

**Questions or Comments?**  
We are here to help!  
Phone: 1.718.535.1800  
[nutrichefkitchen.com/ContactUs](http://nutrichefkitchen.com/ContactUs)



UK USA

Visit Our Website



**SCAN ME**  
[nutrichefkitchen.com](http://nutrichefkitchen.com)

# PKVS20STS

Automatic Vacuum Sealer System

# USER GUIDE



## Features:

- Automatic Vacuum Sealing Made Easy
- Save Time & Money with Smart Meal Prep
- Lab Tested to Effectively Increase Food Shelf Life
- Hassle-Free Operation & Simple Electric Plug-in Design
- (2) Food Modes: 'Dry' & 'Moist' Food Settings
- Perfect for Marinating Foods for Savory Results
- Includes Re-Usable & Washable Vacuum Seal Bags
- Also Includes Wine Stopper & Suction Hose
- Vacuum Sealing Bags are Microwaveable Safe
- Adjustable Vacuum Suction Speed
- High-Power Suction Element
- LED Indicator Lights
- Digital Touch Button Control Panel
- Stain-Resistant & Easy-to-Clean Housing
- Safe Placement on Any Kitchen Table/Countertop
- Can Also be Used for Preserving/Waterproofing Non-Food Items

## Technical Specs:

- High-Powered Suction Motor: 110 Watt
- Pressure Air-Flow: 12L /min, -0.8 bar
- Construction Material: Stainless Steel Housing
- Power Cord Length: 3.8' ft. / 1.15 m
- Power: 110V
- Dimensions (L x W x H): 14.2" x 5.9" x 3.0" -inches (36.0 x 14.9 x 7.62-cm)

**⚠️ WARNING:** Cancer and Reproductive Harm - [www.P65warnings.ca.gov](http://www.P65warnings.ca.gov)

## What's in the Box:

- Vacuum Sealer
- (5) Vacuum Bags, 7.8" x 11.8" -Inches (19.8 x 29.9-cm)
- Vacuum Bag Roll, 7.8" x 78.7" -Inches (19.8 x 199-cm)
- Wine Stopper & Vacuum Hose

## Why You Need a Vacuum Sealer

### Preserves Freshness

Exposure to air causes food to lose flavor, nutrition, and promotes the growth of bacteria, mold, and yeast. The vacuum sealer system removes air, extending the freshness of food up to 7 times longer.

### Saves Time and Money

#### Save Money

Buy in bulk and vacuum seal in portions to avoid waste.

#### Save Time

Prepare meals ahead and store in vacuum bags for quick use.

#### Quick Marination

Vacuum sealing enhances marination, reducing time from hours to minutes.

#### Easy Entertaining

Prepare dishes in advance for hassle-free hosting.

#### Seasonal Preservation

Keep perishable items fresh longer.

#### Portion Control

Manage portion sizes for dieting and meal planning.

#### Protect Non-Food Items

Keep supplies dry and protect silver from tarnishing.

## Safeguards & Tips

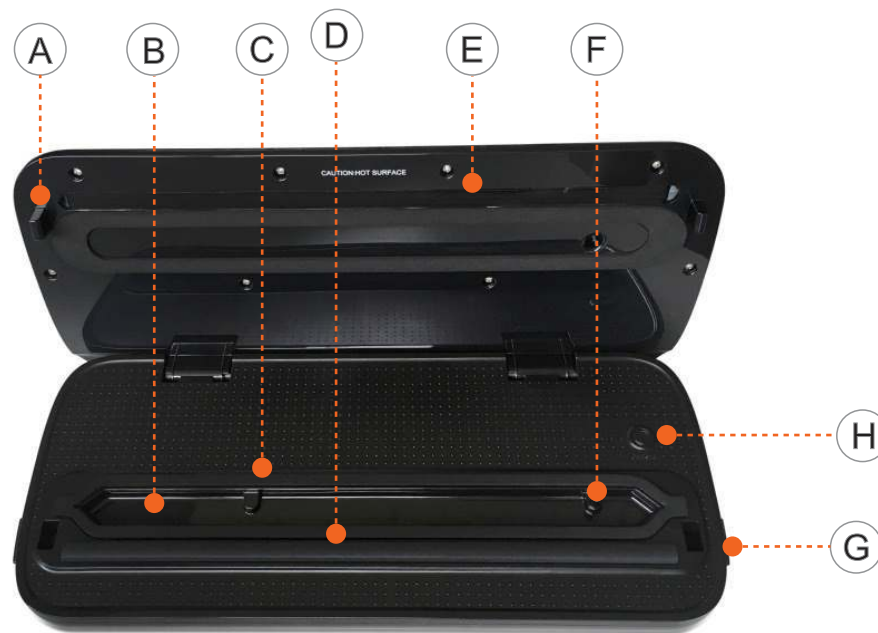
1. **Voltage Check:** Ensure local power supply voltage matches the appliance.
2. **Cord Inspection:** Do not use with a damaged cord or plug.  
Return the appliance to service center if damaged.
3. **Unplug Properly:** Disconnect by unplugging the cord, not by pulling it.
4. **Damaged Cord:** Replace by authorized personnel only.
5. **No Extension Cords:** Do not use with extension cords.
6. **Unplug When Idle:** Unplug when not in use or during cleaning.
7. **Surface Conditions:** Do not use on wet or hot surfaces.
8. **No Immersion:** Do not immerse in water or other liquids.
9. **Use Recommended Accessories:** Use only manufacturer-recommended accessories.
10. **Intended Use:** Use only for vacuum sealing food items.
11. **Child Safety:** Supervise children; do not allow them to play with the appliance.
12. **Cooling Interval:** Allow 40 seconds between sealing operations.

## Structure and Functions



## Structure and Functions

1. **"Mode" button:** It has two setting modes (Normal and Gentle). The default mode is Normal. When the food is crumbly, press the button to change the vacuum mode to Gentle. You can manually control the degree of vacuum by pressing the "Seal" button at any time; the food will be sealed automatically. (Note: If the power is interrupted, this setting will return to the preset standard mode.)
2. **"Food" button:** It has two setting modes (Dry and Moist). The default mode is Dry. When you press the button, it changes to Moist mode. You can choose the mode according to the food type.
3. **"Seal" button (with LED):** Press this button to seal the bag (intervals of 40 seconds are recommended each time).
4. **"Vac/Seal" button:** Press this button to vacuum and seal the bag (intervals of 40 seconds are recommended each time).
5. **"Stop" button:** Allows the user to stop working at any time.



- A. Locking Hook:** Press the cover down until it clicks to lock the bag into place.
- B. Vacuum Chamber:** The bag must be placed within the vacuum chamber for the vacuum process.
- C. Lower Gasket:** Ensures the vacuum area is airtight and prevents leaks during vacuuming.
- D. Rubber Lip:** Ensures a flat seal.
- E. Sealing Bar:** The 3 mm (0.12 inch) wide sealing bar creates a strong seal.
- F. Vacuum Nozzle:** When using external vacuum canisters, wine stoppers, or other accessories, insert the hose into the nozzle. Do not block the nozzle during use.
- G. Release Button:** Press the release buttons on both sides to open the appliance and remove the sealed food.
- H. Canister Button:** Press this button to vacuum canister packages until the process is complete.  
(Note: This function is specifically for use with the PKVS20STS Canister.)

## OPERATING INSTRUCTIONS



Place the opening of the bag in the vacuum chamber, ensuring it does not cover the vacuum nozzle.

Press down the cover until you hear a click sound, indicating that the hooks are locked. Proceed to the next step for vacuuming or sealing.



Press the "Release Buttons" to open the appliance and retrieve the sealed food.

## SEAL VACUUM BAGS AND VACUUM CANISTER SEAL PLASTIC BAGS

1. Plug the appliance in and switch it on.
2. Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as shown in the pictures.
3. Press down the latches on both sides simultaneously until two click sounds are heard.
4. Press the "Seal" button and the LED will light up.
5. When the LED light turns off, the sealing operation is finished.
6. Press the "Release Button" to open the appliance, then take out the sealed bag.

## PRESERVATION WITH VACUUM BAG

1. Plug the appliance in and switch it on.
2. Place the items you want to preserve inside the bag.
3. Clean and straighten the opening of the bag, ensuring there are no wrinkles.
4. Insert the opening of the bag into the vacuum chamber as shown in the pictures.
5. Press down the latches on both sides simultaneously until two click sounds are heard.
6. Press the "Vacuum/Seal" button and the LED will light up. The bag will be automatically vacuumed and sealed.
7. When the LED light turns off, the process is completed.
8. Press the release buttons on both sides, then take out the sealed items.



## PRESERVATION WITH VACUUM CANISTERS

1. Put the items inside the canister and cover it with the lid. Insert one end of the hose into the Air Suction Hole on the appliance, then insert the other end into the hole on the top of the canister lid.
2. Press the "Canister" button to begin drawing the air from the canister and create a tight seal. You can press the "Stop" button to halt the operation at any time. When the vacuum process is completed, the appliance will automatically stop.
3. Unplug one end of the hose from the canister first, then unplug the other end from the appliance.
4. When the stored items expire or need to be removed from the canister, press down the button in the center of the canister lid to release the air, then open the canister after a few seconds.

## TIPS ON USING CANISTERS

- Remove the lid before placing the canister in the microwave oven.
- Place the canister in the refrigerator for better preservation.



## HELPFUL HINTS

1. Do not overfill the bags. Leave enough length at the opening of the bag so that it can be placed in the vacuum chamber easily.
2. Ensure that the opening of the bag is dry. A wet bag may be difficult to melt and seal tightly.
3. Vacuum sealing cannot completely replace refrigeration and freezing; perishable foods still need to be refrigerated or frozen.
4. Make sure the opening of plastic bags is clean and flat, with no foreign objects or folds, to prevent difficulty or leaks during sealing.
5. To prevent wrinkles in a seal when vacuum sealing bulky items, gently stretch the bag flat while inserting it into the vacuum chamber and hold it until the pump begins to work.
6. When vacuum sealing items with sharp edges (such as dry spaghetti or silverware), protect the bag from punctures by wrapping the item in soft cushioning material, such as tissue paper. You may also use a canister or container instead of a bag.
7. When using accessories, remember to leave 1 inch (2.5 cm) of space at the top of the canister or container.
8. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum sealing for the best results.
9. Allow intervals of 40 seconds after sealing or vacuuming for optimal performance.
10. If you are unsure whether your bag was sealed properly, just reseal the bag.
11. For best results, please use PKVS20STS brand Bags, Canisters, Containers, and Accessories.

## TIPS ON VACUUM SEALING WITH ACCESSORIES

Please pay attention to the following points before using PKVS20STS accessories including canisters, containers, wine stoppers, etc.:

1. Make sure to leave at least 1 inch (2.5 cm) of space between objects and the edge.
2. Wipe the edge of the jar, container, or bottle to ensure it is clean and dry.
3. Put the lid on the canister or container, or insert the wine stopper into the bottle.
4. Turn the knob to vacuum the canister/container using the large knob on the lid. When the process is completed, turn the knob to OFF, then remove the hose.

## CARE AND CLEANING VACUUM SEALERS

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse the appliance in water or other liquids for cleaning.
3. Avoid using abrasive cleaners, as they can scratch the surface of the appliance.
4. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth or sponge using mild soap if necessary.
5. To clean the vacuum chamber, wipe away any food or liquid with tissue paper.
6. Dry thoroughly before using again.
7. Clean the liquid box regularly.

## TROUBLESHOOTING

Nothing happens when you try to vacuum package:

1. Check if the power cord is tightly plugged into the electrical outlet.
2. Inspect the power cord for any damage.
3. Verify if the electrical outlet is functioning by plugging in another appliance.
4. Ensure the latches are in the locked position.
5. Make sure the bag is correctly placed inside the Vacuum Chamber.
6. Allow the appliance to cool for 40 seconds before using it again.

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

## AIR IS STILL IN THE BAG AFTER THE VACUUM OPERATION

1. Ensure the opening of the bag is fully inside the Vacuum Chamber during operation.
2. **Check for Leaks:** Submerge the sealed bag in water and apply pressure. Bubbles indicate a leak. If bubbles appear, seal the bag again or use a new one.
3. If using a custom-sized bag, inspect the seal. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to re-enter. Trim the bag and reseal if necessary.
4. **Avoid DIY Seams:** Do not attempt to create your own side seams for a bag. Bags are manufactured with specialized side seams that are sealed completely to the outer edge. Creating DIY seams may cause leaks and allow air to re-enter.

## AIR WAS REMOVED FROM THE BAG, BUT NOW AIR HAS RE-ENTERED

1. Check the seal of the bag. A wrinkle along the seal may cause leakage and allow air to enter. Simply cut the bag and reseal.
2. Sometimes, moisture or food material (such as juices, grease, crumbs, powders, etc.) along the seal prevents the bag from sealing properly. Cut the bag, wipe the top inside of the bag, and reseal.
3. If you vacuum packaged sharp food items, the bag may have been punctured. Use a new bag if there is a hole. Cover sharp food items with a soft cushioning material, such as tissue paper, and reseal.
4. If there is still air in the bag, fermentation or the release of natural gases from inside the foods may have occurred. When this happens, the food may have begun to spoil and should be discarded.

## THE BAG MELTS

If the bag melts, the rubber lip may have become too hot.

Always wait at least 40 seconds for the appliance to cool down before vacuum packaging another item.

## The Complete PKVS20STS System Accessories

Get the most out of your appliance with easy-to-use Bags, Canisters, and Accessories.

## BAGS AND ROLLS

The design of PKVS20STS Bags and Rolls features special channels that ensure efficient and complete air removal. Their multi-ply construction makes them particularly effective barriers against oxygen and moisture, thereby preventing freezer burn. Bags and Rolls are available in a variety of sizes.

## IMPORTANT

To prevent potential contamination, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish, or greasy foods. Additionally, do not reuse bags that have been microwaved or simmered.

### PKVS20STS BOTTLE STOPPER

Use PKVS20STS Bottle Stoppers to vacuum package wine, non-carbonated liquids, and oils to extend their shelf life and preserve flavor.

#### Note:

Do not use the Bottle Stopper on plastic bottles. Avoid vacuum packaging carbonated or sparkling beverages as gas removal will cause them to lose their fizz.



### 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](https://nutrichefkitchen.com/register)


## STORAGE GUIDE AND TECHNICAL DATA

In the fridge (41±35.6°F)	No Vacuum	PKVS25BK VPS
Red Meat	3-4 days	8-9 days
White Meat	2-3 days	6-8 days
Fish	1-3 days	4-5 days
Cooked Meat	3-5 days	10-15 days
Soft Cheese	5-7 days	20 days
Hard/Semi Hard Cheese	1-5 days	60 days
Fruits	5-7 days	14-20 days
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Soup	2-3 days	8-10 days
Pasta/Rice leftover	2-3 days	6-8 days
Cream Desserts	2-3 days	8 days

Room Temperature (77±35.6°F)	No Vacuum	PKVS25BK VPS
Fresh Bread	1-2 days	8-10 days
Biscuits	4-6 months	12 months
Uncooked Pasta/Rice	5-6 months	12 months
Flour	4-6 months	12 months
Dry Fruits	3-4 months	12 months
Ground Coffee	2-3 months	12 months
Loose Tea	5-6 months	12 months
Milk Tea	1-2 months	12 months

In the Freezer (-64.4±35.6°F)	No Vacuum	PKVS25BK VPS
Meat	4-6 months	15-20 months
Fish	3-4 months	10-12 months
Vegetables	8-10 months	8-24 months





¿Preguntas o comentarios?  
Estamos aquí para ayudarle.  
Teléfono: 1.718.535.1800  
[nutrichefkitchen.com/ContactUs](http://nutrichefkitchen.com/ContactUs)



SPANISH



Visite nuestro sitio web

ESCANEAR  
[nutrichefkitchen.com](http://nutrichefkitchen.com)

# PKVS20STS

Selladora automática de alimentos al vacío

## GUIA DEL USUARIO




## 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
- Sencillo diseño eléctrico enchufable con un funcionamiento sin complicaciones
- (2) modos de alimentación: ajustes de comida "seca" y "húmeda"
- Perfecto para marinar alimentos y obtener resultados más sabrosos
- Incluye bolsas de cierre al vacío reutilizables y lavables
- También incluye tapones para vino y manguera de aspiración
- Las bolsas para sellado al vacío son aptas para microondas
- Velocidad de aspiración ajustable
- Elemento de aspiración de alta potencia
- Indicadores luminosos LED
- Botones de control digitales en el panel superior
- Carcasa resistente a las manchas y fácil de limpiar
- Colocación segura en cualquier mesa o encimera de cocina
- También puede utilizarse para conservar/impermeabilizar artículos no alimentarios

## Especificaciones técnicas:

- Motor de succión de alta potencia: 110 vatios
- Presión flujo de aire: 12 L/min (-0,8 bar)
- Material de construcción: Carcasa de acero inoxidable
- Longitud del cable de alimentación: 3,8 pies.
- Fuente de alimentación: 110V
- Dimensiones (L x A x A): 14,2" x 5,9" x 3,0" -pulgadas

 **ADVERTENCIA:** cáncer y daños reproductivos - [www.P65warnings.ca.gov](http://www.P65warnings.ca.gov)

## Qué hay en la caja:

- Selladora al vacío
- (5) Bolsas de vacío, 7,8" x 11,8" pulgadas
- Rollo de bolsa de vacío, 7,8" x 78,7" -pulgadas
- Manguera de aspiración de aire
- Tapón para vino y manguera de aspiración

## Por qué necesita una selladora de vacío

### Conserva la frescura

La exposición al aire hace que los alimentos pierdan sabor, nutrición y favorece el crecimiento de bacterias, moho y levaduras. El sistema de sellado al vacío elimina el aire, prolongando la frescura de los alimentos hasta 7 veces más.

### Ahorra tiempo y dinero

#### Ahorre dinero

Compre a granel y enváselo al vacío en porciones para evitar desperdicios.

#### Ahorre tiempo

Prepare las comidas con antelación y guárdelas en bolsas de vacío para utilizarlas rápidamente.

#### Marinado rápido

El sellado al vacío mejora el marinado, reduciendo el tiempo de horas a minutos.

#### Entretenimiento fácil

Prepare los platos con antelación para organizar la cena sin complicaciones.

#### Conservación estacional

Mantenga frescos los productos perecederos durante más tiempo.

#### Control de las raciones

Gestionar el tamaño de las porciones para hacer dieta y planificar las comidas.

#### Proteja los artículos no alimentarios

Mantenga las provisiones secas y proteja la plata del deslustre.

## Protecciones y consejos

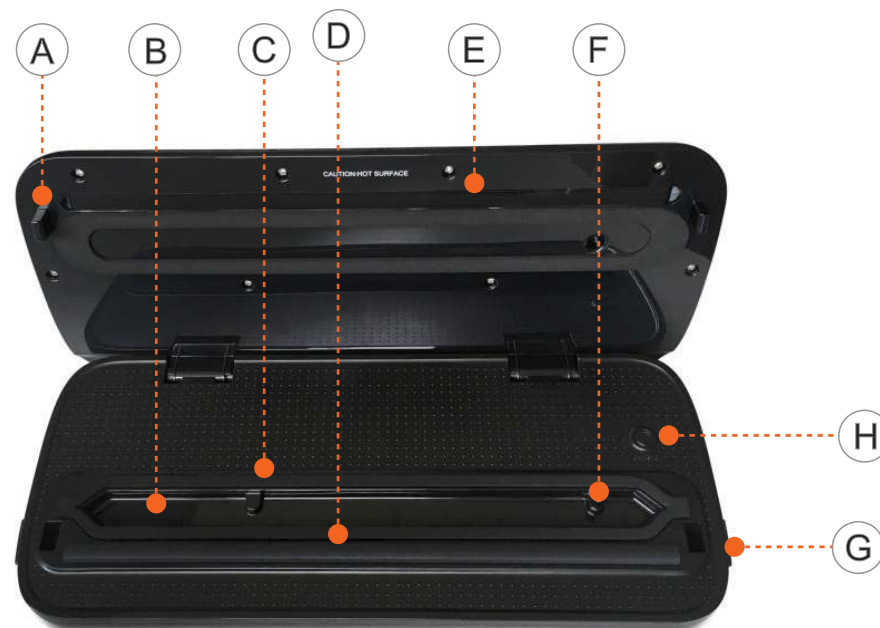
1. **Comprobación de la tensión:** Asegúrese de que la tensión de alimentación local coincide con la del aparato.
2. **Inspección del cable:** No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio si está dañado.
3. **Desenchufe correctamente:** Desconecte desenchufando el cable, no tirando de él.
4. **Cable dañado:** Sustituir únicamente por personal autorizado.
5. **Sin cables alargadores:** No utilizar con cables alargadores.
6. **Desenchufe cuando esté inactivo:** Desenchufe cuando no esté en uso o durante la limpieza.
7. **Condiciones de la superficie:** No utilizar sobre superficies húmedas o calientes.
8. **No sumergir:** No sumergir en agua u otros líquidos.
9. **Utilice los accesorios recomendados:** Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante.
10. **Uso previsto:** Utilizar únicamente para sellar alimentos al vacío.
11. **Seguridad de los niños:** Supervise a los niños; no permita que jueguen con el aparato.
12. **Intervalo de enfriamiento:** Deje transcurrir 40 segundos entre las operaciones de sellado.

## Estructura y Funciones



## Estructura y funciones

1. **"Botón "Modo":** Dispone de dos modos de ajuste (Normal y Suave). El modo por defecto es Normal. Cuando los alimentos estén desmenuzados, puede pulsar el botón para cambiar el modo de vacío a Suave. Puede controlar manualmente el grado de vacío pulsando el botón "Sellar" en cualquier momento, y los alimentos se sellarán automáticamente. (Nota: Si se interrumpe la alimentación, este ajuste volverá al modo estándar preestablecido).
2. **"Botón "Comida":** Dispone de dos modos de ajuste (Seco y Húmedo). El modo por defecto es Seco. Al pulsar el botón, cambia al modo Húmedo. Puede elegir el modo en función del tipo de alimento.
3. **"Botón "Sellar" (con LED):** Pulse este botón para sellar la bolsa (se recomiendan intervalos de 40 segundos cada vez).
4. **"Botón "Vaciar/Sellar":** Pulse este botón para aspirar y sellar la bolsa (se recomiendan intervalos de 40 segundos cada vez).
5. **"Botón "Parar":** Permite al usuario cancelar cualquier operación en cualquier momento.



- A. **Gancho de bloqueo:** Presione la tapa hacia abajo hasta que haga clic para bloquear la bolsa en su sitio.
  - B. **Cámara de vacío:** La bolsa debe colocarse dentro de la cámara de vacío para su aspiración.
  - C. **Junta inferior:** Sella la zona de vacío para evitar fugas de aire durante la aspiración.
  - D. **Labio de goma:** Asegura que la junta quede plana.
  - E. **Barra de sellado:** La barra de sellado de 3 mm (0.12 pulgadas) de ancho crea un sellado resistente.
  - F. **Boquilla de vacío:** Cuando utilice recipientes aspiradores de vacío externos, tapones de vino u otros accesorios, inserte la manguera en la boquilla. No bloquee la boquilla cuando esté en uso.
  - G. **Botón de apertura:** Pulse los botones de liberación situados a ambos lados para abrir el aparato y extraer los alimentos precintados.
  - H. **Botón de Recipiente:** Presione este botón para vaciar paquetes de recipientes hasta que el proceso se complete.
- (Nota: Esta función es para uso específico con el Recipiente PKVS20STS)

## INSTRUCCIONES DE USO



Coloque la abertura de la bolsa en la cámara de vacío, asegurándose de que no cubra la boquilla de vacío.

Presione la tapa hacia abajo hasta que oiga un clic, lo que indica que los ganchos están bloqueados. Continúe con el siguiente paso para aspirar o sellar.



Pulse los "Botones de Liberación" para abrir el aparato y recuperar los alimentos sellados.

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

1. Enchufe el aparato y enciéndalo.
2. Introduzca la abertura de la bolsa en la cámara de vacío como se muestra en las imágenes.
3. Presione hacia abajo los pestillos de ambos lados simultáneamente hasta que se oigan dos chasquidos.
4. Pulse el botón "Sello" y se encenderá el LED. Cuando la luz LED se apague, la operación de sellado habrá finalizado.
5. Pulse el "Botón de apertura" para abrir el aparato y, a continuación, saque la bolsa sellada.

## PRESERVATION WITH VACUUM BAG

1. Enchufe el aparato y enciéndalo.
2. Coloque los objetos que desee conservar dentro de la bolsa.
3. Limpie y enderece la abertura de la bolsa, asegurándose de que no haya arrugas.
4. Introduzca la abertura de la bolsa en la cámara de vacío como se muestra en las imágenes.
5. Presione hacia abajo los pestillos de ambos lados simultáneamente hasta que se oigan dos chasquidos.
6. Pulse el botón "Vaciar/Sellar" y se encenderá el LED. La bolsa se aspirará y sellará automáticamente.
7. Cuando la luz LED se apague, el proceso habrá finalizado.
8. Pulse los botones de apertura de ambos lados y, a continuación, saque los objetos precintados.

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



## CONSERVACIÓN CON RECIPIENTES ASPIRADORES DE VACÍO

1. Coloque los artículos dentro del bote y cúbralo con la tapa. Introduzca un extremo de la manguera en el orificio de aspiración de aire del aparato y, a continuación, introduzca el otro extremo en el orificio situado en la parte superior de la tapa del recipiente.
2. Pulse el botón "Recipiente" para empezar a extraer el aire del recipiente y crear un cierre hermético. Puede pulsar el botón "Parar" para detener la operación en cualquier momento. Cuando finalice el proceso de aspiración, el aparato se detendrá automáticamente.
3. Desenchufe primero un extremo de la manguera del recipiente y, a continuación, desenchufe el otro extremo del aparato.
4. Cuando los artículos almacenados caduquen o sea necesario sacarlos del recipiente, pulse el botón situado en el centro de la tapa del recipiente para liberar el aire y, a continuación, abra el recipiente transcurrido unos segundos.

## CONSEJOS PARA UTILIZAR LOS RECIPIENTES

- Retire la tapa antes de colocar el recipiente en el horno microondas.
- Coloque el bote en el refrigerador para una mejor conservación.



## CONSEJOS ÚTILES

1. No llene demasiado las bolsas. Deje una longitud suficiente en la abertura de la bolsa para poder introducirla fácilmente en la cámara de vacío.
2. Asegúrese de que la abertura de la bolsa esté seca. Una bolsa húmeda puede ser difícil de fundir y sellar herméticamente.
3. El sellado al vacío no puede sustituir por completo a la refrigeración y la congelación; los alimentos perecederos siguen necesitando refrigeración o congelación.
4. Asegúrese de que la abertura de las bolsas de plástico esté limpia y plana, sin objetos extraños ni pliegues, para evitar dificultades o fugas durante el sellado.
5. Para evitar arrugas en el sellado al sellar al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa hasta dejarla plana mientras la introduce en la cámara de vacío y manténgala así hasta que la bomba empiece a funcionar.
6. Cuando selle al vacío artículos con bordes afilados (como espaguetis secos o cubiertos), proteja la bolsa de pinchazos envolviendo el artículo en un material acolchado blando, como papel de seda. También puede utilizar un recipiente o envase en lugar de una bolsa.
7. Cuando utilice accesorios, recuerde dejar 2,5 cm de espacio en la parte superior del recipiente o envase.
8. Congele previamente las frutas y blanquee las verduras antes de envasarlas al vacío para obtener los mejores resultados.
9. Deje intervalos de 40 segundos después de sellar o aspirar para obtener un rendimiento óptimo.
10. Si no está seguro de haber cerrado bien la bolsa, vuelva a cerrarla.
11. Para obtener los mejores resultados, utilice bolsas, envases, recipientes y accesorios de la marca PKVS20STS.

## CONSEJOS PARA SELLAR AL VACÍO CON LOS ACCESORIOS

Preste atención a los siguientes puntos antes de utilizar los accesorios PKVS20STS, incluidos envases, recipientes, tapones para vino, etc.:

1. Asegúrese de dejar al menos 2,5 cm de espacio entre los objetos y el borde.
2. Limpie el borde del tarro, recipiente o botella para asegurarse de que está limpio y seco.
3. Coloque la tapa en el bote o recipiente, o introduzca el tapón de vino en la botella.
4. Gire el mando para aspirar el recipiente/contenedor utilizando el mando grande de la tapa. Una vez finalizado el proceso, gire el mando a la posición OFF y retire la manguera.

## CUIDADO Y LIMPIEZA DE LAS SELLADORAS AL VACÍO

1. Siempre desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
2. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos para limpiarlo.
3. Evite utilizar limpiadores abrasivos, ya que pueden rayar la superficie del aparato.
4. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo o una esponja, utilizando jabón suave si es necesario.
5. Para limpiar la cámara de vacío, limpie cualquier resto de comida o líquido con papel de seda.
6. Séquelo bien antes de volver a utilizarlo.
7. Limpie regularmente la caja de líquidos.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No ocurre nada cuando se intenta sellar al vacío:

1. Compruebe si el cable de alimentación está bien enchufado a la toma de corriente.
2. Compruebe si el cable de alimentación está dañado.
3. Compruebe si la toma de corriente funciona enchufando otro aparato.
4. Asegúrese de que los pestillos estén en posición de bloqueo.
5. Asegúrese de que la bolsa está correctamente colocada dentro de la cámara de vacío.
6. Deje que el aparato se enfríe durante 40 segundos antes de volver a utilizarlo.

**Nota:** Para evitar el sobrecalentamiento, mantenga abierta la tapa del aparato y deje que se enfríe durante 40 segundos antes de volver a utilizarlo.

## QUEDA AIRE EN LA BOLSA DESPUÉS DE LA OPERACIÓN DE VACÍO

1. Asegúrese de que la abertura de la bolsa esté completamente dentro de la cámara de vacío durante el funcionamiento.
2. **Compruebe si hay fugas:** Sumerja la bolsa sellada en agua y aplique presión. Las burbujas indican una fuga. Si aparecen burbujas, vuelva a sellar la bolsa o utilice una nueva.
3. Si utiliza una bolsa de tamaño personalizado, inspeccione el precinto. Una arruga a lo largo del sello puede causar fugas y permitir que vuelva a entrar aire. Recorte la bolsa y vuelva a cerrarla si es necesario.
4. **Evite las costuras hechas en casa:** No intente crear sus propias costuras laterales para una bolsa. Las bolsas se fabrican con costuras laterales especializadas que se sellan completamente hasta el borde exterior. Crear costuras hechas en casa puede provocar fugas y permitir que vuelva a entrar aire.

## SE SACÓ AIRE DE LA BOLSA, PERO AHORA HA VUELTO A ENTRAR AIRE

1. Compruebe el cierre de la bolsa. Una arruga a lo largo del sello puede causar fugas y permitir la entrada de aire. Simplemente corte la bolsa y vuelva a cerrarla.
2. A veces, la humedad o el material alimentario (como zumos, grasa, migas, polvos, etc.) a lo largo del cierre impiden que la bolsa selle correctamente. Corte la bolsa, limpie la parte superior interior de la bolsa y vuelva a cerrarla.
3. Si ha envasado al vacío alimentos afilados, es posible que la bolsa se haya agujereado. Utilice una bolsa nueva si hay un agujero. Cubra los alimentos afilados con un material blando, como papel de seda, y vuelva a cerrarla.
4. Si todavía hay aire en la bolsa, es posible que se haya producido la fermentación o la liberación de gases naturales del interior de los alimentos. Cuando esto ocurre, los alimentos pueden haber empezado a estropearse y deben desecharse.

## LA BOLSA SE FUNDE

Si la bolsa se derrite, es posible que el labio de goma se haya calentado demasiado. Espere siempre al menos 40 segundos a que el aparato se enfríe antes de envasar al vacío otro artículo.

## Accesorios completos del sistema PKVS20STS

Saque el máximo partido a su electrodoméstico con bolsas, recipientes y accesorios fáciles de usar.

## BOLSAS Y ROLLOS

El diseño de las bolsas y rollos PKVS20STS presentan canales especiales que garantizan una eliminación eficaz y completa del aire. Su construcción multicapa las convierte en barreras especialmente eficaces contra el oxígeno y la humedad, evitando así las quemaduras por congelación. Las bolsas y rollos están disponibles en varios tamaños.

## IMPORTANTE

Para evitar posibles contaminaciones, no reutilice las bolsas después de almacenar carnes crudas, pescado crudo o alimentos grasientos. Además, no reutilice bolsas que hayan sido calentadas en el microondas o cocinadas a fuego lento.

### PKVS20STS TAPÓN DE BOTELLA:

Utilice los tapones de botella PKVS20STS para envasar al vacío vino, líquidos sin gas y aceites para prolongar su vida útil y conservar el sabor.

#### Nota:

No utilice el tapón para botellas en botellas de plástico. Evite sellar al vacío bebidas carbonatadas o con gas, ya que la eliminación del gas hará que pierdan su efervescencia.



### Registrar Producto

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



[nutrichefkitchen.com/register](https://nutrichefkitchen.com/register)

## GUÍA DE ALMACENAMIENTO Y DATOS TÉCNICOS

En el refrigerador (41±35.6°F)	Sin Vacío	PKVS25BK VPS
Carne roja	3-4 días	8-9 días
Carne blanca	2-3 días	6-8 días
Pescado	1-3 días	4-5 días
Carne cocinada	3-5 días	10-15 días
Queso blando	5-7 días	20 días
Queso duro/semiduro	1-5 días	60 días
Frutas	5-7 días	14-20 días
Verduras	1-3 días	7-10 días
Sopa	2-3 días	8-10 días
Sobras de pasta/arroz	2-3 días	6-8 días
Postres de nata	2-3 días	8 días

Temperatura Ambiente (77±35.6°F)	Sin Vacío	PKVS25BK VPS
Pan fresco	1-2 días	8-10 días
Galletas	4-6 meses	12 meses
Pasta/arroz sin cocer	5-6 meses	12 meses
Harina	4-6 meses	12 meses
Frutos secos	3-4 meses	12 meses
Café molido	2-3 meses	12 meses
Té a granel	5-6 meses	12 meses
Té con leche	1-2 meses	12 meses

En el Congelador (-64.4±35.6°F)	Sin Vacío	PKVS25BK VPS
Carne	4-6 meses	15-20 meses
Pescado	3-4 meses	10-12 meses
Verduras	8-10 meses	8-24 meses

nutrichef™



Des questions ? Des problèmes ?  
Nous sommes là pour vous aider !  
Téléfono: 1.718.535.1800  
[nutrichefkitchen.com/ContactUs](http://nutrichefkitchen.com/ContactUs)

nutrichef™



**PKVS20STS**  
Système automatique de  
scellage sous vide  
**MODE D'EMPLOI**

## A propos de NutriChef

### Une mission née d'un besoin

NutriChef a été créé en partant du principe qu'une cuisine familiale saine devrait être accessible à tous, quels que soient le niveau de compétence et le statut économique. En 2014, nous avons remarqué le décalage entre nos vies et celles de nos proches. Nous étions tellement occupés, toujours en train de nous dépêcher, que notre santé et notre vie personnelle en souffraient. Nous devions trouver un moyen de ralentir et de donner la priorité à notre santé, sans pour autant sacrifier la commodité ou le goût. Pouvons-nous, d'une manière ou d'une autre, créer des versions plus saines de nos aliments très appréciés, facilement dans notre propre cuisine ? 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 est née du désir de proposer une alternative à la restauration rapide et de réintroduire les gens dans la cuisine familiale. Un repas sain préparé à la maison est ce qui réunit les familles et les amis. Nous croyons fermement en la valeur des plaisirs simples. Une soirée passée à cuisiner et à partager un repas composé d'aliments sains et nourrissants est un souvenir inoubliable.

### Nous pensons qu'un moment partagé n'a pas de prix

Aujourd'hui, nous nous sommes appuyés sur notre mission initiale et proposons par ailleurs des produits qui simplifient l'art de recevoir. Recevoir et accueillir la famille et les amis est l'une des grandes joies de la vie. Pourquoi perdre un instant dans la cuisine ? Nous proposons des produits qui vous permettent de vous détendre, sans jamais sacrifier la qualité ou le goût.



## TABLE DES MATIÈRES

CARACTÉRISTIQUES ET SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	4
POURQUOI VOUS AVEZ BESOIN D'UNE MACHINE	
À EMBALLER SOUS VIDE	5
PRÉCAUTIONS ET CONSEILS	6
STRUCTURE ET FONCTIONS	6
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	8
SCELLER DES SACS SOUS VIDE & SCELLER DES SACS	
PLASTIQUES SOUS VIDE	9
CONSERVATION AVEC UN SAC SOUS VIDE	9
CONSERVATION AVEC DES BOÎTES SOUS VIDE	10
CONSEILS D'UTILISATION DES BOÎTES	10
CONSEILS UTILES	11
CONSEILS POUR SCELLER SOUS VIDE AVEC DES ACCESSOIRES	11
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES SCELLEUSES SOUS VIDE	12
DÉPANNAGE	12
ENREGISTRER UN PRODUIT	14
GUIDE DE STOCKAGE ET DONNÉES TECHNIQUES	15

### Avertissement relatif à l'odeur au début de l'utilisation

*Votre nouvel appareil peut dégager 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 l'appareil dans des endroits bien ventilés.*

**INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES  
LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE  
ULTÉRIEURE**




### **Caractéristiques :**

- Scellage automatique sous vide facile
- Gagnez du temps et de l'argent avec la préparation intelligente des repas
- Testé en laboratoire pour augmenter efficacement la durée de conservation des aliments
- Fonctionnement simple et facile à brancher sur le secteur électrique
- (2) modes alimentaires : "sec" et "humide".
- Parfait pour mariner les aliments et obtenir des résultats savoureux
- Comprend des sacs de mise sous vide réutilisables et lavables.
- Comprend également un bouchon à vin et un tuyau d'aspiration
- Les sacs de mise sous vide sont sans risque pour le micro-ondes.
- Vitesse d'aspiration réglable
- Élément d'aspiration haute puissance
- Voyants lumineux LED
- Panneau de contrôle numérique à touches tactiles
- Boîtier résistant aux salissures et facile à nettoyer
- Positionnement sans risque sur n'importe quelle table ou plan de travail de la cuisine
- Peut également être utilisé pour préserver/imperméabiliser des objets non alimentaires

### **Caractéristiques techniques :**

- Moteur d'aspiration très puissant : 110 Watt
- Débit d'air sous pression : 12L /min, -0.8 bar
- Matériau de construction : Boîtier en acier inoxydable
- Longueur du cordon d'alimentation : 3.8' ft.
- Alimentation : 110V
- Dimensions (L x L x H) : 14.2" x 5.9" x 3.0" -inches

 **AVERTISSEMENT:** cancer et problèmes de reproduction - [www.P65warnings.ca.gov](http://www.P65warnings.ca.gov)

### **Contenu de la boîte :**

- Machine à emballer sous vide
- (5) Sacs de mise sous vide, 7,8" x 11,8" (pouces)
- Rouleau de sacs sous vide, 7.8" x 78.7" -Inches
- Bouchon à vin et tuyau de mise sous vide

### **Pourquoi vous avez besoin d'un appareil de mise sous vide**

#### **Préserve la fraîcheur**

L'exposition à l'air fait perdre aux aliments leur saveur et leur valeur nutritive, et favorise le développement de bactéries, de moisissures et de levures. Le système de scellage sous vide élimine l'air, prolongeant ainsi la fraîcheur des aliments jusqu'à 7 fois plus longtemps.

### **Gagner du temps et de l'argent**

#### **Économiser de l'argent**

Achetez en vrac et scellez sous vide des portions pour éviter le gaspillage.

#### **Gagner du temps**

Préparez vos repas à l'avance et conservez-les dans des sacs sous vide pour une utilisation rapide.

#### **Marinage rapide**

Le scellage sous vide améliore la marinade, réduisant ainsi le temps de préparation de plusieurs heures à quelques minutes.

#### **Recevoir facilement**

Préparez vos plats à l'avance pour recevoir sans souci.

#### **Conservation saisonnière**

Conservez les denrées périssables fraîches plus longtemps.

#### **Contrôle des portions**

Gérez la taille des portions dans le cadre d'un régime ou d'un programme de repas.

#### **Protection des articles non alimentaires**

Gardez les fournitures au sec et protégez l'argent contre le ternissement.

## Précautions et conseils

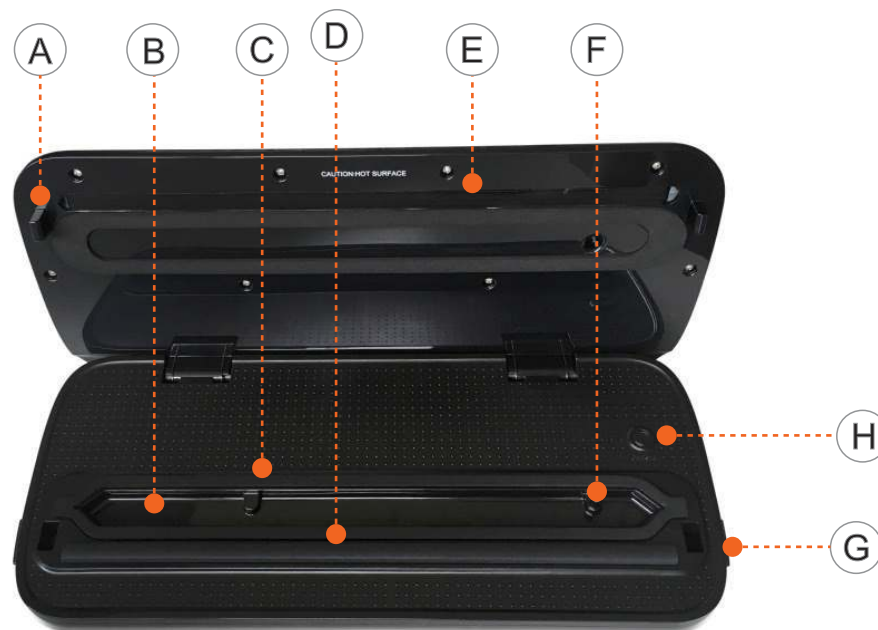
1. **Vérification de la tension** : Assurez-vous que la tension de l'alimentation électrique locale correspond à celle de l'appareil.
2. **Inspection du cordon** : Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e). Renvoyez l'appareil au centre de service s'il est endommagé.
3. **Débrancher correctement** : Débranchez l'appareil en débranchant le cordon et non en le tirant.
4. **Cordon endommagé** : Le remplacement ne doit être effectué que par un personnel autorisé.
5. **Pas de rallonge** : Ne pas utiliser avec des rallonges.
6. **Débrancher en cas d'inactivité** : Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou pendant le nettoyage.
7. **Conditions de surface** : Ne pas utiliser sur des surfaces humides ou chaudes.
8. **Pas d'immersion** : Ne pas immerger dans l'eau ou d'autres liquides.
9. **Utiliser les accessoires recommandés** : N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant.
10. **Utilisation prévue** : Utilisez uniquement pour la mise sous vide d'aliments.
11. **Sécurité des enfants** : Surveiller les enfants ; ne pas les laisser jouer avec l'appareil.
12. **Intervalle de refroidissement** : Laisser 40 secondes entre les opérations de scellage

## Structure et fonctions



## Structure et fonctions

1. **Bouton "Mode"** : Il existe deux modes de réglage (Normal et Doux). Le mode par défaut est Normal. Lorsque les aliments sont friables, appuyez sur le bouton pour modifier le mode de mise sous vide en mode doux. Vous pouvez contrôler manuellement le degré de vide en appuyant sur le bouton "Seal" à tout moment ; les aliments seront scellés automatiquement. (Remarque : En cas de coupure de courant, ce réglage revient au mode standard pré-réglé).
2. **Touche "Aliments"** : Il existe deux modes de réglage (sec et humide). Le mode par défaut est Sec. Lorsque vous appuyez sur le bouton, il passe en mode humide. Vous pouvez choisir le mode en fonction du type d'aliment.
3. **Bouton "Seal" (avec LED)** : Appuyez sur cette touche pour sceller le sac (des intervalles de 40 secondes sont recommandés à chaque fois).
4. **Bouton "Aspirer/Sceller"** : Appuyez sur cette touche pour mettre le sac sous vide et le sceller (des intervalles de 40 secondes sont recommandés à chaque fois).
5. **Bouton "Stop"** : Permet à l'utilisateur d'arrêter ses activités à tout moment.



- A. **Porte-sac** : Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche pour verrouiller le sac en place. en place.
- B. **Chambre à vide** : Le sac doit être placé dans la chambre à vide pour le processus de mise sous vide.
- C. **Joint inférieur** : Il garantit l'étanchéité de la zone de vide et empêche les fuites pendant la mise sous vide.
- D. **Lèvre en caoutchouc** : Assure un joint plat.
- E. **Barre de soudure** : La barre d'étanchéité de 3 mm (0,12 pouce) de large crée un joint solide.
- F. **Embout de mise sous vide** : lors de l'utilisation de bouteilles de mise sous vide externes, de bouchons de vin ou d'autres accessoires, insérez le tuyau dans l'embout. Ne bloquez pas l'embout pendant l'utilisation.
- G. **Bouton d'ouverture** : Appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés pour ouvrir l'appareil et retirer les aliments scellés.
- H. **Bouton de mise sous vide** : Appuyez sur ce bouton pour aspirer les emballages jusqu'à ce que le processus soit terminé.  
(Remarque : cette fonction est spécifiquement destinée à être utilisée avec la boîte PKVS20STS).

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Placez l'ouverture du sac dans la chambre à la chambre à vide, en veillant à ce qu'elle ne recouvre pas la buse de mise sous vide.

Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un déclic, indiquant que les porte-sacs sont verrouillés. Passez à l'étape suivante pour passer l'aspirateur ou sceller.



Appuyez sur les "boutons de déverrouillage" pour ouvrir l'appareil et récupérer les aliments scellés.

## SCELLER LES SACS SOUS VIDE ET SCELLER LES SACS PLASTIQUES SOUS VIDE

1. Branchez l'appareil et mettez-le en marche.
2. Insérez l'ouverture du sac dans la chambre à vide comme indiqué sur les photos.
3. Appuyez simultanément sur les loquets des deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez deux clics.
4. Appuyez sur le bouton "Sceller" et le voyant s'allume. Lorsque le voyant s'éteint, l'opération de scellage est terminée.
5. Appuyez sur le bouton "Release" pour ouvrir l'appareil, puis sortez le sachet scellé. le sac scellé.

## CONSERVATION AVEC SAC SOUS VIDE

1. Branchez l'appareil et mettez-le en marche.
2. Placez les articles que vous souhaitez conserver à l'intérieur du sac.
3. Nettoyez et redressez l'ouverture du sac, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de plis.
4. Insérez l'ouverture du sac dans la chambre à vide comme indiqué sur les photos.
5. Appuyez simultanément sur les loquets des deux côtés jusqu'à ce que vous entendiez deux clics.
6. Appuyez sur le bouton "Vacuum/Seal" et le voyant s'allume. Le sac sera automatiquement mis sous vide et scellé.
7. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, le processus est terminé.
8. Appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés, puis retirez les aliments scellés.

**Remarque** : Si les aliments sont humides, choisissez le mode humide.

## CONSERVATION AVEC DES BOÎTES SOUS VIDE

1. Placez les objets à l'intérieur de la boîte et couvrez-la avec le couvercle. Insérez une extrémité du tuyau dans le trou d'aspiration d'air de l'appareil, puis insérez l'autre extrémité dans le trou situé en haut du couvercle de la boîte.
2. Appuyez sur le bouton "Canister" pour commencer à aspirer l'air de la boîte et créer un joint étanche. Vous pouvez appuyer sur le bouton "Stop" pour interrompre l'opération à tout moment. Lorsque le processus de mise sous vide est terminé, l'appareil s'arrête automatiquement.
3. Débranchez d'abord une extrémité du tuyau de la boîte, puis l'autre extrémité de l'appareil.
4. Lorsque les articles stockés expirent ou doivent être retirés du réservoir, appuyez sur le bouton situé au centre du couvercle de la boîte pour libérer l'air, puis ouvrez la boîte au bout de quelques secondes.

## CONSEILS D'UTILISATION DES BOÎTES

- Retirez le couvercle avant de placer la boîte dans le four à micro-ondes.
- Placez la boîte au réfrigérateur pour une meilleure conservation.



## CONSEILS UTILES

1. Ne pas trop remplir les sacs. Laissez suffisamment de longueur à l'ouverture du sac pour pouvoir le placer facilement dans la chambre à vide.
2. Veillez à ce que l'ouverture du sac soit sèche. Un sac mouillé peut être difficile à fonder et à fermer hermétiquement.
3. La mise sous vide ne peut pas remplacer complètement la réfrigération et la congélation ; les denrées périssables doivent toujours être réfrigérées ou congelées.
4. Veillez à ce que l'ouverture des sacs en plastique soit propre et plate, sans corps étrangers ni plis, afin d'éviter toute difficulté ou fuite lors du scellage.
5. Pour éviter les plis lors du scellage d'articles volumineux, étirez doucement le sac à plat tout en l'insérant dans la chambre à vide et tenez-le jusqu'à ce que la pompe commence à fonctionner.
6. Lorsque vous scellez sous vide des articles aux bords tranchants (comme des spaghettis secs ou de l'argenterie), protégez le sac contre les perforations en enveloppant l'article dans un matériau de rembourrage souple, comme du papier de soie. Vous pouvez également utiliser une boîte ou un récipient au lieu d'un sac.
7. Lorsque vous utilisez des accessoires, n'oubliez pas de laisser un espace de 2,5 cm en haut de la boîte ou du récipient.
8. Préconisez la congélation des fruits et le blanchiment des légumes avant de les mettre sous vide pour obtenir les meilleurs résultats.
9. Prévoyez des intervalles de 40 secondes après le scellage ou la mise sous vide pour des performances optimales.
10. Si vous n'êtes pas sûr que votre sac a été correctement scellé, il suffit de le resceller.
11. Pour obtenir les meilleurs résultats, veuillez utiliser les sacs, bidons, conteneurs et accessoires de la marque PKVS20STS.

## CONSEILS POUR LA MISE SOUS VIDE AVEC DES ACCESSOIRES

Veillez prêter attention aux points suivants avant d'utiliser les accessoires du PKVS20STS, y compris les boîtes, les récipients, les bouchons de vin, etc :

1. Veillez à laisser un espace d'au moins 2,5 cm entre les objets et le bord.
2. Essuyez le bord du bocal, du récipient ou de la bouteille pour vous assurer qu'il est propre et sec.
3. Placez le couvercle sur la boîte ou le récipient, ou insérez le bouchon dans la bouteille.
4. Tournez le bouton pour faire le vide dans la boîte/le récipient à l'aide du gros bouton situé sur le couvercle. Une fois l'opération terminée, tournez le bouton sur OFF, puis retirez le tuyau.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES SCILLEUSES SOUS VIDE

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour le nettoyer.
3. Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs, car ils peuvent rayer la surface de l'appareil.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, en utilisant un savon doux si nécessaire.
5. Pour nettoyer la chambre d'aspiration, essuyez tout aliment ou liquide avec du papier essuie-tout.
6. Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.
7. Nettoyez régulièrement la boîte à liquide

## DÉPANNAGE

Rien ne se passe lorsque vous essayez de mettre l'emballage sous vide :

1. Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise électrique.
2. Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
3. Vérifiez que la prise électrique fonctionne en branchant un autre appareil.
4. Assurez-vous que les loquets sont en position verrouillée.
5. Assurez-vous que le sac est correctement placé à l'intérieur de la chambre de mise sous vide.
6. Laissez l'appareil refroidir pendant 40 secondes avant de le réutiliser.

**Remarque :** *pour éviter toute surchauffe, laissez le couvercle de l'appareil ouvert et laissez-le refroidir pendant 40 secondes avant de le réutiliser.*

## IL RESTE DE L'AIR DANS LE SAC APRÈS L'OPÉRATION DE MISE SOUS VIDE

1. Assurez-vous que l'ouverture du sac se trouve entièrement à l'intérieur de la chambre de mise sous vide pendant l'opération.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites : Plongez le sac scellé dans l'eau et exercez une pression. Des bulles indiquent une fuite. Si des bulles apparaissent, scellez à nouveau le sac ou utilisez-en un nouveau.
3. Si vous utilisez un sac de taille personnalisée, inspectez la soudure. Un pli le long de la soudure peut provoquer une fuite et permettre à l'air de pénétrer à nouveau. Découpez le sac et refermez-le si nécessaire.
4. Évitez les coutures bricolées : N'essayez pas de créer vos propres coutures latérales pour un sac. Les sacs sont fabriqués avec des coutures latérales spécialisées qui sont complètement scellées jusqu'au bord extérieur. La création de coutures bricolées peut entraîner des fuites et permettre à l'air de pénétrer à nouveau dans le sac.

## L'AIR A ÉTÉ ÉLIMINÉ DU SAC, MAIS L'AIR Y EST ENTRÉ À NOUVEAU

1. Vérifiez la fermeture du sac. Un pli le long de la soudure peut provoquer une fuite et permettre à l'air de pénétrer. Il suffit de couper le sac et de le refermer.
2. Parfois, de l'humidité ou des matières alimentaires (comme des jus, de la graisse, des miettes, des poudres, etc.) le long de la soudure empêchent le sac de se fermer correctement. Coupez le sac, essuyez le dessus à l'intérieur du sac et refermez.
3. Si vous avez emballé sous vide des aliments tranchants, il se peut que le sac ait été perforé. Utilisez un nouveau sac s'il y a un trou. Recouvrez les aliments tranchants d'un matériau de rembourrage souple, tel que du papier essuie-tout, et refermez le sac.
4. S'il y a encore de l'air dans le sac, il se peut qu'il y ait eu fermentation ou libération de gaz naturels à l'intérieur des aliments. Dans ce cas, l'aliment peut avoir commencé à se détériorer et doit être jeté.

## LE SAC FOND

Si le sac fond, il se peut que la lèvre en caoutchouc soit devenue trop chaude. Attendez toujours au moins 40 secondes pour que l'appareil refroidisse avant d'emballer un autre article sous vide.

## Le système complet PKVS20STS Accessoires

Tirez le meilleur parti de votre appareil grâce à des sacs, des boîtes et des accessoires faciles à utiliser.

## SACS ET ROULEAUX

Les sacs et rouleaux PKVS20STS sont conçus avec des canaux spéciaux qui assurent une évacuation efficace et complète de l'air. Leur construction multicouche en fait des barrières particulièrement efficaces contre l'oxygène et l'humidité, évitant ainsi les brûlures de congélation. Les sacs et rouleaux sont disponibles dans une variété de tailles.



## IMPORTANT

Pour éviter toute contamination potentielle, ne réutilisez pas les sacs après avoir stocké de la viande ou du poisson cru, ou des aliments gras. Par ailleurs, ne pas réutiliser les sacs qui ont été passés au micro-ondes ou mijotés.

### BOUCHON DE BOUTEILLE PKVS20STS

Utilisez les bouchons de bouteille PKVS20STS pour emballer sous vide le vin, les liquides non gazeux et les huiles afin de prolonger leur durée de conservation et de préserver leur saveur.

#### Remarque :

N'utilisez pas le bouchon de bouteille sur des bouteilles en plastique. Évitez d'emballer sous vide des boissons gazeuses ou pétillantes, car l'élimination du gaz leur fera perdre leur pétillant.



### Enregistrer un produit

Merci d'avoir choisi NutriChef. En enregistrant votre produit, vous vous assurez de bénéficier des pleins avantages de notre garantie exclusive et d'un service client personnalisé. Complétez le formulaire pour bénéficier d'une prise en charge experte et conserver votre achat NutriChef en parfait état.



[nutrichefkitchen.com/register](https://nutrichefkitchen.com/register)

## GUIDE DE STOCKAGE ET DONNÉES TECHNIQUES

Au réfrigérateur (41±35.6°F)	Sans conservation sous vide	PKVS25BK VPS
Viande rouge	3-4 jours	8-9 jours
Viande blanche	2-3 jours	6-8 jours
Poisson	1-3 jours	4-5 jours
Viande cuite	3-5 jours	10-15 jours
Fromage à pâte molle	5-7 jours	20 jours
Fromage à pâte dure/semi-dure	1-5 jours	60 jours
Fruits	5-7 jours	14-20 jours
Légumes	1-3 jours	7-10 jours
Soupe	2-3 jours	8-10 jours
Restes de pâtes/riz	2-3 jours	6-8 jours
Desserts à la crème	2-3 jours	8 jours

Température ambiante (77±35.6°F)	Sans conservation sous vide	PKVS25BK VPS
Pain frais	1-2 jours	8-10 jours
Biscuits	4-6 mois	12 mois
Pâtes/riz non cuits	5-6 mois	12 mois
Farine	4-6 mois	12 mois
Fruits secs	3-4 mois	12 mois
Café moulu	2-3 mois	12 mois
Thé en vrac	5-6 mois	12 mois
Thé au lait	1-2 mois	12 mois

Au congélateur (-64.4±35.6°F)	Sans conservation sous vide	PKVS25BK VPS
Viande	4-6 mois	15-20 mois
Poisson	3-4 mois	10-12 mois
Légumes	8-10 mois	8-24 mois