

# Food Storage Vacuum Sealer model VS-01

Care/Use Guide

## Scellant Sous Vide modèle VS-01

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@nescocom](mailto:nescocs@nescocom)  
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](http://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
Care and Cleaning.....	5
Vacuum Sealing Tips.....	5
Troubleshooting.....	6
One Year Limited Warranty.....	7

## Table des Matières

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

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

Technical Specifications:

Model: VS-01 / NESCO Deluxe Vacuum Sealer

Input - 120Volts / 60HZ / 110Watts

Visit us at  
**[nescocom](http://nescocom)**

Follow us on



**#YourKeyIngredient**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## - This product is designed for household use only -

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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

## Overview of Components



- |                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| <b>1.</b> Unlock Buttons  | <b>6.</b> Vacuum Chamber   |
| <b>2.</b> Front Lid       | <b>7.</b> Indicator Lights |
| <b>3.</b> Sealing Bar     | <b>8.</b> Seal Only        |
| <b>4.</b> Sealing Element | <b>9.</b> Cancel           |
| <b>5.</b> Sealing Gasket  | <b>10.</b> Vacuum & Seal   |

## Functions

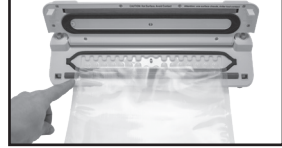
- **Unlock Buttons** - On the right and left side of the cover. Press down to unlock. In the locked position, they secure the lid in place while the vacuum packing cycle is under way in bags; they release automatically.
- **Front Lid** - Opening the lid into the fixed raised position allows you to position the bags before starting the vacuum packing process.
- **Sealing Bar** - Place bag to be sealed over this bar.
- **Sealing Element** - Teflon-coated heating element that seals the bag and prevents it from sticking to the bar.
- **Sealing Gasket** - Presses the bag onto the sealing strip.
- **Vacuum Chamber** - Position the open end of the bag inside the chamber, draws air from the bag and collect any excess liquid.
- **Indicator Lights** - Indicates the status of vacuum or seal process.
- **Seal Only** - For sealing a bag without vacuum. When the automatic "Vacuum and Seal" function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag.
- **Cancel Button** - Stops the unit at any time.
- **Vacuum & Seal** - For vacuuming the bag and automatically sealing it when vacuum is complete.

## Operating Instructions

### MAKING A BAG WITH THE ROLL:

1. Pull the bag material from the roll to the suitable length you want and cut with scissors. (Hint: Pull out enough of the bag roll to hold items to be vacuum packed plus an additional 3 inches and another 1 inch for each time the bag will be resealed).
2. Step One - Open the front lid and place either open end of bag material on the sealing bar.
3. Step Two - Close lid and press firmly to lock or until two “click” sounds are heard.
4. Step Three - Press the “Seal Only” button to start sealing.
5. Step Four - When the seal indicator light turns off, sealing is completed. Press both unlock buttons, lift lid and remove the bag. The bag is ready for use.

STEP 1



STEP 2



STEP 3



STEP 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 in the vacuum chamber beneath the air intake.
4. Close the lid and then press on both sides of the lid until two “click” sounds are heard.
5. Press the “Vacuum/Seal” button. The bag will be automatically vacuumed and sealed.
6. When the indicator lights of “Seal Only” and “Seal/Vacuum” turn off, the process is completed. Press the two unlock buttons, lift lid and remove the bag.
7. Refrigerate or freeze if needed.

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

## 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. Use a mild dish soap. Do not use abrasive cleaners as they will scratch the surface.
4. Dry thoroughly before using.

### Bags:

1. The bagging 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. **Make sure the lid of appliance is not locked when not in use and during storage to prevent deformation of the gaskets.**

## Vacuum Sealing Tips

- 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 the vacuum chamber clogging the pump and damaging your appliance. To avoid this: (1) Always clean the vacuum chamber before sealing. (2) Freeze wet foods first or place a folded paper towel near the inside top of the bag before sealing.
- 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 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 bag or 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 bag seal melt, it may be necessary to lift the lid and allow the seal bar to cool for a few minutes. Removed seal area and repeat process
- If seal is not fully melted, removed seal area and repeat process.

### **VACUUM SEALER LOSES VACUUM AFTER BEING SEALED**

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



## One Year Limited Warranty

The Metal Ware Corporation warrants the original purchaser that your product will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from date of purchase. Product must be used for personal or sole household usage in accordance with the instructions.

Should your product prove defective within one year from date of purchase, contact our customer service team at 1-800-288-4545 or email at nescocs@nesco.com with an explanation of the claim. If a viable warranty claim is determined, a customer service member will provide you with the necessary details to have your unit replaced. Under this limited time warranty, we undertake to replace any parts found to be defective at our sole discretion.

This limited time warranty is void if the unit is connected to an unsuitable electrical supply or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

This warranty is not transferable.

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

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

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

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

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

Send warranty card to:

VS-01 / NESCO Food Storage 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](mailto: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](http://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.....	11
Mode D'emploi.....	12
Entretien Et Nettoyage.....	13
Conseils D'étanchéité Sous Vide.....	13
Dépannage.....	14
Garantie Limitée D'un An.....	15

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

Caractéristiques:

Modèle: VS-01 / Scellant Sous Vide

Entrée De L'appareil - 120Volts / 60HZ / 110Watts

Visit us at  
**nesco.com**

Follow us on



**#YourKeyIngredient**

## Consignes De Sécurité 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. Contactez le service client NESCO pour obtenir de l'aide.
7. Ne pas placer l'appareil dans un four chauffé, sur un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans les environs.
8. N'utiliser que les accessoires recommandés par le fabricant.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou pour un usage autre que celui prévu.
10. Ne pas laisser le cordon suspendu sur le bord d'une table ou en contact avec des surfaces chaudes.
11. AVERTISSEMENT: L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans arrêt. Il est approuvé pour un cycle d'utilisation aux deux minutes.
12. Fonctionner l'appareil uniquement lorsque toutes les parties sont pleinement engagés et serrés.
13. Pour réduire les risques de blessures et de dommages à l'appareil à garder les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin des pièces en cours de fonctionnement.
14. Placer l'appareil sur une surface plane et stable appui prête à l'emploi.

## CONSERVER CES DIRECTIVES

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

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

## Présentation Des Composants



- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>1.</b> Boutons De Déverrouillage | <b>6.</b> Chambre À Vide                   |
| <b>2.</b> Couvercle                 | <b>7.</b> Sur Les Voyants De Signalisation |
| <b>3.</b> Barre De Scellement       | <b>8.</b> Sceller Seulement                |
| <b>4.</b> Élément D'étanchéité      | <b>9.</b> Bouton D'annulation              |
| <b>5.</b> Joint De Scellement       | <b>10.</b> Vide & Sceau                    |

## Fonctions

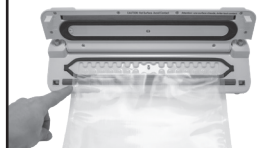
- **Boutons De Déverrouillage** - Du côté droit et gauche du couvercle. Exercez une pression pour déverrouiller le couvercle. En position verrouillée, les boutons tiennent le couvercle en place pendant le cycle d'emballage sous vide; les boutons se dégagent automatiquement.
- **Couvercle** - Quand vous ouvrez le couvercle en position levée immobile, vous pouvez mettre les sacs en place avant d'entreprendre l'emballage sous vide.
- **Barre De Scellement** - Élément chauffant revêtu de téflon qui scelle le sac et l'empêche de coller à la barre.
- **Élément D'étanchéité** - Élément chauffant recouvert de téflon qui scelle le sac et l'empêche de coller au barreau.
- **Joint De Scellement** - Enfonce le sac dans la bande de scellement.
- **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.
- **Sur Les Voyants De Signalisation** - Indique le statut de processus de vide ou de phoque.
- **Sceller Seulement** - Scelle un sac sans vide pour ainsi créer le vide. Lorsque le automatique "Système d'aspiration et joint" fonction est en fonctionnement, ce bouton arrête la pompe du moteur et commence immédiatement à sceller le sac.
- **Bouton d'annulation** - Arrête l'appareil à n'importe quel moment.
- **Vide & Sceau** - Pour faire le vide du sac et automatiquement le sceller lorsque le vide est fait.

## Mode D'emploi

### PRÉPARATION D'UN SAC EN PROVENANCE DU ROULEAU

1. Tirez le matériau du sac du rouleau à la longueur appropriée que vous voulez et coupez avec des ciseaux. (Indice: Tirez assez du rouleau de sac pour contenir des articles à être emballés sous vide, plus un 3 pouces supplémentaires et un autre 1 pouce pour chaque fois que le sac sera refermé).
2. Première étape - Ouvrez le capot avant et placez chaque extrémité ouverte du matériau du sac sur la barre de soudure.
3. Deuxième étape: fermez le couvercle et appuyez fermement pour verrouiller ou jusqu'à ce que vous entendiez deux "clics".
4. Troisième étape - Appuyez sur le bouton "Sceller uniquement" pour commencer à sceller.
5. Quatrième étape - Lorsque le témoin de sceau s'éteint, le sceau est terminé. Appuyez sur les deux boutons de déverrouillage, soulevez le couvercle et retirez le sac. Le sac est prêt à être utilisé.

Première étape



Deuxième étape



Troisième étape



Quatrième étape



### EMBALLAGE SOUS VIDE DE VOTRE SAC PLEIN:

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

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

## 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

### Sacs:

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

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

### Remisage de votre scelleuse sous vide:

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

## Conseils D'étanchéité Sous Vide

- Ne remplissez pas trop les sacs ; laissez environ 3 pouces (76 mm) à l'extrémité ouverte 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 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.
- Conservez les fournitures de camping comme les allumettes, les troussees de premiers secours et les vêtements propres et au sec.
- Prévienez 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

### **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. Laisser 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 12 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 SCELLÉS**

- 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 crevasion ou un trou qui peut avoir publié le vide. Coussin arêtes vives dans le contenu du sac avec du papier absorbant.



## Garantie Limitée D'un An

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

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

Vous pouvez enregistrer votre produit sur notre site web, mais vous 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-01 / Scellant Sous Vide par Nesco  
C/O MW  
PO Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237  
USA







# THANK YOU FOR CHOOSING NESCO®

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

For more products or recipes, visit [nesco.com](http://nesco.com).



Follow us on



67424 (5/26) ©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.