

Brandt

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Emballeuse sous vide Vacuum Sealer

SOU-110



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir une emballeuse sous vide **BRANDT** et nous vous en remercions.*

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de petit électroménager, de fours posables, de micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle emballeuse sous vide **BRANDT**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

*Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

www.brandt.com

SOMMAIRE	P
INTRODUCTION	4
1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	4
<i>A. Consignes de sécurité</i>	4
<i>B. Données techniques</i>	5
<i>C. Protection de l'environnement</i>	5
2/ PREPARATION DE VOTRE APPAREIL	5
<i>A. Description de l'emballeuse sous vide</i>	5
<i>B. Avant la première utilisation</i>	5
3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	6
<i>A. Instructions d'utilisation</i>	6
<i>B. Conseils d'utilisation</i>	6
<i>C. Les rouleaux de sacs</i>	7
4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	7
<i>A. Entretien et nettoyage de votre appareil</i>	7
<i>B. Rangement votre emballeuse sous vide</i>	7
<i>C. Garantie et service après-vente</i>	7
5/ RESOLUTION DES PROBLEMES	8
ENGLISH INSTRUCTION MANUAL	9

INTRODUCTION

L'emballeuse sous vide a pour fonction principale de conserver plus longtemps différents aliments. Cet appareil permet de garder la fraîcheur des aliments, la saveur et leur commodité. L'emballage sous vide conserve les aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps que les méthodes traditionnelles de conservation.

Cet appareil vous permet de :

- Cuisiner à l'avance et de conserver des portions individuelles ou multiples.
- Préparer à l'avance votre pique-nique ainsi que votre barbecue et de le conserver.
- Eliminer les brûlures de congélation
- Emballer des aliments tels que la viande, le poisson, la volaille, les fruits de mer et légumes afin de les congeler ou de les mettre au frais.
- Emballer des aliments secs tels que les haricots, les cacahuètes, les céréales afin de les conserver plus longtemps.

Cet appareil est idéal pour l'emballage des portions individuelles pour les personnes soucieuses de leur santé et/ou de leur poids ainsi que pour celles sous régimes nutritionnels spécifiques.

Ce système peut également être utilisé pour conserver et protéger d'autres éléments : des objets de valeur tels que des photos, des documents importants, des timbres et des livres de collection, des bijoux, des cartes, des bandes dessinées... . Ou bien encore des articles de quincaillerie, tels que des vis, des clous, des boulons; des médicaments, des pansements et autres matériels de premiers secours.

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

A. Consignes de sécurité

1. Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement cette notice, puis la ranger en vue de consultations ultérieures. Ce n'est qu'ainsi que vous en tirerez le meilleur partie en toute sécurité.
2. Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique apposée à la base du corps de chauffe.
3. En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la prise d'appareil, faire remplacer la prise de courant par une prise adéquate par un technicien qualifié.
4. La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que si celui-ci est raccordé à une installation de terre efficace. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages liés au manque de prise de terre de l'installation. En cas de doute, veuillez vous adresser à un technicien qualifié.
5. L'usage d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est à proscrire. S'il est nécessaire d'en utiliser, ne recourir qu'à des dispositifs conformes aux normes de sécurité en vigueur en faisant attention de ne pas dépasser la limite de puissance indiquée sur l'adaptateur.
6. Ne jamais utiliser d'adaptateurs à une tension non indiquée à la base de l'appareil (plaque signalétique).
7. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Tout autre usage sera considéré inadéquat ou dangereux.
8. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages liés, soit à un usage inadéquat, erroné ou peu adapté, soit à des réparations effectuées par du personnel non qualifié.
9. Maintenir l'appareil loin de l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout risque d'électrocution ; ne pas brancher l'appareil s'il se trouve sur une surface humide.
10. Placer l'appareil sur une surface sèche, solide et stable.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces chaudes, dans un four ou au lave-vaisselle.
12. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau. Si le cordon ou la prise se mouillent à un moment quelconque, le débrancher en portant des gants caoutchouc secs. S'il a été plongé dans l'eau, l'envoyer immédiatement au service technique de réparation agréé ou au distributeur.
13. Pour ne pas vous brûler, ne touchez jamais la barre de soudure tant que l'appareil est en marche.
14. Conserver le cordon loin de surfaces chaudes et d'extrémités pointues.
15. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
16. Débrancher l'appareil une fois utilisé et avant d'effectuer les opérations de nettoyage ou d'entretien.

17. En cas de panne et/ou de dysfonctionnement de l'appareil, l'éteindre et ne pas essayer de l'arranger. S'il faut le réparer, s'adresser uniquement à un Service Technique agréé et demander l'emploi de pièces de rechange originales. Toute violation de cette règle remettra en cause la sécurité de l'appareil.
18. Ne pas utiliser de détergents ou de chiffons abrasifs pour nettoyer la machine.
19. Le produit n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants. Ne les laissez pas s'approcher de l'appareil.
20. Le fonctionnement de cette emballeuse sous vide n'est garanti qu'avec les poches du fabricant. Utiliser exclusivement des sacs Brandt.
21. L'utilisateur ne doit pas se charger de remplacer le cordon. Si celui-ci a été endommagé et qu'il faille le remplacer, s'adresser uniquement à un Service Technique agréé par le fabricant. Ne pas utiliser un appareil avec le cordon ou la prise endommagé.
22. Si vous n'allez jamais plus utiliser l'appareil, couper le cordon d'alimentation après l'avoir débranché.

B. Données Techniques

<i>Modèle</i>	SOU-110	
<i>Alimentation</i>	220-240 V	50Hz
<i>Consommation</i>	110 w	
<i>Capacité</i>	9L/min	
<i>Dimensions</i>	357 *148* 86.6 mm	
<i>Poids net</i>	1.8 kg	

C. Protection de l'environnement

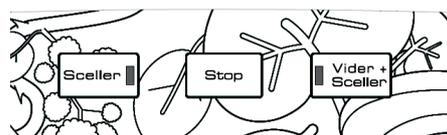
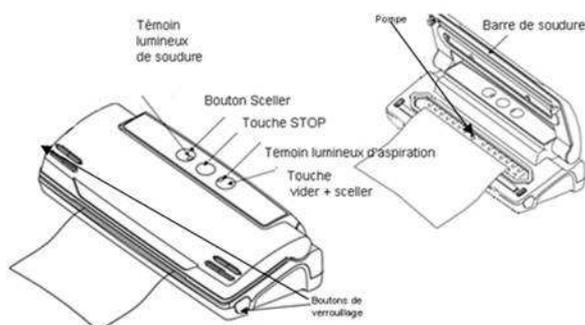


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contactez votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

2/ PREPARATION DE VOTRE APPAREIL

A. Description de l'emballeuse sous vide



B. Avant la première utilisation

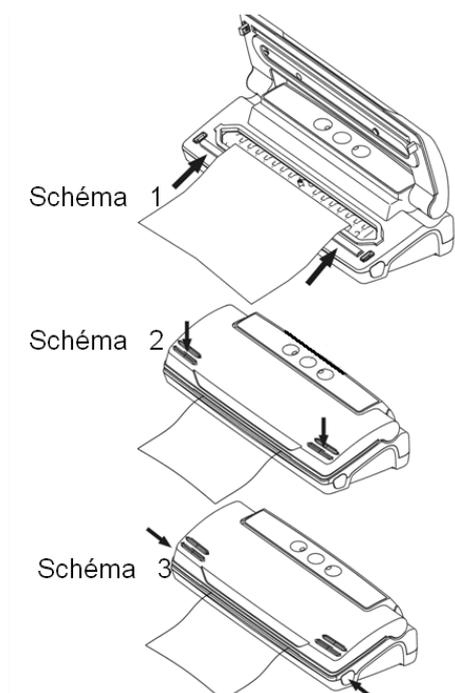
Lavez les éléments. Reportez-vous à la section 4 – Entretien et nettoyage.

3/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

A. Instructions d'utilisation

1. Emballer sous vide

1. Pour emballer sous vide; Placez les éléments que vous souhaitez conserver à l'intérieur de la poche
2. Nettoyer et redresser l'extrémité ouverte du sac ; assurez-vous bien qu'il n'y ait aucune ondulation ou rides sur l'extrémité du sac.
3. Le sac doit être aussi plat que possible à proximité de la barre de soudure et les plis doivent être éliminés. (Schéma 1)
4. Fermer le couvercle et appuyer avec force de chaque côté (où sont dessinées deux lignes) ; Appuyer jusqu'à ce que vous entendiez deux clics. (Schéma 2)
5. Appuyez sur « vider+sceller » ; l'air du sac sera d'abord aspiré (Voyant vider+sceller), puis le sac correctement fermé (Voyant sceller).
6. Une fois le sac scellé, appuyé sur les deux boutons de verrouillage de l'appareil. (Schéma 3)



Si vous souhaitez contrôler vous-même la mise sous vide, vous pouvez l'interrompre à tout moment en appuyant sur la touche STOP.

2. Ouvrir un sac scellé

Couper l'extrémité du sac avec une paire de ciseaux, à l'intérieur du joint.

B. Conseils d'utilisation

1. Ne mettez pas trop de choses à l'intérieur du sac: Laissez suffisamment de longueur vide dans l'extrémité ouverte du sac de sorte qu'il puisse être placé sur la plaque d'aspiration.
2. Ne pas mouiller l'extrémité ouverte du sac. Les sacs humides peuvent être difficiles à sceller.
3. Grâce à l'emballeuse sous vide, on peut conserver d'autres objets (alimentaires ou non).
4. Nettoyer et arranger l'extrémité ouverte du sac avant de le fermer. Assurez-vous de n'avoir rien laissé dans la partie supérieure et qu'il n'y ait pas d'impuretés. Il ne faut pas que votre sac soit froissé. (Ces éléments peuvent empêcher la fermeture hermétique des poches)
5. Ne laissez pas trop d'air à l'intérieur de la poche. Il faut appuyer sur le sac pour évacuer l'air en trop. Trop d'air accroît la charge de la pompe et peut provoquer une insuffisance de la puissance du moteur ; L'appareil ne pourra alors pas évacuer tout l'air du sac.

6. Ne pas emballer d'objets tranchants tels que les arrêtes de poissons ou des coquillages durs. Les éléments tranchants peuvent pénétrer et déchirer le sac.
7. Remplissez les 2/3 d'un sac avec de l'eau, fermez-le sans en retirer l'air (touche sceller). Congelez le sac ; Cela vous permettra de faire grâce à votre emballeuse sous vide, des blocs de glace.
8. Il est conseillé de ne sceller qu'un sac par minute afin de laisser l'appareil reposer.
9. Si le sac ne s'est pas suffisamment vidé, le processus d'évacuation s'arrêtera automatiquement après 30 secondes. Dans cette situation, veuillez vous reporter au chapitre 8 ; Résolution des problèmes.

C. Rouleaux de sacs

Des rouleaux de sacs Brandt sont vendus séparément ce qui vous permettra de choisir la taille qui vous arrange. Pour faire vous même votre sac, suivez les instructions ci-dessous.

1. Déroulez le sac et placez une de ses extrémités sur le dessus de la bande en caoutchouc noir, puis fermez le couvercle. (Voir schéma 1).
1. Appuyez sur la façade en forçant sur les deux côtés et en utilisant les deux mains - jusqu'à ce que vous entendiez deux clics. (Voir schéma 2).
2. Appuyez sur le bouton "Sceller" de l'emballeuse sous vide et le voyant rouge s'allumera.
3. Lorsque le voyant LED disparaît, le sac sera scellé.
4. Appuyez sur les deux boutons de verrouillage (voir schéma 3) pour libérer le rouleau.
5. Sortez le rouleau de sac et coupez-le à la longueur désirée.



Le fonctionnement de cette emballeuse sous vide n'est garanti qu'avec les poches du fabricant.

4/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

A. Nettoyage de l'emballeuse sous vide

- Se laver les mains avant de nettoyer la machine et les accessoires.
- Vérifier que la machine est débranchée avant de la nettoyer.
- Nettoyer les surfaces externes de l'appareil avec un chiffon humide (sans détergent) avant et après usage.
- Ne pas employer de solvants ni de détergents abrasifs pour le nettoyage
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.



S'assurer que la machine est débranchée avant de la nettoyer. Si un liquide se répand accidentellement sur une partie quelconque de l'appareil, ne pas le brancher et ne pas essayer de le réutiliser. Contacter le service technique agréé ou le distributeur.

B. Ranger votre emballeuse sous vide

Rangez votre appareil à plat en lieu sûr, hors de la portée des enfants.

D. Garantie et service après-vente

Ce produit est garanti par votre distributeur 2 ans après la date de votre achat. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.

5/ RESOLUTION DES PROBLEMES

Mesures à prendre en cas de problème avec le produit:

La machine ne fonctionne pas	<p>S'assurer que la machine est bien branchée. Vérifier la prise de courant en branchant dessus un autre appareil.</p> <p>Vérifier si le cordon ou la prise sont endommagés. Si c'est le cas, ne pas brancher l'appareil.</p>
La machine ne crée pas un vide complet à l'intérieur des poches	<p>L'extrémité ouverte de la poche doit être complètement introduite dans la chambre à vide.</p> <p>Vérifier s'il y a des impuretés sur la barre de soudure et sur les joints. Les nettoyer et les replacer en position correcte.</p> <p>Il se peut que la poche soit trouée. Pour s'en assurer, sceller la poche avec un peu d'air à l'intérieur, plonger la poche dans l'eau et la serrer. Les bulles indiqueront une fuite. La ressouder ou utiliser une autre poche.</p>
Les poches n'ont pas été scellées correctement	<p>Ceci peut être dû à une surchauffe de la barre de soudure ou à une fonte de la poche. Ouvrir le capot et laisser refroidir la barre de soudure pendant quelques minutes.</p>
La poche ne se maintient pas sous vide après la soudure	<p>Ceci peut être dû à une fuite liée à des rides ou à la présence de miettes, graisses ou liquides. Ouvrir la poche, nettoyer sa partie supérieure et retirer toute matière étrangère de la barre de soudure avant de procéder à nouveau à la soudure.</p>

Brandt

Dear Customer,

You have just purchased a **BRANDT** vacuum sealer and we would like to thank you.

We have placed in this appliance all our passion and know-how so that it best meets your needs. Innovation and performance: we designed it so that it is always easy to use.

In the line of Brandt products, you will also find a wide range of small domestic appliances, compact ovens, microwave ovens, hobs, ventilation hoods, electronic cookers, dishwashers, refrigerators and freezers that can be coordinated with your new **BRANDT** vacuum sealer.

Of course, in an ongoing effort to satisfy your demands with regard to our products as best as possible, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions.

You can also log on to our web site at **www.brandt.com** where you will find all our products, as well as additional, useful information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional and/or esthetical properties in line with their technological development.



Attention: Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

www.brandt.com

TABLE OF CONTENTS

P

Introduction	11
1/ INFORMATION FOR THE USER	11
<i>A. Safety recommendations</i>	<i>11</i>
<i>B. Technical data</i>	<i>12</i>
<i>C. Protecting the environment</i>	<i>12</i>
2/ PREPARING YOUR APPLIANCE	12
<i>A. Description of the vacuum sealer</i>	<i>12</i>
<i>B. Before using your vacuum sealer</i>	<i>12</i>
3/ USING YOUR APPLIANCE	13
<i>A. Operating instructions</i>	<i>13</i>
<i>B. Tips for use</i>	<i>13</i>
4/ CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE	14
<i>A. Cleaning the vacuum sealer</i>	<i>14</i>
<i>B. Storing your Vacuum Sealer</i>	<i>14</i>
<i>C. Warranty and after-sale service</i>	<i>14</i>
5/ TROUBLE SHOOTING GUIDE	15

INTRODUCTION

The main function of this appliance is to store a wide kind of foods for freshness, longer flavor and convenience. In general, vacuum packaging keeps food fresh up to five times as long as other traditional food storage methods.

- Prepare foods in advance for picnics and camping trips or barbecues.
- Eliminate freezer burn
- Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables to freeze or refrigerate.
- Package dry foods, such as beans, nuts, and cereals to store longer.

It's ideal to prepackage ingredients as well as individual portions for the health-conscious, such as weight-conscious or those on diets or nutritional regimes with special requirements.

- This system can also be used to store and protect other items: valuable items, such as photos, important documents, stamp collections, book collections, jewellery, cards, comics etc.; hardware items, such as screws, nails, studs and bolts; medicines, band-aids and other first-aid items, etc...

1/ INFORMATION FOR THE USER

A. Safety recommendations

1. Before using this appliance for the first time, read this instruction manual carefully and keep it for future reference. Only by doing this can you obtain the best results from your iron and ensure its safe use.
2. Before using the appliance, make sure that the mains voltage in your home corresponds to that indicated on the plate on the heater base.
3. In the event of the socket and plug being incompatible, have a qualified electrician replace the socket.
4. The electrical safety of your appliance is only guaranteed if it is connected to an efficient earth installation, as stipulated in current electrical safety regulations. The manufacturer accepts no responsibility for any damage resulting from the appliance not being connected to an earth installation. If in doubt, contact a qualified professional.
5. The use of adapters, and/or extension leads is not advised. In the event of their use being absolutely necessary, always ensure that they conform to current safety standards, and take care not to exceed the indicated maximum voltage.
6. Never use adaptors if the voltage is not given on the unit's underside (technical data plate).
7. This appliance is for domestic use only. Any other use is considered unsuitable and dangerous.
8. The manufacturer accepts no responsibility for damage resulting from improper use or repairs carried out by unqualified personnel.
9. Keep the appliance away from water or other liquids to prevent electrical discharge; do not plug the product in if it is on a wet surface.
10. Put the appliance on a dry, firm, stable surface.
11. Do not place the appliance on or close to hot surfaces, in the oven or in a dishwasher.
12. Do not submerge the appliance in water. If the cable and plug get wet at any moment, unplug the appliance, wearing dry rubber gloves. If the unit has been submerged in water, send it immediately to the authorised technical repair service or your supplier.
13. To avoid burning yourself, never touch the sealing bar whilst the unit is working.
14. Keep the cable away from hot and extremely sharp surfaces.
15. Never pull on the cable to unplug the appliance.
16. Always unplug the appliance before carrying out any cleaning or maintenance operations.
17. In the event of technical failure and/or improper working, unplug the appliance and do not try to repair it. Repairs should only be carried out by a Technical Assistance Service authorised by the manufacturer. Always demand that original spare parts are used. Any failure to follow the above instructions could affect the safe functioning of the appliance.
18. Do not use detergents or abrasive scrubbers to clean the unit.
19. The product is not designed to be used by children, keep it out of their reach.
20. The machine should only be used with the bags supplied by Brandt.
21. The user should never attempt to change the cable. If, for any reason, the cable requires changing, contact a Technical Assistance Service authorised by the manufacturer. Do not use the appliance if the

- cable or plug is damaged.
22. If you decide never to use the appliance again, remove the plug from the socket and render it useless by cutting the power cable.

B. Technical data

<i>Model no.</i>	SOU-110
<i>Power supply</i>	220-240 V 50Hz
<i>Energy consumption</i>	110 W
<i>Suction capacity</i>	9L per min
<i>Specifications</i>	357*148*86.6 mm
<i>Net wt.</i>	1.8kg

C. Protecting the environment



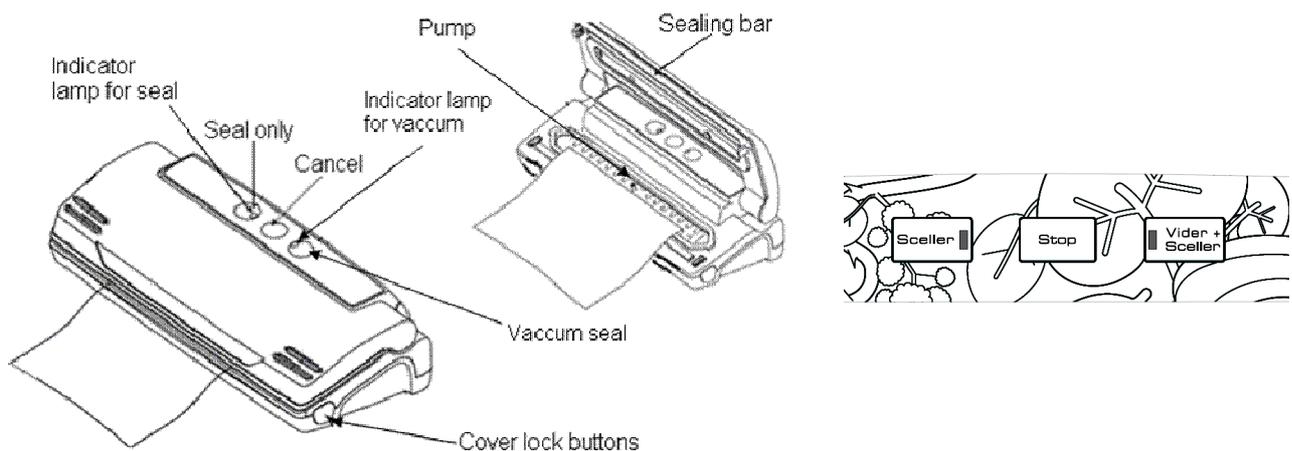
At the end of its working life, the product must not be disposed with household waste. It must be taken to a special local authority waste collection centre or to a company providing this service. Disposing household appliances separately avoids possible negative effects on the environment and health and enables the constituent materials to be recycled which saves energy and resources.

To remind you that you must dispose of this appliance correctly the symbol shown above appears on the product warning you not to dispose of it with household waste.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

2/ PREPARING YOUR APPLIANCE

A. Description of the vacuum sealer



B. Before using your vacuum sealer

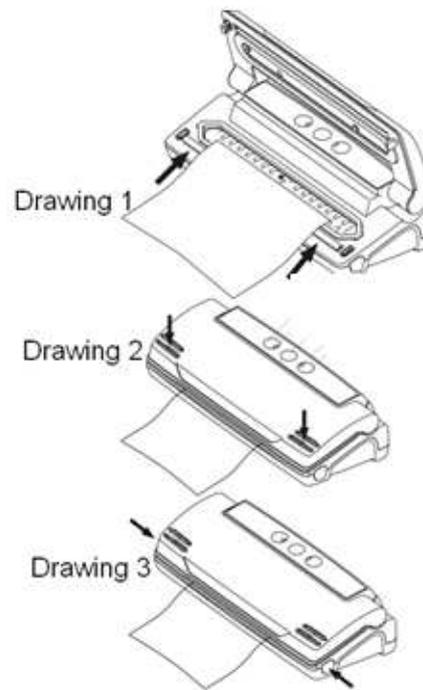
Wash all parts. See "Cleaning and maintenance" section.

3/ USING YOUR APPLIANCE

A. Operating instructions

1. Vacuum Sealing

7. Put the things that you want to preserve inside the bag.
8. Clean and straighten the open end of the bag, Make sure there is no wrinkle on the panels of the open ends.
9. Make sure that both panels of the bag are located within the sealing area but below the round post which is the vacuum pump hole to avoid vacuum leaking (See Drawing 1)
10. Close the cover and then press heavily on both sides of the cover in the lines areas until two click sounds are heard.(See Drawing 2)
11. Press the "vacuum/seal" (vider+sceller) button then the bag will be automatically vacuumed and sealed.
12. When the above is done, press the two Cover Lock buttons. The process is completed. (See Drawing 3)



2. Open a sealed bag

Cut bag straight across with scissors, just inside the seal.

B. Tips for use

1. Do not put too many items inside the bag: leave enough empty space at the open end of the bag so that the bag can be placed on the vacuuming plate easier.
2. Do not wet the open end of the bag. A wet bag may be difficult to melt and seal tightly.
3. Clean and straighten the open end of the bag before sealing the bag. Make sure nothing is left on the open area of the bag, such as wrinkles or creased lines. Any foreign objects or a creased bag may cause difficulty to seal it tightly.
4. Do not leave too much air inside the bag. Press down on the bag to allow any/excess air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause the motor insufficient power to draw away all the air inside the bag.
5. Do not vacuum packaging objects with sharp ends/
6. Do not vacuum packaging objects that are sharp such as fish bones and hard shells. Sharp points may penetrate and tear the bag!
7. Fill the bag about 2/3 full with water, seal the end (don't vacuum). Freeze the bag and use it to make ice in the freezer, or ice packs for sport injuries.
8. If it has not reached the required vacuum, the vacuum system will shut automatically after 30 seconds. In

this situation, please see section "*trouble shooting*"

9. There are many non-food uses for vacuum packing. You can keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing clean and dry.
10. It is advised to vacuum seal only one bag within 1 minute, to let the appliance rest.

C. Making a bag using a bag roll

You can buy separately bag roll which allow you to make bags at any size. To make a bag using the bag roll, follow the steps described below:

1. Unroll the bag and put one end of the bag on top of the black rubber strip, then close the cover. (See drawing 1).
1. Press the cover down heavily on both sides by the lines areas using two hands – until two click sounds are heard. (See drawing 2);
2. Press the "Sceller" button and you will find the red LED will light ;
3. When the LED light disappears, the bag seal is done;
4. Press the two cover lock buttons to file the roll. (See drawing 3).
5. Pull out the bag roll and cut to your desired bag length. The bag is ready.

 The machine should only be used with the bags supplied by Brandt.

4/ CLEANING & MAINTENANCE

A. Cleaning the vacuum

- Wash your hands before cleaning the machine and its accessories.
- Make sure the unit is unplugged before cleaning it.
- Clean the outer surfaces of the appliance with a damp cloth before and after use.
- Do not use detergents or abrasive products to clean the appliance
- Do not submerge the appliance in water to clean it

 If liquid is spilt accidentally in any part of the unit, do not plug it in or try to reuse it. Contact the authorised technical service or supplier.

B. Storing Your Vacuum Sealer

Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.

C. Warranty and after-sale service

This product is covered by a 2-year warranty by your retailer. For more details, please refer to the warranty conditions supplied by your distributor.

5. TROUBLE SHOOTING GUIDE

Here are the steps to follow if you experience problems with the product.

The appliance does not work	<ul style="list-style-type: none">• Make sure that the unit is plugged in correctly. Check the electrical socket by plugging in another appliance.• Check if the cable or plug is damaged. If so, do not try to work it again.
The unit does not create a complete vacuum inside the bags	<ul style="list-style-type: none">• The open end of the bag should remain completely inside the vacuum channel area.• Check for impurities in the sealing seals and the seals. Clean them and put them back in the correct position.• The bag could have a hole in it. To check this, seal the bag with some air inside, submerge the bag in water and squeeze it. Bubbles will indicate that there is a leak. Seal it again or use another bag
The bags have not sealed correctly	<ul style="list-style-type: none">• The cause could be the sealing bar overheating or the bag has melted. Open the cover and let the sealing bar cool for several minutes.
The bag did not maintain the vacuum after being sealed	<ul style="list-style-type: none">• This can be caused by a leak due to wrinkles, crumbs, fat or liquid. Open the bag, clean the upper part and remove any foreign matter from the sealing bar before trying to seal it again.