

Food Storage Vacuum Sealer (model VS-02)

Care and Use Guide

Scellant Sous Vide Pour Le Stockage Des Aliments (modèle VS-02)

Guide d'entretien et d'utilisation



NESCO®

Your Key Ingredient™

NESCO® Your Key Ingredient For Food Preservation™



Thank you for purchasing a NESCO Vacuum Sealer. There is nothing better than knowing you are preserving delicious foods for you and your family. We have been creating kitchen products and accessories for many years and are excited to share our knowledge and welcome more enthusiasts to the world of home preservation.

Questions?

NESCO Customer Service is available
8 am to 4 pm CST.

Email: nesco@nesco.com
Phone: 1-800-288-4545



Warranty/Registration

Please see warranty info included on
the package and in this guide.
This guide is available at Nesco.com



Returns

Please do not return this item to the
place of purchase. If you are missing
any parts or need assistance, contact
NESCO Customer Service.

Table of Contents

Important Safeguards.....	1
Features.....	2
Functions.....	3
Operating Instructions.....	4-5
Care and Cleaning.....	5
Vacuum Sealing Tips.....	6
Troubleshooting.....	6
One Year Limited Warranty.....	7

Table des Matières

Consignes De Sécurité Importantes.....	8
Caractéristiques.....	9
Fonctions.....	10
Mode D'emploi.....	11
Nettoyage Et Entretien.....	12
Aspirateurs Conseils D'étanchéité.....	12-13
Dépannage.....	13
Garantie Limitée D'un An.....	14

"NESCO" is a registered trademark of The Metal Ware Corp

Technical Specifications:

Model: VS-02 / NESCO Deluxe Vacuum Sealer

Input - 120Volts / 60HZ / 130Watts

Visit us at
nesco.com

Follow us on



#YourKeyIngredient

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.

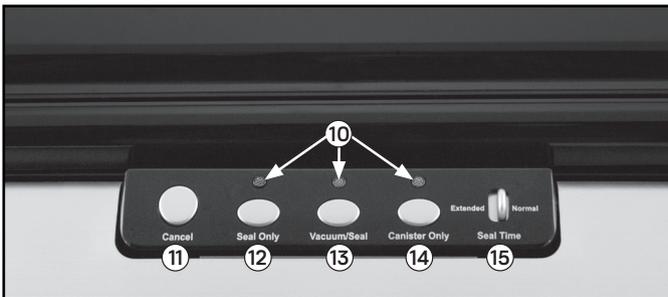
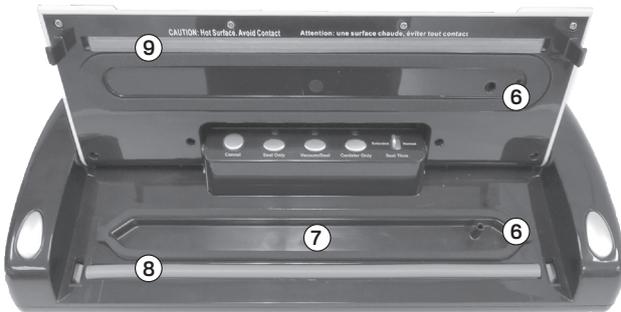
2. The appliance is designed for household use only. It is not intended for commercial use.
3. To protect against electric shock, do not immerse the appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when appliance is used near children. This appliance is not recommended for use by children.
5. Unplug appliance from power outlet when not in use, before assembly or disassembly of parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact nesco@nesco.com.
7. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or heated oven.
8. Only use accessory attachments recommended by the manufacturer.
9. Do not use appliance outdoors or for other than intended use.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
11. **WARNING:** Appliance is not designed for continuous use. Approved for one operating cycle every two minutes.
12. Operate appliance only when all parts are fully engaged and tightened.
13. To reduce risk of injury and damage to appliance, keep hands, hair, clothing and utensils away from parts during operation.
14. Place appliance on flat and steady support surface when ready for use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Polarized Plug: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not try to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions: A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Features



- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1. Unlock Buttons | 9. Sealing Element |
| 2. Front Lid | 10. Indicator Lights |
| 3. Roll Compartment | 11. Cancel Button |
| 4. Bag Cutter | 12. Seal Only |
| 5. Hose Port | 13. Vacuum & Seal |
| 6. Sealing Gasket | 14. Canister Only |
| 7. Vacuum Chamber | 15. Seal Time Selection |
| 8. Sealing Bar | |

Functions

- **Unlock Buttons** - On the right and left side of the cover. Press down to unlock. In the locked position, they secure the lid in place while the vacuum packing cycle is under way in bags; they release automatically.
- **Front Lid** - Opening the lid into the fixed raised position allows you to position the bags before starting the vacuum packing process.
- **Roll Compartment** - For keeping a roll of bags within reach and ready to use.
- **Bag Cutter** - Press and slide in one direction or another to cut bags of a desired size.
- **Hose Port** - Insert the hose accessory when sealing in canisters, universal lids, bottle savers and jar attachments (not included).
- **Sealing Gasket** - Guarantee that a vacuum will be maintained in the chamber, thus allowing air to be removed from bags and containers. Make sure the lid of appliance is not locked when not in use and during storage to prevent deformation of the gaskets.
- **Vacuum Chamber** - Position the open end of the bag inside the chamber, draws air from the bag and collect any excess liquid.
- **Sealing Bar** - Place bag to be sealed over this bar.
- **Sealing Element** - Non-stick heating element that seals the bag ends. DO NOT remove the protective covering that is over the element.
- **Indicator Lights** - Indicates the status of vacuum or seal process.
- **Cancel Button** - Stops the unit at any time.
- **Seal Only** - For sealing a bag without vacuum. When the automatic "Vacuum and Seal" function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag.
- **Vacuum & Seal** - For vacuuming the bag and automatically sealing it when vacuum is complete.
- **Canister Only** - For vacuum sealing canisters through a hose. (Canisters not included)
- **Seal Time Selection** - Choose normal or extended setting depending on type of food. If you have foods that are wet, choose extended.

Operating Instructions

MAKING A BAG WITH THE ROLL

1. The bag cutter must be positioned at either end of the cutter slide slot before cutting.
2. Open the rear lid and place bag roll into roll storage compartment.
3. Pull the bag material out of the roll storage to the suitable length you want (pull out enough of the bag roll to hold items to be vacuum packed plus an additional 3 inches. Allow another 1 inch for each time the bag will be resealed.) Then close the rear lid.
4. Press and slide bag cutter from one side to the end with your hand holding the bag steady.
5. Open the lid and place either open end of bag material on sealing bar, close it. Press down on the lid until two click sounds are heard.
6. Press the "seal only" button to start sealing.
7. When the seal indicator light turns off, sealing is completed. Press both unlock buttons.
8. Open the upper lid and take out the bag.
9. Now the bag is ready, you can vacuum package with it.

VACUUM PACKAGING YOUR FILLED BAG

1. Put the items inside the bag.
2. Open the lid, clean and straighten the open end of the bag, make sure there no wrinkle or ripples.
3. Place the open end of the bag in the vacuum chamber beneath the air intake.
4. Close the lid and then press on both sides of the lid until two "click" sounds are heard.
5. Press the "vacuum/seal" button. The bag will be automatically vacuumed and sealed.
6. When the indicator lights of "seal only" and "seal/vacuum" turn off, the process is completed. Press the two unlock buttons, lift lid and remove the bag.
7. Refrigerate or freeze if needed.

NOTE: For best sealing effect, it is better to let the appliance cool down for 2 minutes before using it again. Wipe out any excess liquid or food residue from the vacuum chamber after each use.



Pull to select bag size.



Cut bag, using cutter.



SEAL the open end, lay bag evenly along the seal strip.



Close lid and lock, two clicks will be heard.



Press SEAL, when finished press both unlock buttons and open lid.

Cleaning And Maintenance

Vacuum Sealer

1. Unplug the unit before cleaning.
2. Clean the vacuum sealer with a damp sponge. **Do not immerse in water.**
3. Use a mild dish soap. Do not use abrasive cleaners as they will scratch the surface.
4. Dry thoroughly, before using. When storing, do not lock cover to prevent deformation of the gaskets.

Bags

1. The bagging material can be washed in warm water with dishwashing soap. Rinse the bags well and allow to dry thoroughly before re-using.
2. Bags can be washed on the top rack in your dishwasher by turning the bags inside out. Stand the bag up so the water can get inside the bag. Dry thoroughly before next use. Note: Bags used to store greasy foods should not be re-used.

Storing Your Vacuum Sealer

1. Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
2. **Make sure the lid of appliance is not locked when not in use and during storage to prevent deformation of the gaskets.**

Vacuum Sealing Tips

- Do not overfill the bags. Leave enough space at open end of bag so bag can be placed on vacuum chamber more positively.
- Do not wet the open end of the bag as wet bags do not seal tightly.
- Clean and straighten open end of the bag before sealing. Make sure nothing is on open area of the bag, no wrinkle or creases should appear. Foreign objects or creased bags may cause difficulty sealing.
- Do not vacuum package objects with sharp points like fish bones and hard shells, as they may tear the bag.
- Let the vacuum sealer rest for 2 minutes, after each sealing or vacuum sealing.
- Freeze moist and juicy foods first before sealing bags or place a folded paper towel near the inside top of the bag to reduce liquids, crumbs or food from being pulled into the vacuum chamber and clogging the pump.
- For powdery or fine-grained foods, avoid overfilling bags.
- Prefreeze fruits and blanch vegetables before vacuum packing for best results.
- Liquids need to be cooled. Hot liquids will bubble up over the top of the bag or jar when vacuum packed. Note: A jar attachment is necessary for sealing jars. (not included)
- Store perishable foods in the freezer or refrigerator. Vacuum packing extends the shelf life of foods, but does not preserve them.
- Pantry items such as flour, rice, mixes for cakes and pancakes, all stay fresh longer when vacuum packed.
- Nuts and condiments maintain their flavor while rancidity is kept out.
- Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing, clean and dry.
- Keep flares for auto emergencies ready.
- Keep silver and collectibles untarnished.
- Fill a bag about 2/3 full with water, seal the end (don't vacuum). Freeze the bag and use for ice in the cooler, or ice packs for sports injuries.

Troubleshooting

Vacuum sealer has no power.

- Check to see that the vacuum sealer is plugged in. Test electrical outlet by plugging in another appliance.
- Vacuum sealer will shut off automatically if overheated. Allow to cool down for 15 minutes and try again.
- Check power cord and plug for damage. If damaged, do not use the Vacuum sealer.

Vacuum sealer does not perform first seal on the bag.

- Make sure the bag cut from the roll is properly positioned as described on page 4 of the operating instructions.

Vacuum sealer does not pull a complete vacuum in bags.

- To seal properly, open end of bag should be resting entirely inside vacuum chamber area.
- Check seal bar and gaskets for debris and position. Wipe clean and smooth them back into place.
- Vacuum sealer bag may have a leak. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Reseal or use another bag.

Vacuum sealer not sealing bag properly.

- Should sealing bar overheat and melt the bag, it may be necessary to lift the lid and allow the seal bar to cool for a few minutes.

Vacuum sealer loses vacuum after being sealed.

- Leaks along the seal can be caused by wrinkles, crumbs, grease or liquids. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.
- Check the bag for a puncture or hole which may have released the vacuum. Cushion sharp edges in the contents of the bag with paper towels.

One Year Limited Warranty

The Metal Ware Corporation warrants the original purchaser that your product will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from date of purchase. Product must be used for personal or sole household usage in accordance with the instructions. Should your product prove defective within one year from date of purchase, contact our customer service team at 1-800-288-4545 or email at nescocs@nesco.com with an explanation of the claim. If a viable warranty claim is determined, a customer service member will provide you with the necessary details to have your unit replaced. Under this limited time warranty, we undertake to replace any parts found to be defective at our sole discretion. This limited time warranty is void if the unit is connected to an unsuitable electrical supply or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse. This warranty is not transferable.

LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES: Except for the limited time warranty and remedies expressly stated above, the Metal Ware Corp shall not be liable to you, or to anyone claiming by or through you, for any obligations or liabilities, including, but not limited to, obligations or liabilities arising out of breach of contract, breach of warranty, statutory claims, negligence or other tort or any theory of strict liability, with respect to the product or the Metal Ware Corp's acts or omissions or otherwise. Buyer agrees that in no event shall the Metal Ware Corp be liable for incidental, compensatory, punitive, consequential, indirect, special or other damages. Warranty does not cover consequential or incidental damages such as property damage and does not cover incidental costs and expenses resulting from any breach of this warranty, even if foreseeable. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you depending on the state or province of purchase.

You may register your product on our website but will need to retain a copy of your proof of purchase should a warranty issue arise.

We suggest you staple your receipt to this care and use guide.

<https://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration>

Or fill in your warranty card and return it within one week from date of purchase along with a copy of proof of purchase.

NESCO Food Storage Vacuum Sealer

C/O MW

PO Box 237

Two Rivers, WI 54241-0237

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

- Ce produit est conçu pour usage domestique seulement -

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, on doit observer des mesures de sécurité de base en tout temps, dont les suivantes :

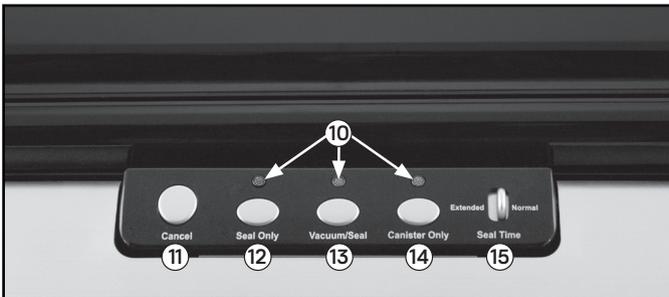
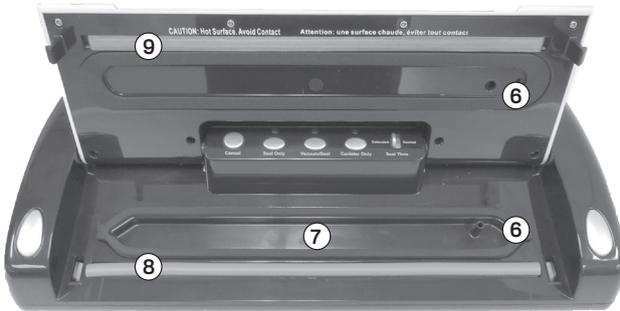
1. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
2. L'appareil est conçu pour usage domestique seulement. Il n'est pas destiné à des fins commerciales.
3. Aux fins de protection contre les chocs électriques, ne pas plonger l'appareil, y compris le cordon et la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'on utilise l'appareil près des enfants. L'utilisation de cet appareil par des enfants n'est pas recommandée.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter les pièces ainsi qu'avant le nettoyage.
6. Ne pas faire fonctionner d'appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui a subi une défaillance ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à la division des services de l'usine OPEN COUNTRY® aux fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
7. Ne pas placer l'appareil dans un four chauffé, sur un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans les environs.
8. N'utiliser que les accessoires recommandés par le fabricant.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou pour un usage autre que celui prévu.
10. Ne pas laisser le cordon suspendu sur le bord d'une table ou en contact avec des surfaces chaudes.
11. AVERTISSEMENT: L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans arrêt. Il est approuvé pour un cycle d'utilisation aux deux minutes.
12. Fonctionner l'appareil uniquement lorsque toutes les parties sont pleinement engagés et serrés.
13. Pour réduire les risques de blessures et de dommages à l'appareil à garder les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin des pièces en cours de fonctionnement.
14. Placer l'appareil sur une surface plane et stable appui prête à l'emploi.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Fiche polarisée: Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

Directives relatives au cordon court: Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement.

Caractéristiques



1. Boutons De Déverrouillage
2. Couvercle
3. Compartiment Pour Le Rouleau
4. Sac Coupe
5. Port de Tuyau
6. Garniture de Cachetage
7. Chambre À Vide
8. Barre De Scellage

9. Élément D'étanchéité
10. Sur Les Voyants De Signalisation
11. Bouton D'annulation
12. Scellar Seulement
13. Vide & Sceau
14. Boîte Seulement
15. Joint Sélecteur Temps

Fonctions

- **Boutons De Déverrouillage** - Du côté droit et gauche du couvercle. Exercez une pression pour déverrouiller le couvercle. En position verrouillée, les boutons tiennent le couvercle en place pendant le cycle d'emballage sous vide; les boutons se dégagent automatiquement.
- **Couvercle** - Quand vous ouvrez le couvercle en position levée immobile, vous pouvez mettre les sacs en place avant d'entreprendre l'emballage sous vide.
- **Compartment Pour Le Rouleau** - Conserve un rouleau de sacs à portée de la main et prêt à être utilisé.
- **Sac Coupe** - Exercez une pression et coulissez le couteau dans une direction ou l'autre pour couper le sac à la taille désirée. Lorsque le voyant indicateur est allumé, cela indique la situation du processus de vide ou de scellement.
- **Port De Tuyau** - Sert à insérer le tuyau pour les contenants, les couvercles universels, les bouteilles à réutiliser et les pots comportant des accessoires (non compris).
- **Garniture De Cachetage** - Garantit que le vide sera maintenu dans la chambre, ce qui permet de soutirer l'air des sacs et des contenants.
- **Chambre À Vide** - Placez l'extrémité ouverte du sac à l'intérieur de la chambre; cela soutire l'air du sac et recueille l'excédent de liquides. Lors du stockage ne fermez pas la couverture pour empêcher la déformation des joints.
- **Barre De Scellage** - Placez le sac à sceller sur cette barre.
- **Élément D'étanchéité** - Élément chauffant antiadhésif qui scelle les extrémités du sac. NE PAS enlever le revêtement de protection qui recouvre l'élément.
- **Sur Les Voyants De Signalisation** - Indique le statut de processus de vide ou de phoque.
- **Bouton D'annulation** - Arrête l'appareil à n'importe quel moment.
- **Scellar Seulement** - Scelle un sac sans vide pour ainsi créer le vide. Lorsque le automatique "Système d'aspiration et joint" fonction est en fonctionnement, ce bouton arrête la pompe du moteur et commence immédiatement à sceller le sac.
- **Vide & Sceau** - Pour faire le vide du sac et automatiquement le sceller lorsque le vide est fait.
- **Boîte Seulement** - Pour sceller les bidons sous vide à travers un tuyau.
- (Bidons non inclus)
- **Joint Sélecteur Temps** - Choisissez un réglage normal ou prolongé suivant le type de nourriture. Si la nourriture est humide, choisissez un réglage prolongé.

Mode d'emploi

PRÉPARATION D'UN SAC EN PROVENANCE DU ROULEAU:

1. Le couteau pour les sacs doit être placé à une extrémité ou l'autre de la fente-glissière du couteau avant de couper le sac.
2. Ouvrez le couvercle arrière et placez le rouleau de sacs dans le logement d'entreposage du rouleau.
3. Tirez le matériel de préparation des sacs pour le sortir du logement du rouleau jusqu'à la longueur que vous voulez avoir (prévoyez suffisamment de matériel pour y placer les articles que vous désirez emballer sous vide plus 8cm additionnels (Prévoyez 3cm additionnel pour chaque ouverture et nouveau scellement du sac.) Fermez le couvercle arrière.
4. Appuyez sur le couteau et coulissez-le d'un côté à l'autre avec votre main en tirant sur le sac pour obtenir le meilleur résultat possible.
5. Ouvrez le couvercle et placez l'extrémité ouverte du sachet matériau sur barre d'étanchéité. Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez les deux déclics.
6. Appuyez sur le bouton 'Seal Only' pour commencer le scellage.
7. Quand le voyant indicateur s'éteint, le scellage est terminé. Appuyez sur les deux boutons de déverrouillage.
8. Ouvrez le couvercle supérieur et sortez le sac.
9. Le sac est prêt; vous pouvez maintenant faire un emballage sous vide.

EMBALLAGE SOUS VIDE DE VOTRE SAC PLEIN:

1. Mettez les articles dans le sac.
2. Ouvrez le couvercle; nettoyez et alignez l'extrémité ouverte du sac; assurez-vous qu'il n'y a pas de ride ou d'ondulation.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide, sous l'entrée d'air.
4. Fermez le couvercle et appuyez sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que deux "cliquez sur" sons se font entendre.
5. Appuyez sur le bouton 'Vacuum/Seal'. Le sac sera automatiquement scellé sous vide.
6. Quand les voyants indicateurs 'Seal Only' et 'Seal/Vacuum' s'éteignent, l'opération est terminée. Appuyez sur les deux boutons de déverrouillage; levez le couvercle et enlevez le sac.
7. Réfrigérez le sac et son contenu ou place-le au congélateur.

NOTE: Pour avoir le meilleur scellement possible, laissez l'appareil refroidir pendant 2 minutes avant de l'employer de nouveau. Essayer tout liquide ou aliment résidus excessifs de la chambre à vide après chaque utilisation.



Tirez POUR sélectionner la taille de sac



Sac Couper, à l'aide de coupe



SEAL extrémité ouverte, sac se trouvait sur la bande de Seal



Fermer le couvercle et serrure, deux clics se feront entendre



Appuyez SEAL, lorsque vous avez terminé appuyez sur les deux boutons et déverrouiller le couvercle ouvert

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Scelleuse sous vide:

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Nettoyez la scelleuse sous vide avec une éponge humide. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
3. Utilisez un savon à vaisselle doux. N'employez pas des produits de nettoyage abrasifs pour ne pas rayer la surface.
4. Avant d'utiliser l'appareil, asséchez-le complètement. Lors du stockage ne fermez pas la couverture pour empêcher la déformation des joints.

Sacs

1. Le matériel utilisé pour les sacs peut être lavé à l'eau chaude avec un savon à vaisselle doux. Rincez bien les sacs et laissez-les sécher complètement avant de les réutiliser.
2. Les sacs peuvent être lavés sur le support supérieur de votre lave-vaisselle en tournant les sacs à l'envers. Tenez le sac debout pour que l'eau puisse pénétrer dans le sac. Séchez-le complètement avant de le réutiliser.

Note: Les sacs utilisés pour entreposer des aliments gras ne peuvent pas être réutilisés

Remisage de votre scelleuse sous vide

1. Tenez l'appareil à un endroit plat et sûr, hors de la portée des enfants.
2. **Assurez-vous que le couvercle de l'appareil n'est pas verrouillé lorsqu'il n'est pas utilisé au cours du stockage et à empêcher la déformation des joints d'étanchéité.**

ASPIRATEURS CONSEILS D'ÉTANCHÉITÉ

- Ne remplissez pas les sacs à l'excès; laissez suffisamment d'espace à l'extrémité ouverte du sac pour que le sac puisse être placé sur l'interface amovible plus positivement.
- N'humectez pas l'extrémité ouverte du sac. Les sacs humides peuvent être difficiles à sceller pour qu'ils soient étanches.
- Nettoyez et alignez l'extrémité ouverte du sac avant le scellage. Assurez-vous que rien n'est laissé sur la partie ouverte du sac, qu'il n'y a pas de ride ou de plis sur le panneau ouvert; si le sac comporte des matières étrangères ou des plis, le sac pourrait être plus difficile à sceller.
- N'emballez pas sous vide les objets avec les pointes acérées, comme des arêtes de poissons et les coquilles dures. Les pointes acérées peuvent déchirer le sac. Utilisez un contenant plutôt qu'un sac.
- Laissez la scelleuse sous vide reposer pendant 2 minutes après chaque scellage ou fermeture sous vide.
- Pendant l'emballage sous vide du sac, un peu de liquides, des miettes ou les particules de nourriture peuvent s'infiltrer par inadvertance dans l'interface amovible et obstruer la pompe et endommager votre appareil. Pour éviter ceci, congelez les nourritures moites et juteuses avant de sceller les sacs ou placez une serviette de papier pliée près du dessus, à l'intérieur du sac. Pour les nourritures en poudre ou à grains fins, ne remplissez pas le sac à l'excès. Vous pouvez également placer un filtre à café à l'intérieur du sac avant de faire l'emballage sous vide.
- Congelez d'avance les fruits et blanchissez les légumes avant de les emballer sous vide pour avoir les meilleurs résultats possible.
- Les jus et l'humidité contenue dans la nourriture peuvent empêcher un bon scellement. Nous vous recommandons de congeler d'avance la nourriture

pendant 1-2 heures avant de l'emballer sous vide. Comme autre solution, pliez une serviette de papier; remplissez le sac de nourriture et étendez-le à plat. Placez la serviette pliée pour qu'elle se trouve entre le dessus du sac et la nourriture. Assurez-vous que la serviette de papier se trouve sous la bande de scellement. Quand vous faites le scellement sous vide, la serviette de papier absorbera l'humidité excédentaire.

- Les liquides doivent être refroidis avant d'être emballés sous vide. Les liquides chauds bouillonneront et ils déborderont du pot quand ils seront emballés sous vide. Note : Un accessoire pour les pots est nécessaire pour le scellement des pots
- Les articles du garde-manger, comme la farine, le riz, les mélanges à gâteaux et pour les crêpes restent frais plus longtemps s'ils sont emballés sous vide. Les noix et les condiments maintiennent leur saveur sans rancidité.
- Il y a plusieurs applications autres que les aliments pour l'emballage sous vide. Les fournitures de camping, comme les allumettes, les trousseaux de premiers soins et des vêtements propres et secs. Conservez les fusées éclairantes prêtes pour les urgences en automobile. Conservez les objets en argent et les pièces de collection sans taches.
- Remplissez le sac aux 2/3 environ avec de l'eau; scellez l'extrémité (sans faire le vide). Gelez le sac et utilisez-le comme dans la glacière ou comme sac de glace pour les blessures de sports.

DÉPANNAGE

VIDE SCELLEUR N'A PAS POUVOIR

- Assurez-vous que l'appareil est branché. Vérifiez la prise à l'aide d'un autre appareil.
- Scelleur de vide s'arrête automatiquement en cas de surchauffe. Laissez refroidir pendant 15 minutes et essayer à nouveau.
- Vérifiez le cordon d'alimentation et la prise pour dommages. S'il est endommagé, ne pas utiliser le scellant à vide.

VIDE SCELLEUR NE PAS EFFECTUER PREMIER JOINT SURE LE SAC

- Assurez-vous que le sac ou le rouleau est correctement positionné comme décrit à la page 4 de la notice d'utilisation.

VIDE SCELLEUR NE PAS TIRER UN VIDE COMPLET EN SACS

- Pour sceller correctement, extrémité ouverte du sac doit se reposer entièrement à l'intérieur de la zone chambre à vide.
- Vérifiez Bar Seal et joints des débris et de la position. Essuyer et les lisser en place.
- Vide scellant sac peut avoir une fuite. Pour tester, sceller le sac avec un peu d'air en elle, plonger dans l'eau, et appliquer une pression. De bulles indique une fuite. Refermer ou utiliser un autre sac.

VIDE SCELLEUR PAS ÉTANCHES SAC CORRECTEMENT

- Si sceau de sac fondre, il peut être nécessaire de soulever le couvercle et laisser la barre Seal refroidir pendant quelques minutes. Processus de la zone du joint enlevé et répétez
- Si le joint n'est pas entièrement fondu, la zone du joint enlevé et répéter le processus.

VIDE SCELLEUR PERD VIDE APRÈS AVOIR ÉTÉ SCÉLLÉS

- Fuites le long du joint peuvent être causés par les rides, la chapelure, de graisse ou de liquides. Rouvrez sac, essuyer le haut à l'intérieur du sac et lisser le long de la bande d'étanchéité avant de le resceller.
- Vérifier le sac pour une crevaison ou un trou qui peut avoir publié le vide. Coussin arêtes vives dans le contenu du sac avec du papier absorbant

Garantie Limitée D'un An

La Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur d'origine que votre produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou domestique unique conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année suivant la date d'achat, contactez notre service client au 1-800-288-4545 ou envoyez un e-mail à nescocs@nesco.com avec une explication de la réclamation. Si une réclamation de garantie viable est déterminée, un membre du service client vous fournira les détails nécessaires pour faire remplacer votre appareil. En vertu de cette garantie à durée limitée, nous nous engageons à remplacer toutes les pièces jugées défectueuses à notre seule discrétion. Cette garantie à durée limitée est annulée si l'appareil est connecté à une alimentation électrique inappropriée ou démonté ou perturbé de quelque manière que ce soit ou endommagé par une mauvaise utilisation. Cette garantie n'est pas transférable.

LIMITATION DES RECOURS ET DES DOMMAGES : À l'exception de la garantie à durée limitée et des recours expressément indiqué ci-dessus, Metal Ware Corp ne sera pas responsable envers vous, ou envers toute personne réclamant par vous ou par votre intermédiaire, pour toute obligation ou responsabilité, y compris, mais sans s'y limiter, les obligations ou responsabilités découlant d'une rupture de contrat, d'une rupture de garantie, réclamations légales, négligence ou autre délit ou toute théorie de responsabilité stricte, en ce qui concerne le produit ou les actes ou omissions de Metal Ware Corp ou autres. L'acheteur convient qu'en aucun cas Metal Ware Corp ne sera responsable des dommages accessoires, compensatoires, punitifs, consécutifs, indirects, spéciaux ou autres. La garantie ne couvre pas les dommages indirects ou accessoires tels que les dommages matériels et ne couvre pas les frais et dépenses accessoires résultant de toute violation de cette garantie, même prévisible. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous selon l'état ou la province d'achat.

Vous pouvez enregistrer votre produit sur notre site web, mais vous devez conserver une copie de votre preuve d'achat en cas de problème de garantie. Nous vous suggérons d'agrafer votre reçu à ce guide d'entretien et d'utilisation.

<https://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration>

Ou remplissez votre carte de garantie et renvoyez-la sous une semaine à partir de la date d'achat avec une copie de la preuve d'achat.

Envoyer la carte de garantie à:

Scellant sous vide pour le stockage des aliments NESCO
C/O MW
PO Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237
USA



THANK YOU FOR CHOOSING NESCO®

We ensure 100% customer satisfaction and have a full-time, knowledgeable staff ready to assist you. Please email our customer service department at nescocs@nesco.com or call 1-800-288-4545.

For more products or recipes, visit nesco.com.



Follow us on

