

Electric Vacuum Sealer - Model VS-12

Care/Use Guide

Emballeuse sous vide électrique - Modèle VS-12

Guide d'entretien et d'utilisation



NESCO®

Your Key Ingredient™

NESCO®

Your Key Ingredient™

Table of Contents

Important Safeguards	1
Parts, Functions	2-3
Operating Instructions	4
Instructions for Care and Cleaning	5
One Year Limited Warranty	7

Table des Matières

Mesures de Précaution Importantes	8
Pièces, Les Fonctions	9-10
Mode D'emploi	11
Conseils d'entretien et de Nettoyage	12
Garantie Limitée d'un an	7

Technical Specifications

Specifications / Caractéristiques: 120 V, 60Hz, 130W.

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

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



POUR LES ACCESSOIRES ET
LES PRODUITS SUPPLÉMENTAIRES
FOR ACCESSORIES AND
ADDITIONAL PRODUCTS
nescocom

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

- This product is designed for household use only -

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

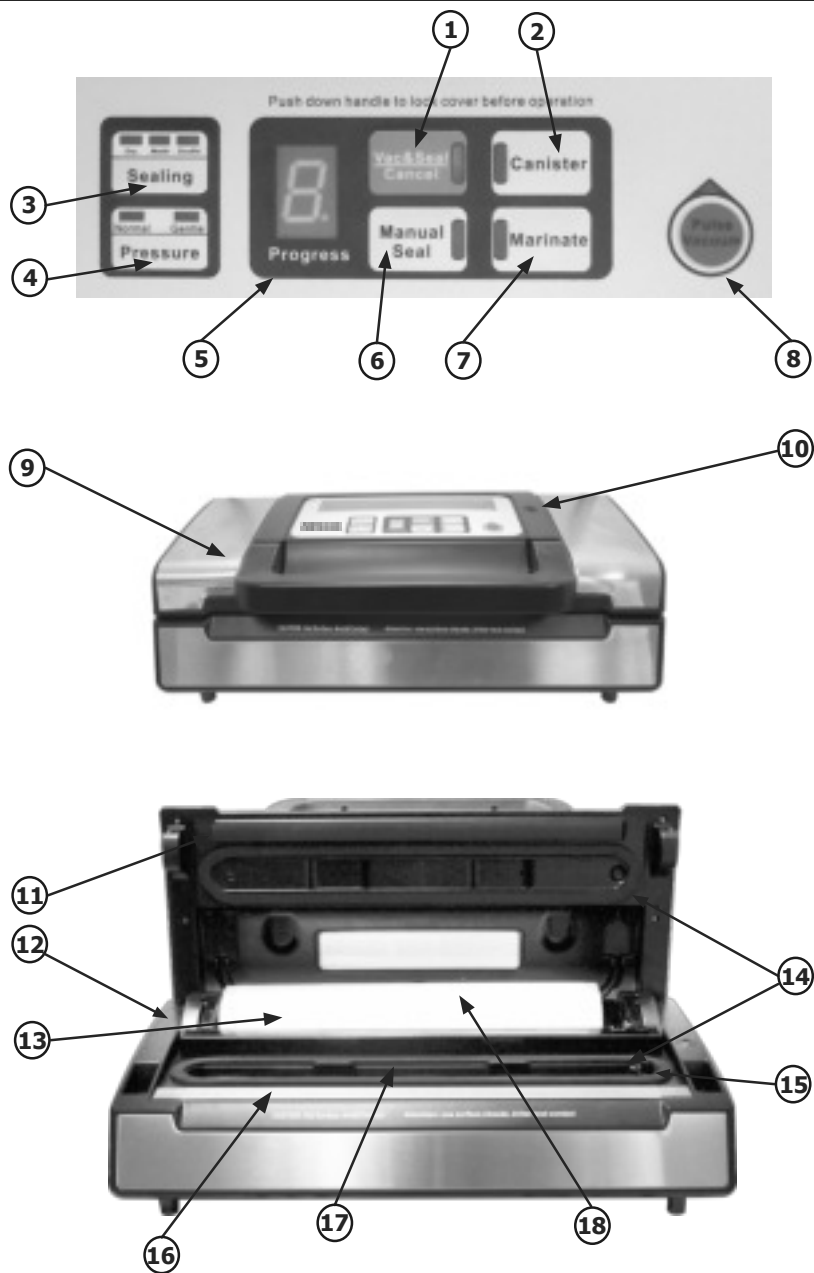
- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. 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. Return appliance to the NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors (this item may be omitted if the product is specifically intended for outdoor 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. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. 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.
13. Do not use appliance for other than intended use. It is not intended for commercial.
14. Operate appliance only when all parts are fully engaged and tightened.
15. To reduce risk of injury and damage to appliance keep hands, hair, clothing and utensils away from parts during operation.
16. Place appliance on flat and steady support surface when ready for use.
17. 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. 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.

Parts



Functions

- 1. Vac&Seal / Cancel** - Button will start the automatic vacuuming and sealing or press to cancel the machining at anytime during operation.
- 2. Canister** - For vacuum sealing canisters through a hose. Canisters sold separately.
- 3. Sealing time** - Three setting for choosing the best bag sealing time:
 - Dry setting: for single sealing dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time.
 - Moist setting: for single sealing wet bags or foods with a little moisture has a longer heat sealing time.
 - Double setting: for double sealing wet bags or foods with very high moisture.
 - Default setting: Normal setting for single sealing dry bags and shorter seal time.
- 4. Pressure** - Two settings for choice of different vacuum pressures:
 - Normal setting: for regular items storage in normal vacuum pressure.
 - Gentle setting: for soft or delicate items where less vacuum pressure is desired.
 - Default setting is normal and high vacuum pressure.
- 5. Progress** - A numeric display and provides two functions:
 - Shows the progress of vacuuming.
 - 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 for canister and wine stopper before "marinate" or "canister" operations. Canister and hose accessories sold separately.
- 11. 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. See Warranty for replacement information.
- 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 protective covering that is over the element.
- 17. Vacuum chamber** - Position the open end of the bag across the chamber, draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag.
- 18. Bag storage** - Stores up to one, 11 inch wide roll of bag material.

Operating Instructions

MAKING A BAG WITH THE ROLL:

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.



FIG 1



FIG 2



FIG 3



FIG 4

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 across 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.

FOR BEST SEALING NOTE:

- To avoid overheating of sealing element, let the appliance cool down for 1 minute after each use and do not seal more than one or two bags continuously.
- Clean and remove any excess liquid or food residue in the vacuum chamber with a paper towel after each use.
- The "Manual Seal" button will not work if pressed within 15 seconds of the last activation.

VACUUM PACKAGE USING A CANISTER (SOLD SEPARATELY)

1. Clean and dry canister cover and base. (NESCO Canister Model #: VS-O8P)
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 vacuuming, moisture will form in the hose. Remember to clean and dry the hose after vacuuming.

Cleaning and Maintenance

Vacuum Sealer:

1. Unplug the unit before cleaning.
2. Clean the vacuum sealer with a damp sponge. **Do not immerse in water.**
3. 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 dish washing soap. Rinse the bags well and allow to dry thoroughly before re-using.
2. Bags can be washed on the top rack in your dishwasher by turning the bags inside out. Stand the bag up so the water can get inside the bag. Dry thoroughly before next use.

Note: Bags used to store greasy foods should not be re-used.

Storing Your Vacuum Sealer:

1. Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
2. **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

- Do not overfill the bags; leave enough space at the open end of the bag so that the bag can be placed on the vacuum chamber more positively, about 3 inches (76mm).
- Do not wet the open end of the bag. Wet bags may be difficult to seal.
- Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Ensure no wrinkle 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 clothing, clean and dry.
- Keep silver and collectibles untarnished.
- Fill a bag about 2/3 full with water, seal the end (don't vacuum). Freeze the bag and use for ice in the cooler or ice packs for 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

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

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-12 / Emballeuse sous vide électrique par Nesco
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.

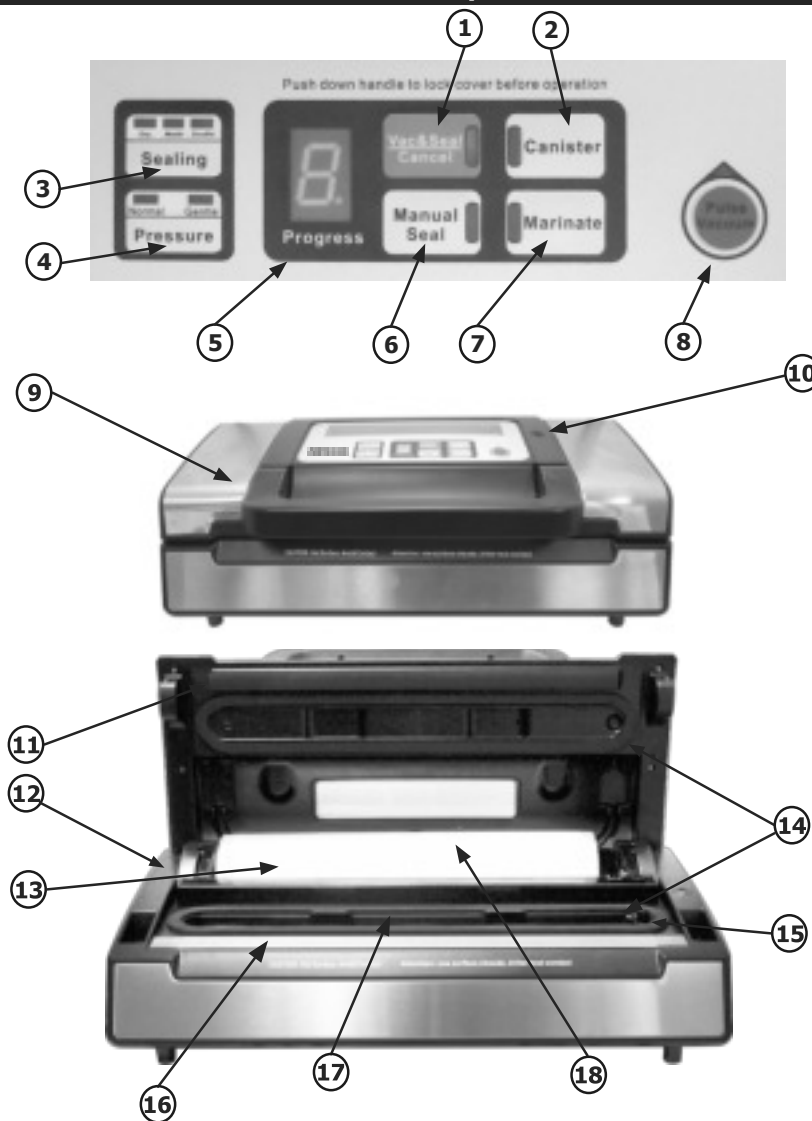
2. L'appareil est conçu pour usage domestique seulement. Il n'est pas destiné à des fins commerciales.
3. Aux fins de protection contre les chocs électriques, ne pas plonger l'appareil, y compris le cordon et la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque 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 OPEN COUNTRY® aux fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
7. Ne pas placer l'appareil dans un four chauffé, sur un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans les environs.
8. N'utiliser que les accessoires recommandés par le fabricant.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou pour un usage autre que celui prévu.
10. Ne pas laisser le cordon suspendu sur le bord d'une table ou en contact avec des surfaces chaudes.
11. AVERTISSEMENT: Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation continue. Approuvé pour un cycle d'utilisation toutes les deux minutes.
12. Utilisez l'appareil uniquement lorsque toutes les pièces sont bien enclenchées et serrées.
13. Pour réduire le risque de blessure et d'endommagement de l'appareil, tenez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés des pièces mobiles pendant l'opération.
14. Placez l'appareil sur une surface plane et robuste avant utilisation.

CONSERVER CES DIRECTIVES

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

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

Caractéristiques



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. **Canister** - Pour sceller les bidons sous vide à travers un tuyau. Bidons vendus séparément.

3. **Sealing time** - 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. **Pressure** - Deux réglages pour choisir entre différentes pressions de mise sous vide:
 - <Normal> Réglage ordinaire pour le stockage d'aliments avec pression de 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. **Progress** - Affichage numérique offrant deux fonctions:
 - Indique l'état d'avancement de la mise sous vide.
 - 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. **Manual Seal** - 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. **Marinate** - 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. **Pulse Vacuum** - 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. **Front handle** - Appuyez sur pour verrouiller le couvercle. Et soulevez pour déverrouiller et ouvrez le couvercle.
10. **Hose port** - Insérez le tuyau pour la boîte et le bouchon de vin avant les opérations <marinate> ou <canister>. Tuyau vendu séparément.
11. **Sealing strip** - 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. **Bag cutter** - Appuyez et faites glisser dans n'importe quel sens pour couper les sacs à la taille souhaitée.
13. **Cutter rack** - Guide la lame coupante.
14. **Foam gaskets** - 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. **Air intake** - 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. **Sealing element** - Élément chauffant antiadhésif qui scelle les extrémités du sac. N'ENLEVEZ PAS le revêtement de protection qui se trouve sur l'élément.
17. **Vacuum chamber** - Placez l'extrémité ouverte du sac à l'intérieur de la chambre, elle aspire l'air et recueille tout liquide débordant du sac.
18. **Bag storage** - 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 dans la zone de la chambre à vide. Veillez à ne pas couvrir l'entrée d'air avec 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.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX:

- Laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute avant de poursuivre son utilisation et ne scellez pas plus d'un ou deux sacs à la fois pour éviter de faire surchauffer l'élément de soudure.
- Nettoyez et ôtez tout excès de liquide ou résidu alimentaire de la chambre à vide après chaque utilisation.
- Le bouton <Seal> ne fonctionnera pas si l'on appuie dessus dans les 15 secondes suivant sa dernière activation.

CONSERVATION SOUS VIDE DANS UNE BOÎTE:

1. Nettoyez et séchez le couvercle et la base de la boîte. (NESCO Boîte Modèle #: VS-O8P)
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.

Conseils d'entretien et de 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. Le matériau des sacs est lavable à l'eau tiède à l'aide d'un produit à vaisselle doux. Rincez soigneusement les sacs et laissez-les sécher complètement avant de la 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 dépassez pas la capacité des sacs; laissez suffisamment de place près de l'extrémité ouverte (environ 3 pouces (8 cm)) pour que le sac puisse être placé dans la chambre à vide facilement.
- 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 congélez 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 trousseaux de premiers secours et les vêtements propres et au sec.
- Préviend 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'EMBALLÉUSE 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'EMBALLÉUSE 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'EMBALLÉUSE 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. Essayez-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'EMBALLÉUSE 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'EMBALLÉUSE SOUS VIDE NE MAINTIEN PAS LE VIDE APRÈS AVOIR SCÉLÉ 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. Essayez 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.

NESCO®

Your Key Ingredient™



1 - 800 - 288 - 4545

Part No. 67841 (6/3) ©2020 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.