ATMØVAC™



DIABLO10+

CHAMBER VACUUM SEALER USER MANUAL

2026

INTRODUCTION

Thank you for choosing the DIABLO10+ Chamber Vacuum Sealer. This user manual provides important information on safe operation, proper operation and maintenance. Please read this manual carefully before using the machine and keep it for future reference.

SAFETY INFORMATION

- Do **NOT** immerse the machine or the power cord in water or any other liquid.
- This machine is not intended to be used by children, individuals with reduced physical, sensory or cognitive abilities or by untrained personnel. To avoid accidents, follow all safety precautions and warnings in this manual.
- To reduce the risk of electric shock, plug the machine into a properly grounded electrical outlet. Do not use extension cords. Do not unplug the machine by pulling the power cord.
- Inspect the power cord before each use. Do not use the machine if the cord is damaged.
- To prevent injury, do not touch the lid, vacuum chamber, or sealing wire during or immediately after operation, as these surfaces may be hot.
- Do not place the machine on wet or hot surfaces, or near heat sources. Keep the machine away from flammable or explosive gases, heaters, and steamers.
- Ensure a minimum clearance of 3.9 in (10 cm) around the machine to allow proper ventilation.
- When moving the machine, always keep it in an upright position.
- The manufacturer and distributor are not liable for damage or performance issues resulting from improper use or failure to follow the instructions in this manual.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	**DIABLO12+**
Power supply	110-120 V / 60 Hz
Watts	850 W
Pressure	-29.9 in Hg (-1012 mbar) pump pressure -29.8 in Hg (-1009 mbar) chamber pressure
Pump type	Oil-filled vacuum pump
Seal width	1 in (2 cm)
Max. bag width	10 in (25 cm)
Dimensions	
Length Width Height	19.2 in (49 cm) 13.2 in (33 cm) 14.4 in (36 cm)
Weight	49.8 lb (22 kg)

VACUUM PACKAGING AND FOOD SAFETY

Vacuum packaging extends the shelf life of food by removing most of the air from sealed containers and preventing fresh air from re-entering. This process reduces oxidation, helping preserve flavor and overall quality. Vacuum packaging also inhibits the growth of aerobic microorganisms, which can lead to food spoilage under certain conditions, as described below.

Mold

Mold cannot grow in a low-oxygen environment; therefore, vacuum packaging can virtually eliminate mold growth.

Yeast

Yeast causes fermentation, which can be detected by changes in smell and taste. Yeast requires water, sugar, and moderate temperatures to grow and can survive with or without air. Refrigeration slows yeast growth, while freezing stops it completely.

Bacteria

Bacteria can cause unpleasant odors, discoloration, and soft, slimy textures. Under certain conditions, Clostridium botulinum—the bacterium responsible for botulism—can grow without oxygen and cannot be detected by smell or taste. Although extremely rare, botulism can be very dangerous.

Important notice

Vacuum packaging is not a substitute for refrigeration or freezing. Perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging. The growth of microorganisms can be significantly reduced at temperatures of **39 °F (4 °C)** or below. Freezing at 1 °F (-17 °C) does not kill microorganisms but prevents them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged.

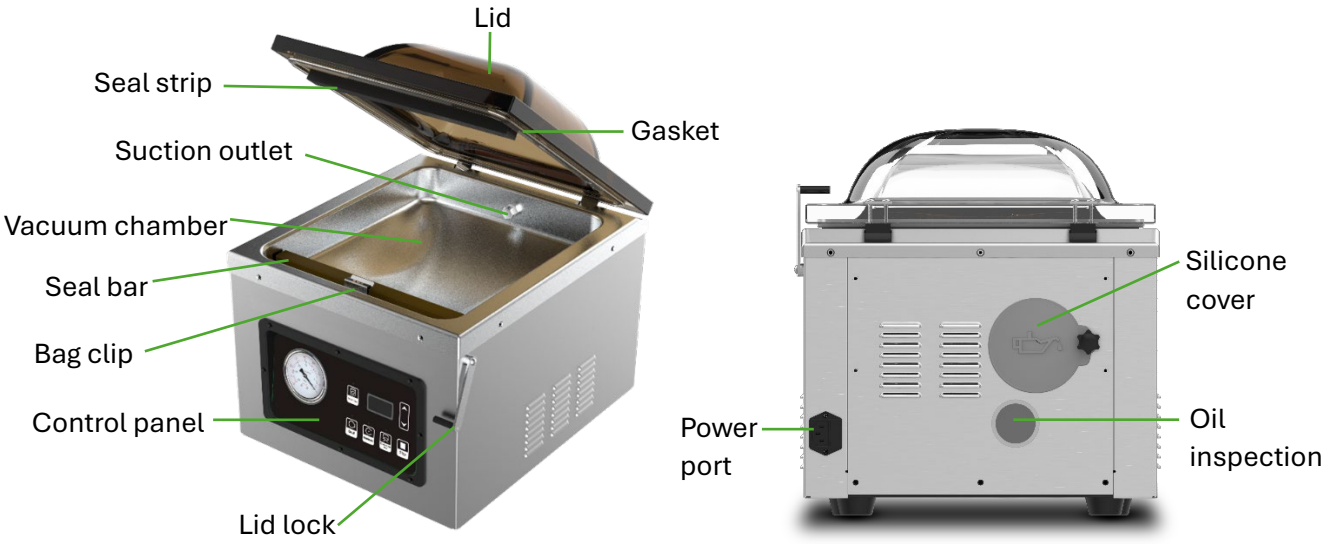
Vacuum packaging cannot reverse food deterioration; it can only slow changes in quality. The length of time food retains its optimal flavor, appearance, and texture depends on the food's freshness and condition at the time it is vacuum packaged.

As with any food storage method, always **inspect food for signs of spoilage before consumption.**

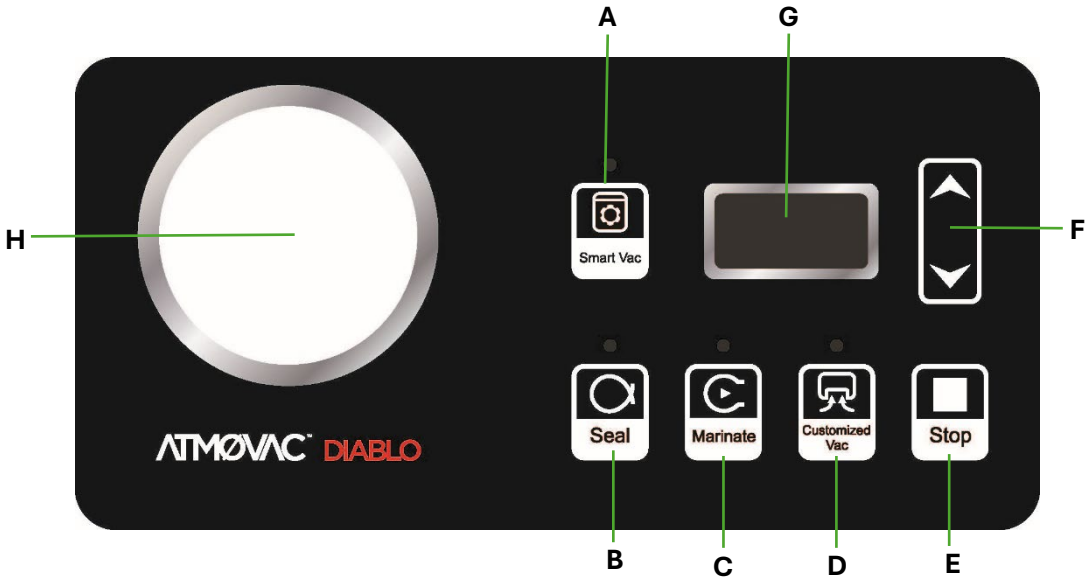
RECOMMENDED FOOD STORAGE CHART

Storage	Foods	Typical Storage	Vacuum Packaging
Frozen	Meat	6 months	15-20 months
	Fish/Seafood	6 months	10-12 months
	Dried fruit/Coffee beans	6-9 months	18-24 months
Refrigerated	Meat	2-3 days	12-13 days
	Fish/Seafood	2-3 days	6-8 days
	Cooked meat	2-3 days	10-14 days
	Eggs	2-3 days	30-50 days
	Vegetables	2-3 days	7-10 days
Dry	Bread	1-2 days	6-8 days
	Cookies	4-6 months	12 months
	Noodles	5-6 months	12 months
	Rice	5-6 months	12 months
	Flour	4-5 months	12 months
	Crackers	3-4 months	12 months
	Coffee	2-3 months	12 months
	Tea	5-6 months	12 months
	Powdered Milk	1-2 months	12 months

MACHINE DIAGRAM



CONTROL PANEL



A	SMARTVAC	Automatically adjusts the vacuum process based on the size of the bag and the product, eliminating the need to manually set the vacuum time or select the bag size.
B	SEAL	Activates the sealing function. During a vacuum cycle, pressing this button immediately starts the sealing process.
C	MARINATE	Activates the marinate function, which accelerates the marinating process using repeated vacuum cycles. By removing air from the bag, the vacuum opens the pores of the

		food, allowing the marinade to penetrate more quickly and evenly.
D	CUSTOMVAC	Allows manual adjustment of the vacuum time from **5 to 80 seconds**, depending on the type of food and packaging requirements.
E	STOP	Stops the current operation and returns the machine to standby mode.
F	↑ and ↓	Use to adjust sealing, vacuum, or marinating times
G	Display	Shows time and cycle selection
H	Vacuum gauge	Displays the vacuum pressure in the chamber.

Digital display indicators

Standby mode	
ON	Machine is powered on
CLO	When the machine is in Protection Mode, all operations and mode selections are disabled. To resume normal operation, open the lid.
AU	Machine is in smart vacuum mode
Selection mode	
CUSTOMVAC	Displays set vacuum time
MARINATE	Displays set marinate time
SEAL	Displays seal time
During operation	
SMARTVAC	Displays vacuum time and remaining seal time
CUSTOMVAC	Display remaining vacuum time and seal item
MARINATE	Displays vacuum time and remaining marinate time

OIL FILLING AND REPLACEMENT

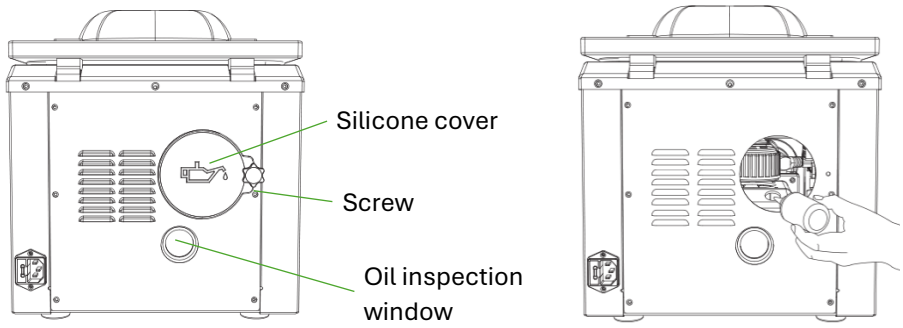
It is recommended to use only the supplied vacuum pump oil or ISO 32 or ISO 46 synthetic or semi-synthetic oil. When filling or draining the oil, ensure adequate ventilation to avoid prolonged inhalation of vapors that may contain residual oil.

You must fill or refill the oil pump in the following situations:

- **Before first use**: Oil must be added before operating the machine for the first time to ensure proper function and prevent pump damage.
- **After extended use**: Refill the oil after **25 hours of operation or 3,000 cycles**.
- **Low oil level**: Refill the oil if the level falls below the minimum mark on the oil inspection window.

- **Reduced performance**: Replace or refill the oil if vacuum strength is insufficient or if machine performance declines.
- **Long-term use**: Refill the oil after **6 consecutive months**, **60 hours of operation**, or **7,000 cycles**, whichever occurs first.
- **Oil condition**: Replace and refill the oil if it appears cloudy or contains visible contaminants.

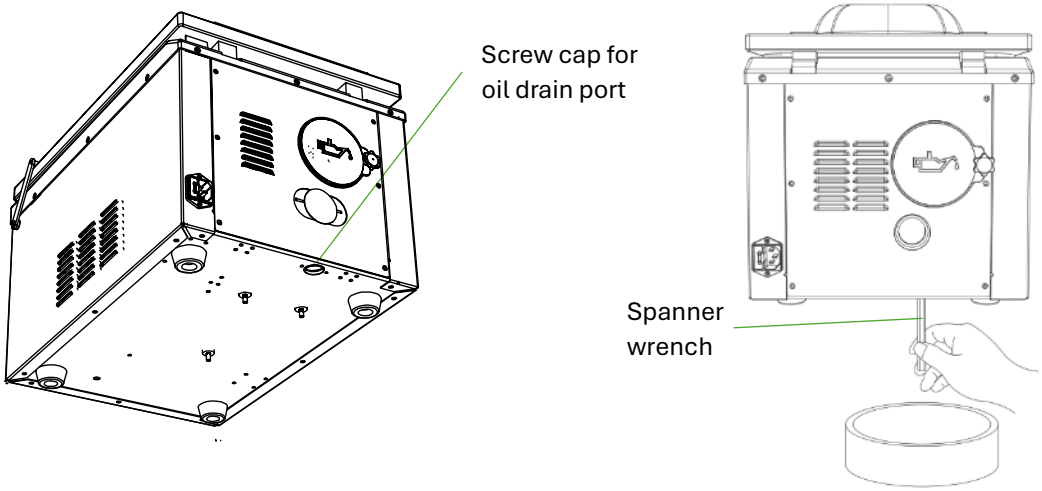
How to fill the oil pump



1. Unscrew the screw securing the silicone cover.
2. Remove the silicone cover.
3. Unscrew the cap on the oil filling port.
4. Add oil until the level is between ½ and ¾ in the oil inspection window.
5. Tighten the oil filling port cap securely.
6. Reinstall the silicone cover and secure it with the screw.

How to drain the oil

This diagram shows the bottom of the machine:



1. Prepare a suitable container and place it under oil draining port located at the bottom of the machine.
2. Using the included wrench, turn the oil drain cap counterclockwise until the oil begins to drain.
3. Allow the oil to drain completely.
4. Tighten the drain cap securely.
5. Dispose of the used oil in accordance with local environmental regulations.

OPERATION INSTRUCTIONS

Turning the machine on

- Plug the machine into the electrical outlet.
- The machine will enter standby mode automatically:
  - When the lid is open, the display shows “ON”
  - When the lid is closed, the display will show “CLO”, indicating that the machine is in protection mode and all operations are disabled. To resume normal operation, open the lid

Starting the vacuum packaging process

1. Select a compatible vacuum bag and place your product inside, leaving at least 2 inches (5 cm) between the product and the open end of the bag.
2. Press the **SEAL** button and adjust the time by pushing the ↑ and ↓ buttons. **Note:** This time will be saved for future operations.
3. Select the vacuum mode: **SMARTVAC** or **COSTUMVAC**. If you select the **COSTUMVAC** button, adjust the time by pressing the ↑ and ↓ buttons.
4. Place the open end of the bag over the seal bar inside the vacuum chamber. Ensure the bag opening is clean and free of liquids or debris.
5. Secure the bag and close the lid. The vacuum and sealing process will start automatically.
6. When the process is complete, the machine emits three audible beeps.
7. Open the lid, remove the bag and verify the seal is complete and secure.

Sealing only

This machine does not have a dedicated seal-only mode. To seal a bag without vacuum, follow these steps:

1. Press the **SEAL** button and adjust the time by pushing the ↑ and ↓ buttons. **Note:** This time will be saved for future operations.
2. Press the **SMARTVAC** or **CUSTOMVAC** button.
3. Place the bag in the vacuum chamber with the open end positioned over the seal bar. Ensure the bag opening is clean and free of debris.

4. Secure the bag with the clip, close the lid and lock it.
5. As soon as the machine begins operating, quickly press the SEAL button to seal the bag and bypass the vacuum process.

To marinate a product

1. Press the **MARINATE** button and adjust the desired time by pressing the ↑ and ↓ buttons.
2. Place the product and the marinade into the vacuum bag or use a compatible, uncovered container placed inside the vacuum chamber.
3. Close the lid and lock it. The machine will start automatically.
4. When the marination cycle is complete, the machine emits three audible beeps.

TROUBLESHOOTING

Please follow these steps if you encounter any issues with your machine.

ISSUE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Machine does not start	Ensure the machine is plugged into a grounded electrical outlet and the power switch is turned on.
	Check the power cord for damage. If the cord is damaged, replace it before use.
Insufficient vacuum	The selected vacuum time may be too short. Increase the vacuum time and try again.
	Ensure the bag opening is properly positioned inside the chamber and that the bag is not punctured by sharp objects inside the bag.
	Check the oil level. If it is below the minimum mark or if the oil appears cloudy, refill or replace the oil and try again.
The seal did not work	The seal time may be too short. Increase the seal time and try again.
	Ensure the open end of the bag is correctly positioned over the seal bar.
	Verify the seal strip is free of liquids, debris or dust.
	Check the seal bar and seal strip are properly installed.
	There may be dirt or oxidation on the seal bar or copper contacts. Carefully clean the area and try again.
The bag inflates after sealing	Some fruits and vegetables naturally release gas if they are not properly processed before vacuum packaging.

Error codes

Code	Issue	Solution
E01	The lid is not closed and locked when the sealing process starts.	Press **STOP** to clear the error. Close and lock the lid securely, then try again.
E02	The machine cannot reach the required vacuum pressure within 5–10 seconds of operation.	Press **STOP** to clear the error. Check that the gasket is properly positioned. Close and lock the lid, then try again.
LP	The machine lost power during operation	Unplug the machine to reset and try again.

MAINTENANCE

Proper maintenance is essential to ensure safe operation, optimal performance, and a long service life of the machine.

- Always unplug the machine from the electrical outlet before performing any cleaning or maintenance.
- Regularly check the oil inspection window and fill, drain, or replace the pump oil according to the instructions in this manual.
- Clean the machine using a damp cloth to remove dust and debris. Do not use abrasive cleaners, heavy detergents, or solvents on the machine or lid.
- Inspect the lid, gasket, and seal strip after each use. If any components are worn or damaged, replace them before operating the machine again.
- Do not place hot, sharp, or heavy objects on the lid, as this may cause damage.
- Prevent liquids, dust, or foreign objects from entering the pump or exhaust port.
- This machine must be serviced only by authorized and trained service personnel.
- The machine is designed to operate for a maximum of 8 hours per day. Exceeding this limit may result in damage and will void manufacturer/distributor responsibility.

WARRANTY INFORMATION

This machine has a warranty **1 year warranty on parts and labor.**

In case you have any questions or need service assistance, you can contact our service department to help you resolve any issues with your machine.

ATMØVAC™



DIABLO 10+

MANUEL D’UTILISATION POUR MACHINE SOUS VIDE À CHAMBRE

2026

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la machine sous vide à chambre DIABLO10+.

Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes concernant l'utilisation sécuritaire, le fonctionnement adéquat et l'entretien de l'appareil. Veuillez le lire attentivement avant d'utiliser l'appareil et le conserver pour référence future.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

- Ne **PAS** immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants, des personnes ayant des limitation physiques ou mentales, ni par du personnel non formé.
- Pour réduire les risques de choc électrique, brancher l'appareil sur une prise correctement mise à la terre. Ne pas utiliser de rallonge.
- Vérifier le cordon d'alimentation avant chaque utilisation. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- Ne **PAS** toucher le couvercle, la chambre à vide ou le fil de scellage pendant ou immédiatement après le fonctionnement.
- Installer l'appareil sur une surface sèche, à l'écart des sources de chaleur.
- Maintenir un dégagement minimal de 3.9 po (10 cm) autour de l'appareil pour assurer une ventilation adéquate.
- Toujours déplacer l'appareil en position verticale.
- Le fabricant et le distributeur déclinent toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de non-respect des instructions.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	**DIABLO10+**
Alimentation électrique	110 - 120 V / 60 Hz
Puissance	850 W
Pression	-29.9 in Hg (-1012 mbar) pression de la pompe -29.8 in Hg (-1009 mbar) pression de la chambre
Type de pompe	Pompe à huile
Fil de scellage	1 in (2 cm)
Largeur maximale du sac	10 in (25 cm)
Dimensions	
Longueur Largeur Hauteur	19,2 in (49 cm) 13,2 in (33 cm) 14,4 in (36 cm)
Poids	49,8 lb (22 kg)

EMBALLAGE SOUS VIDE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments en retirant la majorité de l'air et en empêchant l'oxydation. Ce procédé réduit l'oxydation, contribuant ainsi à préserver la saveur et la qualité des aliments. L'emballage sous vide freine également la croissance des micro-organismes aérobies, qui peuvent entraîner la détérioration des aliments dans certaines conditions, comme décrit ci-dessous.

Moisissures

Les moisissures ne peuvent pas se développer dans un environnement pauvre en oxygène, l'emballage sous vide peut donc pratiquement éliminer leur croissance.

Levures

Les levures provoquent la fermentation, qui peut être détectée par des changements d'odeur et de goût. Elles ont besoin d'eau, de sucre et de températures modérées pour se développer et peuvent survivre avec ou sans oxygène. La réfrigération ralentit leur croissance, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries

Les bactéries peuvent causer des odeurs désagréables, une décoloration ainsi qu'une texture molle ou visqueuse. Dans certaines conditions, *Clostridium botulinum* — la bactérie responsable du botulisme — peut se développer en absence d'oxygène et ne peut être détectée ni par l'odeur ni par le goût. Bien que très rare, le botulisme peut être extrêmement dangereux.

Avis important

L'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ni la congélation. Les aliments périssables qui nécessitent une réfrigération doivent toujours être réfrigérés ou congelés après la mise sous vide. La croissance des micro-organismes peut être considérablement réduite à des températures de 39 °F (4 °C) ou moins. La congélation à 1 °F (-17 °C) ne détruit pas les micro-organismes, mais empêche leur développement. Pour un entreposage à long terme, les aliments périssables mis sous vide doivent toujours être congelés.

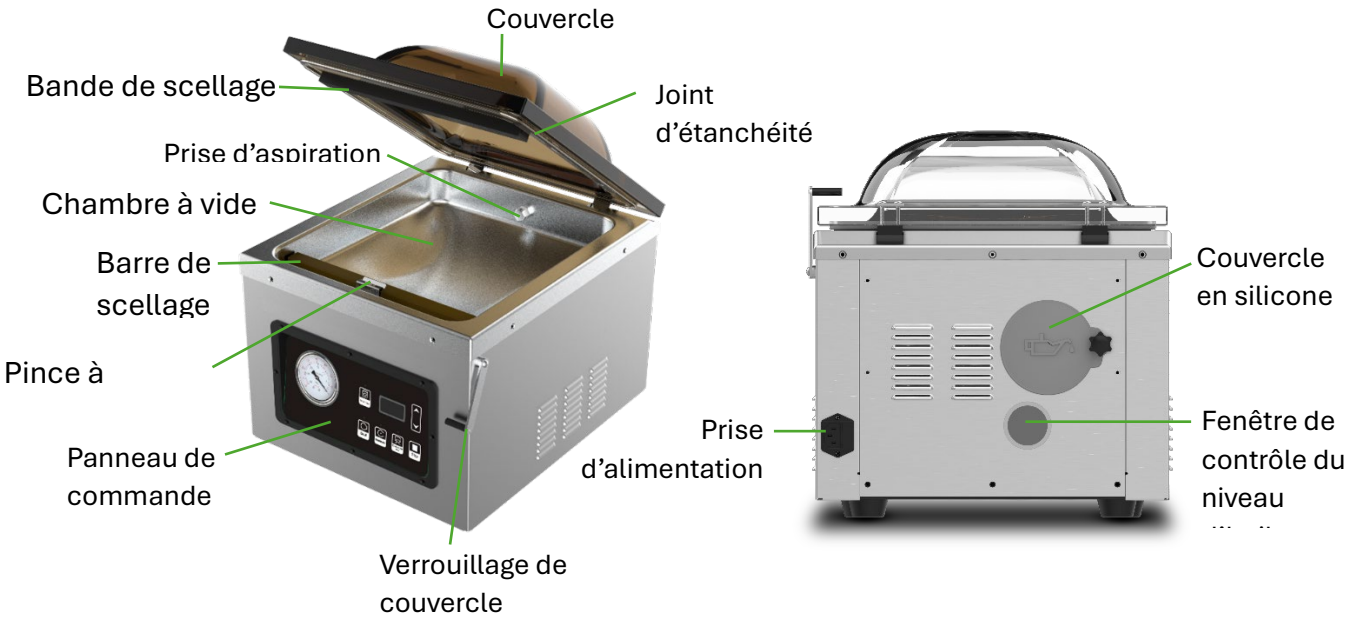
L'emballage sous vide ne peut pas inverser la détérioration des aliments; il permet seulement de ralentir les changements de qualité. La durée pendant laquelle un aliment conserve sa saveur, son apparence et sa texture optimales dépend de sa fraîcheur et de son état au moment de la mise sous vide.

Comme pour toute méthode de conservation des aliments, **inspectez toujours les aliments pour détecter tout signe d'altération avant de les consommer.**

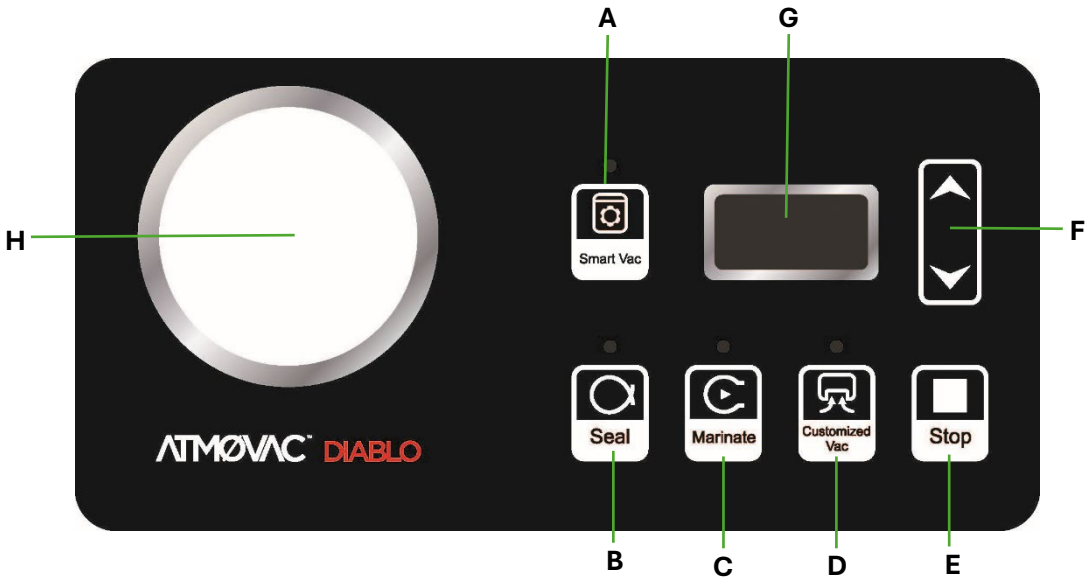
TABLEAU DE CONSERVATION DES ALIMENTS RECOMMANDÉ

Stockage	Aliments	Stockage traditionnel	Emballage sous vide
Congelé	Viande	6 mois	15-20 mois
	Poisson, fruits de mer	6 mois	10-12 mois
	Fruits secs ou grains de café	6-9 mois	18-24 mois
Réfrigéré	Viande	2-3 jours	12-13 jours
	Poisson, fruits de mer	2-3 jours	6-8 jours
	Viande cuite	2-3 jours	10-14 jours
	Œufs	2-3 jours	30-50 jours
	Légumes	2-3 jours	7-10 jours
Sec	Pain	1-2 jours	6-8 jours
	Biscuit	4-6 mois	12 mois
	Nouilles	5-6 mois	12 mois
	Riz	5-6 mois	12 mois
	Farine	4-5 mois	12 mois
	Biscuits salés	3-4 mois	12 mois
	Café	2-3 mois	12 mois
	Thé	5-6 mois	12 mois
	Lait en poudre	1-2 mois	12 mois

SCHÉMA DE L'APPAREIL



PANNEAU DE COMMANDE



A	SMARTVAC	Ajuste automatiquement le processus sous vide en fonction de la taille du sachet et du produit, ce qui évite d'avoir à régler manuellement la durée de mise sous vide ou à sélectionner la taille du sachet.
B	SEAL	Active la fonction de soudure. Pendant un cycle de mise sous vide, une pression sur ce bouton lance immédiatement le processus de soudure.

C	MARINATE	Active la fonction de marinade, qui accélère le processus de marinade grâce à des cycles de mise sous vide répétés. En éliminant l'air du sachet, la mise sous vide ouvre les pores des aliments, permettant ainsi à la marinade de pénétrer plus rapidement et de manière plus homogène.
D	CUSTOMVAC	Permet de régler manuellement la durée de mise sous vide de **5 à 80 secondes**, en fonction du type d'aliment et des exigences d'emballage.
E	STOP	Interrompt l'opération en cours et remet l'appareil en mode veille.
F	↑ et ↓	À utiliser pour régler les durées de mise sous vide, de conservation sous vide ou de marinade.
G	Affichage	Affiche la durée et la sélection du cycle.
H	Manomètre	Affiche la pression sous vide dans la chambre.

Indicateurs à affichage numérique

Mode veille	
ON	L'appareil est allumé
CLO	Lorsque l'appareil est en mode de protection, toutes les opérations et la sélection des modes sont désactivées. Pour revenir au fonctionnement normal, ouvrez le couvercle.
AU	L'appareil est en mode « SMARTVAC »
Mode de sélection	
CUSTOMVAC	Affiche la durée de mise sous vide définie
MARINATE	Affiche le temps de marinade défini
SEAL	Affiche le temps de scellage
Pendant le fonctionnement	
SMARTVAC	Affiche la duration de sous vide et le temps de scellage restant
CUSTOMVAC	Afficher la durée restante du cycle de mise sous vide et l'élément à sceller
MARINATE	Affiche la durée de mise sous vide et le temps de marinade restant

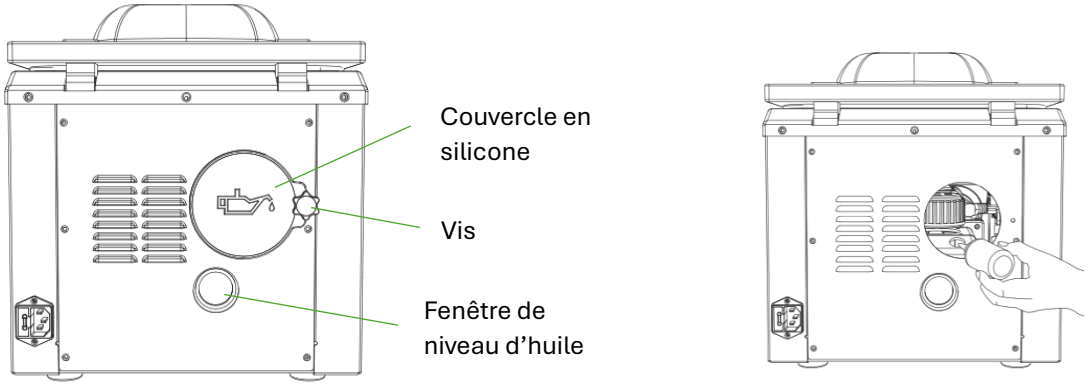
REMPLISSAGE ET REMPLACEMENT DE L'HUILE

Il est recommandé d'utiliser uniquement l'huile pour pompe à vide fournie ou une huile synthétique ou semi-synthétique **ISO 32** ou **ISO 46**. Lors du remplissage ou de la vidange de l'huile, assurez-vous de travailler dans un endroit bien ventilé afin d'éviter l'inhalation prolongée de vapeurs pouvant contenir des résidus d'huile.

L'appareil doit être remplie ou remplie de nouveau dans les situations suivantes :

- **Avant la première utilisation** : De l'huile doit être ajoutée avant de faire fonctionner l'appareil pour la première fois afin d'assurer un fonctionnement adéquat et de prévenir les dommages à la pompe.
- **Après une utilisation prolongée** : Remplir l'huile après **25 heures de fonctionnement** ou **3 000 cycles**.
- **Niveau d'huile bas** : Ajouter de l'huile si le niveau descend sous la marque minimale indiquée sur le hublot de contrôle de l'huile.
- **Performance réduite** : Remplacer ou remplir l'huile si la puissance de vide est insuffisante ou si le rendement de l'appareil diminue.
- **Utilisation à long terme** : Remplir l'huile après **6 mois consécutifs**, **60 heures de fonctionnement** ou **7 000 cycles**, selon la première éventualité.
- **État de l'huile** : Remplacer et remplir l'huile si celle-ci devient trouble ou contient des contaminants visibles.

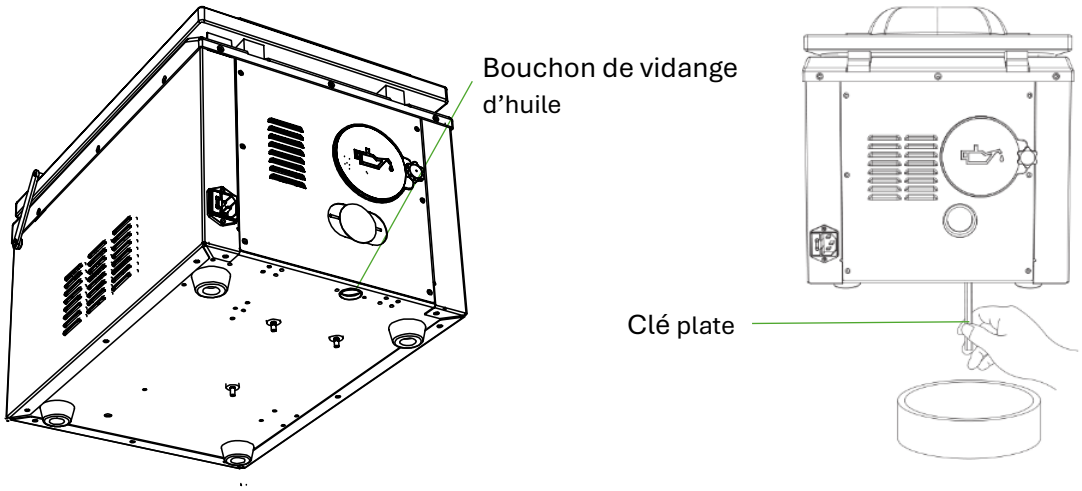
Comment remplir la pompe à huile



1. Dévissez la vis qui maintient le couvercle en silicone en place.
2. Retirez le couvercle en silicone.
3. Dévissez le bouchon de l'orifice de remplissage d'huile.
4. Ajoutez de l'huile jusqu'à ce que le niveau se situe entre **½** et **¾** dans le hublot de contrôle de l'huile.
5. Revissez solidement le bouchon de l'orifice de remplissage d'huile.
6. Réinstallez le couvercle en silicone et fixez-le à l'aide de la vis.

Comment vidanger l'huile

Ce schéma montre le dessous de l'appareil



1. Préparez un contenant approprié et placez-le sous l'orifice de vidange d'huile situé au bas de l'appareil.
2. À l'aide de la clé fournie, tournez le bouchon de vidange d'huile dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'huile commence à s'écouler.
3. Laissez l'huile se vider complètement.
4. Revissez solidement le bouchon de vidange.
5. Éliminez l'huile usée conformément aux règlements environnementaux locaux.

MODE D'EMPLOI

Mise en marche de l'appareil

- Branchez l'appareil à une prise électrique.
- L'appareil passe automatiquement en mode veille :
  - Lorsque le couvercle est ouvert, l'afficheur indique « ON ».
  - Lorsque le couvercle est fermé, l'afficheur indique « CLO », ce qui signifie que l'appareil est en mode de protection et que toutes les fonctions sont désactivées. Pour reprendre le fonctionnement normal, ouvrez le couvercle.

Démarrage du processus de mise sous vide

1. Sélectionnez un sac sous vide compatible et placez le produit à l'intérieur en laissant un espace d'au moins 2 po (5 cm) entre le produit et l'ouverture du sac.
2. Appuyez sur le bouton SEAL et réglez la durée à l'aide des boutons ↑ et ↓.
3. Remarque : Ce réglage sera mémorisé pour les utilisations futures.
4. Sélectionnez le mode de mise sous vide : SMARTVAC ou CUSTOMVAC. Si le mode CUSTOMVAC est sélectionné, ajustez la durée à l'aide des boutons ↑ et ↓.

5. Placez l’ouverture du sac sur la barre de scellage à l’intérieur de la chambre à vide. Assurez-vous que l’ouverture du sac est propre et exempte de liquides ou de débris.
6. Fixez le sac et fermez le couvercle. Le cycle de mise sous vide et de scellage démarre automatiquement.
7. À la fin du cycle, l’appareil émet trois signaux sonores.
8. Ouvrez le couvercle, retirez le sac et vérifiez que le scellage est complet et étanche.

Scellage uniquement

Cet appareil ne dispose pas d’un mode dédié au scellage seul. Pour sceller un sac sans effectuer de mise sous vide, procédez comme suit :

1. Appuyez sur le bouton **SEAL** et réglez la durée à l’aide des boutons ↑ et ↓.
2. Remarque : Ce réglage sera mémorisé pour les utilisations futures.
3. Appuyez sur le bouton **SMARTVAC** ou **CUSTOMVAC**.
4. Placez le sac dans la chambre à vide, avec l’ouverture positionnée sur la barre de scellage. Assurez-vous que l’ouverture du sac est propre et exempte de débris.
5. Fixez le sac à l’aide de la pince, puis fermez et verrouillez le couvercle.
6. Dès que l’appareil démarre, appuyez rapidement sur le bouton SEAL afin de sceller le sac et d’ignorer le processus de mise sous vide.

Marinade d’un produit

1. Appuyez sur le bouton MARINATE et réglez la durée souhaitée à l’aide des boutons ↑ et ↓.
2. Placez le produit et la marinade dans un sac sous vide, ou utilisez un contenant compatible sans couvercle placé à l’intérieur de la chambre à vide.
3. Fermez le couvercle et verrouillez-le. L’appareil démarre automatiquement.
4. À la fin du cycle de marinade, l’appareil émet trois signaux sonores.

DÉPANNAGE

Veuillez suivre les étapes ci-dessous si vous rencontrez des problèmes avec votre appareil.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
L'appareil ne démarre pas	Assurez-vous que l'appareil est branché à une prise électrique correctement mise à la terre et que l'interrupteur d'alimentation est en position marche.
	Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. S'il est endommagé, remplacez-le avant d'utiliser l'appareil.
Vide insuffisant	La durée de mise sous vide sélectionnée peut être trop courte. Augmentez le temps de mise sous vide et réessayez.
	Assurez-vous que l'ouverture du sac est correctement positionnée dans la chambre et que le sac n'est pas perforé par des objets tranchants à l'intérieur.
	Vérifiez le niveau d'huile. Si celui-ci est sous le niveau minimal ou si l'huile est trouble, remplissez ou remplacez l'huile, puis réessayez.
Le scellage ne fonctionne pas	Le temps de scellage peut être insuffisant. Augmentez la durée de scellage et réessayez.
	Assurez-vous que l'ouverture du sac est correctement positionnée sur la barre de scellage.
	Vérifiez que la bande de scellage est propre et exempte de liquides, de débris ou de poussière.
	Assurez-vous que la barre de scellage et la bande de scellage sont correctement installées.
	De la saleté ou de l'oxydation peut être présente sur la barre de scellage ou les contacts en cuivre. Nettoyez soigneusement la zone et réessayez.
Le sac se gonfle après le scellage	Certains fruits et légumes dégagent naturellement des gaz s'ils ne sont pas correctement préparés avant la mise sous vide.

Codes d'erreur

Code	Problème	Solution
E01	Le couvercle n'est pas fermé et verrouillé lorsque le processus de scellage débute.	Appuyez sur **STOP** pour effacer l'erreur. Fermez et verrouillez correctement le couvercle, puis réessayez.
E02	L'appareil ne parvient pas à atteindre la pression de vide requise dans un délai de 5 à 10 secondes après le démarrage.	Appuyez sur **STOP** pour effacer l'erreur. Vérifiez que le joint est correctement positionné. Fermez et verrouillez le couvercle, puis réessayez.

LP	L'appareil a perdu l'alimentation pendant le fonctionnement.	Débranchez la machine pour la réinitialiser, puis essayez de nouveau.

ENTRETIEN

Un entretien adéquat est essentiel pour assurer un fonctionnement sécuritaire, des performances optimales et une longue durée de vie de l'appareil.

- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Vérifiez régulièrement le hublot de contrôle de l'huile et remplissez, vidangez ou remplacez l'huile de la pompe conformément aux instructions de ce manuel.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer la poussière et les résidus. N'utilisez pas de produits abrasifs, de détergents puissants ni de solvants sur l'appareil ou le couvercle.
- Inspectez le couvercle, le joint et la bande de scellage après chaque utilisation. Si l'un de ces composants est usé ou endommagé, remplacez-le avant de remettre l'appareil en service.
- Ne déposez pas d'objets chauds, tranchants ou lourds sur le couvercle, car cela pourrait l'endommager.
- Évitez que des liquides, de la poussière ou des corps étrangers ne pénètrent dans la pompe ou l'orifice d'évacuation.
- L'entretien et les réparations doivent être effectués uniquement par du personnel de service autorisé et qualifié.
- L'appareil est conçu pour fonctionner jusqu'à un maximum de 8 heures par jour. Le dépassement de cette limite peut entraîner des dommages et annuler la responsabilité du fabricant ou du distributeur.

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Cet appareil est couvert par une garantie **d'un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre.**

Pour toute question ou pour obtenir une assistance technique, veuillez communiquer avec notre service après-vente, qui se fera un plaisir de vous aider à résoudre tout problème lié à votre appareil.

eurodib

+1 – 888 – 956 -6866

service@babakfoodequipment.com

babakfoodequipment.com