

## WARRANTY / GARANTIE

**2** Year  
Limited Warranty

FOR TWO YEARS from the date of sale this product is warranted against defects in material or workmanship.

WITH PROOF OF SALE a defective product will be repaired or replaced free of charge.

The Kenmore brand is used under license. Direct all claims for warranty service to Koolatron Customer Assistance, call 1-800-265-8456 or email [service@koolatron.com](mailto:service@koolatron.com)

This warranty covers manufacturer's defects including electrical and mechanical defects provided the appliance is correctly assembled, operated and maintained according to the supplied instructions. It does not cover damage caused by accident, misuse or abuse including overheating, unauthorized repairs or alterations, or use with a voltage converter or aftermarket accessories, and it does not apply to scratches, stains, discoloration or other surface damage that does not impair the product function. This warranty is void if the appliance is ever used for purposes other than private household use.

**2** Ans  
Garantie limitée

PENDANT DEUX ANS à compter de la date d'achat d'origine ce produit Kenmore sera exempt de défauts de matériaux ou de fabrication.

Un produit défectueux sera réparé ou remplacé gratuitement, AVEC PREUVE DE VENTE.

Le nom de marque Kenmore est utilisé sous licence. Adressez toutes les demandes de service de garantie à Service à la clientèle du Koolatron, au 1-800-265-8456 ou en envoyant un courriel à [service@koolatron.com](mailto:service@koolatron.com)

La présente garantie couvre les défauts de fabrication, y compris les défauts électriques et mécaniques, à condition que l'appareil soit correctement assemblé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou un abus, y compris la surchauffe, les réparations ou modifications non autorisées, ou l'utilisation avec un convertisseur de tension ou des accessoires de rechange, et elle ne s'applique pas aux rayures, taches, décoloration ou autres dommages de surface qui n'affectent pas le fonctionnement du produit. La présente garantie est nulle si l'appareil est utilisé à des fins autres que l'usage domestique privé.

Koolatron Corporation  
4320 Federal Drive, Batavia, NY 14021 U.S.A.  
139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4 Canada

Kenmore and the Kenmore logo are registered trademarks to Transform SR Brands Management LLC and are used under license by Koolatron Corporation  
Kenmore et le logo Kenmore sont des marques déposées de Transform SR Brands Management LLC et sont utilisées sous licence par Koolatron Corporation

9/2023-v1

H1S392

# Kenmore<sup>®/MD</sup>



## Vacuum Food Sealer Scelleuse sous vide pour aliments



Customer Assistance  
Service à la clientèle  
1-800-265-8456  
[www.koolatron.com](http://www.koolatron.com)

KKFSDC

Use & Care Guide  
Guide d'utilisation et d'entretien

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your Kenmore Food Sealer, basic safety precautions should always be followed, including the following:

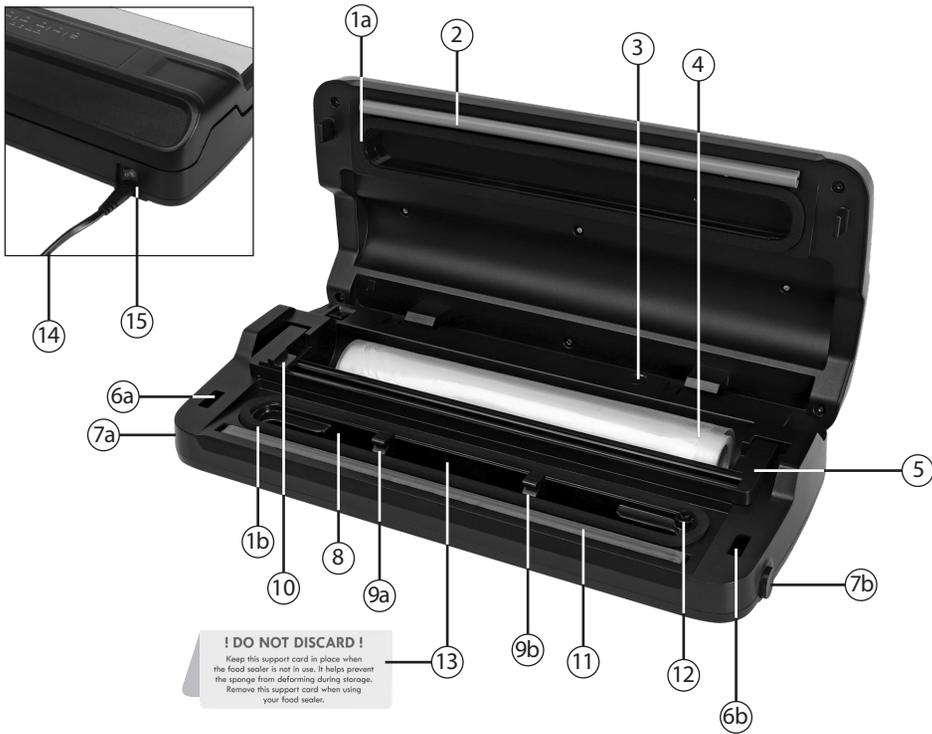
1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
2. Before using the appliance for the first time, remove any packaging material, promotional labels, and stickers. Safely dispose of plastic bags or small pieces that could present a suffocation or choking hazard to young children.
3. Before using, check that the voltage of the wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate of the appliance. Do not attempt to use the appliance with a voltage converter.
4. Do not attempt to operate the appliance if there is damage to the cord or plug. Stop using it immediately and take it to a qualified service facility for examination and repair.
5. Always unplug the appliance from the power source and let the heating strip cool down before cleaning and storing. To unplug, grasp plug and pull it from the electrical outlet; never unplug it by pulling on the power cord.
6. To protect against electrical shock, do not immerse any parts of the food sealer, power cord, or electrical plug in water or any other liquid. If the appliance falls into or accidentally becomes immersed in water, immediately unplug it from the wall outlet. **DO NOT REACH INTO THE WATER.**
7. Do not use the food sealer on wet or hot surfaces or near a heat source.
8. This appliance is not intended for use by persons, including children, with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, without supervision and instruction by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children to ensure that they do not play with the appliance.
9. This appliance is recommended for indoor household use only. Using this appliance for anything other than its intended use will void your warranty.
10. Do not attempt to operate the appliance by any method other than as described in this manual. Do not use accessories or attachments other than those provided or recommended by the manufacturer. The use of aftermarket attachments or accessories not recommended by Kenmore will void your warranty and may cause fire, electrical shock, or injury.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

11. Regularly clean the food sealer using the cleaning instructions in this manual. Do not use abrasive cleansers or scouring pads that could scratch the appliance's surface.
12. To prevent distorting or damaging the sealing sponges, always place the support card back in the food sealer and leave the lid unlatched when it is not in use.
13. This appliance is equipped with NTC intelligent temperature control. When the temperature of the heating strip exceeds the pre-set safety parameters, the food sealer will automatically enter safety protection mode. The indicator lights will flash and the controls will be temporarily disabled while the heating strip cools down. Once the heating strip has returned to a safe temperature (approximately 2 minutes), the indicator lights will stop flashing and the food sealer will resume its normal operating state.
14. If you see that any part of a bag is melted after sealing, discontinue use and let the heating strip cool down for at least 90 seconds before using the food sealer again.
15. To reduce the risk of burns or other injuries, do not touch the heating strip during or after using the food sealer. Wait for it to cool down before cleaning or storing.
16. Always make a hole in the bag and/or release the air valve on a vacuum canister to vent steam before heating sealed or vacuumed bags or canisters in a microwave oven.
17. Liquid foods are suitable for single sealing only; do not attempt to vacuum seal liquids. "Moist" mode should be used when vacuum-sealing wet or greasy foods that are mostly solid such as raw or cooked meat or fish.
18. If the food sealer starts to malfunction during use, unplug it from the wall outlet. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance. For any maintenance other than cleaning, call or email Koolatron Customer Assistance

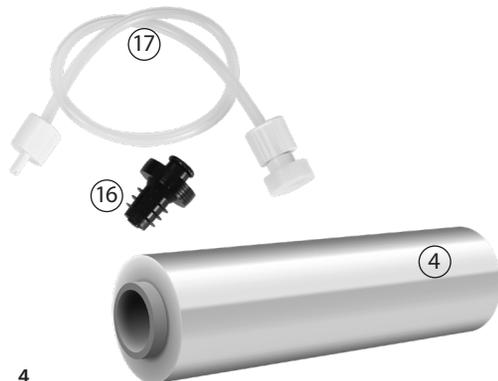
**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

# PARTS & ACCESSORIES

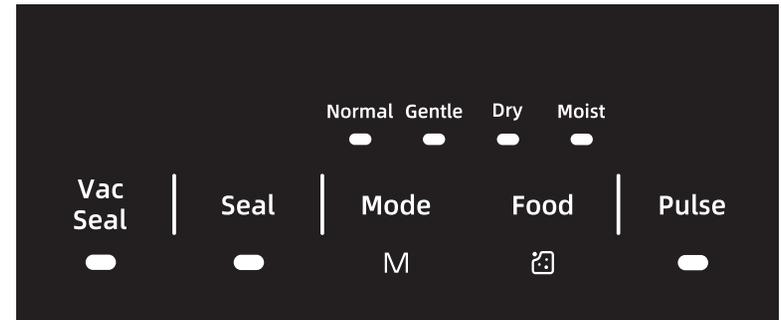


- 1a & 1b. Sealing sponges
- 2. Sealing strip
- 3. Canister button
- 4. Bag roll
  - 11" wide x 16 ft. long
  - 28 cm wide x 5 m long
- 5. Cutter bar
- 6a & 6b. Cover fasteners
- 7a & 7b. Cover release buttons
- 8. Removable drip tray
- 9a & 9b. Bag clips

- 10. Bag cutter
- 11. Heating strip
- 12. Air intake
- 13. Support card
- 14. Power cord
- 15. ON & OFF Switch
- 16. Vacuum bottle stopper
- 17. Canister hose
- 18. 5 x 1 cup bags (5x7 in/12x20 cm)
- 19. 5 x 1 qt bags (8x10 in/20x25 cm)



# CONTROL PANEL



1. VAC SEAL - The vacuum seal function draws all the air out of the plastic bag and heat-seals it closed when finished. Touch the VAC SEAL button once to start the operation. Touch the button again at any time to pause or cancel the operation.

2. SEA - The single seal function heat-seals one end of a plastic bag, either to close off a bag without vacuuming or to create customized bags from a bag roll. Touch the SEAL button once to start the operation. Touch the button again at any time to pause or cancel the operation.

**NOTE** - Please wait at least 30 seconds before restarting a vacuum seal or single seal operation after pausing.

3. MODE - In Gentle mode the pump operates at a slower speed to extract the air from around delicate foods such as cakes or soft cheeses without damaging them. Normal (default) mode is suitable for most operations. Touch the MODE button to cycle between the two options.

4. FOOD - Dry mode is suitable for most foods. Choose Moist mode when vacuum sealing wet or greasy foods that are mostly solid such as raw or cooked meat. In moist mode, any moisture drawn out by the pump is diverted into the removable drip tray (7) and the heating strip temperature is raised to ensure a secure seal. Touch the FOOD button to cycle between the two options.

5. PULSE - The Pulse function lets you manually start and stop the vacuum for precision control to prevent crushing delicate foods like baked goods or potato chips. Touch and hold the pulse button to vacuum and release to stop.

6. CANISTER - Canister mode lets you use the food sealer and canister hose to draw the air out of bottles sealed with the included bottle stopper and most brands of reusable vacuum sealing food storage containers (not included).

## BEFORE FIRST USE

1. Carefully unpack your Kenmore Food Sealer and check that all parts and accessories are present. Open the food sealer, remove the accessories and folded support card stored inside, and set them aside. Safely dispose of plastic bags or small pieces that could present a suffocation or choking hazard. **DO NOT DISCARD THE SUPPORT CARD.**

2. Wipe the interior and exterior surfaces and accessories with a soft damp cloth to remove any dust or debris from the factory or packaging. Do not use abrasive cleansers or scouring pads that could scratch the appliance's surface.



**WARNING** - To protect against electrical shock, always unplug the food sealer from the power source before cleaning. Do not immerse the food sealer body, power cord, or electrical plug in any liquid.

3. Dry all parts thoroughly and then place the food sealer on a stable, level surface before plugging it in and powering it on.

## OPERATING YOUR FOOD SEALER

Always place the food sealer on a stable, level surface and remove the support card and any accessories stored inside (other than the bag roll) before operating it.

### USING THE SINGLE SEAL FUNCTION

Use the single seal function to create custom-sized bags from a bag roll, to seal liquids for storage, or when using the Pulse function to vacuum seal delicate items.

**NOTE** - Only embossed (textured) bags should be used for vacuuming. Smooth (untextured) bags should be used for sealing only.

1. Position the open end of the bag in the bag clips and smooth out any wrinkles or creases.
2. Close the food sealer, pressing down firmly on both sides of the cover until you hear both fasteners lock.
3. Touch the SEAL button. A few seconds after the indicator light turns on, you will hear the sound of the sealing operation start and stop. Wait for the indicator light to go out before pressing the fastener release buttons to open the food sealer.

### MAKING BAGS FROM A BAG ROLL

1. Lift the cutter bar, draw out your desired length of bag plus an additional 3 inches (8 cm), and lower the cutter bar over the bag.
2. Holding the cutter bar firmly with one hand, slide the bag cutter smoothly across to the other side and remove the cut section.
3. Use the single seal function to seal one end of the bag. You can now fill your custom bag and either vacuum or single-seal the open end.

## OPERATING YOUR FOOD SEALER

### USING THE VACUUM SEAL FUNCTION

1. Place the food or items to be sealed in the embossed (textured) vacuum bag, leaving at least 3 inches between contents and the top of the bag.

2. Position the open end of the bag in the bag clips and smooth out any creases.

Figure 1

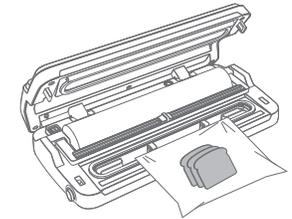


Figure 1

3. Close the food sealer, pressing down firmly on both sides of the cover until you hear both fasteners lock.

Figure 2

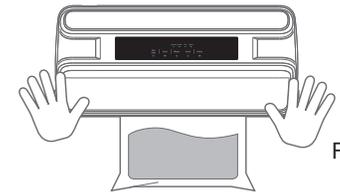


Figure 2

4. Touch the MODE and FOOD buttons to change the settings as needed. Use the normal and dry settings for most items. Select gentle mode for delicate foods like cakes or soft cheeses and select moist for wet or greasy foods like raw or cooked meat.

Figure 3

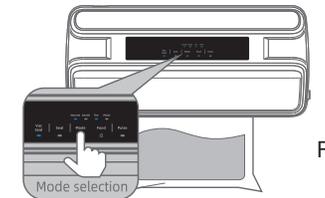


Figure 3

5. Touch the VAC SEAL button. The indicator light will turn on and you will hear the vacuum working and see the bag contracting around the contents.

Figure 4

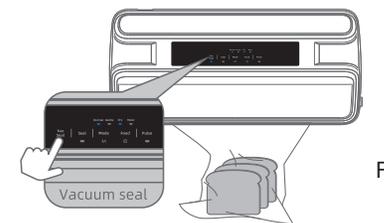


Figure 4

6. The pump will stop automatically when all the air has been removed. The SEAL indicator light will come on and you will hear the sealing operation start and stop.

7. Wait for the VAC SEAL and SEAL indicator lights to go out before pressing the fastener release buttons to open the food sealer.

## OPERATING YOUR FOOD SEALER

### USING THE CANISTER VACUUM FUNCTION

1. Place the food or items to be sealed in a reusable vacuum sealing food storage container (sold separately) and close the container lid.
2. Insert one end of the canister hose in the air intake inside the food sealer and the other end in the port in the canister lid.
3. **DO NOT CLOSE THE FOOD SEALER.** Press the canister button (Figure 5) to start the operation. You will hear the vacuum working.
4. When all the air has been removed from the canister the pump will stop automatically. Carefully remove the hose from the canister lid and store.
5. Follow the same process with the vacuum bottle stopper to vacuum seal glass bottles of wine, vinegar, soda, etc

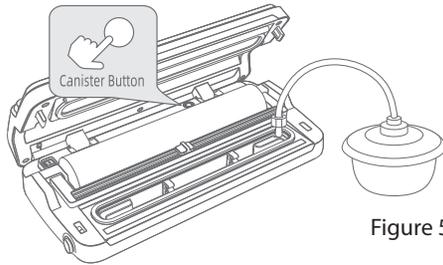


Figure 5

## CLEANING AND MAINTENANCE

### CLEANING THE FOOD SEALER

1. Power off and unplug the food sealer and wait for the heating strip to cool down.
2. Carefully lift out the removable drip tray, wash in warm soapy water or on the top rack of the dishwasher, and dry thoroughly before replacing it in the food sealer.
3. Use a soft damp cloth to wipe away any drips or spills on the interior and exterior surfaces of the food sealer. Do not use abrasive cleansers or scouring pads and do not immerse the food sealer body, power cord, or electrical plug in any liquid.
4. Dry all parts thoroughly before either storing or plugging the food sealer back in. If storing the food sealer, replace the support card between the bag clips and do not fasten the lid.

### CLEANING THE VACUUM BAGS

Under normal circumstances, your vacuum bags can be washed and reused several times. To reuse the bags, turn them inside out and wash in warm, soapy water or on the top rack of the dishwasher. Let the bags dry completely and check for punctures or tears before reusing.



**WARNING** - Do not reuse bags that have been used to store raw meat, fish, or poultry, or that have been boiled or microwaved.

## TIPS AND IDEAS

- **EASY ICE PACKS** - Fill a bag 2/3 of the way, seal the opening (do not vacuum), and freeze.
- **PROTECT YOUR KEEPSAKES** - Vacuum-pack non-food items such as photos, documents, stamps, books, jewelry, and cosmetics to protect them from oxidation, corrosion, and moisture.
- **FAST MARINATING** - Coat the food in marinade and vacuum seal to help meat, poultry, or fish absorb the flavors quickly and evenly.
- **PREVENT PUNCTURES** - When preparing food such as bone-in meat or fish filets for sealing, wrap any sharp protrusions with plastic film to avoid puncturing the bag.

## FOOD STORAGE GUIDE

FOOD	STORED IN	NORMAL SHELF LIFE	VACUUM STORAGE
Raw meat & poultry	Freezer	3-6 months	2-3 years
	Refrigerator	2-3 days	8-9 days
Ground meat & poultry	Freezer	4 months	1 year
Cooked meat & poultry	Refrigerator	4-6 days	10-14 days
Fish & seafood	Freezer	3-6 months	1-2 years
	Refrigerator	1-3 days	4-5 days
Hard-boiled eggs	Refrigerator	1 week	2-3 weeks
Cheese	Refrigerator	1 month	4-8 months
Vegetables	Freezer	8 months	2-3 years
Lettuce	Refrigerator	3-6 days	2 weeks
Fruit	Freezer	6-12 months	1-3 years
	Refrigerator	1-3 weeks	1-2 months
Berries	Freezer	3-4 months	6-8 months
	Refrigerator	1-6 days	1-2 weeks
Breads, cakes, muffins, cookies	Freezer	6-12 months	1-3 years
Cookie dough	Freezer	3 months	1 year
Flour & sugar	Pantry	6 months	1-2 years
Rice & pasta	Pantry	6 months	1-2 years
Dried beans & grains	Pantry	6 months	1-2 years
Nuts & seeds	Pantry	6 months	1-2 years
Whole spices	Pantry	1-2 years	2-3 years
Ground spices	Pantry	6 months	1-2 years
Whole coffee beans	Freezer	1-3 months	1 year
	Pantry	6-8 months	2-3 years
Ground coffee	Freezer	4-6 months	2 years
	Pantry	1-2 months	5-6 months
Tea (bags or looseleaf)	Pantry	8-12 months	1-2 years

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez votre Scelleuse sous vide pour aliments Kenmore, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

### 1. LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

2. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles et autocollants. Jetez en toute sécurité les sacs en plastique ou les petits morceaux qui pourraient présenter un risque de suffocation ou d'étouffement pour les jeunes enfants.

3. Avant d'utiliser le mélangeur, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil. N'essayez pas d'utiliser l'appareil avec un convertisseur de tension.

4. N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés. Arrêtez immédiatement de l'utiliser et apportez-le à un centre de service qualifié pour examen et réparation.

5. Débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation et laissez refroidir la bande chauffante avant de la nettoyer et de la ranger. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise électrique; ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.

6. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez aucune partie de la scelleuse sous vide, du cordon d'alimentation ou de la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide. Si l'appareil tombe ou est accidentellement immergé dans l'eau, débranchez-le immédiatement de la prise murale. **NE METTEZ PAS VOTRE MAIN DANS L'EAU POUR LE RÉCUPÉRER.**

7. N'utilisez pas la scelleuse sous vide sur des surfaces humides ou chaudes ou à proximité d'une source de chaleur.

8. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou ont été formées par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

9. Cet appareil est recommandé pour un usage domestique seulement. L'utilisation de cet appareil à des fins autre que l'usage auquel il est destiné annulera votre garantie.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

10. N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil par une méthode autre que celle décrite dans ce manuel. N'utilisez pas d'accessoires ou de pièces autres que ceux fournis ou recommandés par le fabricant. L'utilisation d'accessoires de rechange non recommandés par Kenmore entraînera la nullité de votre garantie et pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

11. Nettoyez régulièrement la scelleuse sous vide en suivant les instructions de nettoyage de ce manuel. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer qui pourraient rayer la surface de l'appareil.

12. Pour éviter de déformer ou d'endommager les mousses de scellage, remplacez toujours la carte de support dans la scelleuse et laissez le couvercle déverrouillé lorsqu'elle n'est pas utilisée.

13. Cet appareil est équipé de Contrôle de température intelligent NTC. Lorsque la température de la bande chauffante dépasse les paramètres de sécurité prédéfinis, la scelleuse entre automatiquement en mode de protection de sécurité. Les voyants lumineux clignoteront et les commandes seront temporairement désactivées pendant que la bande chauffante refroidit. Une fois que la bande chauffante est revenue à une température sécuritaire (environ 2 minutes), les voyants s'arrêtent de clignoter et la scelleuse reprend son état de fonctionnement normal.

14. Si vous voyez qu'une partie d'un sac a fondu après le scellage, arrêtez l'utilisation et laissez la bande chauffante refroidir pendant au moins 90 secondes avant d'utiliser à nouveau la scelleuse.

15. Pour réduire le risque de brûlures ou d'autres blessures, ne touchez pas la bande chauffante pendant ou après l'utilisation de la scelleuse. Attendez que la scelleuse refroidisse avant de la nettoyer ou de la ranger.

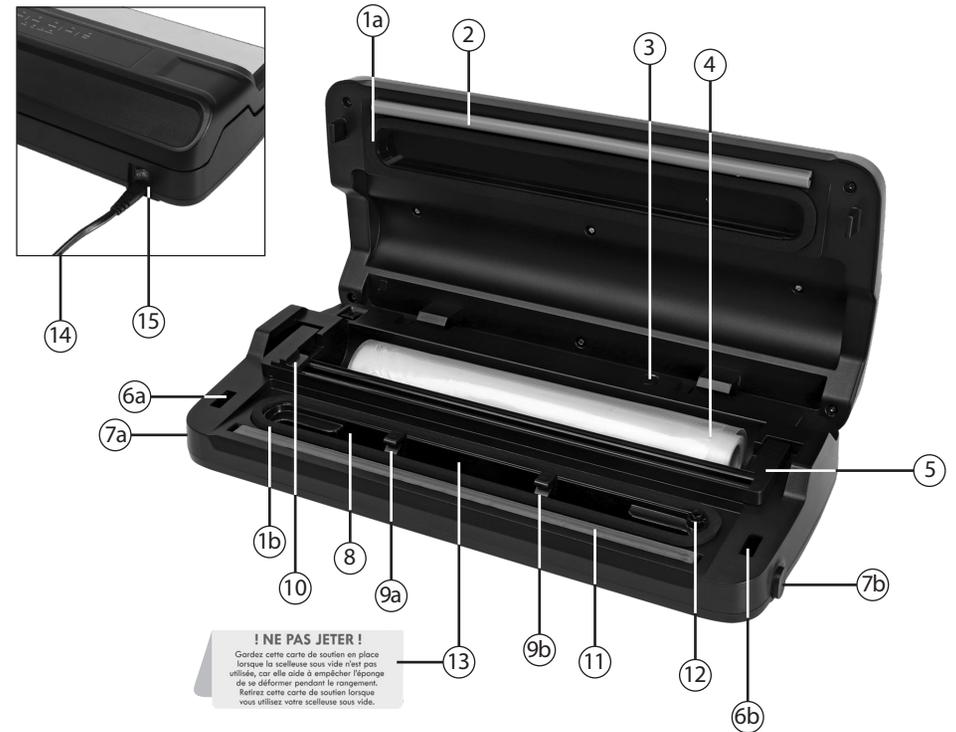
16. Faites toujours un trou dans le sac et/ou relâchez la valve d'air sur un récipient sous vide pour évacuer la vapeur avant de chauffer des sacs ou des récipients scellés ou sous vide dans un four à micro-ondes.

17. Les aliments liquides ne conviennent qu'à un seul scellement; n'essayez pas de sceller les liquides sous vide. Le mode « humide » doit être utilisé pour sceller sous vide des aliments humides ou gras qui sont principalement solides, tels que de la viande ou du poisson crus ou cuits.

18. Si la scelleuse commence à mal fonctionner pendant l'utilisation, débranchez-la de la prise murale. N'utilisez pas ou n'essayez pas de réparer un appareil défectueux. Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez ou envoyez un courriel au service à la clientèle de Koolatron.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# PIÈCES ET ACCESSOIRES



- 1a & 1b. Mouses de scellage
- 2. Bande de scellage
- 3. Bouton de récipient
- 4. Rouleau de sac
  - 11 po de large x 16 pi de long
  - 28 cm de large x 5 m de long
- 5. Cutter bar
- 6a & 6b. Fixations de couverture
- 7a & 7b. Boutons de déverrouillage du couvercle
- 8. Bac d'égouttage amovible
- 9a & 9b. Pincettes à sac

- 10. Coupe-sac
- 11. Bande chauffante
- 12. Prise d'air
- 13. Carte de soutien
- 14. Cordon d'alimentation
- 15. Bouton allumé / éteint
- 16. Bouchon de bouteille sous vide
- 17. Tuyau à récipient
- 18. 5 sachets de 1 tasse (5 x 7 po/ 12 x 20 cm)
- 19. 5 sacs de 1 pinte (8 x 10 po/ 20 x 25 cm)



## PANNEAU DE COMMANDE



1. **SCELLAGE SOUS VIDE** - La fonction de vacuum seal (scellage sous vide) aspire tout l'air du sac en plastique et le scelle à chaud une fois terminé. Appuyez une fois sur le bouton VAC SEAL (scellage sous vide) pour lancer l'opération. Appuyez à nouveau sur le bouton à tout moment pour mettre en pause ou annuler l'opération.

2. **SCELLAGE** - La fonction de single seal (scellage simple) thermoscelle une extrémité d'un sac plastique, soit pour refermer un sac sans mise sous vide, soit pour créer des sacs personnalisés à partir d'un rouleau de sacs. Appuyez une fois sur le bouton SEAL (scellage) pour démarrer l'opération. Appuyez à nouveau sur le bouton à tout moment pour mettre en pause ou annuler l'opération.

**REMARQUE** - Veuillez attendre au moins 30 secondes avant de redémarrer une opération de scellage sous vide ou de scellage simple après une pause.

3. **MODE** - Dans le mode Gentle (délicat) la pompe fonctionne à une vitesse plus lente pour extraire l'air autour des aliments délicats tels que les gâteaux ou les fromages à pâte molle sans les endommager. Le mode Normal (par défaut) convient à la plupart des opérations. Appuyez sur le bouton MODE pour passer d'une option à l'autre.

4. **NOURRITURE** - Le mode Dry (sec) convient à la plupart des aliments. Choisissez le mode Moist (humide) pour sceller sous vide des aliments humides ou gras qui sont principalement solides, tels que de la viande crues ou cuites. En mode humide, toute humidité aspirée par la pompe est déviée dans le bac de récupération amovible (7) et la température de la bande chauffante est augmentée pour assurer un scellage sûr. Appuyez sur le bouton FOOD (nourriture) pour passer d'une option à l'autre.

5. **IMPULSION** - La fonction Pulse (impulsion) vous permet de démarrer et d'arrêter manuellement l'aspirateur pour un contrôle précis afin d'éviter d'écraser les aliments délicats comme les produits de boulangerie ou les croustilles. Appuyez sur le bouton Pulse (impulsion) pour aspirer et relâchez-le pour arrêter.

6. **RÉCIPIENT** - Le mode Canister (récipient) vous permet d'utiliser la scelleuse et le tuyau à récipient pour aspirer l'air des bouteilles scellées avec le bouchon de bouteille inclus et la plupart des marques de récipients de stockage alimentaires réutilisables sous vide (non inclus).

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez soigneusement votre scelleuse sous vide Kenmore et vérifiez que toutes les pièces et tous les accessoires sont présents. Ouvrez la scelleuse, retirez les accessoires et la carte de support pliée stockés à l'intérieur, et mettez-les de côté. Jetez en toute sécurité les sacs en plastique ou les petits morceaux qui pourraient présenter un risque de suffocation ou d'étouffement. **NE JETEZ PAS LA CARTE DE SOUTIEN.**

2. Essuyez les surfaces intérieures et extérieures et les accessoires avec un chiffon doux et humide pour enlever la poussière ou les débris de l'usine ou de l'emballage. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer qui pourraient rayer la surface de l'appareil.



**AVERTISSEMENT** - Pour vous protéger contre les chocs électriques, débranchez toujours la scelleuse de la source d'alimentation avant de la nettoyer. N'immergez pas le corps de la scelleuse, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans du liquide.

3. Séchez soigneusement toutes les pièces, puis placez la scelleuse sur une surface stable et plane avant de la brancher et de la mettre sous tension.

## UTILISATION

Placez toujours la scelleuse sur une surface stable et plane et retirez la carte de support et tous les accessoires rangés à l'intérieur (autres que le rouleau de sac) avant de l'utiliser.

### UTILISATION DE LA FONCTION DE SCELLAGE SIMPLE

Utilisez la fonction de scellage simple pour créer des sacs de taille personnalisée à partir d'un rouleau de sac, pour sceller des liquides pour le stockage ou lors de l'utilisation de la fonction Pulse (impulsion) pour sceller sous vide des articles délicats.

**REMARQUE** - Seuls les sacs gaufrés (texturés) doivent être utilisés pour sceller sous vide. Les sacs lisses (non texturés) doivent être utilisés uniquement pour sceller.

1. Placez l'extrémité ouverte du sac dans les clips de sac et lissez les plis.

2. Fermez la scelleuse en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez les deux attaches se verrouiller.

3. Appuyez sur le bouton SEAL (sceller). Quelques secondes après l'allumage du voyant, vous entendrez le son du démarrage et de l'arrêt de l'opération de scellage. Attendez que le voyant s'éteigne avant d'appuyer sur les boutons de déverrouillage pour ouvrir la scelleuse.

### FABRICATION DE SACS À PARTIR D'UN ROULEAU DE SACS

1. Levez la barre de coupe, tirez la longueur de sac souhaitée plus 3 pouces (8 cm) supplémentaires et abaissez la barre de coupe sur le sac.

2. En tenant fermement la barre de coupe d'une main, faites glisser doucement le coupe-sac de l'autre côté et retirez la section coupée.

3. Utilisez la fonction de scellage simple pour sceller une extrémité du sac. Vous pouvez maintenant remplir votre sac personnalisé et soit sceller sous vide ou sceller tous simplement l'extrémité ouverte.

# UTILISATION

## UTILISATION DE LA FONCTION DE SCELLAGE SOUS VIDE

1. Placez les aliments ou les articles à sceller dans le sac sous vide gaufré (texturé), en laissant au moins 3 pouces entre le contenu et le haut du sac.

2. Placez l'extrémité ouverte du sac dans les clips du sac et lissez les plis.

Figure 1

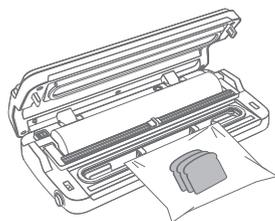


figure 1

3. Fermez la scelleuse en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez les deux attaches se verrouiller.

Figure 2

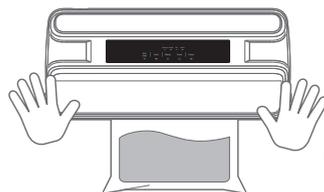


figure 2

4. Appuyez sur les boutons MODE et FOOD (nourriture) pour modifier les réglages selon vos besoins : Utilisez les réglages normal et dry (sec) pour la plupart des aliments. Sélectionner le mode gentle (délicat) pour les aliments délicats comme les gâteaux ou les fromages à pâte molle et sélectionnez moist (humide) pour les aliments humides ou gras comme la viande crue ou cuite.

Figure 3

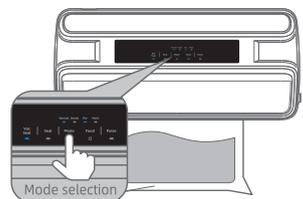


figure 3

5. Appuyez sur le bouton VAC SEAL (sceller sous vide). Le voyant lumineux s'allumera et vous entendrez le scellage sous vide fonctionner et verrez le sac se contracter autour du contenu.

Figure 4

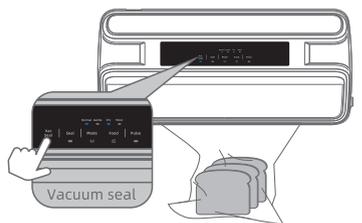


figure 4

6. La pompe s'arrêtera automatiquement lorsque tout l'air aura été évacué. Le voyant SEAL (sceller) s'allumera et vous entendrez le démarrage et l'arrêt de l'opération de scellage.

7. Attendez que les voyants VAC SEAL et SEAL s'éteignent avant d'appuyer sur les boutons de déverrouillage des attaches pour ouvrir la scelleuse.

# UTILISATION

## UTILISATION DE LA FONCTION DE SCELLAGE SOUS VIDE DES RÉCIPIENTS

1. Placez les aliments ou les articles à sceller dans un récipient de stockage alimentaire sous vide réutilisable (vendu séparément) et fermez le couvercle du récipient.

2. Insérez une extrémité du tuyau à récipient dans la prise d'air à l'intérieur de la scelleuse et l'autre extrémité dans l'orifice du couvercle du récipient.

3. NE FERMEZ PAS LA SCELLEUSE SOUS VIDE. Appuyez sur le bouton du récipient (figure 5) pour démarrer l'opération. Vous entendrez le scellage sous vide fonctionner.

4. Lorsque tout l'air a été retiré du récipient, la pompe s'arrête automatiquement. Retirez délicatement le tuyau du couvercle du récipient et rangez-le.

5. Suivez le même processus avec le bouchon de bouteille sous vide pour sceller sous vide des bouteilles en verre de vin, de vinaigre, de soda, etc

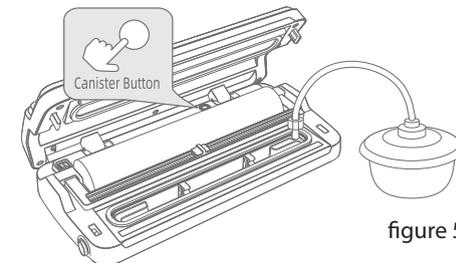


figure 5

# CONSEILS ET ASTUCES

• SACHETS RÉFRIGÉRANTS FACILES - Remplissez un sac aux 2/3, scellez l'ouverture (ne scellez pas sous vide) et congelez-le.

• PROTÉGER VOS SOUVENIRS - Emballez sous vide les articles non alimentaires tels que les photos, les documents, les timbres, les livres, les bijoux et les cosmétiques pour les protéger de l'oxydation, de la corrosion et de l'humidité.

• MARINADE RAPIDE - Enrobez les aliments de marinade et scellez sous vide pour aider la viande, la volaille ou le poisson à absorber les saveurs rapidement et uniformément.

• PRÉVENIR LES CREVAISONS - Lors de la préparation d'aliments tels que de la viande non désossée ou des filets de poisson à sceller, enveloppez toute saillie pointue avec un film plastique pour éviter de perforer le sac.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## NETTOYAGE DE LA SCELLEUSE SOUS VIDE

1. Éteignez et débranchez la scelleuse et attendez que la bande chauffante refroidisse.
2. Soulevez délicatement le bac d'égouttage amovible, lavez-le à l'eau chaude savonneuse ou sur le panier supérieur du lave-vaisselle et séchez-le soigneusement avant de le replacer dans la scelleuse.
3. Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer les gouttes ou les déversements sur les surfaces intérieures et extérieures de la scelleuse. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer et n'immergez pas le corps de la scelleuse, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans du liquide.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de ranger ou de rebrancher la scelleuse. Si vous rangez la scelleuse, remplacez la carte de support entre les clips du sac et ne fixez pas le couvercle.

## NETTOYAGE DES SACS SOUS VIDE

Dans des circonstances normales, vos sacs sous vide peuvent être lavés et réutilisés plusieurs fois. Pour réutiliser les sacs, retournez-les et lavez-les à l'eau chaude savonneuse ou sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Laissez les sacs sécher complètement et vérifiez s'il y a des perforations ou des déchirures avant de les réutiliser.



**AVERTISSEMENT** - Ne réutilisez pas les sacs qui ont été utilisés pour conserver de la viande, du poisson ou de la volaille crus, ou qui ont été bouillis ou passés au micro-ondes.

# GUIDE DE CONSERVATION DES ALIMENTS

NOURRITURE	CONSERVER DANS	DURÉE DE CONSERVATION NORMALE	DURÉE DE CONSERVATION SOUS VIDE
Viande et volaille crues	Congélateur	3-6 mois	2-3 ans
	Réfrigérateur	2-3 jours	8-9 jours
Viande et volaille hachées	Congélateur	4 mois	1 an
Viande et volaille cuites	Réfrigérateur	4-6 jours	10-14 jours
Poissons et fruits de mer	Congélateur	3-6 mois	1-2 ans
	Réfrigérateur	1-3 jours	4-5 jours
Œufs durs	Réfrigérateur	1 semaine	2-3 semaines
Fromage	Réfrigérateur	1 mois	4-8 mois
Légumes	Congélateur	8 mois	2-3 ans
Laitue	Réfrigérateur	3-6 jours	2 semaines
Fruit	Congélateur	6-12 mois	1-3 ans
	Réfrigérateur	1-3 semaines	1-2 mois
Baies	Congélateur	3-4 mois	6-8 mois
	Réfrigérateur	1-6 jours	1-2 semaines
Pains, gâteaux, muffins, biscuits	Congélateur	6-12 mois	1-3 ans
Pâte à biscuits	Congélateur	3 mois	1 an
Farine et sucre	Garde-manger	6 mois	1-2 ans
Riz et pâtes	Garde-manger	6 mois	1-2 ans
Haricots secs et céréales	Garde-manger	6 mois	1-2 ans
Noix et graines	Garde-manger	6 mois	1-2 ans
Épices entières	Garde-manger	1-2 ans	2-3 ans
Épices moulues	Garde-manger	6 mois	1-2 ans
Grains de café entiers	Congélateur	1-3 mois	1 an
	Garde-manger	6-8 mois	2-3 ans
Café moulu	Congélateur	4-6 mois	2 ans
	Garde-manger	1-2 mois	5-6 mois
Thé (sachets ou feuilles en vrac)	Garde-manger	8-12 mois	1-2 ans