UK USA

nutrichef™

PKVS18BK - PKVS18SL

Automatic Food Vacuum Sealer

USER GUIDE

Visit Our Website

SCAN ME

nutrichefkitchen.com

About NutriChef

A mission born out of need

NutriChef was created on the principle that healthy home cooking should be attainable to all, regardless of skill level and economic status. Starting in 2014, we noticed the disconnect in our lives and in the lives of those around us. We were so busy, always rushing forward, and our health and personal lives suffered. We needed to find some way to slow down and put our health first, all without sacrificing convenience or taste. Could we somehow create healthier versions of our favorite foods, easily in our own kitchens? The answer was a resounding yes, and NutriChef was born.

We create products that make life a little easier and a little healthier

Our brand was created out of a desire to provide an alternative to fast food convenience and reintroduce people to home cooking. A healthy home-cooked meal is what brings families and friends together. We believe strongly in the value of simple pleasures. An evening spent cooking and sharing a meal of wholesome, nourishing foods is a memory in the making.

We believe a moment shared is priceless

Today, we have built upon our original mission and now in addition offer products that make the art of entertaining a simpler one. Entertaining and hosting family and friends are one of the great joys of life. Why waste a moment stuck in the kitchen? We offer products that free you up to socialize, while never sacrificing quality or taste.

Features:

- Automatic Vacuum Air Sealing Made Easy
- Save Time & Money with Smart Meal Prep
- Lab Tested to E ectively Increase Food Shelf Life
- Hassle-Free Operation & Simple Electric Plug-in Design
- Selectable Sealing Modes: Seals 'Dry' and 'Moist' Food
- Used for Dieting by Pre-Determining Food Portions
- Creates Strong, Air-Tight Bags via Heat-Sealing
- Re-Usable & Waterproof Air-Sealing Bags
- High-Power Suction Element
- Top Panel Control Center
- Soft Touch Digital Button Controls
- Stain-Resistant & Easy-to-Clean Housing
- Safe Placement on Any Kitchen Table/Countertop
- LED Indicator Lights
- Can Also be Used for Preserving/Waterproo ng Non-Food Items

What's in the Box:

- Vacuum Sealer
- Wine Stopper Cork
- Air Suction Hose
- (5) Medium Vacuum Bags (7.8" x 11.8" -inches) (19.8 x 29.9-cm)
- (1) Extra Long Vacuum Bag Roll (7.8" x 79.0" -inches) (19.8 x 200-cm)

Technical Specs:

- High-Power Suction Element: 110 Watt
- Vacuum/Suction Strength: 12L/min
- Sealable Bags: Environment Friendly Polyamide
- Withstands Food Temperature of 212 Max.
- Construction Material: Engineered ABS
- Power Cord Length: 3.3' ft./ 1.0 m
- Power: 120V
- Dimensions (L x W x H): 14.1" x 6.0" x 3.0" -inches (35.8 x 15.2 x 7.62-cm)

Initial Use Odor Warning

Your new appliance may produce a burnt plastic-like smell during initial use due to protective coatings. This odor is temporary and will vanish after a few uses. Use in well-ventilated areas.

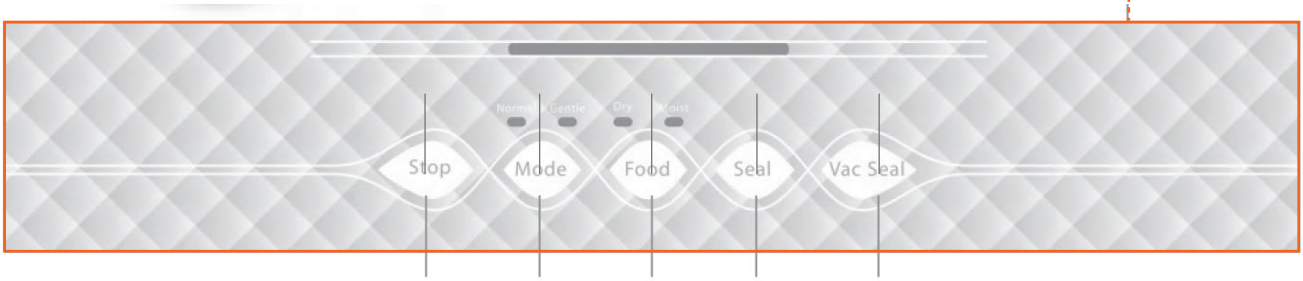
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

⚠ **WARNING:** Cancer and Reproductive Harm - **www.P65warnings.ca.gov**

SAFEGUARDS & TIPS

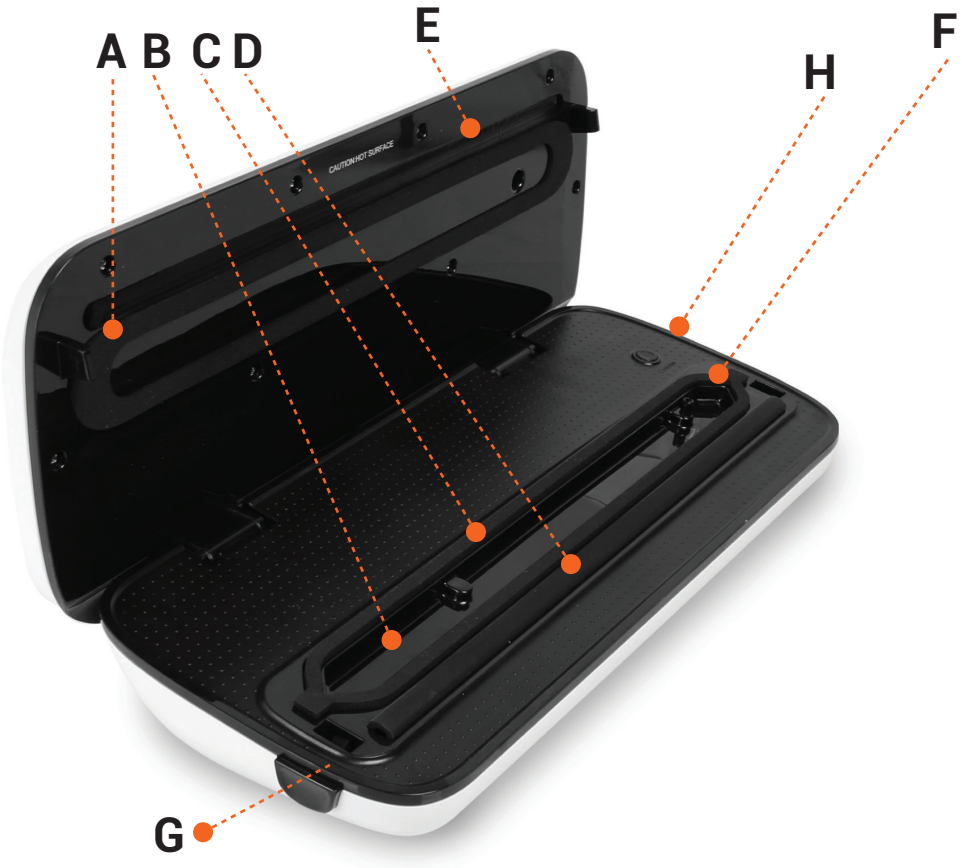
Please read and follow these safety instructions carefully before using the Automatic Food Vacuum Sealer Electric Air Sealing Preserver System:

1. Check if the local power supply voltage matches the voltage indicated on this appliance before use.
2. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. If there is any malfunction or damage, the cord or appliance must be returned to an authorized service center.
3. To disconnect the power, unplug the cord from the electrical outlet. Do not pull the power cord.
4. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a qualified person to avoid hazards.
5. Do not use an extension cord with the appliance.
6. When the appliance is not in use or needs cleaning, unplug it from the power outlet first.
7. Do not use the appliance on wet or hot surfaces.
8. Do not immerse any part of the appliance, power cord, or plug in any liquid.
9. Use only accessories or attachments recommended by the manufacturer.
10. Use the appliance only for its intended purpose. Do not use the product outside the work area.
11. Close supervision is required when children use the appliance. Do not allow children to play with the appliance.
12. Allow the machine to rest for up to 60 seconds between each use to prevent damage to the unit.



STRUCTURES AND FUNCTIONS

1. **Vac/Seal button:** Press to vacuum and seal the bag (Allow up to a minute for the unit to cool down after each seal).
2. **Seal button (with LED):** Press to seal the bag (Allow up to a minute for the unit to cool down after each seal).
3. **Food button:** Two settings (Dry and Moist). Default is Dry; press to switch to Moist mode for different food types.
4. **Mode button:** Two settings (Normal and Gentle). Default is Normal. When food is crumbly, switch to Gentle mode. Press the "Seal" button at any time to seal automatically.
5. **Stop button:** Press to instantly stop vacuuming or sealing operations.



A. Locking Hook: Press cover down until it clicks to lock the bag in place.

B. Vacuum Chamber: Place bag within for proper vacuuming.

C. Lower Gasket: Ensures airtight seal, prevents leaks, improves suction.

D. Rubber Lip: Ensures flat sealing without damaging bag.

E. Sealing Bar: 3mm width for secure sealing.

F. Vacuum Nozzle: Insert hose gently for external vacuum canister, wine stopper, or accessories. Do not block nozzle during use to avoid damage.

G. Release Button: Press both sides to unlock lid and retrieve sealed food.

H. Canister Button: Activate vacuum packaging for external canisters.

OPERATING INSTRUCTIONS

A. Place bag opening in vacuum chamber, ensuring it does not cover the vacuum nozzle If using a roll, cut to size and seal one side first.

B. Press cover down until you hear a click, indicating the locking hooks are secure. Choose vacuum or seal function.

C. After sealing, press the "Release Buttons" to unlock lid and retrieve food.

SEAL VACUUM BAGS AND VACUUM CANISTER SEAL PLASTIC BAGS

- Plug appliance in and switch on.
- Insert bag opening into vacuum chamber.
- Press side latches until they click.
- Press "Seal" button; LED lights and turns off when sealing is complete.
- Press "Release Button" to open and retrieve sealed bag.

PRESERVATION WITH VACUUM BAG

- Plug appliance in and switch on.
- Place items in bag.
- Clean and straighten bag opening.
- Insert bag into vacuum chamber.
- Press latches until they click.
- Press "Vacuum/Seal" button; LED lights until process completes.
- Press release buttons to open and retrieve sealed items.

Note: If the food is wet, please choose Moist mode.

PRESERVATION WITH VACUUM CANISTERS

- Place items in canister and cover with lid.
- Insert hose into appliance's Suck Air Hole and canister lid hole.
- Press "Canister" button to start vacuuming.
- Press "Stop" to halt process.
- Disconnect hose from canister and appliance.
- Press center button on canister lid to release air before opening.

TIPS ON USING CANISTERS:

- Remove lid before placing in microwave.
- Refrigerate canister for optimal preservation.

HELPFUL HINTS

1. Do not overfill bags; leave ample length at opening for easy placement in vacuum chamber.
2. Ensure bag opening is dry and flat for tight seals.
3. Vacuum sealing does not replace refrigeration or freezing for perishable foods.
4. Keep plastic bag openings clean and flat to prevent leaks.
5. Stretch bulky item bags flat before vacuuming to avoid wrinkles.
6. Use cushioning for sharp-edged items; consider canisters for these items.
7. Leave 1-inch space in canisters or containers when using accessories.
8. Pre-freeze fruits, blanch vegetables before vacuum sealing for best results.
9. Allow 40-second intervals after sealing or vacuuming.
10. Reseal bags if unsure of initial seal.
11. Use PKVS18 brand Bags, Canisters, Containers, and Accessories for optimal results.

TIPS ON VACUUM SEALING WITH ACCESSORIES

Before using PKVS18 accessories (canister, container, wine stopper):

1. Leave at least 1-inch space between objects and container edges.
2. Wipe jar, container, or bottle edges clean and dry.
3. Secure lid on canister or container; insert wine stopper into bottle.
4. Use lid knob for vacuuming; turn off after process completes; remove hose.

CARE AND CLEANING

1. Always unplug unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or liquid.
3. Avoid abrasive cleaners; use damp cloth or mild soap for external cleaning.
4. Wipe vacuum chamber with tissue for food or liquid residues.
5. Dry thoroughly before next use.
6. Clean liquid box periodically.

TROUBLESHOOTING

Nothing happens when vacuum packaging:

1. Check power cord connection.
2. Inspect power cord for damage.
3. Test electrical outlet with another appliance.
4. Ensure latches are locked.
5. Verify bag placement in vacuum chamber.
6. Allow appliance 40 seconds to cool between uses.

Note:
To prevent overheating, allow the appliance to cool for 40 seconds before using it again, and keep the cover open.

Air remains in bag after vacuum operation:

1. Ensure bag opening is fully inside vacuum chamber.
2. Check bag for leaks by submerging in water.
3. Use a new bag if bubbles appear.
4. For customized bags, check seal; reseal if wrinkled.

Air re-enters bag:

1. Cut and reseal bag if wrinkles along seal.
2. Wipe bag interior; reseal for food material or moisture.
4. Discard spoiled food if gases are present.

Bag melts:
Wait 5 minutes for appliance to cool before vacuuming.

Register Product

Thank you for choosing Nutrichef. By registering your product, you ensure that you receive the full benefits of our exclusive warranty and personalized customer support. Complete the form to access expert support and to keep your Nutrichef purchase in perfect condition.

nutrichefkitchen.com/register

nutrichef™

Questions or Comments?

We are here to help!

Phone: 1.718.535.1800

nutrichefkitchen.com/ContactUs

SPANISH

nutrichef™

PKVS18BK - PKVS18SL

Selladora automática de alimentos al vacío

GUIA DEL USUARIO

Visite nuestro sitio web

ESCANEAR

nutrichefkitchen.com

Acerca de NutriChef

Una misión nacida de la necesidad

NutriChef se creó sobre el principio de que la cocina casera saludable debe estar al alcance de todos, independientemente del nivel de habilidad y la situación económica. A partir de 2014, nos dimos cuenta de la desconexión en nuestras vidas y en las vidas de los que nos rodean. Estábamos muy ocupados, siempre con prisas y nuestra salud y nuestra vida personal se resentían.
Necesitábamos encontrar alguna forma de reducir el ritmo y dar prioridad a nuestra salud, sin sacrificar la comodidad ni el sabor. ¿Podríamos crear de algún modo versiones más sanas de nuestros alimentos favoritos, fácilmente en nuestras propias cocinas? La respuesta fue un sí rotundo, y así nació NutriChef.

Creamos productos que hacen la vida un poco más fácil y un poco más sana

Nuestra marca nació del deseo de ofrecer una alternativa a la comida rápida y de volver a introducir a la gente en la cocina casera. Una comida casera sana es lo que une a familias y amigos. Creemos firmemente en el valor de los placeres sencillos. Pasar una tarde cocinando y compartiendo una comida sana y nutritiva es un recuerdo imborrable.

Creemos que un momento compartido es inestimable

Hoy en día, hemos ampliado nuestra misión original y ahora ofrecemos además productos que simplifican el arte de recibir. Entretener y acoger a familiares y amigos es una de las mayores alegrías de la vida.
¿Por qué perder un momento atrapado en la cocina? Ofrecemos productos que le permiten socializar sin renunciar a la calidad ni al sabor.

Características:

- Sellado automático al vacío más fácil
- Ahorre tiempo y dinero con la preparación inteligente de comidas
- Probado en laboratorio para aumentar eficazmente la vida útil de los alimentos
- Funcionamiento sin complicaciones y sencillo diseño de enchufe eléctrico
- Modos de sellado seleccionables: Sella alimentos "secos" y "húmedos
- Se utiliza para hacer dieta predeterminando las raciones de comida
- Crea bolsas resistentes y herméticas mediante termosellado
- Bolsas herméticas reutilizables e impermeables
- Elemento de aspiración de alta potencia
- Centro de control del panel superior
- Botones de control digitales de tacto suave
- Carcasa resistente a las manchas y fácil de limpiar
- Colocación segura en cualquier mesa o encimera de cocina
- ndicadores luminosos LED
- También se puede utilizar para conservar/refrigerar productos no alimentarios

Qué hay en la caja:

- Selladora al vacío
- Tapón de corcho para vino
- Manguera de aspiración de aire
- (5) Bolsas de vacío medianas (7,8" x 11,8" -pulgadas)
- (1) Rollo de bolsa de vacío extra largo (7,8" x 79,0" -pulgadas)

Especificaciones técnicas:

- Elemento de succión de alta potencia: 110 vatios
- Fuerza de aspiración/vacío: 12 L/min
- Bolsas sellables: Poliamida respetuosa con el medio ambiente
- Soporta temperaturas de los alimentos de 212 0 Máx.
- Material de construcción: ABS de ingeniería
- Longitud del cable de alimentación: 3,3 pies.
- Alimentación: 120 V
- Dimensiones (L x A x A): 14,1" x 6,0" x 3,0" -pulgadas

Advertencia de olor para uso inicial

Su nuevo aparato puede producir un olor a plástico quemado durante el primer uso debido a los revestimientos protectores. Este olor es temporal y desaparecerá después de unos pocos usos. Utilícelo en lugares bien ventilados.

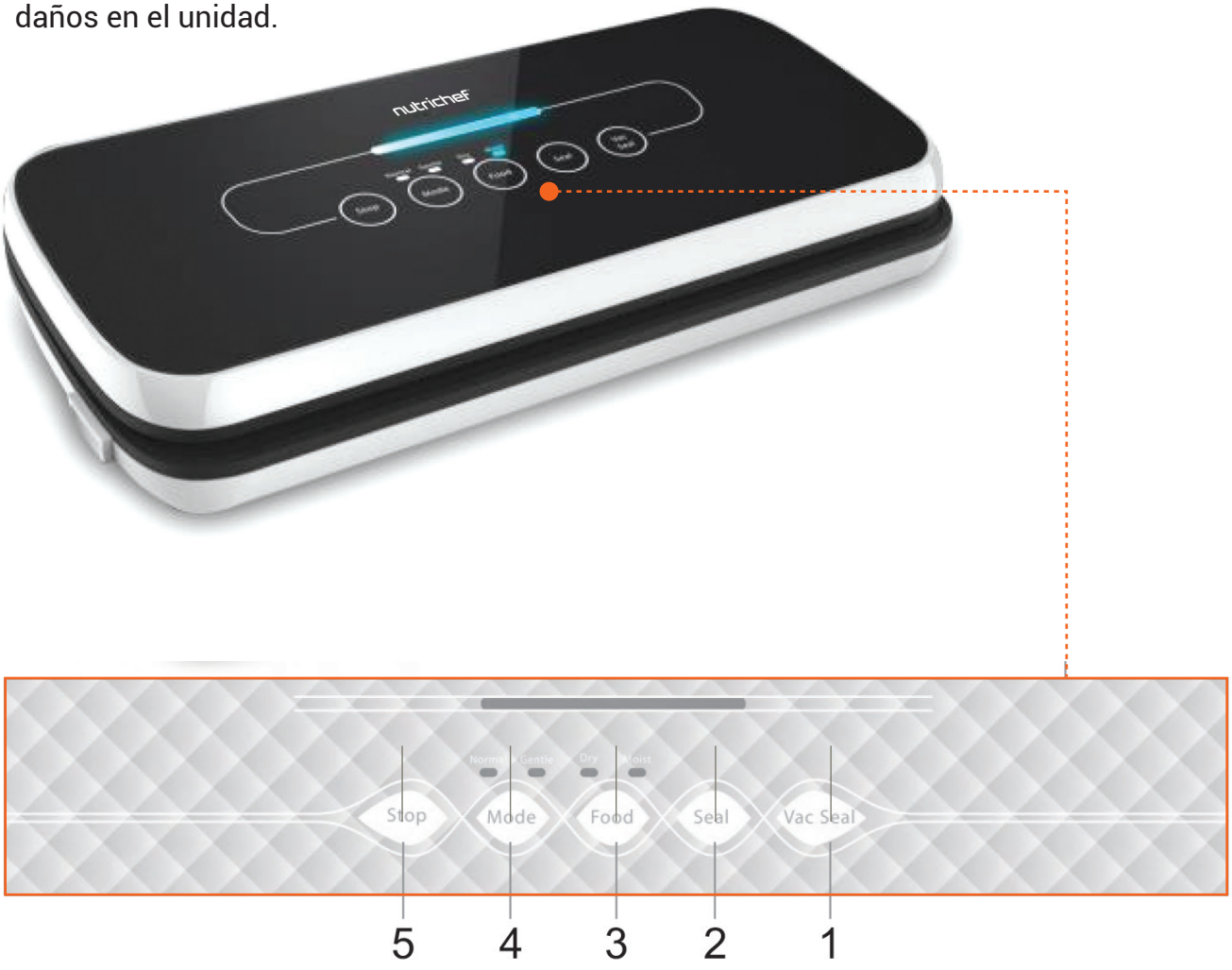
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD
LEA ATENTAMENTE Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS

⚠ **ADVERTENCIA:** cáncer y daños reproductivos - **www.P65warnings.ca.gov**

PRECAUCIONES Y CONSEJOS

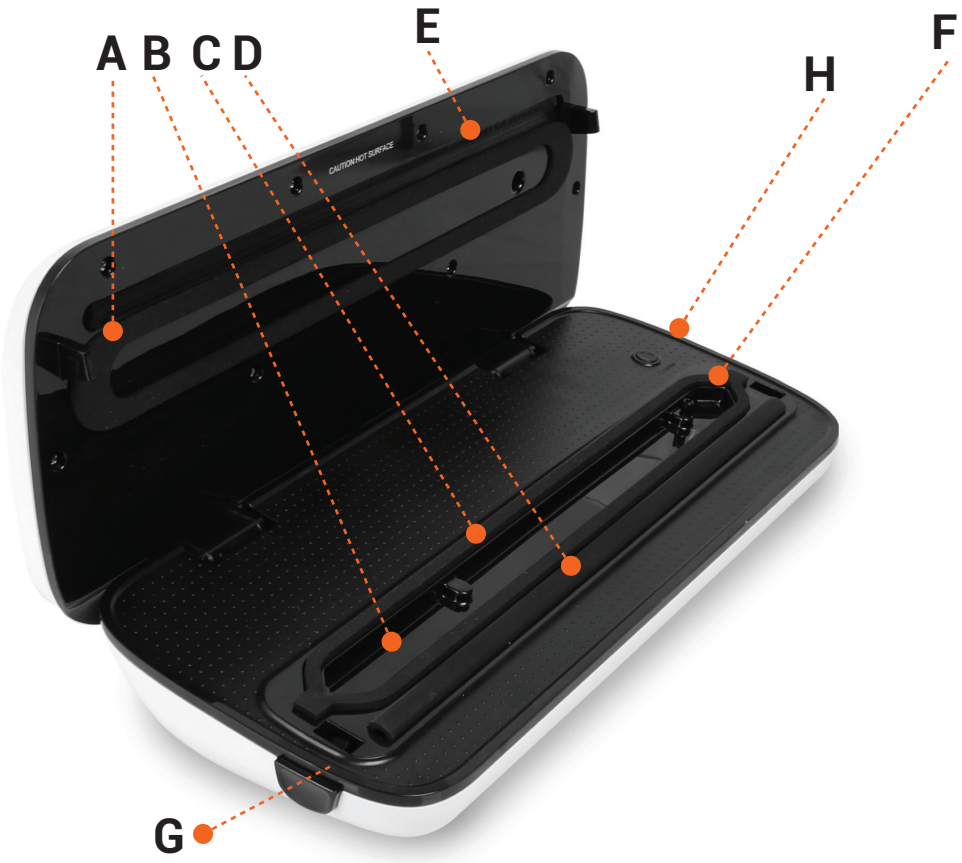
Por favor, lea y siga atentamente estas instrucciones de seguridad antes de utilizar el Sistema Automático de Sellado de Alimentos al Vacío Conservador Eléctrico de Aire:

1. Compruebe si el voltaje de la red eléctrica local coincide con el voltaje indicado en este aparato antes de utilizarlo.
2. No utilice el aparato con un cable o enchufe dañados. Si se produce algún fallo o daño, el cable o el aparato deben devolverse a un centro de servicio autorizado.
3. Para desconectar la alimentación, desenchufe el cable de la toma de corriente. No tire del cable de alimentación.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada para evitar riesgos.
5. No utilice un cable alargador con el aparato.
6. Cuando el aparato no esté en uso o necesite limpieza, desenchúfelo primero de la toma de corriente.
7. No utilice el aparato sobre superficies húmedas o calientes.
8. No sumerja ninguna parte del aparato, cable de alimentación o enchufe en ningún líquido.
9. Utilice únicamente los accesorios o complementos recomendados por el fabricante.
10. Utilice el aparato únicamente para los fines previstos. No utilice el producto fuera del área de trabajo.
11. Los niños deben ser supervisados de cerca cuando utilicen el aparato. No permita que los niños jueguen con el aparato.
12. Deje reposar la máquina durante un máximo de 60 segundos entre cada uso para evitar daños en el unidad.



ESTRUCTURAS Y FUNCIONES

1. **Botón Vaciar/Sellar:** Pulse para aspirar y sellar la bolsa. (Deje pasar hasta un minuto para que la unidad se enfríe después de cada sellado).
2. **Botón de Sellado (con LED):** Pulse para sellar la bolsa. (Deje pasar hasta un minuto para que la unidad se enfríe después de cada sellado).
3. **Botón de Comida:** Dos ajustes (Seco y Húmedo). Por defecto es Seco; púlselo para cambiar al modo Húmedo para distintos tipos de alimentos.
4. **Botón de Modo**: Dos ajustes (Normal y Suave). Por defecto es Normal. Si los alimentos se desmenuzan, cambie al modo Suave. Pulse el botón "Sellar" en cualquier momento para sellar automáticamente.
5. **Botón de Parar:** Púlselo para detener instantáneamente las operaciones de aspiración o sellado.



A. **Gancho de bloqueo:** Presione la tapa hacia abajo hasta que haga clic para bloquear la bolsa en su lugar.
B. **Cámara de vacío:** Coloque la bolsa en su interior para una correcta aspiración.
C. **Junta inferior:** Asegura el cierre hermético, evita fugas, mejora la succión.
D. **Labio de goma:** Garantiza un cierre plano sin dañar la bolsa.
E. **Barra de sellado:** 3 mm de ancho para un sellado seguro.
F. **Boquilla de vacío:** Inserte suavemente la manguera para el bote de vacío externo, el tapón de vino o los accesorios. No bloquee la boquilla durante el uso para evitar daños.
G. **Botón de apertura:** Presione ambos lados para desbloquear la tapa y recuperar los alimentos sellados.
H. **Botón de recipiente:** Activa el envasado al vacío para recipientes externos.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

A. Coloque la abertura de la bolsa en la cámara de vacío, asegurándose de que no cubra la boquilla de vacío Si utiliza un rollo, córtelo a medida y selle prime ro un lado.

B. Presione la tapa hacia abajo hasta que oiga un clic, lo que indica que los gan chos de cierre están bien sujetos. Elija la función de vacío o sellado.

C. Después de sellar, pulse los "Botones de liberación" para desbloquear la tapa y recuperar los alimentos.

BOLSAS DE VACÍO SELLADAS Y RECIPIENTE ASPIRADOR DE PLÁSTICO PARA SELLAR AL VACÍO

- Enchufe el aparato y enciéndalo.
- ntroduzca la abertura de la bolsa en la cámara de vacío.
- Presione los pestillos laterales hasta que hagan clic.
- Pulse el botón "Sellar"; el LED se ilumina y se apaga cuando se ha completado el sellado.
- Pulse el "Botón de apertura" para abrir y recuperar la bolsa sellada.

CONSERVACIÓN CON BOLSA DE VACÍO

- Enchufe el aparato y enciéndalo.
- Coloque los objetos en la bolsa.
- Limpie y enderece la abertura de la bolsa.
- Introduzca la bolsa en la cámara de vacío.
- Presione los pestillos hasta que hagan clic.
- Pulse el botón "Vacío/Sellado"; el LED se ilumina hasta que finaliza el proceso.
- Pulse los botones de desbloqueo para abrir y recuperar los objetos sellados.

Nota: Si la comida está húmeda, por favor elija el modo Húmedo.

CONSERVACIÓN CON RECIPIENTES ASPIRADORES

- Coloque los artículos en el recipiente y cúbralos con la tapa.
- Inserte la manguera en el orificio de aspiración de aire del aparato y en el orificio de la tapa del recipiente.
- Pulse el botón "Canister" para empezar a aspirar.
- Pulse "Stop" para detener el proceso.
- Desconecte la manguera del recipiente y del aparato.
- Pulse el botón central de la tapa del recipiente para que salga el aire antes de abrirlo.

CONSEJOS SOBRE EL USO DE RECIPIENTES:

- Quitar la tapa antes de meter en el microondas.
- Refrigere el recipiente para una conservación óptima.

CONSEJOS ÚTILES

1. No sobrecargue las bolsas; deje una longitud suficiente en la abertura para facilitar su colocación en la cámara de vacío.
2. Asegúrese de que la abertura de la bolsa esté seca y plana para conseguir un cierre hermético.
3. El sellado al vacío no sustituye a la refrigeración o congelación de alimentos perecederos.
4. Mantenga las aberturas de las bolsas de plástico limpias y planas para evitar fugas.
5. Estire las bolsas de objetos voluminosos antes de aspirarlas para evitar arrugas.
6. Acolche los objetos con bordes afilados; considere la posibilidad de utilizar recipientes para estos objetos.
7. Deje un espacio de 1 pulgada en los recipientes o envases cuando utilice accesorios.
8. Pre-congele las frutas y blanquee las verduras antes de envasarlas al vacío para obtener mejores resultados.
9. Deje intervalos de 40 segundos después de sellar o aspirar.
10. Vuelva a cerrar las bolsas si no está seguro del cierre inicial.
11. Utilice bolsas, recipientes, envases y accesorios de la marca PKVS18 para obtener resultados óptimos.

CONSEJOS SOBRE EL SELLADO AL VACÍO CON ACCESORIOS

Antes de utilizar los accesorios PKVS18 (recipiente, envases, tapón de vino):

1. Deje al menos 2,5 cm de espacio entre los objetos y los bordes del recipiente.
2. Limpie y seque los bordes del tarro, recipiente o botella.
3. Tape el recipiente o el envase e introduzca el tapón de vino en la botella.
4. Utilice el mando de la tapa para aspirar; apáguelo una vez finalizado el proceso; retire la manguera.

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
2. No sumergir en agua o líquidos.
3. Evite los limpiadores abrasivos; utilice un paño húmedo o jabón suave para la limpieza externa.
4. Limpie la cámara de vacío con un pañuelo de papel en busca de restos de alimentos o líquidos.
5. Secar bien antes del siguiente uso.
6. Limpie periódicamente la caja de líquidos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No pasa nada cuando se envasa al vacío:

1. Compruebe la conexión del cable de alimentación.
2. Inspeccione el cable de alimentación en busca de daños.
3. Pruebe la toma de corriente con otro aparato.
4. Asegúrese de que los pestillos estén bloqueados.
5. Verifique la colocación de la bolsa en la cámara de vacío.
6. Deje que el aparato se enfríe durante 40 segundos entre cada uso.

Nota:
Para evitar el sobrecalentamiento, deje enfriar el aparato durante 40 segundos antes de volver a utilizarlo y mantenga la tapa abierta.

El aire permanece en la bolsa después de la operación de vacío:

1. Asegúrese de que la abertura de la bolsa está completamente dentro de la cámara de vacío.
2. Compruebe si hay fugas en la bolsa sumergiéndola en agua.
3. Utilice una bolsa nueva si aparecen burbujas.
4. Para bolsas personalizadas, compruebe el cierre; vuelva a cerrarlas si están arrugadas.

El aire vuelve a entrar en la bolsa:

1. Cortar y volver a cerrar la bolsa si se forman arrugas a lo largo del cierre.
2. Limpie el interior de la bolsa; vuelva a cerrarla para detectar material alimentario o humedad.
3. Deseche los alimentos en mal estado si presentan gases.

La bolsa se derrite:

Espere 5 minutos a que el aparato se enfríe antes de aspirarlo

Registrar producto

Gracias por elegir Nutrichef. Al registrar su producto, se asegura de recibir todos los beneficios de nuestra garantía exclusiva y asistencia al cliente personalizada. Rellene el formulario para acceder a la asistencia de expertos y mantener su Nutrichef compra en perfectas condiciones.

nutrichefkitchen.com/register

nutrichef™

¿Preguntas o Comentarios?

¡Estamos aquí para ayudarle!

Teléfono: 1.718.535.1800

nutrichefkitchen.com/ContactUs

FRENCH

nutrichef™

PKVS18BK - PKVS18SL

Scelleuse sous vide automatique pour aliments

GUIDE D'UTILISATION

Visitez notre site internet

SCANNE MOI

nutrichefkitchen.com

À propos de NutriChef

Une mission née d'un besoin

NutriChef a été créé sur le principe que la cuisine saine à domicile devait être accessible à tous, quel que soit le niveau de compétence et le statut économique. En 2014, nous avons remarqué un décalage dans nos vies et dans celles de ceux qui nous entourent. Nous étions si occupés, toujours pressés, et notre santé ainsi que notre vie personnelle en souffraient. Nous devions trouver un moyen de ralentir et de donner la priorité à notre santé, sans sacrifier la commodité ou le goût. Pourrions-nous créer des versions plus saines de nos plats préférés, facilement dans nos propres cuisines ? La réponse a été un oui retentissant, et NutriChef est né.

Nous créons des produits qui rendent la vie un peu plus facile et un peu plus saine

Notre marque a été créée par désir de fournir une alternative à la commodité de la restauration rapide et de réintroduire les gens à la cuisine à domicile. Un repas sain fait maison est ce qui réunit les familles et les amis. Nous croyons fermement à la valeur des plaisirs simples. Une soirée passée à cuisiner et à partager un repas composé d'aliments sains et nourrissants est une mémoire en devenir.

Nous croyons qu'un moment partagé est inestimable

Aujourd'hui, nous avons construit sur notre mission originale et proposons désormais des produits qui simplifient l'art de recevoir. Organiser et accueillir famille et amis est l'une des grandes joies de la vie. Pourquoi perdre un moment coincé dans la cuisine ? Nous offrons des produits qui vous libèrent pour socialiser, sans jamais sacrifier la qualité ou le goût.

Caractéristiques :

- Scellage sous vide automatique facile
- Gagnez du temps et de l'argent avec une préparation intelligente des repas
- Testé en laboratoire pour augmenter efficacement la durée de conservation des aliments
- Utilisation sans tracas et design simple à brancher
- Modes de scellage sélectionnables : scelle les aliments 'secs' et 'humides'
- Utilisé pour les régimes en pré-déterminant les portions alimentaires
- Crée des sacs solides et hermétiques grâce au scellage thermique
- Sacs réutilisables et étanches
- Élément de succion haute puissance
- Centre de contrôle sur le panneau supérieur
- Boutons de commande tactiles numériques
- Boîtier résistant aux taches et facile à nettoyer
- Placement sûr sur toute table ou plan de travail de cuisine
- Voyants LED
- Peut également être utilisé pour préserver/imperméabiliser des articles non alimentaires

Contenu de la boîte :

- Scelleuse sous vide
- Bouchon de vin
- Tuyau de succion d'air
- (5) Sacs sous vide moyens (7,8" x 11,8" pouces)
- (1) Rouleau de sac sous vide extra long (7,8" x 79,0" pouces)

Spécifications techniques :

- Élément de succion haute puissance : 110 watts
- Force de vide/succion : 12L/min
- Sacs scellables : Polyamide respectueux de l'environnement
- Résiste à une température alimentaire maximale de 212°F
- Matériau de construction : ABS technique
- Longueur du cordon d'alimentation : 3,3 pieds
- Puissance : 120V
- Dimensions (L x l x H) : 14,1" x 6,0" x 3,0" pouces

Avertissement d'odeur lors de la première utilisation

Votre nouvel appareil peut produire une odeur de plastique brûlé lors de la première utilisation en raison des revêtements protecteurs. Cette odeur est temporaire et disparaîtra après quelques utilisations. Utilisez dans des zones bien ventilées.

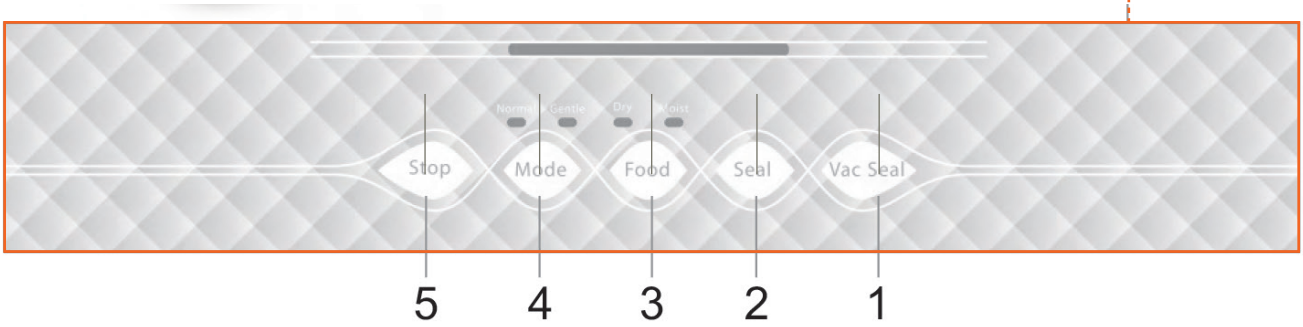
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ POUR RÉFÉRENCE FUTURE

⚠ **AVERTISSEMENT:** Cancer et problèmes de reproduction - **www.P65warnings.ca.gov**

MESURES DE SÉCURITÉ ET CONSEILS

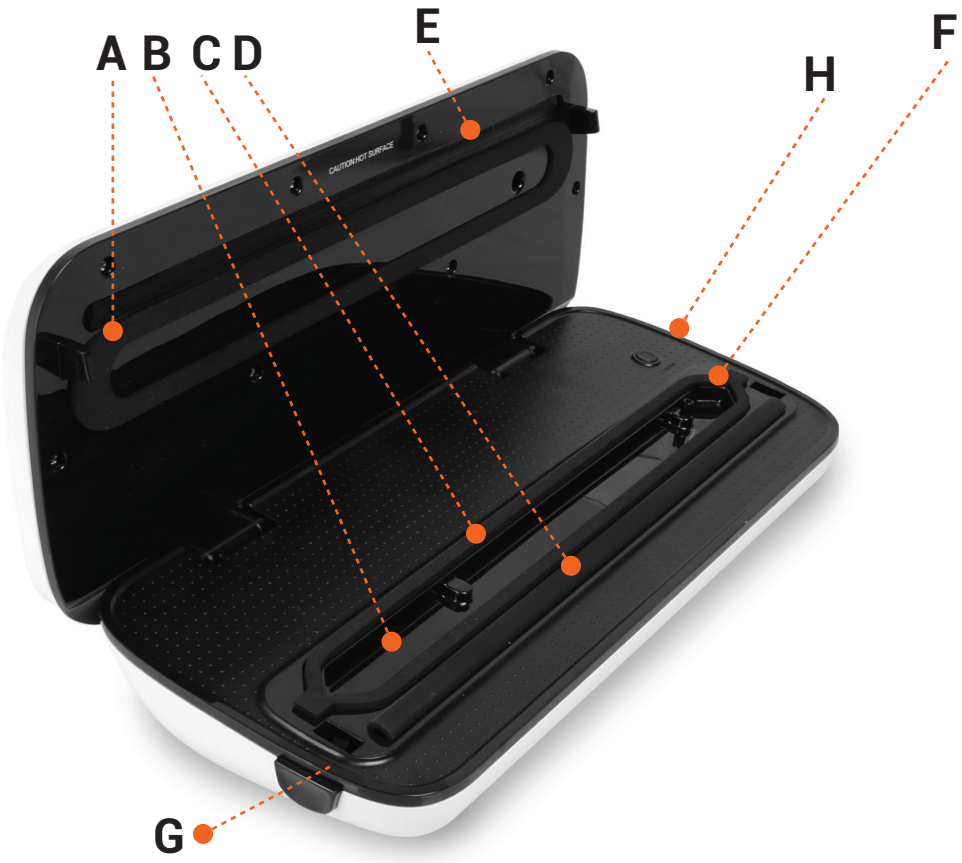
Veuillez lire et suivre ces instructions de sécurité attentivement avant d'utiliser le système de conservation sous vide électrique pour aliments :

1. Vérifiez si la tension d'alimentation locale correspond à la tension indiquée sur cet appareil avant utilisation.
2. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagée. En cas de dysfonctionnement ou de dommage, le cordon ou l'appareil doit être retourné à un centre de service agréé.
3. Pour débrancher l'alimentation, débranchez le cordon de la prise électrique. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée pour éviter tout danger.
5. N'utilisez pas de rallonge avec l'appareil.
6. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou doit être nettoyé, débranchez-le d'abord de la prise de courant.
7. N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces mouillées ou chaudes.
8. Ne plongez aucune partie de l'appareil, du cordon d'alimentation ou de la prise dans un liquide.
9. Utilisez uniquement les accessoires ou pièces recommandés par le fabricant.
10. Utilisez l'appareil uniquement pour son usage prévu. Ne pas utiliser le produit en dehors de la zone de travail.
11. Une surveillance étroite est requise lorsque des enfants utilisent l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
12. Laissez la machine se reposer pendant jusqu'à 60 secondes entre chaque utilisation pour éviter d'endommager l'unité.



STRUCTURES ET FONCTIONS

1. **Bouton Vac/Seal :** Appuyez pour aspirer et sceller le sac (Laissez l'unité refroidir pendant une minute après chaque scellement).
2. **Bouton Seal (avec LED) :** Appuyez pour sceller le sac (Laissez l'unité refroidir pendant une minute après chaque scellement).
3. **Bouton Food :** Deux réglages (Sec et Humide). Par défaut, il est en mode Sec ; appuyez pour passer en mode Humide pour différents types d'aliments.
4. **Bouton Mode :** Deux réglages (Normal et Doux). Par défaut, il est en mode Normal. Lorsque les aliments sont friables, passez en mode Doux. Appuyez sur le bouton "Seal" à tout moment pour sceller automatiquement.
5. **Bouton Stop :** Appuyez pour arrêter immédiatement les opérations de mise sous vide ou de scellement.



A. **Crochet de verrouillage :** Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce qu'il clique pour verrouiller le sac en place.
B. **Chambre à vide :** Placez le sac à l'intérieur pour une aspiration correcte.
C. **Joint inférieur :** Assure une étanchéité hermétique, prévient les fuites, améliore la succion.
D. **Lèvre en caoutchouc :** Assure un scellement plat sans endommager le sac.
E. **Barre de scellement :** 3 mm pour un scellement sécurisé.
F. **Buse de vide :** Insérez doucement le tuyau pour les canisters externes, les bouchons de vin ou les accessoires. Ne bloquez pas la buse pendant l'utilisation pour éviter tout dommage.
G. **Bouton de déverrouillage :** Appuyez des deux côtés pour déverrouiller le couvercle et récupérer les aliments scellés.
H. **Bouton de canister :** Activez l'emballage sous vide pour les canisters externes.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

A. Placez l'ouverture du sac dans la cham bre à vide, en veillant à ce qu'elle ne couvre pas la buse de vide. Si vous utilisez un rouleau, découpez à la taille et scellez un côté d'abord.

B. Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic, indiquant que les crochets de verrouillage sont sécurisés. Choisissez la fonction de mise sous vide ou de scellement.

C. Après le scellement, appuyez sur les "boutons de déverrouillage" pour ouvrir le couvercle et récupérer les aliments.

SCELLER DES SACS SOUS VIDE ET SCELLER DES SACS EN PLASTIQUE AVEC UN CANISTER SOUS VIDE

- Branchez l'appareil et allumez-le.
- Insérez l'ouverture du sac dans la chambre à vide.
- Appuyez sur les loquets latéraux jusqu'à ce qu'ils cliquent.
- Appuyez sur le bouton "Seal" ; les LED s'allument et s'éteignent lorsque le scellement est terminé.
- Appuyez sur le bouton "Release" pour ouvrir et récupérer le sac scellé.

CONSERVATION AVEC SAC SOUS VIDE

- Branchez l'appareil et allumez-le.
- Placez les articles dans le sac.
- Nettoyez et redressez l'ouverture du sac.
- Insérez le sac dans la chambre à vide.
- Appuyez sur les loquets jusqu'à ce qu'ils cliquent.
- Appuyez sur le bouton "Vacuum/Seal" ; les LED s'allument jusqu'à la fin du processus.
- Appuyez sur les boutons de déverrouillage pour ouvrir et récupérer les articles scellés.

Remarque: Si les aliments sont humides, veuillez choisir le mode Humide.

CONSERVATION AVEC CANISTERS SOUS VIDE

- Placez les articles dans le canister et couvrez avec le couvercle.
- Insérez le tuyau dans le trou d'aspiration d'air de l'appareil et dans le trou du couvercle du canister.
- Appuyez sur le bouton "Canister" pour commencer la mise sous vide.
- Appuyez sur "Stop" pour arrêter le processus.
- Déconnectez le tuyau du canister et de l'appareil.
- Appuyez sur le bouton central du couvercle du canister pour libérer l'air avant d'ouvrir.

CONSEILS POUR L'UTILISATION DES CANISTERS :

- Retirez le couvercle avant de le placer au micro-ondes.
- Réfrigérez le canister pour une conservation optimale.

CONSEILS UTILES

1. Ne pas trop remplir les sacs ; laissez une longueur suffisante à l'ouverture pour un placement facile dans la chambre à vide.
2. 2. Assurez-vous que l'ouverture du sac est sèche et plate pour des scellages hermétiques.
3. La mise sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation pour les aliments périssables.
4. Gardez les ouvertures des sacs en plastique propres et plates pour éviter les fuites.
5. Étirez les sacs d'articles volumineux à plat avant la mise sous vide pour éviter les plis.
6. Utilisez des protections pour les articles à bords tranchants ; envisagez les canisters pour ces articles.
7. Laissez un espace de 1 pouce dans les canisters ou contenants lors de l'utilisation des accessoires.
8. Pré-congelez les fruits, blanchissez les légumes avant la mise sous vide pour de meilleurs résultats.
9. Laissez des intervalles de 40 secondes après le scellement ou la mise sous vide.
10. Reselez les sacs si vous n'êtes pas sûr du scellement initial.
11. Utilisez les sacs, canisters, contenants et accessoires de la marque PKVS18 pour des résultats optimaux.

CONSEILS POUR LA MISE SOUS VIDE AVEC ACCESSOIRES

Avant d'utiliser les accessoires PKVS18 (canister, contenant, bouchon de vin) :

1. Laissez au moins un espace de 1 pouce entre les objets et les bords du contenant.
2. Essuyez les bords des bocaux, contenants ou bouteilles pour qu'ils soient propres et secs.
3. Fixez le couvercle sur le canister ou le contenant ; insérez le bouchon de vin dans la bouteille.
4. Utilisez le bouton du couvercle pour la mise sous vide ; éteignez-le après le processus ; retirez le tuyau.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Évitez les nettoyants abrasifs ; utilisez un chiffon humide ou du savon doux pour le nettoyage externe.
4. Essuyez la chambre à vide avec un tissu pour éliminer les résidus alimentaires ou liquides.
5. Séchez soigneusement avant la prochaine utilisation.
6. Nettoyez périodiquement le boîtier à liquide.

DÉPANNAGE

Rien ne se passe lors de la mise sous vide :

1. Vérifiez la connexion du cordon d'alimentation.
2. Inspectez le cordon d'alimentation pour tout dommage.
3. Testez la prise électrique avec un autre appareil.
4. Assurez-vous que les loquets sont verrouillés.
5. Vérifiez le placement du sac dans la chambre à vide.
6. Laissez à l'appareil 40 secondes pour refroidir entre chaque utilisation.

Note :
Pour éviter la surchauffe, laissez l'appareil refroidir pendant 40 secondes avant de l'utiliser à nouveau, et gardez le couvercle ouvert.

De l'air reste dans le sac après l'opération de mise sous vide :

1. Assurez-vous que l'ouverture du sac est complètement à l'intérieur de la chambre à vide.
2. Vérifiez le sac pour les fuites en le submergeant dans l'eau.
3. Utilisez un nouveau sac si des bulles apparaissent.
4. Pour les sacs personnalisés, vérifiez le scellement ; re-scellez si le sac est froissé.

De l'air entre à nouveau dans le sac :

1. Coupez et rescellez le sac si des plis apparaissent le long du scellement.
2. Essuyez l'intérieur du sac, rescellez-le pour les matériaux alimentaires ou l'humidité.
3. Jetez les aliments gâtés si des gaz sont présents.

Le sac fond :
Attendez 5 minutes que l'appareil refroidisse avant de recommencer la mise sous vide.

Enregistrer un produit

Merci d'avoir choisi Nutrichef. En enregistrant votre produit, vous vous assurez que vous bénéficiez de tous les avantages de notre garantie exclusive et de notre service personnalisé support actuel. Remplissez le formulaire pour accéder à l'assistance d'experts et conserver votre Achat Nutrichef en parfait état.

nutrichefkitchen.com/register

nutrichef™

Des questions ? Des problèmes ?
Nous sommes là pour vous aider !
Teléfono: 1.718.535.1800
nutrichefkitchen.com/ContactUs