дождитесь конца цикла или нажмите кнопку STOP , чтобы прервать рабочий цикл, и освободите камеру.
	На панели не горит индикатор	Во время цикла пропало электричество. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТКРЫТЬ КРЫШКУ. Восстановите подачу питания и дождитесь конца рабочего цикла.
В вакуумированном пакете остается слишком много воздуха.	Пакет не соответствует размерам упаковываемого продукта.	Используйте пакет подходящего размера.
	Выбранный уровень интенсивности вакуумирования слишком низкий.	Повторите цикл с более высоким уровнем интенсивности вакуумирования.
	Продукт жидкий.	Это нормально, что в жидком продукте внутри остаются пузырьки воздуха.
Запаивающая планка поднимается, но запаивание не выполняется.	Срабатывает защитное устройство запаивающей планки.	В правом нижнем углу вакууматора есть 2 кнопки (А), которые восстанавливают внутреннюю защиту. Нажмите кнопки, чтобы восстановить защиту. Если неисправность повторяется, обратитесь в службу технической поддержки.
	Запаивающая планка сломана.	Обратитесь в службу технической поддержки.
Герметичность не оптимальна.	Уровень запаивания не соответствует типу используемого пакета.	Повторите цикл, выбрав другой уровень запаивания.
	Было последовательно выполнено много циклов запаивания.	Подождите минимум 2 минуты до запуска нового цикла, запаивающая планка должна остыть.
	Пакет больше по размеру, чем запаивающая планка.	Используйте пакет правильного размера.
	Край пакета неправильно расположен.	Расположите край пакета по центру так, чтобы он выступал примерно на 2 см от запаивающей планки. Избегайте образования складок на краях пакета в области запаивающей планки.

	Край пакета грязный.	После закладки продукта в пакет отворачивайте края пакета, чтобы они оставались чистыми.
	Резиновый уплотнитель и запаивающая планка грязные.	Очистите резиновый уплотнитель и запаивающую планку.
	Резиновый уплотнитель и запаивающая планка повреждены.	Свяжитесь с тех. поддержкой.
Мигает значок  .	В насос попала жидкость.	Запустите цикл просушки.
Во время рабочего цикла появился значок  , подается звуковой сигнал.	Цикл вакуумирования не был запущен. Крышка прибора не закрыта.	После запуска цикла осторожно закройте крышку, чтобы запустить вакуумирование.
	Цикл вакуумирования не был запущен. На уплотнителе крышки грязь.	Очистите камеру и уплотнитель.
	Цикл вакуумирования не был запущен. Уплотнитель крышки поврежден.	Обратитесь в сервисный центр для замены.
	Насос не запускается. Сработала защита насоса.	В правом нижнем углу вакууматора есть 2 кнопки (А), которые восстанавливают внутреннюю защиту. Нажмите кнопки, чтобы восстановить защиту. Если неисправность повторяется, обратитесь в службу технической поддержки.
Во время цикла вакуумирования внешнего контейнера появился значок  и подается звуковой сигнал.	Неправильно расположена крышка внешнего контейнера.	Расположите правильно крышку внешнего контейнера.
	Внешнее устройство (аксессуар) было подключено неправильно.	Правильно подключите внешнее устройство к внешнему контейнеру и внутри камеры.
Горит значок  , и мигает значок  .	Было выполнено много последовательных циклов, и масло в насосе перегрелось.	Дайте вакууматору охладиться в течение минимум 1 часа.



ОЧИСТКА

- 1) Для очистки не используйте губки из нержавеющей стали, скребки, абразивные, кислотные или агрессивные материалы, которые могут необратимо повредить поверхность.
- 2) Используйте мягкую ткань и мягкое моющее средство.
- 3) Выключите машину, нажав на кнопку  в течение 2 секунд.

ВНЕШНЯЯ ОЧИСТКА

- 1) Стальные детали рекомендуется очищать, следуя направлению сатинировки.
- 2) Для крышки и панели управления используйте мягкую, чистую и влажную ткань.


ОЧИСТКА ПОДДОНА

- 1) Подождите, пока запаивающая планка остынет.
- 2) Снимите резиновый уплотнитель, потянув его вверх.
- 3) При очистке избегайте большого количества воды, помните, что вода в приборе может привести к его повреждению.
- 4) Удалите грязь влажной мягкой тканью. При необходимости используйте нейтральное дезинфицирующее средство.
- 5) Протрите мягкой тканью, чтобы удалить остатки жидкости.

Очистка запаивающей планки

- 1) Подождите, пока запаивающая планка остынет.
- 2) Снимите планку, потянув ее вверх.
- 3) Протрите влажной мягкой тканью.
- 4) Дайте просохнуть перед использованием.

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.

ОЧИСТКА ВНЕШНЕГО АДАПТЕРА

- 1) Используйте горячую воду и моющее средство для посуды.
- 2) Тщательно промойте.
- 3) Протрите чистой тканью.
- 4) Используйте адаптер после того, как он полностью просохнет.

Цикл просушки

- Вакууматор предупреждает о необходимости запуска ЦИКЛА ПРОСУШКИ включением сигнала



- Удалите любые предметы и оставшуюся жидкость из поддона.

- Нажмите **START**.

- Дождитесь завершения цикла. Продолжительность цикла около 20 с. В случае преждевременного прерывания цикл просушки необходимо повторить.

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**.

Утилизация старых электроприборов



В соответствии с требованиями Европейской директивы по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) необходимо, чтобы старые бытовые электроприборы не утилизировались вместе с обычными твердыми бытовыми отходами. Старые приборы должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать их утилизацию и переработку материалов, которые они содержат, а также уменьшить воздействие на здоровье человека и окружающую среду. Перечёркнутое изображение мусорного контейнера должно находиться на всех устройствах для напоминания о необходимости отдельного сбора при утилизации прибора. Незаконная или неправильная утилизация прибора влечет за собой применение санкций, предусмотренных действующими правовыми нормами.



Если продукт находится в стране, отличной от Италии, вы должны соблюдать правила, действующие в Вашей стране.



При утилизации отрежьте кабель питания и сделайте прибор непригодным для использования, сняв крышку, чтобы дети не могли навредить себе, играя с прибором.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания Barazza гарантирует максимальное сотрудничество в случае возникновения технических проблем или любых других вопросов, которые могут у Вас возникнуть.

Необходимые действия при неисправности прибора.

Прежде чем обращаться в сервисный центр, необходимо:

- убедиться, что на прибор подается питание;
- приготовить данные прибора с паспортной таблички;
- предоставить дату покупки прибора.



Внимание! До устранения неполадок следует прекратить использование прибора и отключить его от источника питания. Не пытайтесь

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

ремонттировать или модифицировать какие-либо детали прибора: это может привести не только к аннулированию гарантии, но и к опасным последствиям для здоровья.



Запрашивайте или заказывайте для использования только оригинальные запасные детали: использование компонентов, отличных от поставляемых производителем, аннулирует гарантию и может привести к травмам или повреждению прибора.

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.

BARAZZA
taste of design



Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave
(TV) ITALIA – Via Risorgimento, 14
T +39 0438 62888 F +39 0438 64901
info@barazzasrl.it – barazzasrl.it