

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils.

Visite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos.

For questions: 1.800.851.8900
For recipes, tips, product information and registration: hamiltonbeach.com

Pour des questions :
1.800.267.2826
Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement :
hamiltonbeach.ca

Para preguntas: 01 800 71 16 100
Para recetas, consejos, información del producto y registro:
hamiltonbeach.com.mx

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®

Vacuum Sealer
Scelleuse
sous vide
Sellador
a vacío



English	2
Français	16
Español.....	30

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Never let the vacuum sealer run unattended. Disconnect the vacuum sealer from the power source before leaving the work area.
5. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or vacuum sealer in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not disassemble this appliance. Doing so may result in personal injury.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Do not use for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Thermal Overload Protection

The vacuum sealer will automatically shut off if it overheats. If this occurs, unplug the unit and open the vacuum lid. Resume normal operation after the unit cools or about 20 minutes.

Always allow 20 seconds minimum for cool down between operations.

- This allows the heat-seal bar to cool down.
- Placing a new bag in the unit and closing the lid when the heat-seal bar is still hot will cause the bag to prematurely melt together before vacuum seal operation.

⚠ CAUTION Burn Hazard. Avoid touching the heat-seal bar.

Parts and Features

To order parts:

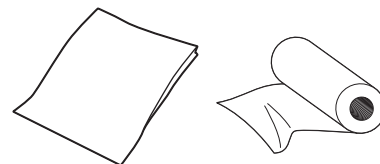
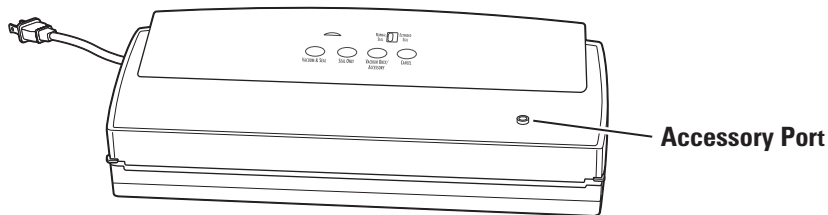
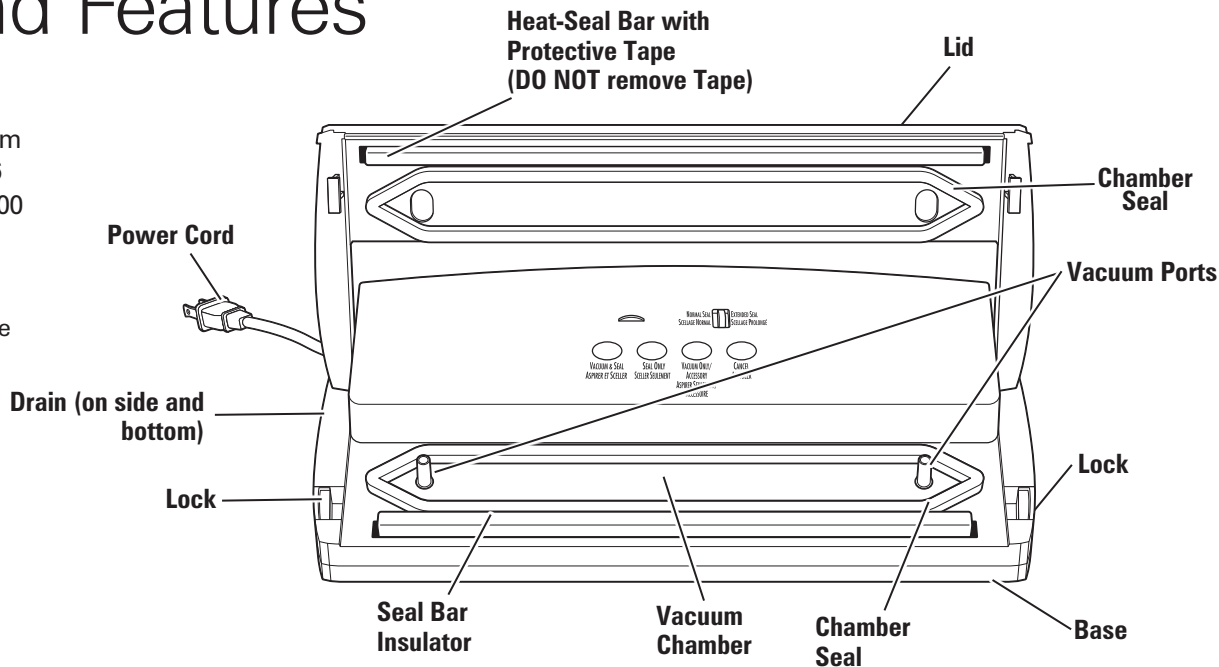
US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

NOTE: Not all available parts and accessories are shown here. Please visit our website or call for a complete list.



Heat-Seal Vacuum Bags or Roll
(available with certain models)

Control Panel

Power Light: The Power Light will turn green when the Vacuum Sealer is plugged into an outlet and turns red while in use.

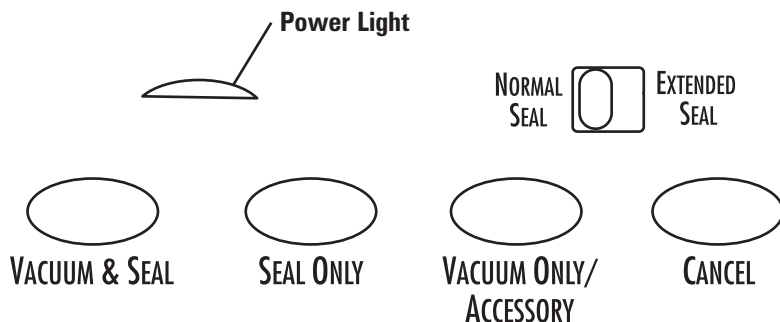
Normal/Extended Seal Switch: Slide switch to Normal Seal to vacuum-seal dry ingredients. Slide switch to Extended Seal to vacuum-seal thicker bags or foods with moisture.

Vacuum & Seal Button: Press this button to start the vacuum pump and activate the Seal Bar heating element.

Seal Only Button: Press this button to seal bags without vacuuming air out of them, when making bags from rolls or press to stop vacuuming and seal.

Vacuum Only/Accessory Button: Use with any external accessories.

Cancel Button: Press this button to stop the vacuum/seal process at any time in the cycle.

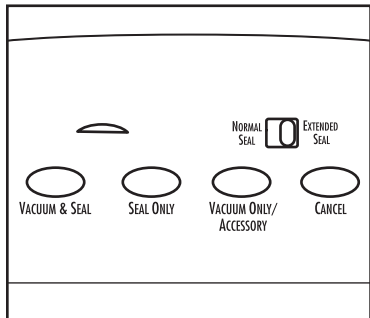


Before You Start Vacuum-Sealing

A vacuum bag is sealed when the two layers of the bag are heated from the Heat-Seal Bar causing the bag to be permanently sealed.

NOTICE: THIS VACUUM SEALER IS INTENDED TO BE USED ONLY WITH HEAT-SEAL VACUUM BAGS, WHICH HAVE AT LEAST ONE SIDE THAT IS TEXTURED FOR AIRFLOW. FOR BEST RESULTS, AND TO AVOID DAMAGING THE VACUUM SEALER, USE ONLY HEAT-SEAL VACUUM BAGS. DO NOT USE HOUSEHOLD PLASTIC BAGS.

How to Use Extended Seal Switch

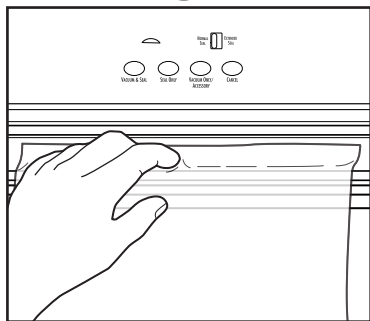


Slide switch to Extended Seal position.

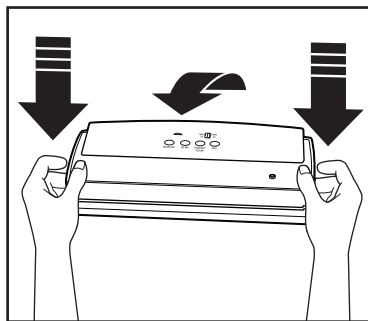
This slows and extends the sealing time which is better when sealing moist foods or thicker bags. Switch to this function when vacuum-sealing if there is moisture in the Heat-Seal Vacuum Bag.

NOTE: If liquid is drawn into Vacuum Ports, the unit will no longer work.

Using the Locks



1. Locks can be used if you do not want to hold the Lid down when making bags, sealing, or vacuum-sealing.



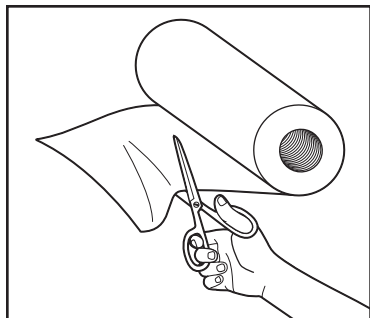
2. Close Lid. Press down on both corners and push in Locks on both sides to lock Lid. The Locks will release automatically after sealing or vacuum-sealing. Press down corners to release Lid, if Lid remains locked.

Do not store with Lid locked. This can cause foam Chamber Seal to deform and result in poor sealing.

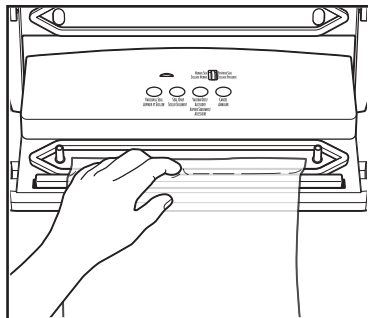
Making Bags From Rolls

NOTES:

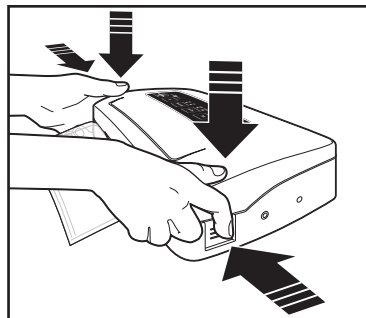
- Allow 20 seconds between each use.
- Never open the Lid during use.
- Do not let moisture into the Vacuum Chamber. This may damage the motor. If liquid gets into Chamber, wipe dry immediately.



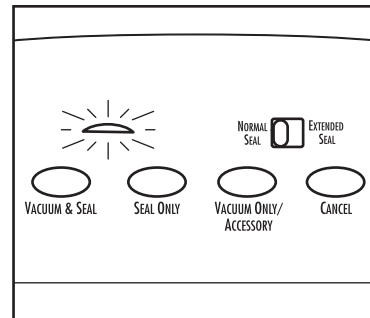
1. Determine size of bag needed based on size of what is being vacuum-sealed. Allow 2-3" (5-7.5 cm) extra space for sealing top and bottom of bag. Cut straight to size.



2. Center open end of bag within Vacuum Chamber.



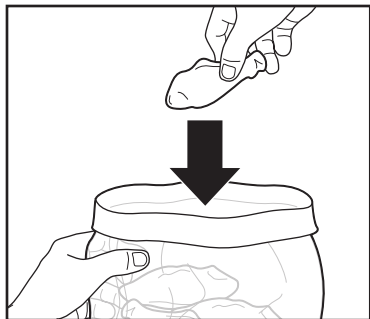
3. Lower Lid. Press down on both corners and push in Locks on both sides to lock Lid. Press Seal Only button. Button turns red when cycle starts.



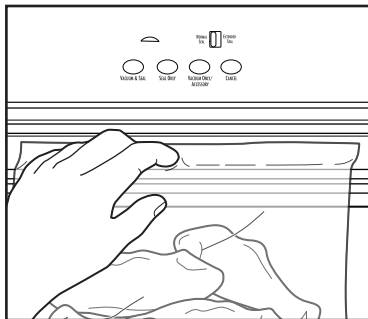
4. Wait until Power Light turns green before opening Lid and removing bag.

CAUTION Burn Hazard. Seal bar is hot. Avoid touching it. Allow unit to cool 20 seconds before making or vacuum-sealing another bag.

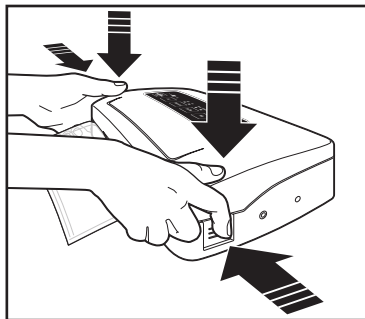
How to Vacuum-Seal



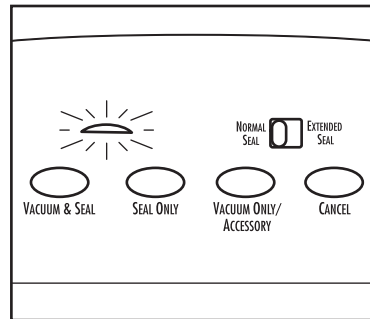
1. Add food to Heat-Seal Vacuum Bag. For better sealing, fold over top of bag to keep clean while adding food. Unfold top of bag after filling.



2. Center open edge of bag within Vacuum Chamber and make sure edge of bag is inside Chamber Seal and between the two Ports.



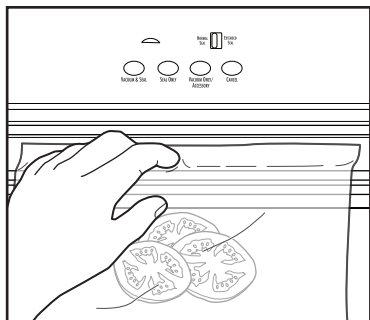
3. Lower Lid. Press down on both corners and push in Locks on both sides to lock Lid. Press Vacuum & Seal button. Button turns red when cycle starts.



4. Wait until Power Light turns green and Lid releases before opening Lid and removing bag. Allow 20 seconds between each use.

CAUTION Burn Hazard. Seal bar is hot. Avoid touching it.

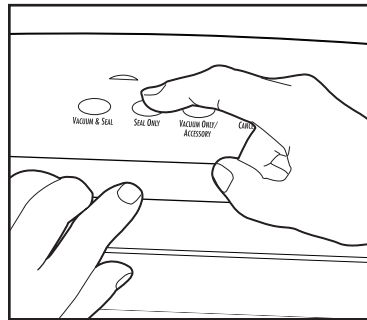
How to Vacuum-Seal Fragile Foods or Nonfood Items



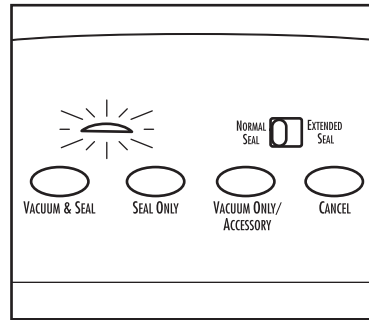
1. Add fragile food or item to Heat-Seal Vacuum Bag. Center open edge of bag within Vacuum Chamber and between the 2 Ports.



2. Lower Lid. Press down on both corners and push in Locks on both sides to lock Lid. Press Vacuum Only button. Button turns red when cycle starts.



3. When enough air is removed, press Seal Only button.



4. Wait until Power Light turns green and Lid releases before letting go of Lid and removing sealed bag. Allow 20 seconds between each use.

NOTES:

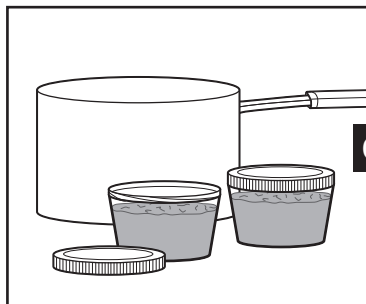
- Never open the Lid during use.
- Do not let moisture into the Vacuum Chamber. This may damage the motor. If liquid gets into Chamber, wipe dry immediately.

⚠ CAUTION Burn Hazard. Seal bar is hot. Avoid touching it.

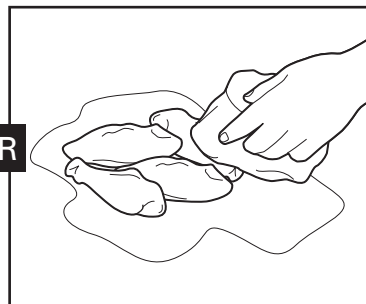
How to Vacuum-Seal Moist Foods

NOTICE: If liquid is drawn into the Vacuum Ports, the unit will no longer work.

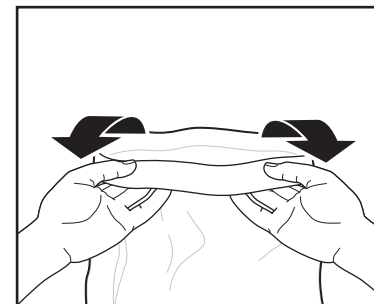
PREFREEZING: For best results and to prevent accidental entry of fluids into the Vacuum Sealer, it is best to prefreeze meats, delicate fruits, and baked foods before vacuum-sealing. Prefreeze casseroles, sauces, and soups in plastic containers before vacuum-sealing.



1. Pour cooled liquids or moist food into freezer-safe containers and freeze.



1. If prefreezing is not practical, dry moist foods with a paper towel before vacuum-sealing.



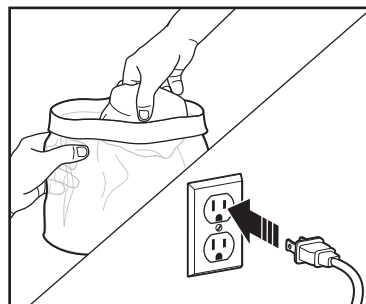
2. Fold over 1 1/2" (3.8 cm) of the top edge of bag to prevent moisture transfer from food to top surfaces of bag.



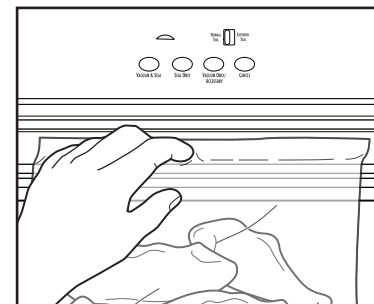
OR

3. Invert freezer container to remove frozen food. Place frozen food in Heat-Seal Vacuum Bag. Unfold top of bag.

3. Add food to Heat-Seal Vacuum Bag.



4. Wipe and dry top 2" (5 cm) interior surfaces of the bag with another paper towel. Unfold top of bag after filling. Plug into outlet.



5. Center open edge within the Vacuum Chamber. Ensure entire edge of bag is inside the chamber and bag is flat with no folds or wrinkles.

Care and Cleaning

WARNING Electrical Shock Hazard:

Before cleaning, assembling, or disassembling the vacuum sealer, make sure the vacuum sealer is unplugged.

Unplug. Let unit cool completely before cleaning. Wipe the outside of the Vacuum Sealer with a damp cloth or paper towel.

NOTICE: Do not use the Locks when storing. Using the Locks for an extended time will damage the Vacuum Sealer.

Vacuum-Sealing Food Guidelines

- Avoid sharp items around Heat-Seal Vacuum Bags or rolls when vacuum-sealing. Punctured bags will not seal properly.
- Buy foods in bulk and vacuum-seal to save time and money.
- Wash and dry all fruit and vegetables before vacuum-sealing.
- Washed leafy vegetables can be quickly dried with salad spinners.
- To avoid crushing berries when vacuum-sealing, freeze them first. To freeze, wash, dry, and freeze on cookie sheets. Then vacuum-seal frozen berries.
- Vegetables such as broccoli, Brussels sprouts, carrots, cabbage, cauliflower, green beans, kale, onions, peas, peppers, snap peas, and squash need to be blanched and frozen before vacuum-sealing.
- Before vacuum-sealing soups, stews, stocks, and casseroles, freeze in serving-size portions. To freeze portions, pour mixtures in freezer-safe containers; top with a lid and freeze. Remove from container and immediately vacuum-seal; then return to freezer.
- After defrosting vacuum-sealed meats, poultry, and seafood, cook to a safe internal temperature.
- Always cook foods to a safe internal temperature.
- For food safety information, visit www.foodsafety.gov.

Sous Vide Guidelines

- Sous vide is a no-fail method of cooking vacuum-sealed food in a precisely temperature-controlled water bath, ensuring that food is evenly cooked throughout and reducing chance of over- or undercooking.
- Use only Heat-Seal Vacuum Bags made especially for sous vide cooking.
- Follow directions for vacuum-sealing moist foods when preparing meats, fish, and poultry for sous vide. Juices from meat cannot be drawn into the Vacuum Port or the unit will no longer work.
- Follow recommended sous vide cooking times to ensure optimal results. Visit hamiltonbeach.com and search “sous vide” for more information.

Nonfood Guidelines

- Nonfood items, such as a batteries, boating licenses, matches, and passports can be vacuum-sealed to keep safe when boating, camping, or traveling.
- Keys, utensils, and other sharp or pointed objects can be vacuum-sealed. Make sure to wrap the item in paper towels or some type of cushion before vacuum-sealing.
- You will need scissors to open your nonfood items.

Food Storage Guidelines

- Always defrost frozen vacuum-sealed foods in the refrigerator for food safety.
- Store all vacuum-sealed cooked foods in the refrigerator or freezer.
- Vacuum-sealed bags of coffee beans, crackers, cereal, granola, and nuts can be stored at room temperature.

High Altitude Guidelines (greater than 5,500 feet above sea level)

- If all the air has been removed from the bag, yet the pump keeps running for more than 30 seconds, you can override the program by pressing the Seal Only button. This will stop the vacuum pump and start the sealing process.
- Contact your local County Extension Agents for high altitude information in your area.
- Visit www.fsis.usda.gov for High Altitude Cooking and Food Safety.

Troubleshooting

My Vacuum Sealer shut off and won't turn on again.

- Check power at outlet.
- The thermal overload protector may have been activated. In this case, allow the Vacuum Sealer to cool by opening the Lid for approximately 20 minutes. Be sure to leave the Lid open between each use.

The Seal Bar melts through the bag.

- The Vacuum Sealer is only intended to be used with vacuum-sealing bags. Only Heat-Seal Vacuum Bags should be used. **DO NOT USE PLASTIC HOUSEHOLD BAGS** with the Vacuum Sealer.
- Bag cut at an angle may not seal properly. Make sure bag is cut perpendicular to sides.
- Unit stored with Lid locked, causing Chamber Seal to become deformed or over-compressed. Replace Chamber Seal if damaged. Do not store with Lid locked.
- Check the condition of the Seal Bar tape strips. Replace if needed.
- Open Lid and allow the Seal Bar to cool for 5-10 minutes. Always leave the Lid open between bags, and allow at least 20 seconds between each use.

The bag seal pulls apart.

- The seal of the bag may be incomplete. If the seal has a crease in it, or if a liquid or powder has been trapped between the layers of the bag, the layers may not have been welded together properly. Cut off the seal and wipe the inside of the bag clean. Then, try to vacuum-seal the bag again.

The vacuum pump starts, but no air is being removed from the Heat-Seal Vacuum Bag.

- Be sure you either use the Locks or push down on the Lid throughout the vacuum-seal process.
- Use only Heat-Seal Vacuum Bags with one textured side for the best airflow. For best results, use Hamilton Beach Heat-Seal Vacuum Bags.
- Be sure the bag is inserted properly. The open end of the bag should be centered within the Vacuum Chamber. **Be sure not to cover the Vacuum Ports.**
- The bag may have a leak. If there is a leak in the bag, air will be pulled into the bag from the outside. Check for tears or punctures. If you are using a bag that was made from a roll of material, double-check that the end of the bag is sealed.

Locks will not engage.

- Be sure to push down firmly on both corners while pushing in Locks.

Lid will not open.

- Press down on front Lid corners to release.
- Plug into outlet to release Lid.

All the air has been removed from the bag, yet the pump keeps running for more than 30 seconds.

- Altitudes over 5,500 feet above sea level will cause this. Override the program by pressing Seal Only button.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

Notes

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne jamais laisser la scelleuse sous vide sans surveillance. Débrancher la scelleuse sous vide de la source d'alimentation avant de quitter l'espace de travail.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le scelleuse sous vide dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas démonter cet appareil. Le démontage représente un risque de blessure.
12. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique ou dans un four chauffe.
13. Ne pas utiliser pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements de sécurité au consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Protection contre une surcharge thermique

La scelleuse sous vide s'éteindra automatiquement en cas de surchauffe. Si cela se produit, débrancher l'appareil et ouvrir le couvercle de la scelleuse sous vide. Reprenez le fonctionnement normal après que l'appareil ait refroidi ou environ 20 minutes.

Laisser refroidir pendant au moins 20 secondes entre les cycles.

- Cette attente permet le refroidissement de la barre de thermoscellage.
- Placer un nouveau sac dans l'appareil et fermer le couvercle pendant que la barre de thermoscellage est chaude risque une fonte prématurée entre les sac avant la fin de la procédure d'emballage sous vide.

⚠ ATTENTION Risque de brûlure. Éviter de toucher à la barre de thermoscellage.

Panneau de commande

Voyant D'alimentation : Le témoin d'alimentation s'allume en vert lorsque la scelleuse sous vide est branchée et en rouge lors de l'utilisation.

Commutateur de scellage Normal/Extended (normal/prolongé) :

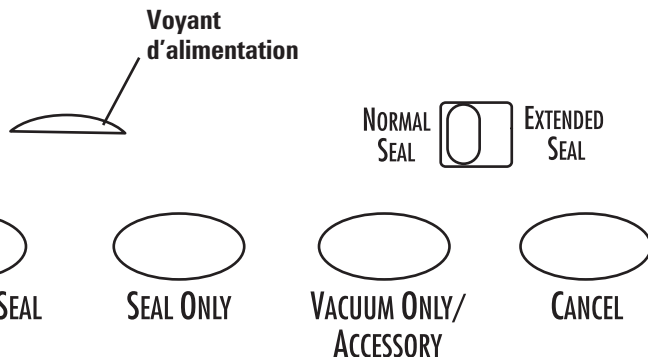
Glisser le commutateur à la position Normal Seal (scellage normal) pour l'emballage sous vide des ingrédients secs. Glisser le commutateur à la position Extended Seal (scellage prolongé) pour l'emballage sous vide des sacs plus épais ou contenant des aliments humides.

Bouton Vacuum & Seal (aspirer et sceller) : Appuyer sur ce bouton pour démarrer la pompe à vide et activer l'élément chauffant de la barre de thermoscellage.

Bouton Seal Only (sceller uniquement) : Appuyer sur ce bouton pour sceller les sacs sans aspirer l'air, lorsque vous préparez des sacs à partir des rouleaux ou appuyer pour arrêter le processus d'aspiration et sceller.

Bouton Vacuum Only/Accessory (Aspirer uniquement/accessoire) : Utiliser avec tout accessoire externe.

Bouton Cancel (annuler) : Appuyer sur ce bouton pour arrêter la procédure d'aspiration/scellage à tout moment pendant le cycle.

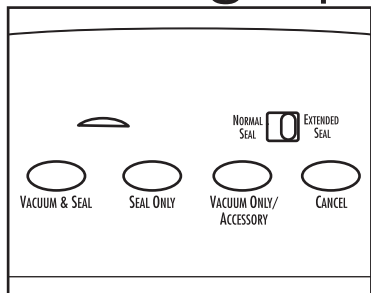


Avant de commencer l'emballage sous vide

Le scellage d'un sac sous vide s'effectue lorsque la barre de thermoscellage chauffe les deux couches du sac sous vide et obtenir un scellage permanent.

AVIS : CETTE SCELLEUSE SOUS VIDE EST CONÇUE POUR ÊTRE UTILISÉE AVEC DES SACS POUR EMBALLAGE SOUS VIDE THERMOSOUDEABLES, MUNI D'AU MOINS UN CÔTÉ TEXTURÉ POUR L'ÉCOULEMENT D'AIR. POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS ET POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LA SCELLEUSE, VEUILLEZ N'UTILISER QUE DES SACS POUR EMBALLAGE SOUS VIDE THERMOSOUDEABLES. NE PAS UTILISER DES SACS DE PLASTIQUE À USAGE DOMESTIQUE.

Comment utiliser le commutateur de scellage prolongé

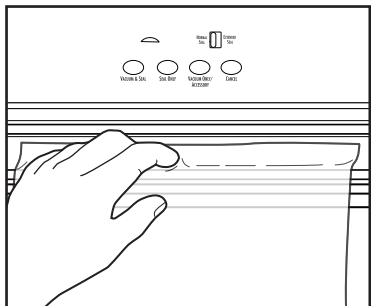


Glisser le commutateur à la position Extended Seal (scellage prolongé).

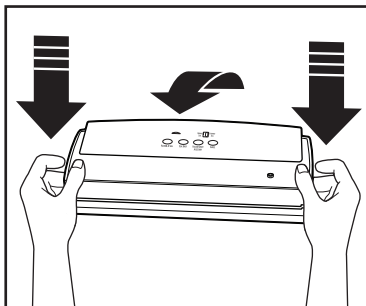
Ceci permet de ralentir et prolonger la durée de scellage afin d'obtenir un emballage sous vide efficace des aliments humides. Utiliser cette fonction pour emballer des aliments humides sous vide dans un sac thermosoudable.

REMARQUE : L'appareil cessera de fonctionner si du liquide est aspiré par les orifices d'aspiration.

Utilisation des serrures



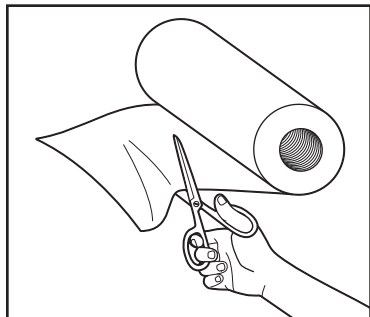
1. Les serrures peuvent être utilisées pour maintenir le couvercle fermé lors de la fabrication de sac, du scellement ou de l'emballage sous vide.



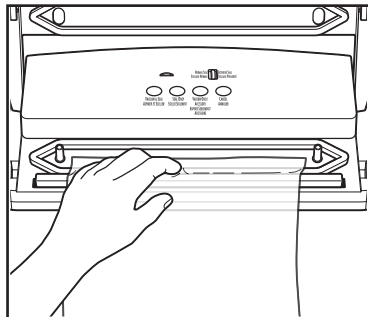
2. Fermer le couvercle. Appuyer sur les deux coins et pousser les serrures sur les deux côtés pour verrouiller le couvercle. Les serrures se déverrouilleront automatiquement après le scellement ou l'emballage sous vide. Appuyer sur les coins

pour dégager le couvercle si le couvercle ne se déverrouille pas.
Ne pas verrouiller les serrures lors du rangement. L'utilisation prolongée des serrures endommagera la scelleuse sous vide.

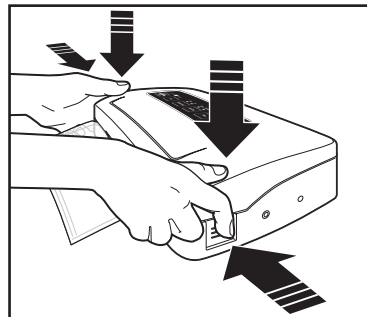
Faires des sacs à partir de rouleaux



1. Déterminer la taille du sac requis en fonction de la taille de ce qui doit être emballé sous vide. Laisser un espace supplémentaire d'environ 5 à 7,5 cm (2 à 3 po) pour sceller le haut et le bas du sac. Couper en ligne droite.



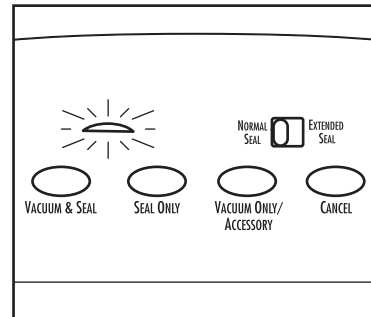
2. Centrer l'extrémité de l'ouverture du sac avec la chambre à vide.



3. Abaisser le couvercle. Appuyer sur les deux coins et pousser les verrous situés sur les deux côtés pour verrouiller le couvercle. Appuyer sur le bouton Seal Only (sceller uniquement). Le bouton s'allume en rouge lors du démarrage du cycle.

REMARQUES :

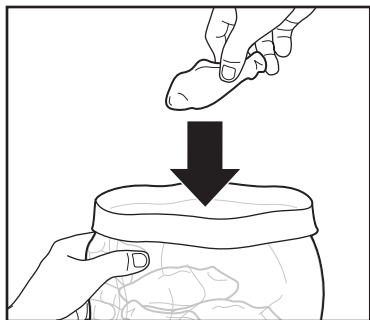
- Attendre 20 secondes entre chaque utilisation.
- Ne jamais ouvrir le couvercle pendant le cycle.
- Éviter que l'humidité s'infilte dans la chambre à vide pour éviter d'endommager le moteur. S'il y a du liquide qui s'est infiltré dans la chambre, veuillez immédiatement l'essuyer.



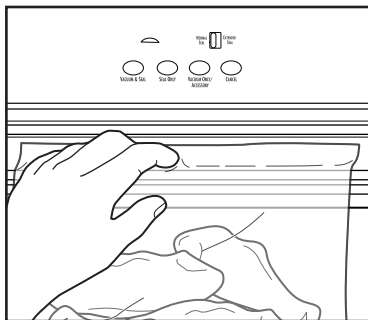
4. Attendre jusqu'à ce que le témoin d'alimentation passe au vert avant d'ouvrir le couvercle et de retirer le sac.

⚠ ATTENTION Risque de brûlure. La barre de thermoscellage est chaude. Éviter d'y toucher. Laisser refroidir l'appareil pendant 20 secondes avant de faire un autre sac ou emballage sous vide.

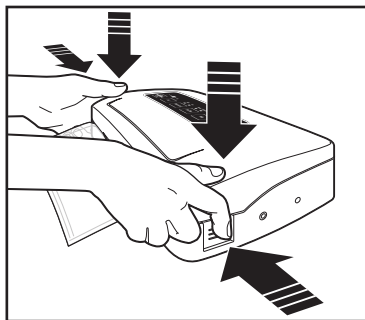
Comment emballer sous vide



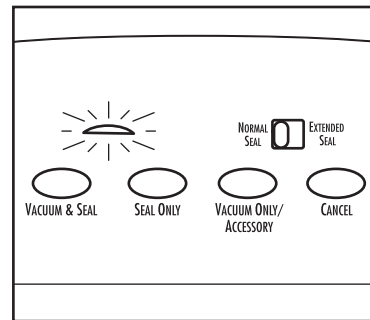
1. Insérer les aliments ou les articles fragiles dans le sac pour emballage sous vide thermosoudable. Centrer l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide et entre les deux orifices d'aspiration.



2. Insérer les aliments ou les articles fragiles dans le sac pour emballage sous vide thermosoudable. Centrer l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide et entre les deux orifices d'aspiration.



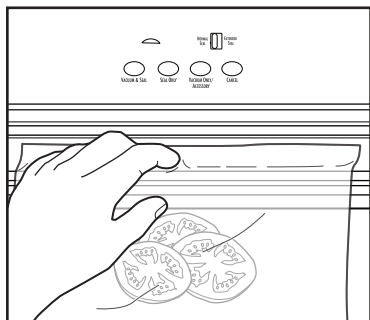
3. Abaisser le couvercle. Appuyer sur les verrous situés sur les deux côtés pour verrouiller le couvercle. Appuyer sur le bouton Bouton Vacuum & Seal (aspirer et sceller). Le bouton s'allume en rouge lors du démarrage du cycle.



4. Attendre que le témoin s'allume en vert et l'ouverture du couvercle avant de relâcher le couvercle et retirer le sac. Attendre 20 secondes entre chaque utilisation.

⚠ ATTENTION Risque de brûlure.
La barre de thermoscellage est chaude. Éviter d'y toucher.

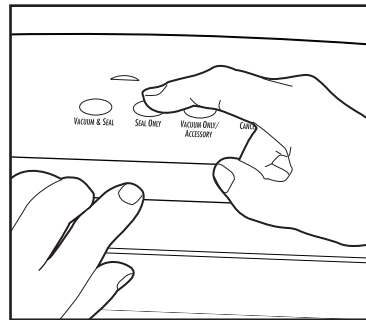
Comment emballer sous vide un sac contenant des aliments fragiles ou des articles non alimentaires



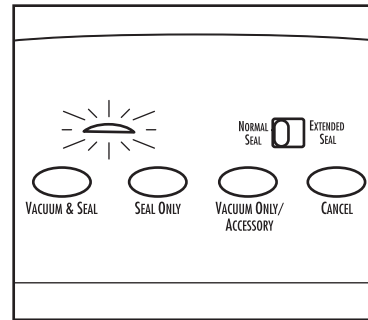
1. Insérer les aliments ou les articles fragiles dans le sac pour emballage sous vide thermosoudable. Centrer l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide et entre les deux orifices d'aspiration.



2. Abaisser le couvercle. Appuyer sur les deux coins et pousser les verrous situés sur les deux côtés pour verrouiller le couvercle. Appuyer sur le bouton Seal only (Sceller uniquement). Le bouton s'allume en rouge lors du démarrage du cycle.



3. Lorsqu'une quantité suffisante d'air a été aspirée, appuyer sur le bouton Seal Only (sceller uniquement).



4. Attendre que le témoin s'allume en vert et l'ouverture du couvercle avant de relâcher le couvercle et retirer le sac scellé. Attendre 20 secondes entre chaque utilisation.

REMARQUES :

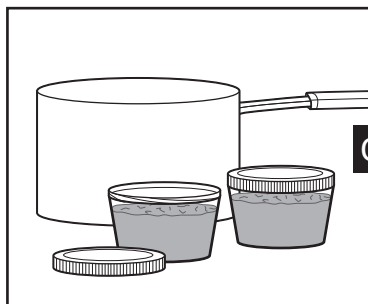
- Ne jamais ouvrir le couvercle pendant le cycle.
- Éviter que l'humidité s'infilte dans la chambre à vide pour éviter d'endommager le moteur. S'il y a du liquide qui s'est infiltré dans la chambre, veuillez immédiatement l'essuyer.

⚠ ATTENTION Risque de brûlure. La barre de thermoscellage est chaude. Éviter d'y toucher.

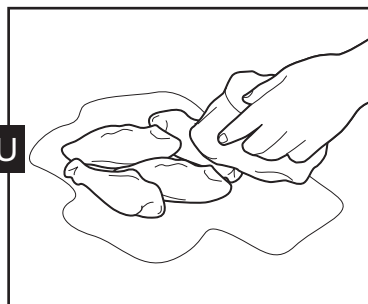
Comment emballer sous vide les aliments humides

REMARQUE : L'appareil cessera de fonctionner si du liquide est aspiré par les orifices d'aspiration.

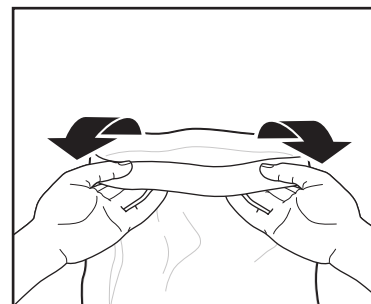
PRÉCONGÉLATION : Pour les meilleurs résultats et prévenir l'introduction accidentelle de liquides dans la scelleuse sous vide, il est préférable de précongeler les viandes, les fruits délicats et les aliments cuits avant l'emballage sous vide. Précongeler les plats en casserole, les sauces et les soupes dans des récipients en plastique avant l'emballage sous vide.



1. Verser les liquides refroidis ou les aliments humides dans des contenants pour congélateur puis mettre au congélateur.



1. Si la précongélation n'est pas pratique, sponger l'humidité des aliments avec un essuie-tout avant de les emballer sous vide.



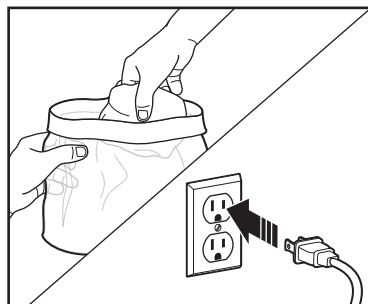
2. Plier une longueur de 3,8 cm (1,5 po) dans le bord supérieur du sac afin de prévenir le transfert d'humidité de l'aliment vers les surfaces supérieures du sac.



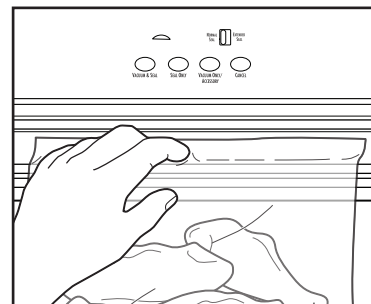
3. Inverser le contenant pour congélateur pour en retirer les aliments congelés. Déposer les aliments congelés dans le sac thermosoudable. Déplier le dessus du sac.



3. Insérer les aliments dans le sac thermosoudable.



4. Essuyer et sécher les surfaces intérieures sur une longueur de 5,1 cm (2 po) dans le haut du sac avec un autre essuie tout. Déplier le dessus du sac après le remplissage. Brancher dans la prise de courant.



5. Centrer le bord ouvert du sac dans la chambre à vide. S'assurer que toute la bordure du sac se trouve à l'intérieur de la chambre et que le sac est plat et exempt de plis et de rides.

Entretien et nettoyage

Débrancher. Laisser refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer. Essuyer l'extérieur de la scelleuse sous vide avec un linge ou un essuie-tout humide.

AVIS : Ne pas verrouiller les serrures lors du rangement. L'utilisation prolongée des serrures endommagera la scelleuse sous vide.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :
S'assurer que la scelleuse sous vide est débrancher avant de la nettoyer, l'assembler ou la démonter.

Directives pour l'emballage sous vide d'aliments

- Éviter les articles coupants autour des sacs ou rouleaux de sacs thermosoudables pendant l'emballage sous vide. Crevés sacs empêcheront le scellage.
- Acheter des aliments en vrac et les emballer sous vide pour économiser temps et argent.
- Laver et sécher tous les fruits et les légumes avant de les emballer sous vide.
- Les légumes feuillus lavés peuvent être séchés rapidement en utilisant une essoreuse à salade.
- Congeler d'abord les baies pour éviter de les écraser pendant l'emballage sous vide. Laver, sécher et congeler les baies sur des plaques à biscuits et les emballer sous vide une fois congelés.
- Les légumes comme le brocoli, les choux de Bruxelles, les carottes, le chou, le chou-fleur, les haricots verts, le chou frisé, le oignons, les pois, les poivrons, pois mange-tout et les courges doivent être blanchis et congelés avant de les emballer sous vide.
- Cuire les mets, volailles et fruits de mer emballés sous vide à la température interne recommandée pour chaque aliment après la décongélation.
- Toujours cuire les aliments jusqu'à l'obtention de la température interne recommandée.
- Visiter **www.foodsafety.gov** pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

Directives pour cuisson sous vide

- La cuisson sous vide est une méthode sûre de cuire les aliments emballés sous vide dans un récipient d'eau à température contrôlée, assurant une cuisson uniforme de l'aliment et réduisant le risque d'une cuisson excessive ou insuffisante.
- Utiliser seulement des sacs thermoscellables conçus spécialement pour la cuisson sous vide.
- Suivre les directives relatives à l'emballage sous vide des aliments humides pour préparer des viandes, du poisson et de la volaille sous vide. Les jus de la viande ne doivent pas s'introduire dans l'orifice d'aspiration car l'appareil cesserait de fonctionner.
- Observer les recommandations des temps de cuisson sous vide pour garantir des résultats optimaux. Visiter le site hamiltonbeach.ca et rechercher « sous vide » pour de plus amples renseignements.

Directives pour articles non alimentaires

- Les articles non alimentaires comme les piles, permis de canotage, allumettes et passeports peuvent être emballés sous vide pour les protéger pendant le canotage, le camping ou les voyages.
- Les clés, ustensiles et autres objets coupants ou pointus peuvent être emballés sous vide. S'assurer d'envelopper l'article dans des essuie-tous ou autre matériel rembourré avant de les emballer sous vide.
- S'assurer de prendre des ciseaux pour ouvrir les sacs contenant des articles non alimentaires.

Directives pour le stockage d'aliments

- Toujours décongeler les aliments congelés emballés sous vide au réfrigérateur pour préserver la qualité des aliments.
- Stocker tous les aliments cuits emballés sous vide au réfrigérateur ou au congélateur.
- Les sacs de grains de café, biscottes, céréales, granola et de noix emballés sous vide peuvent être rangés à la température ambiante.

Directives pour utiliser en haute altitude

(plus de 1 676 m [5 500 pi] au-dessus du niveau de la mer)

- Si l'air a complètement été retiré du sac, mais que la pompe continue de fonctionner pendant plus de 30 secondes, vous pouvez outrepasser l'opération en appuyant sur le bouton Seal Only (sceller uniquement). Ceci arrêtera le fonctionnement de la pompe et commencera le processus de scellage.
- Veuillez communiquer avec un agent de vulgarisation de votre localité afin d'obtenir des renseignements à propos de la hauteur d'altitude de votre région.
- Veuillez consulter le www.fsis.usda.gov pour des consignes relativement à la cuisson en haute altitude et la salubrité alimentaire.

Dépannage

Ma scelleuse sous vide s'éteint et ne redémarre pas.

- Vérifier l'alimentation de la prise.
- La protection contre les surcharges thermiques peut avoir été activée. Dans ce cas, laisser la scelleuse refroidir en ouvrant le couvercle à vide pendant environ 20 minutes. Veiller à laisser le couvercle à vide ouvert entre emballage sous vide.

La barre de scellement fond les couches du sac.

- La scelleuse sous vide doit uniquement être utilisée avec des sacs de scellement sous vide. Utiliser seulement des sacs thermosoudables. **NE PAS UTILISER DE SACS EN PLASTIQUES ORDINAIRES** avec la scelleuse sous vide.
- Un sac coupé en angle pourrait ne pas être scellé correctement. Veuillez vous assurer que le sac est coupé perpendiculairement aux côtés.
- L'appareil a été rangé en ayant son couvercle verrouillé, entraînant une déformation ou une compression excessive. Remplacer le joint de chambre à vide s'il est endommagé. Ne pas ranger l'appareil en laissant le couvercle verrouillé.
- Vérifier l'état de la bande du ruban de la barre scellante. Remplacer, le cas échéant.
- Ouvrir le couvercle à vide et laisser la barre de scellement refroidir entre 5 et 10 minutes. Toujours laisser le couvercle ouvert entre les cycles de scellement des sacs et attendre environ 20 secondes entre les cycles.

Le scellement du sac se décolle.

- Le scellement du sac peut être incomplet. Si le scellement a une crevasse dedans ou si un liquide ou une poudre a été piégée entre les couches du sac, les couches peuvent ne pas être scellées correctement ensemble. Couper le joint et essuyer complètement l'intérieur du sac. Essayer d'emballer sous vide à nouveau.

La pompe à vide se met en marche, l'air n'est pas aspiré hors du sac thermosoudable.

- S'assurer de maintenir le couvercle fermé ou d'utiliser les serrures tout au long du cycle d'emballage sous vide.
- Utiliser seulement des sacs pour emballage sous vide dont l'un des côtés est texturé afin de permettre un meilleur écoulement de l'air. Pour de meilleurs résultats, utiliser les sacs pour emballage sous vide thermosoudables de Hamilton Beach Heat-Seal.
- Veuillez vous assurer que le sac est inséré correctement. L'extrémité ouverte du sac doit être centrée dans la chambre à vide. **Veiller à ne pas couvrir les orifices d'aspiration.**
- Le sac peut avoir une fuite. Si le sac fuit, l'air aspiré du sac sera dirigé vers l'extérieur. S'assurer qu'il n'y a pas de pli ou de perforation. Si l'on utilise un sac confectionné à partir d'un rouleau, s'assurer que l'une des extrémités du sac est scellée.

Les serrures de ne s'enclenchent pas.

- S'assurer d'appuyer fermement sur les deux coins pendant la tentative d'enclenchement des serrures.

Le couvercle ne sera pas ouvert.

- Appuyer sur les coins de couvercle avant pour déclencher.
- Brancher dans la prise pour libérer le couvercle.

L'air a complètement été retiré du sac, mais la pompe continue de fonctionner pendant plus de 30 secondes.

- L'utilisation en haute altitude (plus de 1 676 m [5 500 pi] au-dessus du niveau de la mer) peut en être la cause. Outrepasser l'opération en appuyant sur le bouton Seal Only (sceller uniquement).

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

Remarques

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Nunca permita que la selladora al vacío funcione sin la atención del usuario. Desconecte la selladora al vacío de la fuente de energía antes de dejar el área de trabajo.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe, o selladora al vacío en agua o cualquier otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
10. No lo use en aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No desarme este aparato. Hacerlo puede provocar una lesión personal.
13. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o dentro un horno calentado.
14. No use para ningún otro fin que no sea el indicado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Protección de sobrecarga térmica

La selladora al vacío se apaga en forma automática si se sobrecalienta. Si esto ocurre, desenchufe la unidad y abra la tapa de vacío. Reanude el funcionamiento normal después de que la unidad se enfríe o después de 20 minutos.

Siempre deje pasar un mínimo de 20 segundos para que la unidad se enfríe entre operaciones.

- Esto permite que la barra de termosellado se enfríe.
- Si coloca una bolsa nueva en la unidad y cierra la tapa cuando la barra de termosellado todavía está caliente, la bolsa se derretirá en forma prematura antes de la operación de sellado al vacío.

⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de quemarse. No toque la barra de termosellado.

Piezas y características

Para ordenar partes:

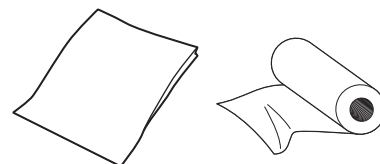
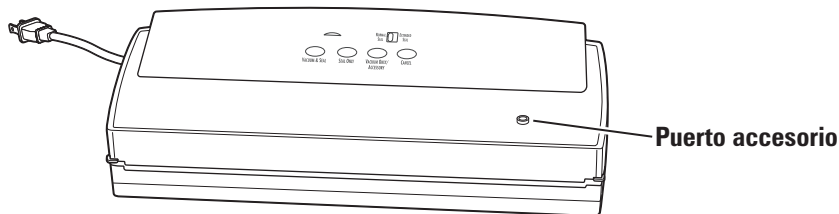
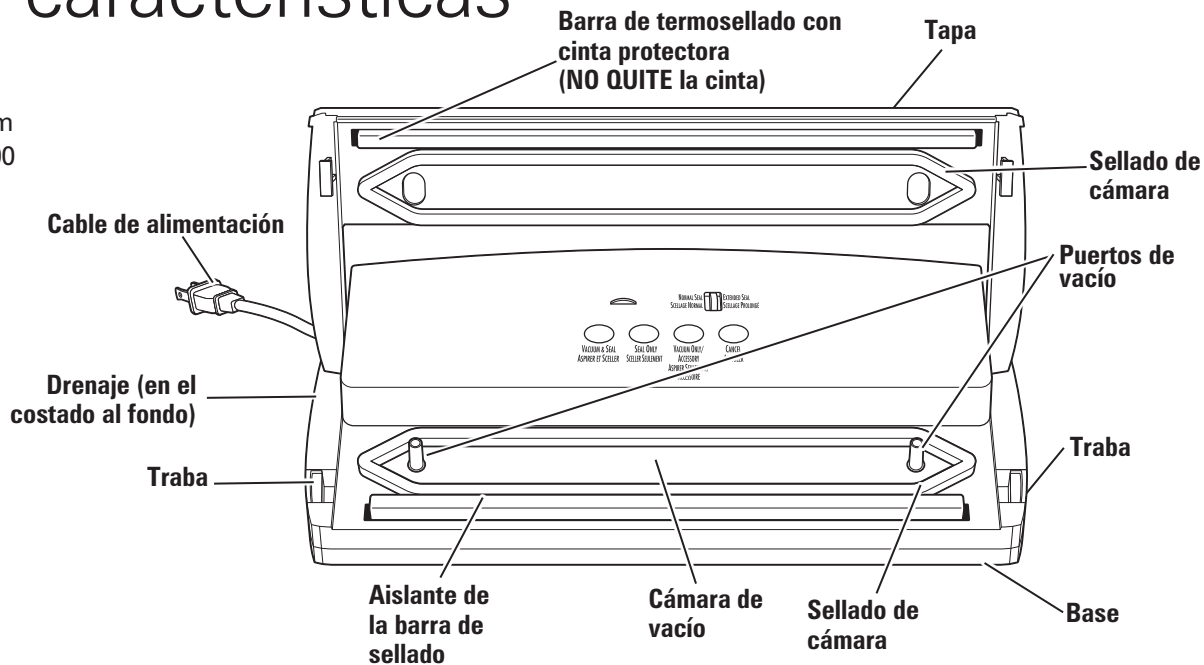
US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100

NOTA: No todas las piezas y accesorios disponibles se muestran aquí.

Tenga a bien visitar nuestro sitio web o llame por teléfono para obtener la lista completa.



Bolsas o rollo de termosellado (disponible con algunos modelos)

Panel de control

Luz de encendido: La luz de encendido se volverá verde cuando el Sellador al vacío esté enchufado en un tomacorriente y se volverá roja mientras esté en uso.

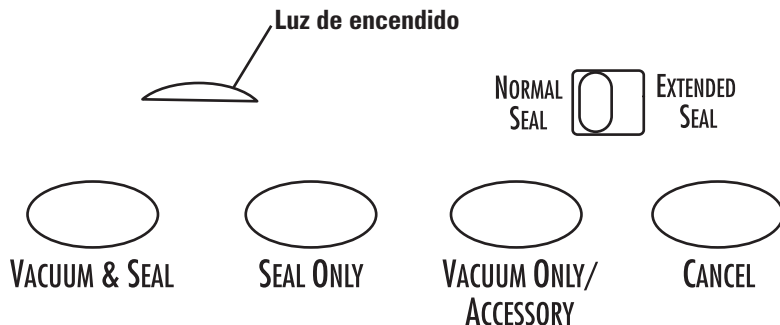
Normal/extended seal (interruptor de sellado normal/extendido): Deslice el interruptor a Normal Seal (sellado normal) para sellar al vacío ingredientes secos. Deslice el interruptor a Extended Seal (sello extendido) para sellar al vacío bolsas más gruesas o alimentos con humedad.

Vacuum & seal (botón de vacío y sellado): Presione este botón para iniciar la bomba de vacío y activar el elemento calentador de la barra de sellado.

Seal only (botón de sólo sellado): Presione este botón para sellar las bolsas sin aspirar el aire, cuando haga bolsas a partir de rollos o presione para dejar de aspirar y sellar.

Vacuum only/accesory (botón sólo vacío/accesorio): Utilice con cualquier accesorio externo.

Cancel (botón de cancelación): Presione este botón para detener el proceso de vacío/sellado en cualquier momento del ciclo.

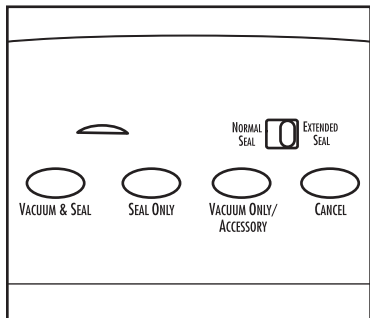


Antes de comenzar el sellado al vacío

La bolsa de vacío queda sellada cuando las dos capas de la bolsa se calientan en la barra de termosellado, lo que provoca que la bolsa quede sellada en forma permanente.

AVISO: ESTE SELLADOR AL VACÍO ESTÁ DISEÑADO PARA SER UTILIZADO ÚNICAMENTE CON BOLSAS DE SELLADO AL VACÍO MEDIANTE CALOR, QUE TENGA AL MENOS UN LADO CON TEXTURA PARA QUE FLUYA EL AIRE. PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS, Y PARA EVITAR DAÑAR AL SELLADOR AL VACÍO, UTILICE ÚNICAMENTE BOLSAS PARA SELLO AL VACÍO MEDIANTE CALOR. NO UTILICE BOLSAS DE PLÁSTICO NORMALES.

Cómo utilizar el interruptor de sellado extendido

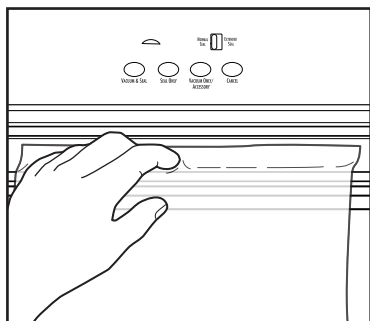


Deslice el interruptor a la posición Extended Seal (sellado extendido).

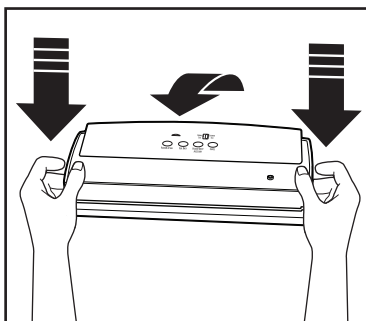
Esto ralentiza y se extiende el tiempo de sellado, lo que resulta mejor cuando se sellan alimentos húmedos. Cambie a esta función cuando selle al vacío si hay humedad en la bolsa de termosellado.

NOTA: Si el líquido se desplaza a los puertos de vacío, la unidad dejará de funcionar.

Cómo usar las trabas



1. Las trabas pueden usarse si usted no desea sostener la tapa cuando prepara bolsas, selle o selle al vacío.



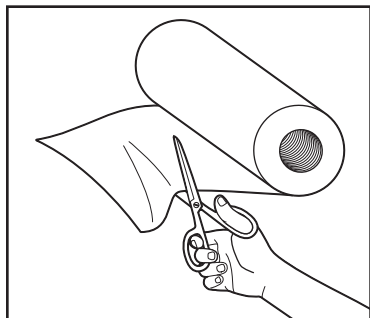
2. Cierre la tapa. Presione hacia abajo sobre ambos extremos y presione hacia adentro las trabas sobre ambos lados para trabar la tapa. Las trabas se liberarán en forma automática después de sellar o sellar al vacío. Presione hacia abajo

sobre los extremos para liberar la tapa, si la tapa permanece trabada. No almacenar con la tapa bloqueada. Esto puede causar que el sello de la cámara de espuma se deforme y se produzca un sellado deficiente.

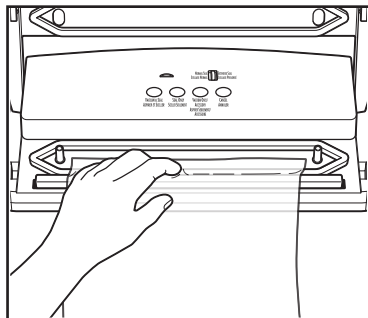
Cómo preparar bolsas con un rollo

NOTAS:

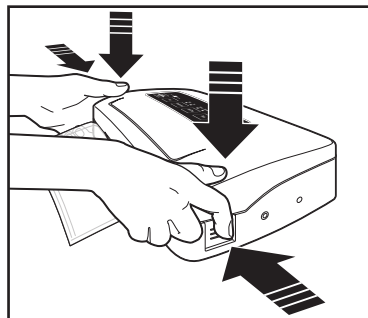
- Deje pasar 20 segundos entre usos.
- Nunca abra la tapa durante el uso.
- No permita el ingreso de humedad a la cámara de vacío. Esto puede dañar el motor. Si entra líquido en la cámara, séquelo inmediatamente.



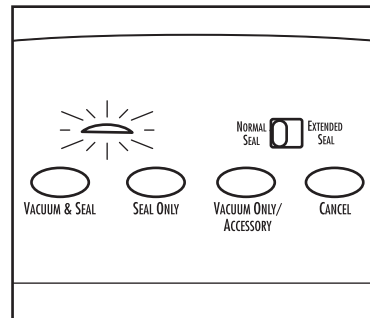
1. Determine el tamaño de la bolsa necesaria según el tamaño de lo que se va a sellar al vacío. Deje un espacio adicional de 2 a 3 pulg. (5 a 7,5 cm) para sellar la parte superior e inferior de la bolsa. Corte recto a la medida.



2. Centre el extremo abierto de la bolsa dentro de la cámara de vacío.



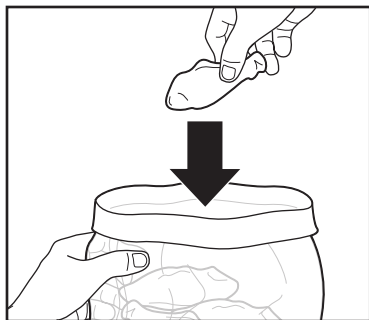
3. Baje la tapa. Presione hacia abajo en ambas esquinas y presione las trabas en ambos lados para bloquear la tapa. Presione el botón Seal Only (sólo sello). El botón se vuelve rojo cuando comienza el ciclo.



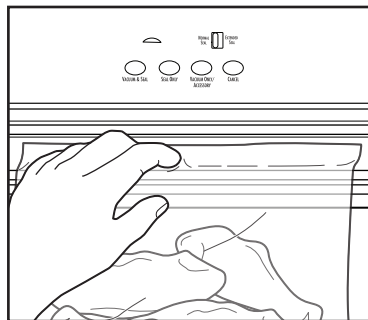
4. Espere hasta que la luz de encendido se vuelva verde antes de abrir la tapa y retirar la bolsa.

⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de quemarse. La barra de sellado está caliente. No la toque. Deje que la unidad se enfríe por 20 segundos antes de preparar otra bolsa o sellarla al vacío.

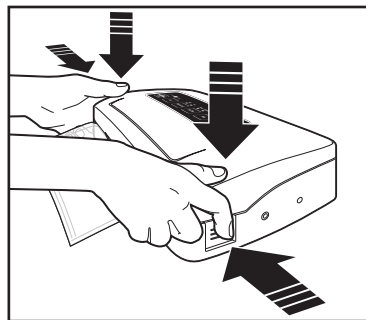
Cómo sellar al vacío



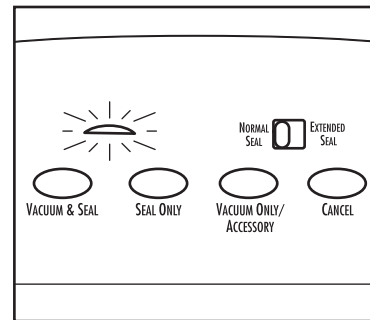
1. Agregue alimentos o artículos a la bolsa de sellado al vacío mediante calor. Centre el borde abierto de la bolsa dentro de la cámara de vacío y entre los dos puertos.



2. Centre el borde abierto de la bolsa dentro de la cámara de vacío y asegúrese de que el borde de la bolsa esté dentro del sello de la cámara y entre los dos puertos.



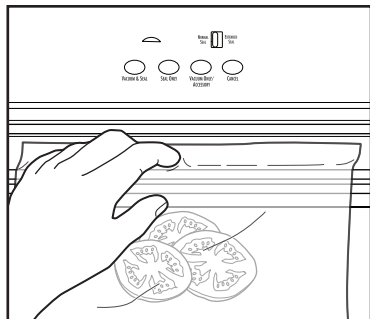
3. Baje la tapa. Presione hacia abajo en ambas esquinas y presione las trabas en ambos lados para bloquear la tapa. Presione el botón Vacuum & Seal (vacío y sellado). El botón se vuelve rojo cuando comienza el ciclo.



4. Espere a que la luz cambie a verde y se libere la tapa antes de soltar la tapa y quitar la bolsa. Deje pasar 20 segundos entre usos.

⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de quemarse. La barra de sellado está caliente. No la toque.

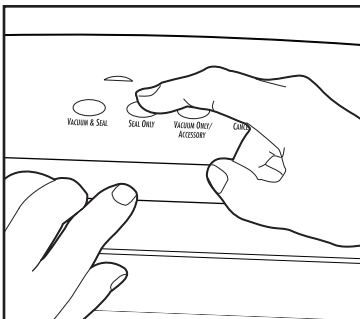
Cómo sellar al vacío alimentos o productos no alimenticios frágiles



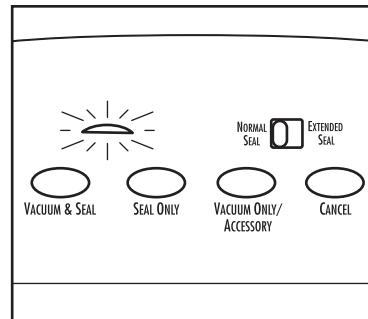
1. Agregue alimentos o artículos frágiles a la bolsa de sellado al vacío mediante calor. Centre el borde abierto de la bolsa dentro de la cámara de vacío y entre los 2 puertos.



2. Baje la tapa. Presione hacia abajo en ambas esquinas y presione las trabas en ambos lados para bloquear la tapa. Presione el botón Vacuum Only (sólo vacío). El botón se vuelve rojo cuando comienza el ciclo.



3. Cuando se haya eliminado suficiente aire, presione el botón Seal only (sólo sello).



4. Espere a que la luz cambie a verde y se libere la tapa antes de soltar la tapa y quitar la bolsa. Deje pasar 20 segundos entre usos.

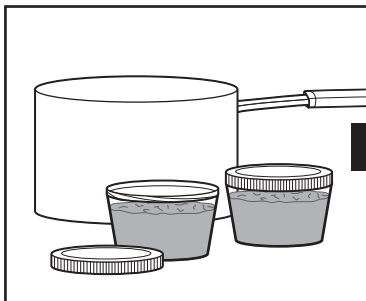
NOTAS:

- Nunca abra la tapa durante el uso.
- No permita el ingreso de humedad a la cámara de vacío. Esto puede dañar el motor. Si entra líquido en la cámara, séquelo inmediatamente.

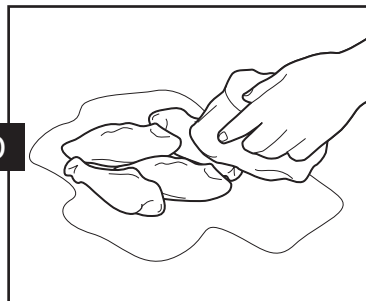
⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de quemarse. La barra de sellado está caliente. No la toque.

Cómo sellar al vacío alimentos húmedos

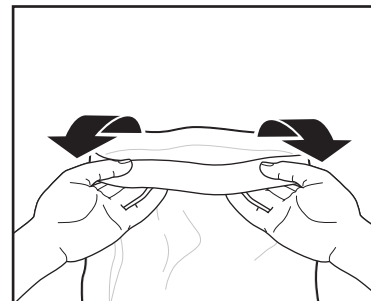
PRECONGELADO: Para obtener mejores resultados y para evitar el ingreso accidental de líquidos a la selladora al vacío, resulta mejor pre congelar las carnes, frutas delicadas y alimentos horneados antes de sellarlos al vacío. Precongele estofados, salsas y sopas en recipientes plásticos antes de sellarlos al vacío.



- 1.** Vierta los líquidos enfriados o alimentos húmedos dentro de los recipientes aptos para congelador y congélelos.



- 1.** Si el precongelado no resulta práctico, seque los alimentos húmedos con una toalla de papel antes de sellarlos al vacío.



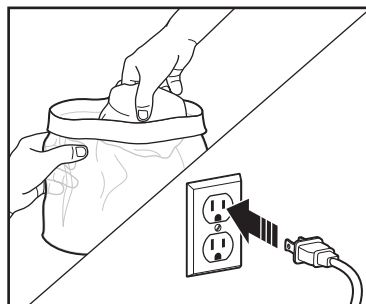
- 2.** Doble 1/2 pulgada (3.8 cm) del borde superior de la bolsa para evitar la transferencia de humedad de los alimentos a las superficies superiores de la bolsa.



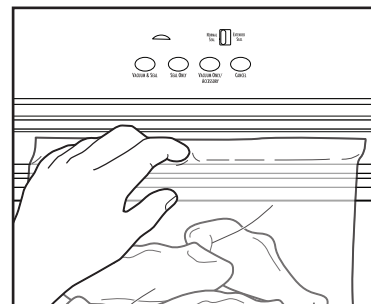
- 3.** Dé vuelta el recipiente del congelador para quitar los alimentos congelados. Coloque los alimentos congelados en la bolsa de termosellado. Desdoble la parte superior de la bolsa.



- 3.** Agregue alimentos a la bolsa de termosellado.



- 4.** Limpie y seque las 2 pulgadas (5.1 cm) superiores interiores de la bolsa con otra toalla de papel. Desdoble la parte superior de la bolsa. Enchufe en el tomacorriente.



- 5.** Centre el extremo abierto de la bolsa dentro de la cámara de vacío. Verifique que todo el borde de la bolsa se encuentre dentro de la cámara y que la bolsa esté plana sin arrugas ni pliegues.

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica:

Antes de limpiar, montar o desmontar la selladora al vacío, asegúrese de que la selladora se encuentre desenchufada.

Desenchufe la unidad. Permita que la unidad se enfríe por completo antes de limpiarla. Limpie la parte externa de la selladora al vacío con un paño húmedo o una toalla de papel húmeda.

AVISO: No utilice las trabas cuando almacene la unidad. Utilizar las trabas por un período prolongado dañará la selladora al vacío.

Guía sobre sellado de alimentos al vacío

- Evite la presencia de elementos filosos alrededor de las bolsas de termosellado o de los rollos cuando realice el sellado al vacío. Si las bolsas se perforan no se podrá efectuar el sellado de manera correcta.
- Compre alimentos al por mayor y séllelos al vacío para ahorrar tiempo y dinero.
- Lave y seque todas las frutas y vegetales antes de sellarlos al vacío.
- Los vegetales de hoja lavados pueden secarse rápidamente con un centrifugador de ensaladas.
- Para no aplastar las bayas cuando las selle al vacío, congélelas antes. Para congelar bayas, lávelas, séquelas y congélelas sobre bandejas para galletas. Luego, selle al vacío las bayas congeladas.
- Los vegetales tales como brócoli, repollitos de bruselas, zanahorias, repollo, coliflor, habichuelas, col rizada, cebollas, arvejas, pimientos, arvejas dulces y zapallo deben blanquearse y congelarse antes de sellarlos al vacío.
- Antes de sellar al vacío sopas, estofados, caldos y guisados, congélelos en porciones para servir. Para congelar las porciones, vierta las mezclas en recipientes aptos para congelador; coloque una tapa y congélelas. Quite del recipiente y selle al vacío de inmediato; luego vuelva a colocar en el congelador.
- Después de descongelar las carnes de res, de ave y frutos de mar sellados al vacío, cocine hasta alcanzar una temperatura interna segura.
- Siempre cocine los alimentos hasta alcanzar una temperatura interna segura.
- Para obtener información sobre la seguridad de los alimentos, visite www.foodsafety.gov.

Guía sobre sous vide

- El sous vide es un método infalible de cocción de alimentos sellados al vacío en un baño de agua con temperatura controlada precisamente, lo que garantiza alimentos cocidos en forma pareja y se reduce cualquier posibilidad de que los alimentos queden crudos o sobre cocidos.
- Utilice sólo bolsas de termosellado hechas específicamente para cocción sous vide.
- Siga las instrucciones para sellar al vacío alimentos húmedos cuando prepare carnes de res, pescado y carnes de ave para cocción sous vide. Los jugos de la carne no pueden caer al puerto de vacío porque la unidad dejará de funcionar.
- Siga los tiempos de cocción recomendados para sous vide a fin de garantizar resultados óptimos. Para más información, visite hamiltonbeach.com y busque "sous vide".

Guía sobre productos no alimenticios

- Los productos no alimenticios, tales como baterías, licencias de navegación, fósforos y pasaportes, pueden sellarse al vacío para mantenerlos seguros cuando usted navega, sale de campamento o viaja.
- Otros objetos tales como llaves, utensilios y otros elementos afilados o puntiagudos pueden sellarse al vacío. Asegúrese de envolver el elemento en toallas de papel o alguna clase de protección antes de sellarlo al vacío.
- Asegúrese de llevar tijeras para abrir sus productos no alimenticios.

Guía sobre almacenamiento de alimentos

- Siempre descongele los alimentos congelados sellados al vacío en el refrigerador para asegurar la seguridad de los alimentos.
- Almacene todos los alimentos cocidos sellados al vacío en el refrigerador o congelador.
- Las bolsas selladas al vacío con granos de café, galletas, cereales, granola y nueces pueden almacenarse a temperatura ambiente.

Pautas para uso a gran altitud (más de 5,500 pies [1,676 m] sobre el nivel del mar)

- Si se ha eliminado todo el aire de la bolsa, pero la bomba sigue funcionando durante más de 30 segundos, puede anular el programa presionando el botón Seal Only (sólo sello). Esto detendrá la bomba de vacío y comenzará el proceso de sellado.
- Comuníquese con los servicios de información de su área para obtener información sobre la altitud en su área.
- Visite www.fsis.usda.gov para cocinar a gran altura y seguridad alimentaria.

Resolviendo problemas

Mi selladora al vacío se apagó y no se puede volver a encender.

- Compruebe el voltaje del tomacorriente.
- Se pudo haber activado el protector de sobrecarga térmica. En este caso, deje que la selladora al vacío se enfríe abriendo la tapa de vacío por aproximadamente 20 minutos. Asegúrese de dejar la tapa de vacío abierta entre el sellado de las bolsas.

La barra selladora funde a través de la bolsa.

- La selladora al vacío solo está destinada a ser utilizada con bolsas de sellado al vacío. Se deben usar bolsas de termosellado. **NO UTILICE BOLSAS PLÁSTICAS DOMÉSTICAS** con la selladora al vacío.
- Una bolsa cortada en ángulo puede no sellar correctamente. Asegúrese de que la bolsa esté cortada perpendicular a los lados.
- Si la unidad se guarda con la tapa bloqueada, puede provocar que el sello de la cámara se deforme o se comprima demasiado. Reemplace el sello de la cámara si está dañado. No guarde la unidad con la tapa bloqueada.
- Verifique la condición de las tiras de cinta de la barra selladora. Repóngalas si es necesario.
- Abra la tapa y deje que la barra selladora se enfríe por 5–10 minutos. Siempre deje la tapa abierta entre las bolsas y deje al menos 20 segundos entre los ciclos.

El sellado de la bolsa se desarma.

- El sellado de la bolsa puede estar incompleto. Si el sellado tiene un pliegue en él, o si quedó atrapado un líquido o polvo entre las capas de la bolsa, las capas pueden no unirse correctamente. Corte el sellado y limpie la parte interna de la bolsa. Luego, intente nuevamente sellar el envase al vacío.

La bomba de vacío funciona, pero no se elimina aire de la bolsa de termosellado.

- Use solo bolsas de sellado al vacío mediante calor con un lado con textura para el mejor flujo de aire. Para obtener los mejores resultados, use las bolsas de vacío Hamilton Beach Heat-Seal.
- Para mejores resultados, utilice bolsas de termosellado Hamilton Beach.
- Asegúrese de que la bolsa esté bien insertada. El extremo abierto de la bolsa debe estar centrado dentro de la cámara de vacío. **Asegúrese de no cubrir los puertos de vacío.**
- La bolsa puede tener una fuga. Si hay una fuga en la bolsa, el aire entrará en la bolsa desde el exterior. Compruebe si hay lágrimas o pinchazos. Si está utilizando una bolsa hecha de un rollo de material, vuelva a verificar que el extremo de la bolsa esté sellado.

Las trabas no se activan.

- Asegúrese de empujar firmemente hacia abajo en ambas esquinas mientras empuja las cerraduras.

La tapa no se abrirá.

- Presione hacia abajo en las esquinas de la tapa frontal para liberar.
- Enchufe en el tomacorriente para liberar la tapa.

Se ha eliminado todo el aire de la bolsa, pero la bomba sigue funcionando durante más de 30 segundos.

- Las altitudes de más de 5,500 pies (1,676 m) sobre el nivel del mar causarán esto. Anule el programa presionando el botón Seal Only (sólo sello).

Notas

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo:

Centro de Atención al Consumidor: 01 800 71 16 100

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:

GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS**Ciudad de México****ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elías Calles, No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 01 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 01 55 5563 8723

Nuevo León**FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES**

Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700

Jalisco**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480

Modelos:
78213, 78214

Tipo:
VC01

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 110 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".