Deluxe Vacuum Sealer • Model VS-12

Care/Use Guide

Scelleuse Sous Vide De luxe • Modèle VS-12

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. 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: nescocs@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
Overview of Components....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....9
Présentation Des Composants....10
Fonctions....10-11
Mode D'emploi....12-13
Entretien Et Nettoyage....13
Conseils D'étanchéité Sous Vide....14
Dépannage....15
Garantie Limitée D'un An....16

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

Technical Specifications:
Model: VS-12 / NESCO Deluxe Vacuum Sealer
Input - 120Volts / 60HZ / 130Watts

Visit us at **nesco.com**

Follow us on

#YourKeyIngredient

- This product is designed for household use only -

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This appliance is not recommended for use by children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact NESCO Customer Service.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors. Do not use appliance for other than intended use.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
12. Appliance is not intended for commercial use.
13. Operate appliance only when all parts are fully engaged and tightened.
14. To reduce risk of injury and damage to appliance keep hands, hair, clothing and utensils away from parts during operation.
15. Place appliance on flat and steady support surface when ready for use.
16. Appliance is not designed for continuous use. Approved for one operating cycle every two minutes.

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

Functions

1. **Vac&Seal / Cancel** - Button will start the automatic vacuuming and sealing or press to cancel the machine at anytime during operation.
2. **Canister** - For vacuum sealing canisters through a hose. Accessories sold separarely.
3. **Sealing Time** - Three settings for choosing the best bag sealing time:
   - **Dry setting:** Single sealing dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time.
   - **Moist setting:** Single sealing wet bags or foods with a little moisture, has a longer heat sealing time.
   - **Double setting:** Double sealing wet bags or foods with very high moisture. (Default setting is dry setting with single seal.)
4. **Pressure** - Two settings for choice of different vacuum pressures
   - **Normal setting:** Regular item storage with normal vacuum pressure.
   - **Gentle setting:** Soft or delicate items when less vacuum pressure is desired.
   (Default setting is normal setting.)
5. **Progress** - A numeric display and provides two functions:
   - Shows the progress of vacuuming by counting down in seconds.
   - Shows that the device is on and the lid is closed. When the LED blinks, please wait until it stays lit, before starting next operation.
6. **Manual Seal** - This button provides two functions:
   - To seal the open end of a bag without vacuum.
   - When the automatic "Vac&Seal" function is in operation, press the button to stop the vacuum and immediately start to seal the bag so that vacuum pressure inside the bag can be controlled to avoid crushing delicate items.
7. **Marinate** - This function is to use the canister and tube and it will vacuum in stages and slowly infuse the juices into the items being marinated. When the progress reaches zero the items will be ready to cook or will remain under vacuum pressure until the air in the canister is released.
8. **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.
9. **Front Handle** - Lift handle to unlock and open cover.
10. **Hose Port** - Insert the hose accessory when sealing in canisters, universal lids, bottle savers and jar attachments (sold separately).
11. **Rubber Sealing Strip** - Place the bag to be sealed over this strip. Clean with a damp cloth and dry. Replace it when distorted or broken. See Warranty for replacement information.
12. **Bag Cutter**- Press and slide in any direction to cut bags to desired size.
13. **Cutter Rack** - Supports the cutting blade to slide along. Lift and slide bag material under rack. Close and slide cutter from one end to the other.
14. **Foam Gaskets** - Keep air out by pressing with upper gasket in the vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken.
15. **Air Intake** - Air intake connects with vacuum chamber and pump. **DO NOT** cover intake when placing bag for vacuum sealing.
16. **Sealing Element** - Non-stick heating element that seals the bag ends. **DO NOT** remove the copper-colored tape that is over the element.
17. **Vacuum Chamber** - Position the open end of the bag in front of the black tabs inside the vacuum chamber. Chamber draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag.
18. **Bag Storage** - Stores up to one 11-inch roll of bag material.

Operating Instructions

MAKING A BAG WITH THE ROLL

FIG 1

FIG 2

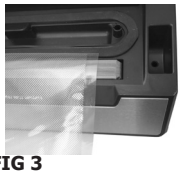

FIG 3

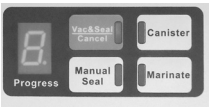

FIG 4

1. Place sealer on a flat and stable surface and insert plug into electrical outlet.
2. Lift handle and open the lid. Place bag roll into roll storage compartment. **FIG. 1.**
3. Move cutter blade to end of rack then lift cutter rack and pull the bag material from the roll (Pull enough of the roll to hold items to be vacuum packed plus an additional 3 inches) then close the cutter rack. Press lightly on cutter rack while sliding blade along rack to cut the bag material. **FIG. 2**
4. Place one end of the bag material on the sealing strip and close the top cover. Press down on the handle until it is fully closed. **FIG. 3**
5. Press the "Manual Seal" button to start sealing. **FIG. 4**
6. When the progress display reaches 0 the unit will automatically turn off and sealing will be completed.
7. Lift handle, open the top cover and remove the bag.

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 are no wrinkles or ripples.
3. Place the open end of the bag in front of the black tabs inside the vacuum chamber area. Make sure the air intake is not covered by the bag.
4. Put the top cover down and press front handle to lock the top cover.
5. Check the LED lights of "Pressure" and "Sealing" to confirm settings depending on the moisture of food items (Double/Moist/Dry) and desired vacuum pressure (Normal/Gentle) according to the type of food.
6. Press the "Vacuum/Seal" button. The unit will automatically vacuum and seal the bag. NOTE: This product has high pressure during vacuum packaging, in order to avoid crushing delicate items, observe the status of the items inside the bag and press the "MANUAL SEAL" button immediately when the desired vacuum pressure is reached. The pump will stop and change to heat-seal the bag.
7. Lift handle and top cover to remove the sealed bag.

NOTE: The "Manual Seal" button will not work if pressed within 15 seconds of the last activation. 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.

Operating Instructions

VACUUM PACKAGE USING A CANISTER (SOLD SEPARATELY)

1. Clean and dry canister cover and base.
2. Put the items into the canister. Ensure cover valve is turned to seal.
3. Insert one end of the hose into the hose port of vacuum sealer and other end into the center hole of the canister cover. Push firmly to seat hose connections.
4. Check the LED lights of "Pressure" and make sure it is at "Normal" setting.
5. Press the "Canister" button to start vacuuming. To ensure seal between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the cycle. The machine will stop automatically when desired vacuum pressure is reached.
6. Remove the hose from the canister cover and the hose port immediately after sealing.

NOTE: When moist foods are under vacuum, moisture will form in the hose. Remember to clean and dry the hose after vacuuming.

Care And Cleaning

Vacuum Sealer

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

Bags

1. The bag material can be washed in warm water with dishwashing soap. Rinse the bags well and allow to dry thoroughly before reusing.
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. **When not in use, keep handle in unlocked position to prevent the foam gaskets from compressing or deforming. If the gaskets become deformed it can affect the function and performance of the vacuum sealer.**

Vacuum Sealing Tips

- Don't overfill the bags; leave about 3 inches at the open end so that the bag can be placed more efficiently in the vacuum chamber.
- Wet bags may be difficult to seal. Do not wet the open end of the bag.
- Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Ensure no wrinkles or creases appear on the bag material, creased bags may be difficult to seal.
- Do not vacuum package objects with sharp points like fish bones and hard shells. Sharp points can penetrate and tear the bag.
- Freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packing for best results.
- Hot liquids need to be cooled before vacuum packing. Hot liquids will bubble up and over the top of the bag when vacuum packed.
- Partially freeze meats before sealing.
- During vacuum sealing, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be pulled into vacuum chamber clogging the pump and damaging your appliance. To avoid this: Always clean chamber and freeze wet foods first before sealing or place a folded paper towel near the inside top of the bag.
- 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.
- Keep camping supplies such as matches, first aid kits and valuables, clean and dry.
- Keep silver and collectibles untarnished by vacuum sealing.
- 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 first aid.

Troubleshooting

VACUUM SEALER HAS NO POWER

- Check to see that the unit is plugged in. To test an electrical outlet, plug in another appliance, such as a lamp.
- 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

- Make sure the bag end is properly positioned over sealing element and there are no creases or debris in bag material.

VACUUM SEALER DOES NOT PULL A COMPLETE VACUUM

- To seal properly, open end of bag must be entirely inside vacuum chamber area.
- Check upper sealing strip and gaskets for obstructions. Wipe clean and ensure they are fully seated.
- Check the cover and handle are down all the way.
- Bag material 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 element overheat and melt the bag, it may be necessary to lift the top cover and allow the sealing element to cool for several minutes.

BAG LOSES VACUUM AFTER BEING SEALED

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

Send warranty card to:

VS-12 / NESCO Deluxe Vacuum Sealer
C/O MW
PO Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237

NESCO® Your Key Ingredient For Food Preservation™

Merci d'avoir acheté un scellant sous vide NESCO. Il n'y a rien de mieux que sachant que vous conservez de délicieux aliments pour vous et votre famille. 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.

Des Questions?

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

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

Garantie/Enregistrement

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

Retour

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....4-5
Care and Cleaning....5
Vacuum Sealing Tips....6
Troubleshooting....6
One Year Limited Warranty....7

Table des Matières

Consignes De Sécurité Importantes....9
Présentation Des Composants....10
Fonctions....10-11
Mode D'emploi....12-13
Entretien Et Nettoyage....13
Conseils D'étanchéité Sous Vide....14
Dépannage....15
Garantie Limitée D'un An....16

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

Caractéristiques:
Modèle: VS-12 / Scelleuse Sous Vide De luxe
Entrée De L'appareil - 120Volts / 60HZ / 130Watts

Visit us at
nesco.com
Follow us on

#YourKeyIngredient

- Ce produit est conçu pour usage domestique seulement -

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou la ou les pièces spécifiques en question) dans de l'eau ou un autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité enfants. Cet appareil n'est pas recommandé pour une utilisation par des enfants.
5. Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contacter Service client NESCO.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par l'appareil fabricant peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Branchez toujours la fiche à l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, tournez n'importe quelle commande sur "off", puis retirez la fiche de prise murale.
12. Il n'est pas prévu à des fins commerciales.
13. N'utilisez l'appareil que lorsque toutes les pièces sont entièrement engagées et serrées.
14. Pour réduire les risques de blessures et de dommages à l'appareil, gardez les mains, les cheveux, vêtements et ustensiles éloignés des pièces pendant le fonctionnement.
15. Placez l'appareil sur une surface de support plane et stable lorsque vous êtes prêt à l'utiliser.
16. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation continue. Homologué pour une exploitation cycle toutes les deux minutes.

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

Fonctions

1. **Vac&Seal / Cancel** - Ce bouton a deux fonctions selon l'état de l'appareil:
   - À l'état de veille, il démarre l'opération automatique de mise sous vide du sac et le scelle ensuite automatiquement lorsque le vide est complet.
   - En état de marche (opération de mise sous vide ou de soudure), il arrête l'appareil.
2. **Récipient** - Pour sceller lesbidons sous vide à travers un tuyau. Bidons (vendus séparément).

3. **Temps De Scellage** - Trois réglages pour choisir le temps de soudure le plus adapté:
   - <Dry> pour le scellement simple de sacs secs et d'aliments sans humidité, avec un temps de soudure plus court.
   - <Moist> pour le scellement simple de sacs mouillés ou d'aliments contenant un peu d'humidité, avec un temps de soudure plus long.
   - <Double> pour le scellement double de sacs mouillés ou d'aliments contenant un taux d'humidité élevé.
   - <Default> réglage normal pour le scellement unique de sacs secs et un temps de soudure plus court.
4. **Pression** - Deux réglages pour choisir entre différentes pressions de mise sous vide:
   - <Normal> Réglage ordinaire pour le stockage d'aliments avec pression d mise sous vide ordinaire.
   - <Gentle> Réglage délicat pour les aliments moelleux ou délicats nécessitant une faible pression.
   - La position par défaut est ordinaire <Normal> et la pression de mise sous vide est élevée.
5. **Le Progrès** - Affichage numérique offrant deux fonctions:
   - Affiche la progression de l'aspiration en décomptant en secondes.
   - Indique que l'appareil est en marche et que le couvercle est fermé. Lorsque la LED clignote, attendez que la lumière soit continue avant de commencer l'opération suivante.
6. **Sceau Manuel** - Ce bouton a deux fonctions:
   - Sceller l'ouverture d'un sac sans le mettre sous vide, utilisé pour faire un sac à partir d'un rouleau.
   - Lorsque la fonction automatique « Vac&Seal » est en opération, ce bouton stoppe la pompe et démarre immédiatement le scellement du sac de façon à permettre à l'opérateur de contrôler la pression sous vide à l'intérieur du sac et de ne pas écraser les aliments délicats.
7. **Mariner** - Cette fonction est d'utiliser le tube de la cartouche et le vide et il sera par étapes et laisser infuser lentement le jus dans les articles étant marinés. Lorsque la progression atteint zéro les éléments seront prêts à cuire ou sous vide pression restera jusqu'à l'air dans la cartouche est libérée
8. **Vide Pulsé** - Appuyez sur ce bouton pour effectuer une mise sous vide manuelle, relâchez-le pour la stopper. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que la pression de mise sous vide souhaitée soit atteinte. Puis appuyez sur pour terminer l'opération.
9. **Poignée Avant** - Appuyez sur pour verrouiller le couvercle. Et soulevez pour déverrouiller et ouvrez le couvercle.
10. **Orifice Pour Tuyau**- Insérez le collier de serrage pour sceller les boîtes, les couvercles universels, les économiseurs de bouteille et les accessoires pour bocaux (vendus séparément).
11. **Bande D'étanchéité En Caoutchouc** - Placez le sac à sceller au-dessus de cette bande. Lavez-la et séchez-la ou remplacez-la lorsqu'elle est déformée ou usée.
12. **Coupe-Sac** - Appuyez et faites glisser dans n'importe quel sens pour coupe les sacs à la taille souhaitée.
13. **Porte-Couteaux** - Guide la lame coupante.
14. **Joints En Mousse** - Empêchent l'air d'entrer en appuyant sur le joint supérieur dans la chambre à vide. Nettoyez-les et séchez-les ou remplacez-les lorsqu'ils sont déformés ou usés.
15. **Prise D'air** - L'entrée d'air se connecte à la chambre à vide et à la pompe. Ne la couvrez pas lorsque vous placez le sac pour la mise sous vide.
16. **Élément D'étanchéité** - Élément chauffant antiadhésif qui scelle les extrémités du sac. **NE PAS** retirer le ruban de couleur cuivre qui recouvre l'élément.
17. **Chambre À Vide** - Placez l'extrémité ouverte du sac devant les languettes noires à l'intérieur du chambre, il aspire l'air et récupère tout liquide qui déborde du sac.
18. **Stockage De Sac** - Permet de ranger un rouleau de 12 po (30 cm) de large.

Mode D'emploi

FABRICATION D'UN SAC À PARTIR DU ROULEAU

1. Placez l'emballeuse sous vide sur une surface plane et stable puis branchez-la.
2. Soulevez la poignée et ouvrez le couvercle. Placez le rouleau dans le compartiment de rangement. FIG. 1.
3. Placez la lame coupante à l'extrémité du guide, soulevez celui-ci et tirez le matériau du rouleau (comptez 3 pouces (8 cm) de plus que ce qui est nécessaire à l'emballage des aliments). Fermez le guide. Appuyez doucement dessus tout en faisant coulisser la lame pour couper le matériau du sac. FIG. 2
4. Placez l'extrémité ouverte sur la bande de soudure et fermez le couvercle. Appuyez sur la poignée jusqu'à ce qu'il soit entièrement fermé. FIG. 3
5. Appuyez sur le bouton de soudure manuelle « Manual Seal » pour commencer à sceller. FIG. 4
6. Lorsque l'affichage de suivi atteint 0, l'unité s'arrête automatiquement et scellement est terminé.
7. Soulevez la poignée, ouvrez le couvercle et ôtez le sac.

FIG 1

FIG 2

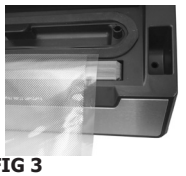

FIG 3

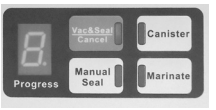

FIG 4

MISE SOUS VIDE DE VOTRE SAC PLEIN

1. Placez les aliments dans le sac.
2. Ouvrez le couvercle, nettoyez et lissez l'ouverture du sac en veillant à bien ôter tous les plis.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac devant les languettes noires à l'intérieur de la zone de la chambre à vide. Assurez-vous que la prise d'air n'est pas recouverte par le sac.
4. Abaissez le couvercle et appuyez sur la poignée avant pour le verrouiller.
5. Vérifiez la LED indiquant l'état de la pression <Pressure> et de la soudure <Sealing> pour confirmer les réglages selon l'humidité des aliments emballés (Double/Moist/Dry) et la pression souhaitée (Normal/Gentle) selon le type d'aliment.
6. Appuyez sur le bouton <Vacuum/Seal> L'unité mettra sous vide et scellera automatiquement le sac. REMARQUE: Ce produit exerce une forte pression au cours de la mise sous vide. Pour éviter de briser les aliments délicats, observez l'état des aliments dans le sac et appuyez immédiatement sur le bouton de scellement manuel <MANUAL SEAL> lorsque la pression de mise sous vide souhaitée est atteinte. La pompe s'arrêtera et passera au mode scellement du sac.
7. Soulevez la poignée et le couvercle pour ôter le sac scellé.

REMARQUE : Le bouton « Manual Seal » ne fonctionnera pas s'il est enfoncé dans les 15 secondes suivant la dernière activation. Pour un meilleur effet d'étanchéité, il est préférable de laisser l'appareil refroidir pendant 2 minutes entre les utilisations. Essuyez tout excès de liquide ou de résidus alimentaires de la chambre à vide après chaque utilisation.

Mode D'emploi

CONSERVATION SOUS VIDE DANS UNE BOÎTE

1. Nettoyez et séchez le couvercle et la base de la boîte.
2. Placez les aliments dans la boîte. Assurez-vous que la valve du couvercle est réglée sur <Seal>.
3. Insérez fermement une extrémité du tuyau dans l'entrée d'air de l'emballeuse sous vide et l'autre extrémité dans le trou central du couvercle de la boîte pour que l'ensemble soit bien connecté.
4. Vérifiez l'état de la LED de pression <Pressure> et assurez-vous qu'il est sur le réglage <Normal>.
5. Appuyez sur le bouton <Canister> pour démarrer la mise sous vide. Pour assurer une bonne étanchéité entre le couvercle et la boîte à vide, appuyez sur le couvercle à l'aide de la main au début du cycle. La machine s'arrêtera automatiquement lorsque la pression de mise sous vide sera atteinte.
6. Ôtez le tuyau de la boîte à vide et du bol immédiatement après avoir terminé la mise sous vide.

Remarque: Lors de la mise sous vide d'aliments moelleux, de l'humidité se formera dans le tuyau. Veillez à nettoyer le tuyau avant de commencer la mise sous vide.

Entretien Et Nettoyage

Emballeuse Sous Vide

1. Débranchez l'unité avant de procéder à son nettoyage.
2. Nettoyez l'emballeuse sous vide à l'aide d'une éponge humide. Ne la plongez pas dans l'eau.
3. Utilisez un produit à vaisselle doux. N'utilisez pas de détergents abrasifs qui rayeront la surface.
4. Séchez l'unité soigneusement avant de l'utiliser. Pour la ranger, ne verrouillez pas le couvercle pour ne pas déformer les joints.

Sacs

1. La matière des sacs est lavable à l'eau tiède à l'aide d'un savon à vaisselle. Rincez soigneusement les sacs et laissez-les sécher complètement avant de le réutiliser.
2. Les sacs peuvent être lavés dans la partie supérieure du lave-vaisselle en mettant les sacs sur l'envers. Placez les sacs en position verticale de façon à ce que l'eau puisse pénétrer dedans. Séchez-les soigneusement avant l'utilisation suivante.

Remarque: Il est déconseillé de réutiliser les sacs ayant contenu des aliments gras.

Rangement de votre emballeuse sous vide

1. Rangez l'unité dans un endroit plane et sécuritaire, hors de portée des enfants.
1. Assurez-vous que le couvercle de l'appareil n'est pas verrouillé lorsque ce dernier n'est pas utilisé et pendant son stockage pour ne pas déformer les joints. Si les joints se déforment, cela peut affecter le fonctionnement et les performances du scelleur sous vide.

Conseils D'étanchéité Sous Vide

- Ne remplissez pas trop les sacs ; laissez environ 3 pouces (76 mm) à l'extrémité ou verte afin que le sac puisse être placé plus efficacement dans la chambre à vide.
- Ne mouillez pas l'extrémité ouverte du sac. Les sacs mouillés peuvent être difficiles à sceller.
- Nettoyez et lissez l'extrémité ouverte du sac avant de le sceller. Assurez-vous qu'aucun pli ne se forme sur le matériau du sac car cela peut rendre le scellement difficile.
- Ne mettez pas sous vide d'objets présentant des pointes comme des arêtes de poissons ou des coquilles dures. Celles-ci peuvent transpercer le sac et le déchirer.
- Pendant la mise sous vide, de petites quantités de liquides, miettes ou particules alimentaires peuvent être avalés dans la chambre à vide et boucher la pompe et endommager votre appareil. Pour éviter que cela ne se produise, nettoyez toujours la chambre et congelez les aliments humides au préalable avant de les mettre sous vide ou placez un essuie-tout plié près du bord supérieur du sac.
- Congelez les fruits et faites blanchir les légumes avant de les emballer sous vide pour des résultats optimaux.
- Faites refroidir les liquides chauds avant de les mettre sous vide. Ceux-ci feront des bulles et déborderont du sac pendant la mise sous vide.
- Conservez les articles périssables dans le congélateur ou le réfrigérateur. L'emballage sous vide augmente la durée de conservation des aliments mais ne les met pas en conserve.
- Les aliments secs comme la farine, le riz, les préparations pour gâteaux et gaufres conservent leur fraîcheur plus longtemps lorsqu'ils sont emballés sous vide.
- Conserve les fournitures de camping comme les allumettes, les trousses de premiers secours et les vêtements propres et au sec.
- Prévient le ternissement de l'argent et des objets de collection.
- Remplissez un sac au 2/3 d'eau, scellez l'extrémité (ne le mettez pas sous vide). Congelez le sac et utilisez-le pour la glacière ou comme poche de glace pour les premiers soins.

Dépannage

L'EMBALLEUSE SOUS VIDE N'EST PAS ALIMENTÉE EN COURANT ÉLECTRIQUE

- Vérifiez que l'unité est branchée. Pour tester une prise électrique, branchez un autre appareil comme une lampe.
- L'emballeuse électrique s'arrêtera automatiquement en cas de surchauffe. Laissez-la refroidir 15 minutes avant d'essayer de l'utiliser à nouveau.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés. En cas d'endommagement, n'utilisez pas l'emballeuse sous vide.

L'EMBALLEUSE SOUS VIDE NE SCELLE PAS LE SAC

- Assurez-vous que l'extrémité du sac est correctement positionnée sur l'élément de soudure et qu'il n'y a aucun pli ou débris dans le matériau du sac.

L'EMBALLEUSE SOUS VIDE N'ÔTE PAS TOUT L'AIR DES SACS

- Pour un bon scellement, l'extrémité ouverte du sac doit se trouver complètement à l'intérieur de la chambre à vide.
- Vérifiez que la bande de soudure supérieure et les joints sont exempts d'obstruction. Essuyez-les et assurez-vous qu'ils sont bien en place.
- Le matériau du sac peut comporter une fuite. Pour le tester, scellez le sac avec de l'air à l'intérieur, plongez-le dans l'eau et exercez une pression dessus. Des bulles indiquent la présence d'une fuite. Scellez à nouveau le sac ou utilisez-en un autre.

L'EMBALLEUSE SOUS VIDE NE SCELLE PAS LE SAC CORRECTEMENT

- Si l'élément de soudure surchauffe et fait fondre le sac, il peut être nécessaire de soulever le couvercle et de laisser l'élément de soudure refroidir pendant quelques minutes.

L'EMBALLEUSE SOUS VIDE NE MAINTIENT PAS LE VIDE APRÈS AVOIR SCELLÉ LE SAC

- Il se peut que des fuites le long de la soudure soient dues à des plis, des miettes, de la graisse ou des liquides. Essuyez le haut du sac à l'intérieur et aplanissez-le le long de l'élément de soudure avant de le sceller.
- Cush les bords tranchants avec des serviettes en papier.

Garantie Limiteé 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 recoursexpressément 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 devrez 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:

VS-12 / Scelleuse Sous Vide De luxe par Nesco
C/O MW PO Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237
USA

Customer Satisfaction™

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

67841 (1/4) ©2023 The Metal Ware Corp
All Rights reserved, including the right of reproduction in whole or part.
Tous droits réservés, y compris le droit de reproduction en totalité ou en partie.