

Deluxe Vacuum Sealer - Model VS-09

Care/Use Guide

Scelleuse Sous Vide - Modèle VS-09

Guide D'entretien Et D'utilisation



NESCO®

Your Key Ingredient For Food Preservation™

NESCO® Your Key Ingredient For Food Preservation™



Thank you for purchasing a NESCO Vacuum Sealer. 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.

Merci d'avoir acheté un scellant sous vide NESCO. Nous avons été créant des produits et des accessoires de cuisine depuis de nombreuses années et sommes ravis de partager nos connaissances et accueillir plus de passionnés dans le monde de la préservation de la maison.

Questions?

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

Le service client NESCO est disponible
8 h à 16 h CST.

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

Warranty/Registration Garantie/Enregistrement

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

Veuillez consulter les informations de
garantie incluses sur emballage
et dans ce manuel.
Ce manuel est disponible sur Nesco.com

Returns/Retour

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

Veuillez ne pas retourner cet article au
lieu d'achat. S'il vous manque des pièces
ou si vous avez besoin d'aide, contactez
le service client NESCO.

Table of Contents

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

Table des Matières

Garantie Limitée D'un An.....	7
Consignes De Sécurité Importantes.....	8
Présentation Des Composants.....	9
Fonctions.....	10
Mode D'emploi.....	11
Conseils D'étanchéité Sous Vide.....	12
Entretien Et Nettoyage.....	13
Dépannage.....	13

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

"NESCO" est une marque de commerce
enregistrée de la société The Metal Ware Corp

Visit us at
nesco.com

Follow us on



#YourKeyIngredient

Technical Specifications/Caractéristiques :
Model: VS-09 / NESCO Deluxe Vacuum Sealer
Modèle: VS-09 / Scelleuse Sous Vide De luxe
Input/ Entrée De L'appareil - 120Volts / 60HZ / 110Watts

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -

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

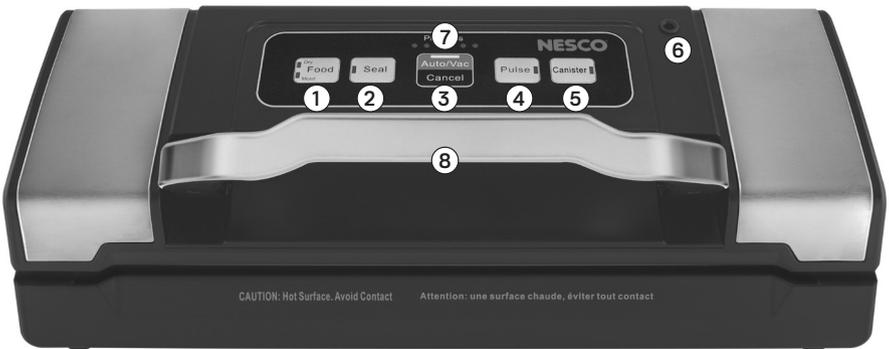
- 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.**
2. The appliance is designed for household use only. It is not intended for commercial use.
3. To protect against electric shock, do not immerse the appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary 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. Call NESCO® Customer Service 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. 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. A 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.

Overview Of Components



1. Food Seal Time
2. Manual Seal
3. Auto/Vac & Cancel
4. Pulse Vacuum
5. Canister
6. Hose Port
7. Indicator Lights
8. Front Handle

9. Removable Bag Cutter
10. Sealing Gasket
11. Vacuum Chamber
12. Sealing Bar
13. Sealing Element
14. Hose Accessory

Functions

- 1. Food Seal Time** - Choose dry or moist setting depending on type of food. If you have foods that are wet, choose moist for longer seal time.
- 2. Manual Seal** - This button provides two functions:
 - To seal the open end of a bag without vacuum.
 - When automatic "Auto/Vac" function is in operation, press the button to stop the vacuum and immediately start to seal bag so that vacuum pressure inside bag can be controlled to avoid crushing delicate items.
- 3. Auto/Vac & Cancel** - Button will start automatic vacuuming and sealing or press to cancel operation of appliance.
- 4. Pulse Vacuum** - Press this button to vacuum manually, release button to stop. Repeat this process until desired vacuum pressure is reached. Then press "manual seal" to complete vacuum seal.
- 5. Canister** - Press when vacuum sealing with the hose port and a canister accessory. (not included). Vacuum sealing accessories can be purchased online.
- 6. Hose Port** - Insert hose accessory when sealing with canisters, universal lids, bottle savers and jar attachments (not included).
- 7. Indicator Lights** - Indicates status of vacuum or seal process.
- 8. Front Handle** - Lift handle to unlock and open cover. Push down to close and lock.
- 9. Removable Bag Cutter** - Remove bag cutter to use. Insert bag material into notch of cutter, press down and slide across to cut.
- 10. Sealing Gasket** - Maintains a vacuum in the chamber allowing air to be removed from bags and containers. Make sure lid of appliance is not locked when not in use and during storage to prevent deformation of gaskets.
- 11. Vacuum Chamber** - Position open end of the bag inside chamber, draws air from bag and collects any excess liquid.
- 12. Sealing Bar** - Place bag to be sealed over this bar.
- 13. Sealing Element** - Non-stick heating element that seals bag and prevents it from sticking to the bar. **DO NOT** remove the copper-colored tape that is over the element.
- 14. Hose Accessory** - Connects to hose port. For sealing containers (not included).

Operating Instructions

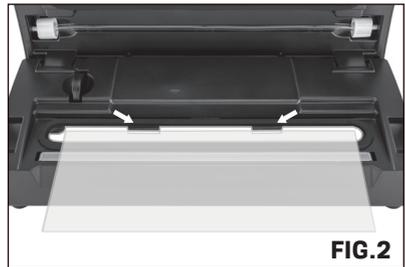
MAKING A BAG WITH A ROLL

1. Pull bag material from a roll to the suitable length you want and cut with scissors or the removable bag cutter. (Hint: Pull out enough of the bag roll to hold items to be vacuum packed plus an additional 3 inches for clearance and another 1 inch for each time you plan on resealing the bag).
2. Open front lid and place either open end of bag material on the sealing element. **FIG. 1**
3. Close lid with handle and press down firmly to lock.
4. Press the "Seal" button to start sealing.
5. When the indicator lights turn off, sealing is completed. Lift handle and remove bag. Bag is ready for use.



VACUUM PACKAGING YOUR FILLED BAG

1. Place food items inside the bag.
2. Open lid, clean and straighten the open end of the bag, make sure there are no wrinkles or ripples.
3. Place the open end of the bag in vacuum chamber beneath positioning tabs. **FIG. 2**
4. Close lid with handle and press down firmly to lock. Press the "Auto/Vac" Button. Bag will automatically be vacuumed and sealed.
5. When indicator lights turn off, process is complete. Lift handle and remove bag.
6. Refrigerate or freeze if needed.



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

Vacuum Sealing Tips

- Do not overfill bags; leave enough space at open end of bag for better placement in vacuum chamber.
- Wet bags may be difficult to heat and seal tightly. Do not wet open end of bag.
- Clean and straighten open end of bag before sealing. Make sure nothing is left on open area of the bag, no wrinkles or creases should appear on the open panel, foreign objects or creased bags may cause difficulty to seal tightly.
- Do not vacuum package objects with sharp points (fish bones, hard shells). Sharp points may penetrate and tear bag.
- During bag vacuum sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can inadvertently be pulled into vacuum chamber, 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 bag. For powdery or fine-grained foods, avoid overfilling bags.
- Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packing for best results.
- Liquids need to be cooled before vacuum packing. Hot liquids will bubble up and over the top of the bag or jar when vacuum packed. Note: A jar attachment is necessary for sealing jars.
- 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 fresher longer when vacuum packed. Nuts and condiments maintain their flavor while rancidity is kept out.
- Keep camping supplies (matches, first aid kits, clothing) clean and dry.
- Vacuum sealing keeps flares ready for auto emergencies.
- Keep silver and collectibles untarnished by vacuum sealing.
- Fill a bag about 2/3 full with water, seal the end (don't vacuum). Freeze bag and use for ice in a cooler, or ice packs for injuries.

Care And Cleaning

Vacuum Sealer

1. Unplug appliance before cleaning.
2. Clean 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

- Bag material can be washed in warm water with dish soap. Rinse bags well and allow to dry thoroughly before re-using.
- Bags can be washed on the top rack in a dishwasher by turning the bags inside out. Stand bag up so 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

- Keep appliance in a flat and safe place, and out of each of children.

IMPORTANT: Make sure lid of appliance is not locked when not in use and during storage to prevent deformation of gaskets.

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.

Register your product on our website:

<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.

Send warranty card to:

VS-09 · NESCO Deluxe Vacuum Sealer
C/O MW
PO Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237

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.

Enregistrez votre produit sur notre site Web :

<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 :

VS-09 · Scelleuse Sous Vide De Lux
C/O MW
PO Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237
USA

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 :

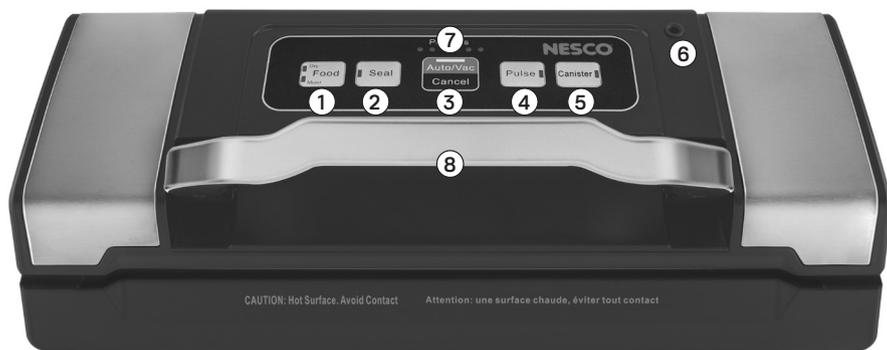
1. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
2. L'appareil est conçu pour usage domestique seulement. Il n'est pas destiné à des fins commerciales.
3. Aux fins de protection contre les chocs électriques, ne pas plonger l'appareil, y compris le cordon et la fiche, dans l'eau ou tout autre 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 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. 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.

Présentation Des Composants



1. Temps De Scellement Des Aliments
2. Joint Manuel
3. Auto Vac/Seal & Cancel
4. Pulse Vacuum
5. Canister
6. Port De Tuyau
7. Sur Les Voyants De Signalisation
8. Poignée Avant

9. Coupe Sac Amovible
10. Garniture De Cachetage
11. Chambre À Vide
12. Barre De Scellage
13. Élément D'étanchéité
14. Accessoire DeTuyau

Fonctions

- 1. Temps De Scellement Des Aliments** - Choisissez le réglage sec ou humide selon le type d'aliment. Si vous avez des aliments humides, choisissez humide pour un temps de scellage plus long.
- 2. Joint Manuel** - Ce bouton offre deux fonctions:
 - Pour sceller l'extrémité ouverte d'un sac sans vide.
 - Lorsque la fonction automatique «Vac & Seal» est activée, appuyez sur le bouton pour arrêter le vide et commencer immédiatement à sceller le sac afin que la pression de vide à l'intérieur du sac puisse être contrôlée pour éviter d'écraser les articles délicats.
- 3. Auto Vac/Seal & Cancel** - Le bouton démarrera l'aspiration et le scellement automatiques ou appuyez pour annuler le fonctionnement de l'appareil.
- 4. Pulse Vacuum** - Appuyez sur ce bouton pour aspirer manuellement, relâchez le bouton pour arrêter. Répétez ce processus jusqu'à ce que la pression de vide souhaitée soit atteinte. Appuyez ensuite sur "joint manuel" pour terminer le joint sous vide.
- 5. Canister** - Appuyez lors du scellage sous vide avec un port de tuyau et une cartouche accessoire. (non inclus). Les accessoires pour peuvent être achetés en ligne.
- 6. 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).
- 7. Sur Les Voyants De Signalisation** - Indique le statut de processus de vide ou de phoque.
- 8. Poignée Avant** - Soulevez la poignée pour déverrouiller et ouvrir le couvercle. Appuyez pour fermer et verrouiller.
- 9. Coupe Sac Amovible** - Retirez le coupe-sac à utiliser. Insérez le matériau du sac dans l'encoche du couteau, appuyez vers le bas et faites glisser pour couper.
- 10. Garniture De Cachetage** - Garantit que le vide sera maintenu dans la chambre, ce qui permet de soutirer l'air des sacs et des contenants.
- 11. 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 fermail pas la couverture pour empêcher la déformation des joints.
- 12. Barre De Scellage** - Placez le sac à sceller sur cette barre.
- 13. Élément D'étanchéité** - Élément chauffant recouvert de téflon qui scelle le sac et l'empêche de coller au barreau. **NE PAS** retirer le ruban de couleur cuivre qui recouvre l'élément.
- 14. Accessoire De Tuyau** - Se connecte au port du tuyau. Pour sceller les contenants (non inclus).

Mode D'emploi

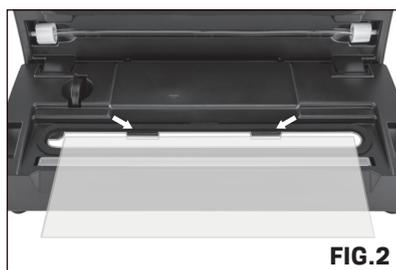
PRÉPARATION D'UN SAC EN PROVENANCE DU ROULEAU

1. Tirez le matériau du sac d'un rouleau à la longueur appropriée que vous voulez et coupez avec des ciseaux ou utilisez le coupe-sac. (Astuce: tirez suffisamment sur le rouleau de sac pour contenir les articles à emballer sous vide plus 3 pouces supplémentaires et 1 pouce supplémentaire pour chaque fois que le sac sera refermé).
2. Ouvrez le couvercle avant et placez l'une des extrémités ouvertes du sac sur le Élément d'étanchéité. **FIG. 1**
3. Fermez le couvercle avec la poignée et appuyez fermement pour verrouiller.
4. Appuyez sur le bouton «Seal» pour commencer à sceller.
5. Lorsque les voyants lumineux s'éteignent, le scellage est terminé. Soulevez la poignée et retirez le sac. Le sac est prêt à l'emploi.



EMBALLAGE SOUS VIDE DE VOTRE SAC PLEIN

1. Mettez les articles dans le sac.
2. Ouvrez le couvercle, nettoyez et redressez l'extrémité ouverte du sac, assurez-vous qu'il n'y a pas de plis ou d'ondulations.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide sous l'entrée d'air. **FIG. 2**
4. Fermez le couvercle à l'aide de la poignée. Appuyez sur le bouton «Auto Vac». Le sac sera automatiquement aspiré et scellé.
5. Lorsque les voyants lumineux s'éteignent, le processus est terminé. Soulevez la poignée et retirez le sac.
6. Réfrigérer ou congeler si nécessaire.



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

Conseils D'étanchéité Sous Vide

- 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.
- 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.
- Gardez les fournitures de camping (allumettes, trousse de premiers soins, vêtements) propres et sèches.
- L'étanchéité sous vide garde les fusées éclairantes prêtes pour les urgences automobiles.
- Gardez l'argent et les objets de collection non ternis en les scellant sous vide.
- 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.

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

- 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.
- 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

- Tenez l'appareil à un endroit plat et sûr, hors de la portée des enfants.

IMPORTANT: 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.

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 11 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



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

