

# Handheld Vacuum Sealer Kit

Care/Use Guide

## Kit De Scelleuse Sous Vide Portable

Guide d'entretien et d'utilisation



# NESCO®

Your Key Ingredient™

# NESCO®

Your Key Ingredient™

English

<b>TABLE OF CONTENTS</b>	
Important Safeguards .....	1
Intro.....	2
Features and Functions.....	3
Operating Instructions .....	4
Charging, Care and Cleaning, Sealing Tips .....	5-6
Troubleshooting .....	7
One Year Limited Warranty .....	8

Français

<b>TABLE DES MATIÈRES</b>	
Mesures De Protection Importantes.....	9
Intro.....	10
Caractéristiques Et Fonctions.....	11
Mode D'emploi .....	12
Charge, Nettoyage Et Entretien, Conseils Pour Le Scellement Sous.....	13-14
Dépannage .....	15-16
Garantie Limitée D'un An .....	17

Technical Specifications:  
Model VS-09HHS2  
Input - 120 V a.c., 60Hz Output: 11V d.c., 100mA

The Metal Ware Corp  
1700 Monroe St., P.O. Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237  
Phone: 1-(800) 288-4545



For accessories and additional products, go to  
[www.nesco.com](http://www.nesco.com)

# 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. Return the appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
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

**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.

# INTRO

## **Thank you for selecting the NESCO® Hand Held Vacuum Sealer Kit.**

Welcome to the exciting world of convenient meal preparation and food preservation. Save time by preparing whole meals in advance & preserving leftovers. Save money by keeping your expensive deli meats, cheeses and other perishables fresh longer. Eliminate freezer burn, reduce spoilage and waste with the help of this rechargeable handheld vacuum sealer.

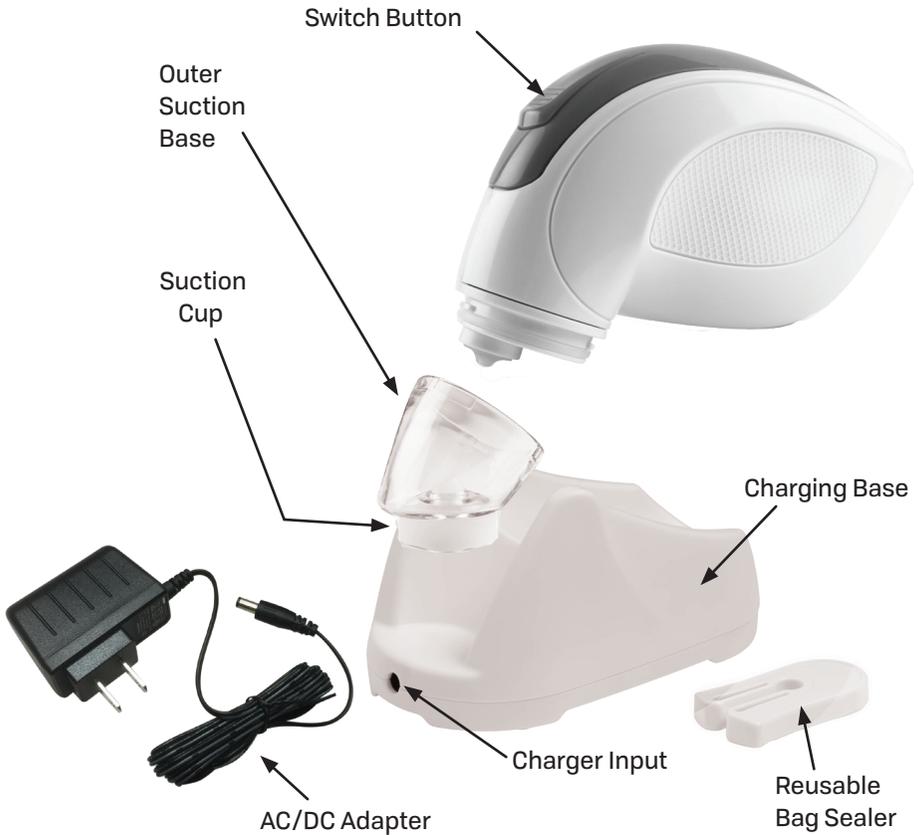
The ergonomic form of this vacuum sealer provides ease when operating and the heavy-duty motor and piston pump ensure maximum air extraction. The removable outer suction base catches excess liquids and the compact design uses minimal space for long term storage.

This Vacuum Sealer Kit comes complete with a charging base and wall adaptor for convenient, cordless use. This vacuum sealer kit also includes two 600ml canisters and two 800ml canisters for food storage and five zipper bags which are reusable and ideal for SOUS-VIDE cooking.

With just a touch of a button, the NESCO® Hand Held Vacuum Sealer Kit provides the most convenient and store and preserve your favorite foods, allowing you to cook comfortably and enjoy more time with your family outside of the kitchen.

This instruction manual will help ensure maximum performance and product life while you enjoy using your new hand held vacuum sealer. Please read the entire manual before using your product for the first time. Keep this manual as a reference and save for future use.

# FEATURES



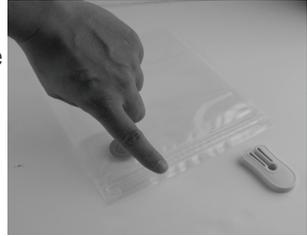
# FUNCTIONS

- **Suction Cup** - use to seal bags and canisters.
- **Outer Suction Base** - removable for easy cleaning.
- **Switch Button** - press and hold to start vacuum sealing process.
- **AC/DC Adapter** - plugs into wall to power charging base.
- **Charger Input** - connects wall adaptor to charger base.
- **Charging Base** - positions the vacuum sealer for recharging.
- **Reusable Bag Sealer** - use to secure the seal of reuseable bags.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## Vacuum sealing using reusable zipper valve bags:

1. Open the NESCO® zipper valve bag with suction valve and place item to be sealed inside the bag. Close bag seal completely by firmly pressing with fingers or use the bag sealing tool (supplied) by inserting open edge of bag into slot of tool and slide across bag seal. **Fig. 1**
2. Position bag on flat surface with sealing disc facing up. Place vacuum sealer bag suction cup over the sealing disc and press firmly. Push switch button and hold until all air is removed from bag. (**Fig. 2**)  
NOTE: Bags are not recommended for liquids.
3. Store perishable items in the refrigerator.



**Fig. 1**



**Fig. 2**

## Vacuum sealing using reusable valve canisters:

1. Ensure that the cover is firmly seated on the food canister base. **Fig. 3**
2. To start the vacuum sealing process, press the suction cup firmly over the center air valve on the cover. Next press the switch button to start the air removal process. Keep the switch button depressed between 10-20 seconds. **Fig. 4**
3. To check the sealing process, remove the vacuum sealer and inspect the center air valve. Optimal pressure has been achieved once the center air valve is depressed (pushed in) by the vacuum sealer. Store perishable items in the refrigerator.
4. To open the food canister after vacuum sealing, gently squeeze the center air valve to release the pressure. **Fig. 5**



**Fig. 3**



**Fig. 4**

### **Center Air Valve**



Sealed Position

Unsealed Position



**Fig. 5**

## CHARGING THE UNIT

1. When the motor slows or stops working or sealer has been in storage for a long time, it means the battery needs to be recharged.
2. Plug the AC/DC Adapter into the wall outlet and charging base, then place unit in the charger stand. The red light indicates charging. Green indicates fully charged.
3. It generally takes 9 to 12 hours to charge the battery fully, time may vary depending on battery life before charging. NOTE: For best battery performance, charge the unit for minimum 12 hours if it is the first time charging or left unused for a long time.
4. It is normal that the adaptor and charger base gets warm when charging.
5. To maintain the battery performance, always fully re-charge the unit or discharge the unit every 3-6 months.

## CARE AND CLEANING

1. Wipe Vacuum Sealer with damp cloth and dry thoroughly. **Do not immerse in water or other liquids. Not dishwasher safe!**
2. Remove and clean outer suction base frequently or after sealing liquids.
  - Rotate the outer suction base and pull it outward to dismantle it, wash and dry.
  - Rotate the inner suction base and pull it off, wash and dry.
3. Wash all vacuum accessories in warm water with a mild dishwashing soap. Do not immerse vacuum sealer or canister cover in water or other liquids.
4. Canister lids are **NOT** dishwasher safe, and must be washed with a damp cloth only. **DO NOT** submerge Canister lid in liquid. Canister base is top rack dishwasher safe.
5. Canister and cover are **NOT** microwave or freezer safe.

## VACUUM SEALING TIPS

- Do not overfill the bags; leave enough space around the valve.
- Clean and straighten the zipper end of the bag before sealing. Make sure nothing is left on the zipper area of the bag, no wrinkles or creases should appear. Foreign objects or creased bags may cause difficulty in sealing tightly.
- Do not vacuum seal objects with sharp points like fish bones and hard shells. Sharp points may penetrate and tear the bag. Cover sharp points with paper towel.
- Let the vacuum sealer rest for 1 minute, before using again.
- During bag vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pulled into vacuum valve clogging the pump and damaging your appliance. To avoid this; freeze moist and juicy foods first before sealing bags or place a folded paper towel near the inside top of the bag. For powdery or fine-grained foods, avoid overfilling bags. You can also place a coffee filter or paper towel inside before vacuum sealing.
- Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for best results.
- Store perishable foods in the freezer or refrigerator. Vacuum sealing extends the shelf life of foods, but does not preserve them.

- Pantry items such as flour, rice, mixes for cakes and pancakes, all stay fresher longer when vacuum sealed. Nuts and condiments maintain their flavor.
- Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing, clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles un tarnished.
- Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra 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!
- Note: To avoid possible illness, do not reuse bag after storing raw meats, fish or greasy foods.

## FOOD STORAGE AND SAFETY INFORMATION

NESCO® Vacuum Sealers will change the way you purchase and store foods. As you become accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. When preparing and vacuum packing foods using your Vacuum Sealer, there are certain procedures that must be followed to ensure food quality and safety.

Review this section carefully for your protection.

- Although vacuum sealing extends the life of many fresh foods by reducing oxidation, most fresh foods still contain enough moisture to support the growth of micro-organisms which can grow with or without air. To prevent spoilage, foods need to be stored at low temperatures.
- Suitable temperature for the freezer is 0°F (-17°C). Freezing slows the growth of microorganisms, BUT DOES NOT KILL THEM.
- Dried foods are also affected by storage temperature when vacuum sealed. Their shelf life is extended 3-4 times for every 18° F (10°C) drop in temperature.

## GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY

Food safety rules are based on scientific study as well as common sense. The following rules and important information will guide you to improved food safety and optimal food storage.

- Once you have heated, defrosted or thawed perishable foods, consume them.
- After opening canned food or commercially vacuum sealed food, they can be vacuum sealed again. Follow the instructions to refrigerate after opening and store re-vacuumed packages properly.
- Do not defrost foods in hot water.
- Do not consume foods if they are perishable and have been left out at room temperature for more than a few hours. This is especially important if they have been prepared with a thick sauce, in a vacuum package, or in a low oxygen environment.
- Spread vacuum packages evenly throughout the refrigerator or freezer to cool down food temperature quickly.

# TROUBLESHOOTING

## **THE CHARGER DOES NOT CHARGE:**

- Check if the indicator LED light is on. If not, make sure the charger is plugged securely into the outlet.
- If the charger does not charge when indicator LED light is on, check if the charger and Vacuum Sealer are seated together properly, adjust if needed.

## **IT STOPS WORKING SOON AFTER CHARGED:**

- Make sure the indicator LED lights are on during charging, if not, check if the vacuum sealer and charger are in good contact.
- If the indicator LED lights are on during charging, make sure the charging time is sufficient. Indicator LED light will turn green when fully charged.
- Please contact NESCO customer support 1-800-288-4545 if it still does not work.

## **AIR IS NOT REMOVED FROM THE BAG COMPLETELY:**

- If bags are not sealed, reseal the zipper securely and proceed to suction air out of bag.
- Make sure the valve is clean.
- If items are blocking the valve, position items so valve is open or there is not too much food inside the bag.
- Extend the vacuuming time and press most of air out before sealing zipper.

## **THE CANISTER WILL NOT VACUUM:**

- Make sure the Hand Held Vacuum Sealer was connected to the canister cover.
- Check if the center air valve on the canister cover was positioned on "seal". Please reference page 4.
- Press the lid downward at the very beginning of vacuuming. This will help to seal canister and lid.
- Check if there is any damage to cover or canister, if yes, do not use.
- Check the function of the Vacuum Sealer to be sure it is pulling a vacuum.
- Check that there are no food contaminates on the seal of the canister cover.
- Check if the outer suction base has been deformed, fractured or blocked. Do not use, and replace.

# ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Your product warranty is good for one year from date of purchase against all defects in material and workmanship. Should your product prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. Please package your product carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. We are not responsible for any damage caused to the product in return shipment. Under this warranty, we undertake to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the product is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase. Send warranty card to:

VS-09HHS2 / Hand Held Vacuum Sealer Kit  
C/O MW  
PO Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237

# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

## - Ce produit est conçu pour un usage ménager seulement -

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des consignes de sécurité de base devraient toujours être suivies, incluant ce qui suit :

- 1. LIRETOUTES LESINSTRUCTIONS AVANTD'UTILISERCETAPPAREIL.**
2. L'appareil est conçu pour un usage ménager seulement. Il n'est pas prévu pour un usage commercial.
3. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger l'appareil, incluant le cordon et la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé près des enfants. Cet appareil n'est pas recommandé pour être utilisé par des enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant l'assemblage ou le désassemblage des pièces, et avant le nettoyage.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou une fois que l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou ait été endommagé d'une quelconque manière. Retourner l'appareil à NESCO® Factory Service Department pour examen, réparation ou ajustement.
7. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou un four chaud.
8. Utiliser uniquement des 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 pendre par-dessus le bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
11. **AVERTISSEMENT:** L'appareil n'est pas conçu pour un usage continu. Approuvé pour un cycle de fonctionnement chaque deux minutes.
12. Faire fonctionner l'appareil seulement lorsque toutes les pièces sont complètement engagées et serrées.
13. Afin de réduire le risque de blessures et de dommages à l'appareil garder les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés des pièces durant le fonctionnement.
14. Placez l'appareil sur une surface de support plate et stable lorsque vous êtes prêt à l'emploi.

# CONSERVER CES DIRECTIVES

**Cordon court Instructions:** Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque causé par un cordon qui devient entremêlé ou de trébucher sur un cordon plus long. Des rallonges peuvent être utilisées avec une attention particulière lors de leur usage. Si une rallonge est utilisée, les caractéristiques électriques indiquées pour le cordon devraient être au moins aussi grandes que les caractéristiques électriques de l'appareil. Le cordon plus long devrait être positionné de sorte qu'il ne drapera pas sur le dessus de la table où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher involontairement.

# INTRO

## **Merci d'avoir sélectionné kit de scelleuse sous vide portable NESCO MD.**

Bienvenue dans l'excitant monde de la préparation et préservation pratique de repas et nourriture. Gagnez du temps avec la préparation de repas et la préservation de vos restants de nourriture. Épargnez de l'argent en conservant plus longtemps vos viandes de charcuterie dispendieuses, vos fromages et tout autre aliment périssable. Éliminez les brûlures de congélateur, réduisez la détérioration et l'accumulation de déchets grâce à cette scelleuse sous vide rechargeable et portable. L'aspect ergonomique de cette scelleuse sous vide est facile d'utilisation et offre un maximum d'extraction d'air grâce au robuste moteur et pompe à piston. Les ventouses rétractables situées sur la base capturent les liquides en excès et la conception compacte minimise l'espace d'entreposage à long terme.

Cette scelleuse sous vide est offerte avec une base de chargement et un adaptateur mural pour l'utilisation pratique sans fil. Cette scelleuse sous vide inclut aussi deux contenants de 600 ml et deux contenants de 800 ml pour l'entreposage de nourriture, et cinq sacs à fermeture hermétique réutilisable et idéal pour la cuisine SOUS VIDE.

Avec le pouvoir au bout de votre doigt, la scelleuse sous vide portable NESCO MD offre une façon pratique d'entreposage et de préservation de votre nourriture préférée, vous permettant de cuisiner confortablement et de profiter de votre temps en famille et hors de la cuisine.

Notre manuel d'instruction vous aidera à maximiser la performance et la longévité du produit tout en profitant de votre nouvelle scelleuse sous vide portable. Veuillez lire entièrement le manuel avant d'utiliser pour la première fois votre produit. Garder ce manuel pour référence et utilisation future.

# CARACTÉRISTIQUES



# FONCTIONS

- **Ventouse** - utilisée pour sceller les sacs and canisters.
- **Base d'aspiration externe** - s'enlève pour un nettoyage facile.
- **Interrupteur** - appuyer et tenir pour commencer le processus de scellement sous vide.
- **Adaptateur** - uso de energía a base de carga.
- **Entrée du chargeur** - connecte adaptateur à la base du chargeur.
- **Base du chargeur** - positionne la scelleuse sous vide pour un chargement.
- **Scelleuse de sac réutilisable** - utilisée pour sécuriser le scellement des sacs réutilisables.

# MODE D'EMPLOI

## SCELLEMENT SOUS VIDE EN UTILISANT DES SACS À GLISSIÈRE AVEC SOUPAPE D'ASPIRATION RÉUTILISABLES:

1. Ouvrir le sac à glissière avec soupape d'aspiration NESCO® et placer l'article à être scellé à l'intérieur du sac. Fermer le scellement du sac complètement en appuyant fermement avec les doigts ou utiliser l'outil pour sceller le sac (fourni) en insérant le bord ouvert du
2. Placer la ventouse de la scelleuse sous vide sur le disque de scellement et appuyer fermement. Pousser l'interrupteur et le tenir jusqu'à ce que l'air se soit retiré du sac. (**Fig. 2**) REMARQUE : les sacs ne sont pas recommandés pour les liquides.
3. Stockez les aliments périssables dans le réfrigérateur.

## Sceller sous vide les contenants réutilisables avec valve réutilisable :

1. Il est important que le couvercle soit placé fermement sur la base du contenant à nourriture. **Fig. 3**
2. Pour commencer le processus de scellage sous vide, appuyer fermement sur la ventouse, sur le centre de la valve situé sur le couvercle. Ensuite, appuyer sur le bouton pour démarrer le processus de circulation d'air. Maintenir le bouton pendant 10 à 20 secondes. **Fig. 4**
3. Pour tester le processus de scellage, retirer la scelleuse sous vide et inspecter la valve centrale. La pression optimale est atteinte lorsque la valve centrale est complètement affaissée (enfoncé vers l'intérieur) par la scelleuse sous vide. Entreposer les articles périssables dans le réfrigérateur.
4. Pour ouvrir un contenant de nourriture après avoir effectué le scellage, presser doucement sur le centre de la valve pour retirer la pression. **Fig. 5**

### Valve centrale



Position scellée

Position non scellée



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

## CHARGER L'UNITÉ

1. Lorsque le moteur ralentit ou arrête de fonctionner ou que la scelleuse a été entreposée pendant longtemps, cela signifie que la batterie doit être rechargée.
2. Brancher l'adaptateur AC/DC dans la prise murale et dans la base de recharge, puis placer l'unité dans le chargeur. Une lumière rouge indique que l'unité se charge. La lumière verte indique que l'unité est complètement chargée.
3. Il faut environ 9 à 12 heures pour charger complètement la batterie, le temps peut varier selon la durée restante dans la batterie avant le chargement.  
REMARQUE : Pour une meilleure performance de la batterie, chargez l'unité pour un minimum de 12 heures si c'est la première fois que la batterie est chargée ou laissée non utilisée pendant une longue période.
4. Il est normal que l'adaptateur et la base du chargeur deviennent chaud lors du chargement.
5. Pour maintenir une bonne performance de la batterie, toujours recharger l'unité complètement ou décharger l'unité chaque 3-6 mois.

## ENTRETIEN ET ETTOYAGE

1. Essuyez la scelleuse sous vide avec un linge humide et séchez à fond. Ne pas immerger dans l'eau ou autres liquides. Ne va pas au lave-vaisselle!
2. Enlevez et nettoyez la base d'aspiration externe fréquemment ou après avoir scellé des liquides.
  - Tournez la base d'aspiration externe et tirez-la vers l'extérieur pour la démanteler, la laver et la sécher.
  - Tournez la base d'aspiration interne et la retirer, la laver et la sécher.
3. Lavez tous les accessoires de vide dans de l'eau chaude avec un savon à lave-vaisselle doux. Ne pas immerger la scelleuse sous vide ou le couvercle de la boîte alimentaire dans de l'eau ou autres liquides.
4. Les couvercles des contenants **NE DOIVENT PAS** être mis dans le lave-vaisselle, et utiliser un linge humide pour le nettoyage. **NE PAS** submerger le couvercle du contenant. Utiliser le panier supérieur du lave-vaisselle pour nettoyer la base du contenant.
5. Les boîtes alimentaires et les couvercles **ne vont** pas au micro-onde ou au congélateur.

## CONSEILS POUR LE SCHEMEMENT SOUS

- Ne pas trop remplir les sacs, laissez assez d'espace autour de la soupape.
- Nettoyez et redressez l'extrémité de la glissière du sac avant de sceller. S'assurer que rien n'est laissé dans la zone de la glissière du sac, pas de plis ou de rides ne devraient apparaître. Des corps étrangers ou des sacs plissés peuvent causer une difficulté pour sceller fermement.
- Ne pas emballer sous vide des objets avec des points coupants comme des arêtes de poisson et des coquilles dures. Les points coupants peuvent pénétrer et déchirer le sac. Couvrez les points coupants avec des essuie-tout.
- Laissez la scelleuse sous vide reposer pendant 1 minute avant d'utiliser de

nouveau.

- Durant le processus d'emballage sous vide d'un sac, de petites quantités de liquide, des miettes ou des particules d'aliment peuvent être tirés par inadvertance dans la soupape de dépression et boucher la pompe et endommager votre appareil. Pour éviter ceci, congelez les fruits humides et juteux d'abord avant de sceller les sacs ou placez un essuie-tout plié près du haut à l'intérieur du sac. Pour les aliments poudreux ou à grain fin, évitez de trop remplir les sacs. Vous pouvez aussi placer un filtre à café ou un essuie-tout à l'intérieur avant d'emballer sous vide
- Ne pas trop remplir les sacs, laissez assez d'espace autour de la soupape.
- Nettoyez et redressez l'extrémité de la glissière du sac avant de sceller. S'assurer que rien n'est laissé dans la zone de la glissière du sac, pas de plis ou de rides ne devraient apparaître. Des corps étrangers ou des sacs plissés peuvent causer une difficulté pour sceller fermement.
- Pour de meilleurs résultats, pré congelez les fruits et blanchissez les légumes avant d'emballer sous vide.
- Stockez les aliments périssables dans le congélateur ou le réfrigérateur. L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments, mais ne les préserve pas.
- Les articles de garde-manger comme de la farine, du riz, des mélanges à gâteau et à crêpe, restent tous frais plus longtemps lorsqu'emballés sous vide. Les noix et les condiments conservent leur.
- Gardez les fournitures de camping comme des allumettes, des troussees de premiers soins et des vêtements, propres et secs. Gardez les fusées éclairantes prêtes pour les urgences sur la route. Garder l'argenterie et les articles de collection non ternis.
- Ne pas laisser trop d'air à l'intérieur du sac. Pressez le sac pour permettre à l'air de s'échapper du sac avant de l'emballer sous vide. Trop d'air à l'intérieur du sac augmente la charge de la pompe à vide et peut causer une puissance insuffisante du moteur pour pouvoir tirer tout l'air à l'intérieur du sac!
- Remarque: Pour éviter toutes maladies possibles, ne pas réutiliser le sac après y avoir stocké des viandes crues, du poisson ou des aliments gras.

## INFORMATION SUR LE STOCKAGE ET LA

Les scelleuses sous vide NESCO® changeront la façon dont vous achetez et stockez les salubrité des aliments. Lorsque vous serez habitué à l'emballage sous vide, il deviendra une partie indispensable de la préparation de vos aliments. Lorsque vous préparez et emballez sous vide des aliments, il y a certaines procédures qui doivent être suivies pour assurer la qualité et la salubrité des aliments. Réviser cette section attentivement pour votre protection.

- Bien que l'emballage sous vide prolonge la durée de conservation de plusieurs aliments frais en réduisant l'oxydation, la plupart des aliments frais contiennent encore assez d'humidité pour encourager la croissance des micro-organismes qui peuvent croître avec ou sans air. Pour empêcher la dégradation, les aliments doivent être stockés à des températures basses.
- La température appropriée pour le congélateur est 0 °F (-17 °C). La congélation retarde la croissance des micro-organismes, MAIS NE LES TUE PAS.

- Les aliments secs sont aussi affectés par la température de stockage lorsqu'ils sont emballés sous-vide. Leur durée de conservation est prolongée de 3-4 fois pour chaque chute de 18 °F (10 °C) de la température.

## RÈGLES GÉNÉRALES POUR LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Les règles de salubrité des aliments sont basées sur une étude scientifique de même que sur le bon sens. Les règles suivantes et des informations importantes vous guideront pour améliorer la salubrité des aliments et optimiser le stockage des aliments.

- Une fois que vous avez réchauffé, décongelé ou dégelé des aliments périssables, mangez-les.
- Après avoir ouvert des conserves ou des aliments commerciaux emballés sous vide, ils peuvent être emballés sous vide de nouveau. Suivez les instructions pour la réfrigération après avoir ouvert et stocké des emballages sous vide correctement.
- Ne pas décongeler des aliments dans l'eau chaude ou autres sources de chaleur. Peu importe s'ils sont emballés sous vide ou non.
- Ne pas consommer des aliments s'ils sont périssables et ont été laissés à la température de la pièce pendant plus que quelques heures. Ceci est particulièrement important s'ils ont été préparés avec une sauce épaisse, dans un emballage sous vide, ou dans un environnement à faible teneur en oxygène.
- Étalez les emballages sous vide uniformément dans le réfrigérateur ou le congélateur pour refroidir rapidement la température des aliments.

## DÉPANNAGE

### LE CHARGEUR NE CHARGE PAS:

- Vérifier si le voyant indicateur DEL est allumé. Si non, s'assurer que le chargeur est bien branché dans la prise. Vérifier que l'USB est bien branché dans l'adaptateur mural.
- Si le chargeur ne charge pas lorsque le voyant indicateur DEL est allumé, vérifier que le chargeur et la scelleuse sous vide sont correctement assis ensemble, ajuster si requis.

### ARRÊTE DE FONCTIONNER PEU APRÈS LE CHARGEMENT.

- S'assurer que les voyants indicateurs DEL sont allumés durant le chargement, si non, s'assurer que la scelleuse sous vide et le chargeur ont un bon contact.
- Si les voyants indicateurs DEL sont allumés durant le chargement, s'assurer que le temps de chargement est suffisant. Le voyant indicateur DEL deviendra vert lorsqu'il est complètement chargé.
- Veuillez contacter le soutien à la clientèle NESCO au 1-800-288-4545 s'il ne fonctionne toujours pas.

### L'AIR N'EST PAS RETIRÉ COMPLÈTEMENT DU SAC.

- Si les sacs ne sont pas scellés, sceller de nouveau la glissière fermement et aspirer l'air du sac.

- S'assurer que la soupape est propre.
- Si des articles bloquent la soupape, positionner les articles de sorte que la soupape soit ouverte ou qu'il n'y a pas trop d'aliments à l'intérieur du sac.
- Prolonger le temps de la mise à vide et appuyer pour faire sortir l'excès d'air avant de fermer la glissière.

#### **LA BOÎTE ALIMENTAIRE NE FAIT PAS LE VIDE :**

- S'assurer que l'aspiration de la boîte alimentaire a été connectée au couvercle de la boîte alimentaire.
- Vérifier si la valve centrale du situé sur le couvercle du contenant est en position de « scellage ». Veuillez vous référer à la page 12.
- Presser le couvercle vers le bas au tout début de l'aspiration. Ceci aidera à sceller la boîte alimentaire et le couvercle.
- Vérifier s'il y a des dommages au couvercle ou à la boîte alimentaire, si oui, ne pas utiliser.
- Vérifier le fonctionnement de la scelleuse sous vide pour être certain qu'elle aspire.
- Assurez-vous qu'il n'y ait aucune nourriture sur le sceau du couvercle du contenant.
- Vérifier si l'aspiration externe a été déformée, fracturée ou bloquée. Ne pas utiliser, et rempl

# GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

La garantie de votre produit est valable pendant un an à compter de la date d'achat contre tout défaut de matériel ou de fabrication. Si votre appareil est défectueux dans un délai d'un an à compter de la date d'achat ou de réception, retournez l'appareil, le fret prépayé ainsi qu'une explication de la réclamation.

Veillez coller votre appareil avec précaution dans sa boîte d'origine et le matériel d'emballage afin d'éviter tout dommage pendant le transport. Nous ne sommes pas

responsables des dommages causés à l'appareil pendant le transport du retour. En vertu de cette garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer toutes les pièces jugées défectueuses.

Cette garantie n'est valable que si l'appareil est utilisé uniquement à des fins domestiques conformément aux instructions. Cette garantie n'est pas valable si l'appareil est connecté à une alimentation électrique inadéquate, démonté ou perturbé de quelque manière que ce soit ou endommagé par une mauvaise utilisation.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir votre bon de garantie et de l'envoyer dans un délai d'une semaine à compter de la date d'achat. Envoyez votre bon de garantie à:

VS-09HHS2 / Nesco Kit De Scelleuse Sous Vide Portable  
C/O MW  
PO Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237  
USA

# NESCO®

Your Key Ingredient™



1 - 800 - 288 - 4545