

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
Live Chat at www.nesco.com



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
Component List	2
Operating Instructions	4
Care & Cleaning	5
Vacuum Sealing Tips	6
Troubleshooting	7
One-Year Limited Warranty	8

Table des matières

Garantie Limitée d'un an	10
Garanties importantes	11
Liste des Composants	12
Mode d'Emploi	14
Entretien et nettoyage	15
Conseils pour la mise sous vide	16
Dépannage	17

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

Technical Specifications:

Model: VS-12 / NESCO Deluxe Vacuum Sealer
Input: 120 Volts / 130 Watts

For recipes, ideas,
and more great
products, visit:

nesco.com



IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord or plugs 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.

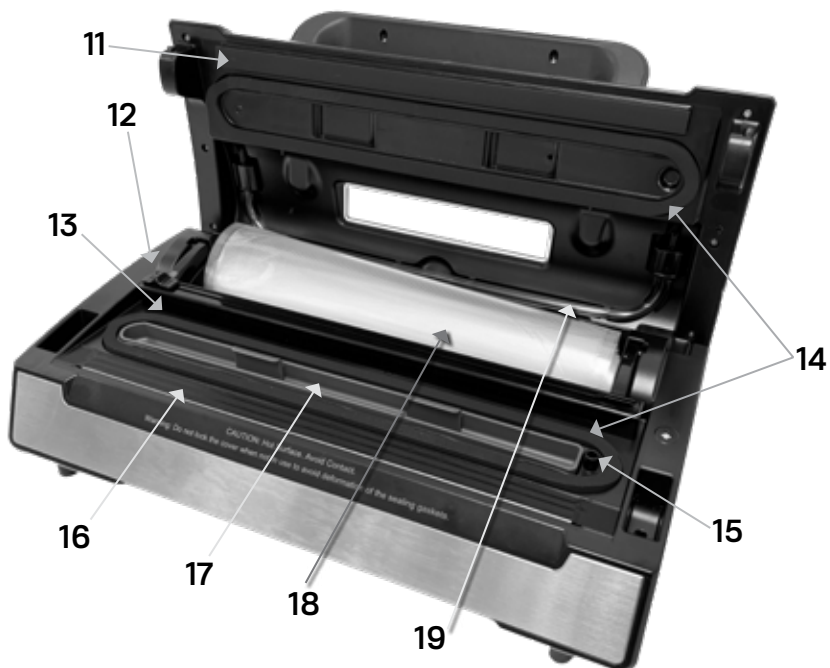
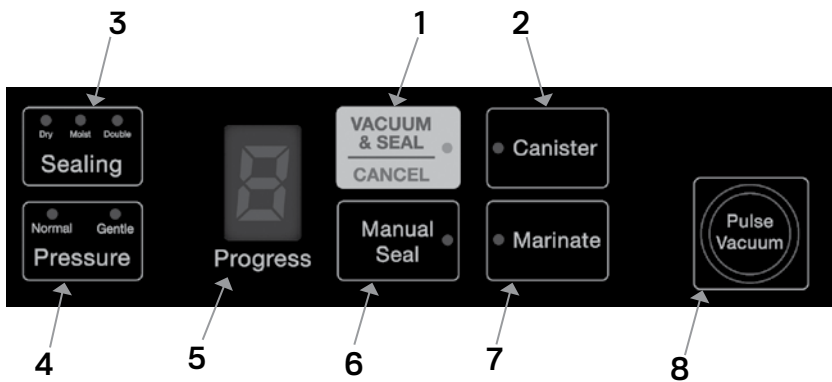
SAVE THESE INSTRUCTIONS

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. 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.

EXTENSION CORDS: May be used if care is exercised. 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.

Component List



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 separately.
3. **Sealing Time** - Two settings for choosing the best bag sealing time:
 - **Dry setting:** Double sealing dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time.
 - **Moist setting:** Double sealing wet bags or foods with a little moisture, has a longer heat sealing time.
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.
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.
19. **Canister Hose** - Insert into port (#10) to seal or marinate food in canisters (canisters sold separately).

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

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 (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.

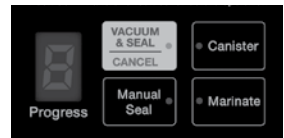


FIG 4

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.

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 & 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.
- 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 pierce or 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 removable vacuum chamber tray. Clean removable tray, clean it and return it to the vacuum chamber recess.
- 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 $\frac{2}{3}$ 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 the 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 where the seal would be created.

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 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 NESCO customer service team at 1-800-288-4545 or 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>

NESCO® Your Key Ingredient For Food Preservation™



Merci d'avoir acheté une machine sous vide NESCO. Il n'y a rien de mieux que de savoir que vous conservez de délicieux aliments pour vous et votre famille. Nous créons des produits et accessoires de cuisine depuis de nombreuses années et sommes ravis de partager nos connaissances et d'accueillir davantage 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: nescoecs@nesco.com

Phone: 1-800-288-4545

Live Chat at www.nesco.com



Table des matières

Garantie Limitée d'un an.....	10
Garanties importantes	11
Liste des Composants.....	12
Mode d'Emploi	14
Entretien et nettoyage	15
Conseils pour la mise sous vide	16
Dépannage	17

Garantie/Enregistrement

Veuillez consulter les informations de
garantie incluses sur
le paquet et dans ce guide.
Ce guide 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.

For recipes, ideas,
and more great
products, visit:

nesco.com



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

Technical Specifications:

Model: VS-12 / NESCO Deluxe Vacuum Sealer

Input: 120 Volts / 130 Watts

Garantie Limitée d'un an

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 uniquement, conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année suivant la date d'achat, contactez l'équipe du service client de NESCO au 1-800-288-4545 ou nescocs@nesco.com avec une explication de la réclamation.

Si une réclamation viable au titre de la garantie est déterminée, un membre du service client vous fournira les détails nécessaires pour faire remplacer votre appareil. Dans le cadre de cette garantie à durée limitée, nous nous engageons à remplacer toute pièce jugée défectueuse à notre seule discrétion. Cette garantie à durée limitée est nulle si l'appareil est connecté à une alimentation électrique inadaptée, démonté, perturbé de quelque manière que ce soit ou endommagé suite à 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 énoncés ci-dessus, Metal Ware Corp ne sera pas responsable envers vous, ou envers toute personne réclamant par ou par votre intermédiaire, pour toute obligation ou responsabilité, y compris, mais sans s'y limiter : , obligations ou responsabilités découlant d'une rupture de contrat, d'une rupture de garantie, de réclamations légales, d'une négligence ou d'un autre délit ou de toute théorie de responsabilité stricte, en ce qui concerne le produit ou les actes ou omissions de Metal Ware Corp ou autre. L'acheteur accepte qu'en aucun cas Metal Ware Corp ne soit responsable des dommages accessoires, compensatoires, punitifs, consécutifs, indirects, spéciaux ou autres. La garantie ne couvre pas les dommages consécutifs ou accessoires tels que les dommages matériels et ne couvre pas les coûts 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>

GARANTIES IMPORTANTES

- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement -

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes:

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon ou les fiches dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas recommandé pour une utilisation par des enfants.
5. Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le service client NESCO.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer 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 ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
11. Commencez toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, éteignez n'importe quelle commande, puis retirez la fiche de la prise murale.
12. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
13. Utilisez l'appareil uniquement lorsque toutes les pièces sont complètement engagées et serrées.
14. Pour réduire le risque de blessures et de dommages à l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés des pièces pendant le fonctionnement.
15. Placez l'appareil sur une surface de support plate et stable lorsqu'il est prêt à l'emploi.
16. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation continue. Approuvé pour un cycle de fonctionnement toutes les deux minutes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRISE POLARISÉE: Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est destinée à s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si cela ne convient toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT: Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Des rallonges peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée du cordon doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le dessus de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou trébucher involontairement.

RALLONGES: peuvent être utilisées si des précautions sont prises. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée du cordon doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil. Un cordon plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le dessus de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou trébucher involontairement.

Liste des Composants



1. **Vac & Seal / Cancel** - Le bouton démarrera l'aspiration et le scellement automatiques ou appuiera pour annuler la machine à tout moment pendant le fonctionnement.
2. **Bidon** - Pour sceller les bidons sous vide à l'aide d'un tuyau. Accessoires vendus séparément. **Function Display (Afficher)** – Affiche l'état de fonctionnement actuel de votre machine sous vide.
3. **Temps de scellage** - Deux réglages pour choisir le meilleur temps de soudure des sacs:
 - Réglage à sec : double scellage des sacs et articles secs sans humidité, avec un temps de thermoscellage plus court.
 - Réglage humide : les sacs humides ou les aliments avec un peu d'humidité à double scellage ont un temps de thermoscellage plus long.
4. **Pression** – Deux réglages pour choisir différentes pressions de vide. Réglage normal : stockage régulier des articles avec une pression de vide normale. Réglage doux : articles mous ou délicats lorsqu'une pression de vide moindre est souhaitée. (Le réglage par défaut est le réglage normal.)
5. **Progression** - Un affichage numérique et offre deux fonctions : Affiche la progression de l'aspiration par compte à rebours en secondes. Indique que l'appareil est allumé et que le couvercle est fermé. Lorsque la LED clignote, veuillez attendre qu'elle reste allumée avant de commencer la prochaine opération.
6. **Scellement manuel** - Ce bouton offre deux fonctions : Sceller l'extrémité ouverte d'un sac sans vide. Lorsque la fonction automatique « Vac&Seal » est activée, appuyez sur le bouton pour arrêter le vide et commencez immédiatement à sceller le sac afin que la pression du vide à l'intérieur du sac puisse être contrôlée pour éviter d'écraser les articles délicats.
7. **Mariner** - Cette fonction consiste à utiliser le bidon et le tube et à aspirer par étapes et à infuser lentement les jus dans les articles à mariner. Lorsque la progression atteint zéro, les articles seront prêts à cuire ou resteront sous vide jusqu'à ce que l'air du récipient soit libéré.
8. **Pulse Vacuum** - Appuyez sur ce bouton pour aspirer manuellement, relâchez le bouton pour arrêter. Répétez ce processus jusqu'à ce que la pression de vide souhaitée soit atteinte. Appuyez ensuite sur « Manual Seal » pour terminer la mise sous vide.
9. **Poignée avant** – Soulevez la poignée pour déverrouiller et ouvrir le couvercle.
10. **Port de tuyau** - insérez l'accessoire de tuyau lors du scellement des bidons, des couvercles universels, des économiseurs de bouteilles et des accessoires de bords (vendus séparément).
11. **Bande de scellage en caoutchouc** – Placez le sac à sceller sur cette bande. Nettoyer avec un chiffon humide et sécher. Remplacez-le lorsqu'il est déformé ou cassé. Voir la garantie pour obtenir des informations sur le remplacement.
12. **Coupe-sac** - appuyez et faites glisser dans n'importe quelle direction pour couper les sacs à la taille souhaitée.
13. **Support de coupe** – Permet à la lame de coupe de glisser. Soulevez et faites glisser le matériel du sac sous le support. Fermez et faites glisser le cutter d'un bout à l'autre.
14. **Joints en mousse** – Empêchez l'air de pénétrer en appuyant avec le joint supérieur dans la chambre à vide. Nettoyez-le et séchez-le ou remplacez-le lorsqu'il est déformé ou cassé.
15. **Admission d'air** - L'admission d'air se connecte à la chambre à vide et à la pompe. NE couvrez PAS l'entrée lorsque vous placez le sac pour le scellage sous vide.
16. **Élément de scellage** – Élément chauffant antiadhésif qui scelle les extrémités du sac.
17. **Chambre à vide** - Placez l'extrémité ouverte du sac devant les languettes noires à l'intérieur de la chambre à vide. La chambre aspire l'air du sac et récupère tout débordement de liquide du sac.
18. **Rangement du sac** – Stocke jusqu'à un rouleau de 11 pouces de matériau de sac.
19. **Tuyau de bidon** - Insérez-le dans le port (10) pour sceller ou faire mariner les aliments dans les bidons (bidons vendus séparément).

Mode d'Emploi

FAIRE UN SAC AVEC LE ROULEAU

1. Placez le scellant sur une surface plane et stable et insérez la fiche dans la prise électrique.
2. Soulevez la poignée et ouvrez le couvercle. Placez le rouleau de sac dans le compartiment de rangement du rouleau. **CHIFFRE 1**
3. Déplacez la lame du cutter jusqu'à l'extrémité du support, puis soulevez le support du cutter et retirez le matériau du sac du rouleau (tirez suffisamment sur le rouleau pour contenir les articles à emballer sous vide plus 3 pouces supplémentaires), puis fermez le support du cutter. Appuyez légèrement sur la grille de coupe tout en faisant glisser la lame le long de la grille pour couper le matériau du sac. **CHIFFRE 2**
4. Placez une extrémité du matériau du sac sur la bande de scellage et fermez le couvercle supérieur. Appuyez sur la poignée jusqu'à ce qu'elle soit complètement fermée. **CHIFFRE 3**
5. Appuyez sur le bouton « Manual Seal » pour commencer à sceller. **CHIFFRE 4**
6. Lorsque l'affichage de progression atteint 0, l'appareil s'éteindra automatiquement et le scellement se fera. être complété.
7. Soulevez la poignée, ouvrez le capot supérieur et retirez le sac.



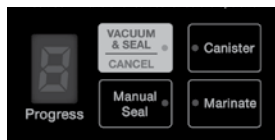
CHIFFRE 1



CHIFFRE 2



CHIFFRE 3



CHIFFRE 4

EMBALLAGE SOUS VIDE VOTRE SAC REMPLI

1. Mettez les objets dans le sac.
2. Ouvrez le couvercle, nettoyez et redressez l'extrémité ouverte du sac, assurez-vous qu'il n'y a pas de plis ou d'ondulations.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac devant les languettes noires à l'intérieur de la zone de la chambre à vide. Assurez-vous que l'entrée d'air n'est pas recouverte par le sac.
4. Abaissez le capot supérieur et appuyez sur la poignée avant pour verrouiller le capot supérieur.
5. Vérifiez les voyants LED de « Pression » et « Scellage » pour confirmer les réglages en fonction de l'humidité des aliments (humide/sec) et de la pression de vide souhaitée (normale/douce) en fonction du type d'aliment.
6. Appuyez sur le bouton « Vide/Scellement ». L'appareil aspirera et scellera automatiquement le sac. REMARQUE : Ce produit a une pression élevée lors de l'emballage sous vide, afin d'éviter d'écraser les articles délicats, observez l'état des articles à l'intérieur du sac et appuyez immédiatement sur le bouton « MANUAL SEAL » lorsque la pression de vide souhaitée est atteinte. La pompe s'arrêtera et changera pour thermosceller le sac.
7. Soulevez la poignée et le couvercle supérieur pour retirer le sac scellé.

REMARQUE : Ce produit a une pression élevée lors de l'emballage sous vide, afin d'éviter d'écraser les articles délicats, observez l'état des articles à l'intérieur du sac et appuyez immédiatement sur le bouton « MANUAL SEAL » lorsque la pression de vide souhaitée est atteinte. La pompe s'arrêtera et changera pour thermosceller le sac. Soulevez la poignée et le couvercle supérieur pour retirer le sac scellé.

EMBALLAGE SOUS VIDE UTILISANT UNE BOÎTE (VENDU SÉPARÉMENT)

1. Nettoyer et sécher le couvercle et la base du bidon.
2. Mettez les objets dans la boîte. Assurez-vous que la valve du couvercle est tournée pour sceller.
3. Insérez une extrémité du tuyau dans le port du tuyau de la machine sous vide et l'autre extrémité dans le trou central du couvercle du récipient. Poussez fermement pour asseoir les raccords de tuyaux.
4. Vérifiez les voyants LED de « Pression » et assurez-vous qu'ils sont au réglage « Normal ».
5. Appuyez sur le bouton « Boîtier » pour commencer à aspirer. Pour assurer l'étanchéité entre le couvercle et le bidon, utilisez votre main pour abaisser le couvercle au début du cycle. La machine s'arrêtera automatiquement lorsque la pression de vide souhaitée sera atteinte.
6. Retirez le tuyau du couvercle de la cartouche et du port du tuyau immédiatement après avoir scellé

REMARQUE : Lorsque des aliments humides sont sous vide, de l'humidité se forme dans le tuyau. N'oubliez pas de nettoyer et de sécher le tuyau après avoir passé l'aspirateur.

Entretien et nettoyage

SCELLANT SOUS VIDE

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Nettoyez la machine sous vide avec une éponge humide. Ne pas plonger dans l'eau.
3. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs car ils rayeraient la surface.
4. Séchez soigneusement avant de ranger. Lors du stockage, ne verrouillez pas le couvercle pour éviter la déformation des joints.

SACS

1. Le matériau du sac peut être lavé à l'eau tiède avec du savon à vaisselle. Rincez bien les sacs et laissez-les sécher complètement avant de les réutiliser.
2. Les sacs peuvent être lavés sur le panier supérieur de votre lave-vaisselle en les retournant. Relevez le sac pour que l'eau puisse pénétrer à l'intérieur du sac. Séchez soigneusement avant la prochaine utilisation.

Remarque: Les sacs utilisés pour conserver les aliments gras ne doivent pas être réutilisés.

STOCKAGE DE VOTRE SCELLEUSE SOUS VIDE

1. Conservez l'appareil dans un endroit plat et sûr, hors de portée des enfants.
2. **Lorsqu'il n'est pas utilisé, maintenez la poignée en position déverrouillée pour éviter que les joints en mousse ne se compriment ou ne se déforment. Si les joints se déforment, cela peut affecter le fonctionnement et les performances de la machine sous vide.**

Conseils pour la mise sous vide

- Ne remplissez pas trop les sacs ; laissez environ 3 pouces à l'extrémité ouverte afin que le sac puisse être placé plus efficacement dans la chambre à vide.
- Nettoyez et redressez l'extrémité ouverte du sac avant de le sceller. Assurez-vous qu'aucun pli ou pli n'apparaisse sur le matériau du sac, les sacs froissés peuvent être difficiles à sceller.
- N'emballez pas sous vide des objets pointus comme des arêtes de poisson et des coquilles dures. Des pointes pointues peuvent pénétrer et percer ou déchirer le sac.
- Congelez les fruits et blanchissez les légumes avant de les emballer sous vide pour de meilleurs résultats.
- Les liquides chauds doivent être refroidis avant d'être emballés sous vide. Les liquides chauds bouillonnent sur le dessus du sac lorsqu'ils sont emballés sous vide.
- Congeler partiellement les viandes avant de les sceller.
- Pendant la mise sous vide, de petites quantités de liquides, de miettes ou de particules alimentaires peuvent être aspirées dans le plateau amovible de la chambre à vide. Nettoyez le plateau amovible, nettoyez-le et remettez-le dans l'évidement de la chambre à vide.
- Conservez les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur. L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments, mais ne les préserve pas.
- Les articles du garde-manger tels que la farine, le riz, les préparations pour gâteaux et crêpes restent frais plus longtemps lorsqu'ils sont emballés sous vide.
- Gardez les fournitures de camping telles que les allumettes, les trousseaux de premiers soins et les objets de valeur propres et secs.
- Gardez l'argent et les objets de collection intacts grâce à la mise sous vide.
- Remplissez un sac aux 2/3 environ avec de l'eau, fermez l'extrémité (ne passez pas l'aspirateur). Congelez le sac et utilisez-le pour la glace dans la glacière ou les blocs de glace pour les premiers soins.

Dépannage

LA SCELLANTE SOUS VIDE N'A PAS DE PUISSANCE

- Vérifiez que l'appareil est branché. Pour tester la prise électrique, branchez un autre appareil tel qu'une lampe.
- La machine sous vide s'éteint automatiquement en cas de surchauffe. Laissez refroidir 15 minutes et réessayez.
- Vérifiez le cordon d'alimentation et la fiche pour déceler tout dommage. S'il est endommagé, n'utilisez pas la machine sous vide.

LA SCELLANTE SOUS VIDE N'EFFECTUE PAS LE PREMIER SCELLEMENT

- Assurez-vous que l'extrémité du sac est correctement positionnée sur l'élément d'étanchéité et qu'il n'y a pas de plis ou de débris dans le matériau du sac là où le joint pourrait être créé.

LA SCELLANTE SOUS VIDE NE TIRE PAS UN VIDE COMPLET

- Pour sceller correctement, l'extrémité ouverte du sac doit être entièrement à l'intérieur de la zone de la chambre à vide.
- Vérifiez la bande d'étanchéité supérieure et les joints pour déceler toute obstruction. Essayez-les et assurez-vous qu'ils sont bien en place.
- Vérifiez que le couvercle et la poignée sont complètement abaissés.
- Le matériau du sac peut présenter une fuite. Pour tester, scellez le sac avec un peu d'air, plongez-le dans l'eau et appliquez une pression. Les bulles indiquent une fuite. Refermez ou utilisez un autre sac.

L'APPAREIL SOUS VIDE NE SCELLE PAS CORRECTEMENT LE SAC

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

LE SAC PERD LE VIDE APRÈS AVOIR ÉTÉ SCELLÉ

- Les fuites le long du joint peuvent être causées par des plis, des miettes, de la graisse ou des liquides. Essayez le haut à l'intérieur du sac et lissez-le le long de l'élément d'étanchéité avant de le sceller.
- Si vous scellez des liquides, assurez-vous que la fonction liquide est sélectionnée.
- Vérifiez le sac pour déceler une perforation ou un trou qui aurait pu libérer le vide.
- Coussiner les bords tranchants du contenu du sac avec du papier absorbant.



THANK YOU FOR CHOOSING NESCO®

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

For more products or recipes, visit nesco.com.



Follow us on

