

**READ BEFORE USE  
LIRE AVANT UTILISATION  
LEA ANTES DE USAR**

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://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](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

iVísite [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) (EE. UU.) o [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

**Questions?**

Please call us – our friendly associates are ready to help.  
USA: 1.800.851.8900

**Questions ?**

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.

CAN : 1.800.267.2826

**¿Preguntas?**

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.

EE. UU.: 1.800.851.8900

MEX: 01 800 71 16 100

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

# Hamilton Beach®

## Vacuum Sealer Scelleuse sous vide Selladora al Vacío



English .....	2
Français .....	19
Español .....	37

# 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.

# Parts and Features

\*To order parts:

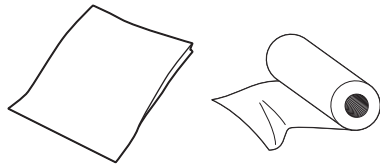
US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

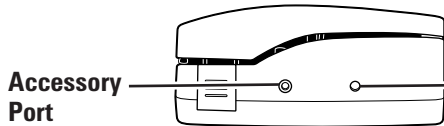
Canada: 1.800.267.2826

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.

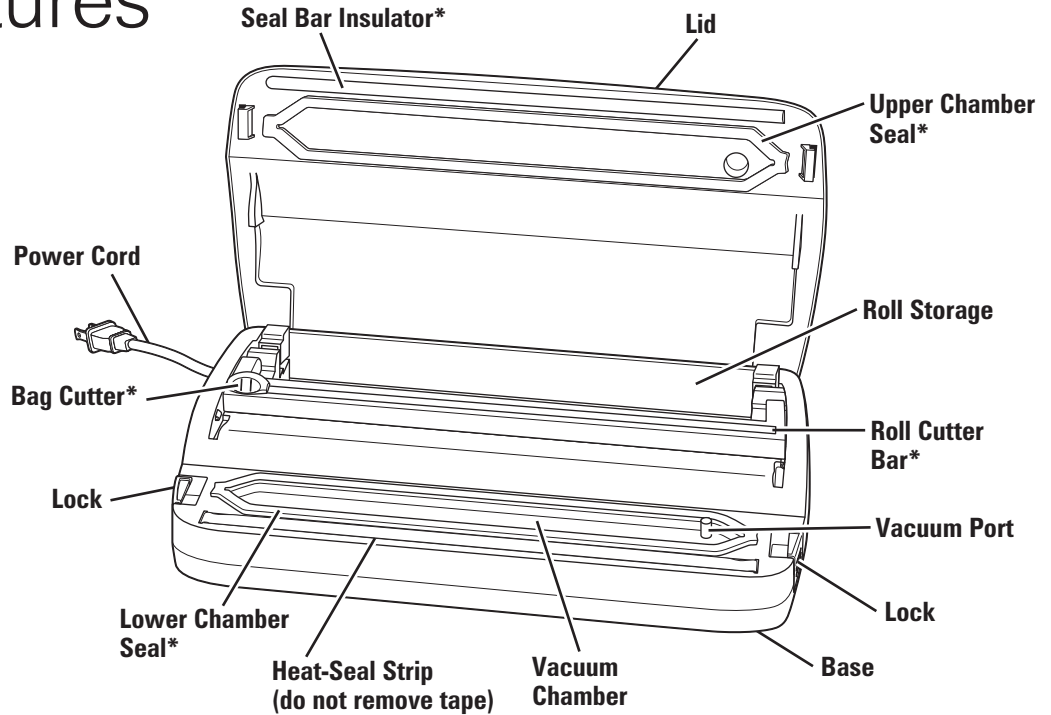


**Heat-Seal Bags or Roll\***  
(available with certain models  
or purchased separately)



**Accessory Port**

**DC Jack (DC adapter not available with this model)**



**Seal Bar Insulator\***

**Lid**

**Upper Chamber Seal\***

**Power Cord**

**Roll Storage**

**Bag Cutter\***

**Roll Cutter Bar\***

**Lock**

**Vacuum Port**

**Lower Chamber Seal\***

**Lock**

**Heat-Seal Strip  
(do not remove tape)**

**Vacuum Chamber**

**Base**

# Control Panel

**Power Light:** The power light will remain illuminated when the vacuum sealer is plugged into an outlet. Power light is green when unit is ready and red when in operation.

**Vac&Seal/Cancel Button:** Press this button to start vacuum and seal operation. This button will stop operation at any time.

**Seal Button:** Press this button to start heat-sealing operation. Use to make bags from rolls.

## **Vacuum Level Button:**

- Select High for maximum air removal.
- Select Low for softer/delicate foods.

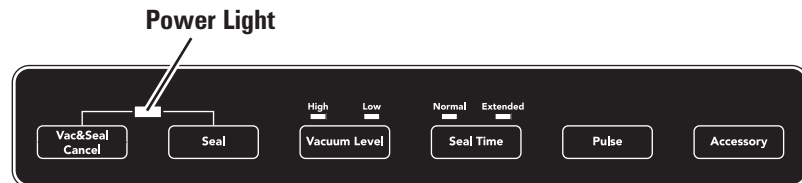
## **Seal Time Button:**

- Select Normal when vacuum-sealing dry items.
- Select Extended when vacuum-sealing moist items.

**Pulse Button:** Press, hold, and release this button to control air removal for delicate or crushable items. Press Seal button when proper amount of air is removed.

## **Accessory Button:**

- Press this button to operate accessory port on the side of the appliance.
- Use with vacuum hose, special canisters, and zipper bags (not included).



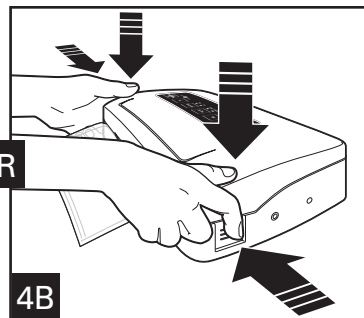
# Before You Start Vacuum-Sealing

1. The vacuum sealer is intended to be used **only with heat-seal bags** which have at least one side that is textured for air flow. Do not use household plastic bags.
2. A vacuum bag is sealed when the two layers of the bag are heated from the heat-seal strip, causing the bag to be permanently sealed.
3. Wait at least 20 seconds between operations for heat-seal strip to cool to prevent overheating and premature melting of the bag.
4. There are two ways to close the vacuum sealer to start the vacuum or sealing process:

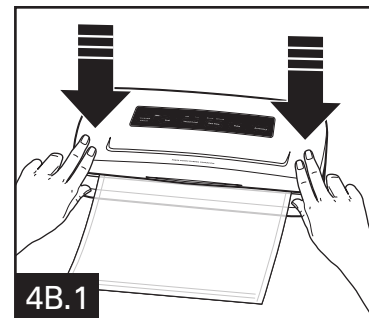


Lower the lid; press and hold the lid down until vacuuming or sealing starts.

OR



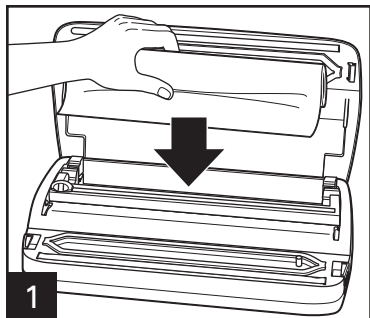
Use locks if you do not want to hold the lid down manually. Lower the lid. Press down on both corners and push in locks on both sides to lock lid.



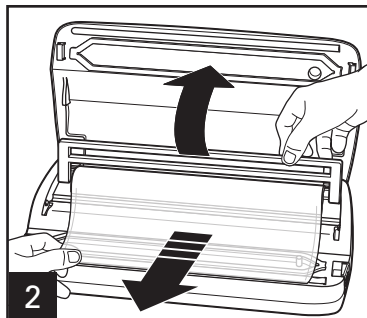
The locks will release automatically after sealing or vacuum-sealing. If the lid remains locked, press down corners to release lid.

# Making Bags From Rolls

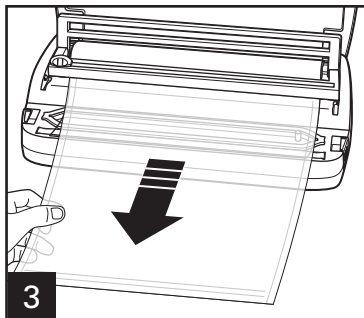
**⚠ CAUTION Burn Hazard.**  
Seal bar is hot. Avoid touching it.



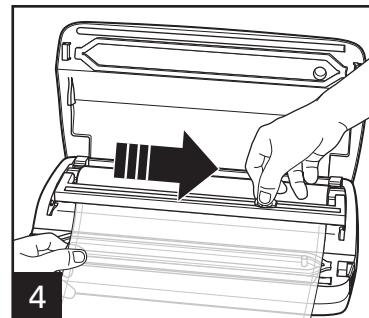
**1**  
Insert heat-seal roll into roll holder with roll feeding over the top.



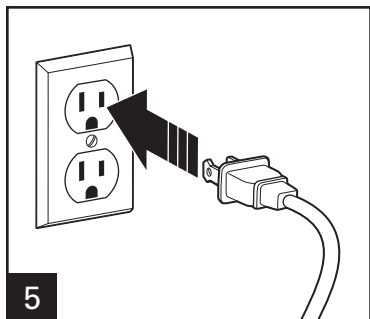
**2**  
Raise roll cutter bar and pull material under bar; then lower cutter bar.



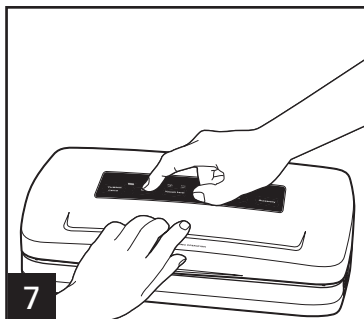
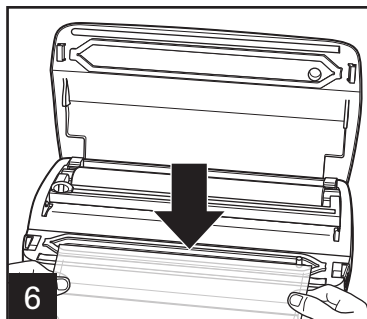
**3**  
To cut material to form the bag, pull forward enough material for the item to be vacuum-sealed plus another 4 inches (10.2 cm).



**4**  
Slide cutter across to cut the bag.



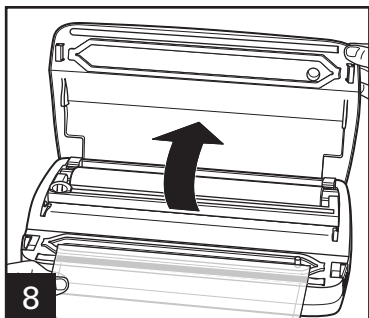
**5**  
Plug into outlet. Place one open end of bag over heat seal strip and completely within vacuum chamber. For best sealing, place curl side down so end of bag points down into the chamber. Be sure there are no folds or wrinkles.



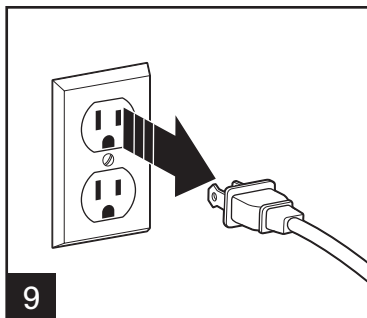
**6**  
Close the vacuum sealer. Push the Seal button. Press and hold the lid down during sealing or use locks. Red light will illuminate for about 6 seconds indicating the unit is heating the seal. Then, vacuum comes on to allow slight pressure to finish the seal and release the lock.

**6**

# Making Bags From Rolls (cont.)



Wait to open the lid until unit beeps and light turns green.

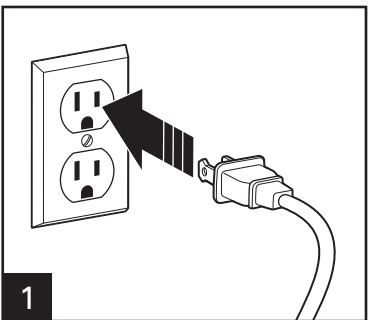


Unplug when finished making bags.

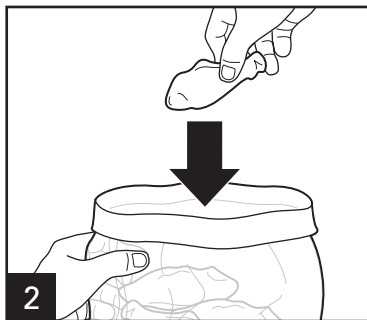
## NOTES:

- To prevent overheating, allow 20 seconds between each bag that is sealed.
- To ensure proper seal, keep the lid closed during use.

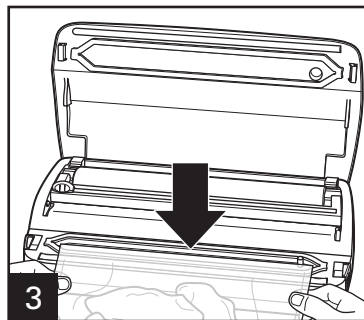
# How to Vacuum-Seal



Plug into outlet.



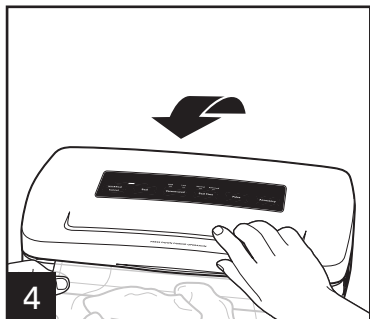
For better sealing, fold over top of bag to keep clean while adding food. Unfold top of bag after filling.



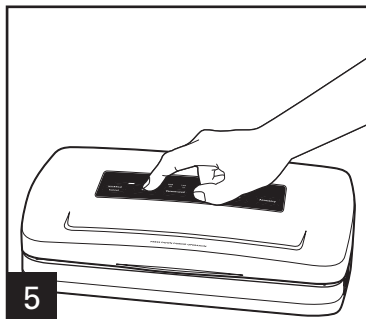
Center the open edge of bag within the vacuum chamber. Ensure entire edge of bag is inside the chamber and bag is flat with no folds or wrinkles.

# How to Vacuum-Seal (cont.)

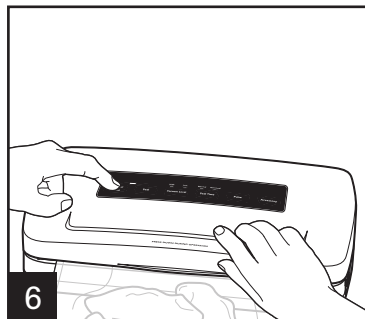
**⚠ CAUTION Burn Hazard.**  
Seal bar is hot. Avoid touching it.



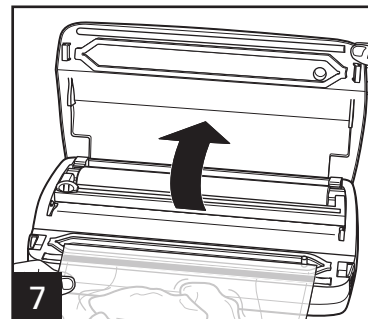
To begin vacuum-seal operation, lower the lid.



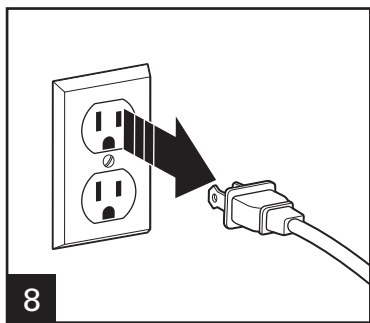
Select Vacuum Level and Seal Time. See page 4 for recommendations.



Push the Vac&Seal button. Press down and hold the lid during vacuum-sealing or use locks.



Wait to open the lid until unit beeps and light turns green. Remove the sealed bag.



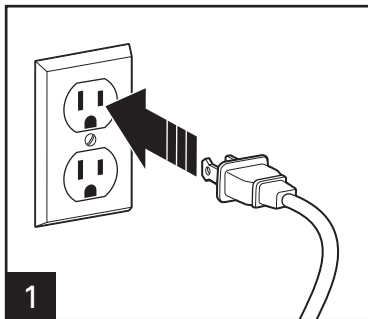
Unplug when finished vacuum-sealing bags.

## NOTES:

- To prevent overheating, allow 20 seconds between each bag that is vacuum-sealed.
- To ensure proper seal, keep the lid closed during use.
- Do not let moisture into the vacuum port. This may damage the motor.

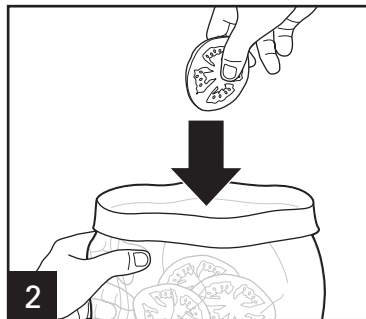


# How to Vacuum-Seal Fragile Foods or Nonfood Items



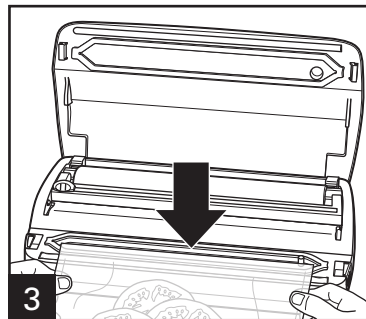
1

Plug into outlet.



2

Add fragile food or item to heat-seal bag. Unfold top of bag.



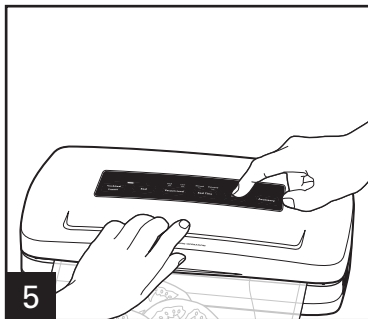
3

Center open edge of bag within vacuum chamber.



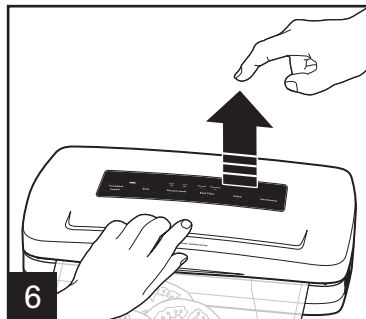
4

Close the lid and hold down in center or use locks.



5

Press and hold Pulse button to vacuum air out of the bag.



6

Release Pulse button when desired amount of air is removed.

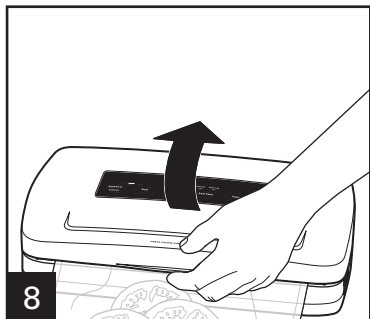


7

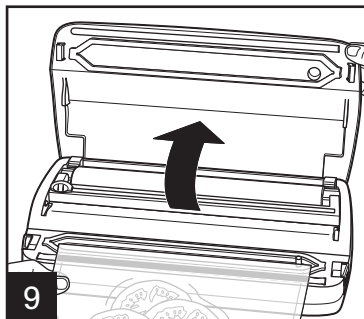
Press Seal button while continuing to hold the lid down. Red light comes on.

# How to Vacuum-Seal Fragile Foods or Nonfood Items (cont.)

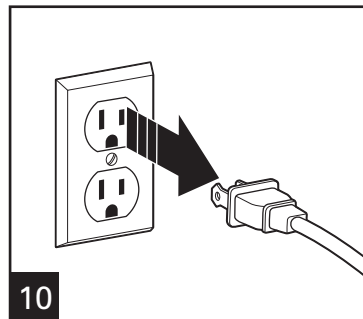
**⚠ CAUTION Burn Hazard.**  
Seal bar is hot. Avoid touching it.



**8** Wait to open the lid until unit beeps and light turns green. Release locks manually by pressing down on corners, if necessary.



**9** Remove the sealed bag.



**10** Unplug when finished vacuum-sealing bags.

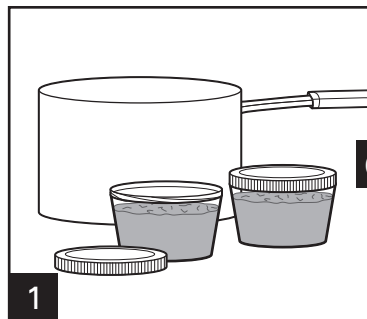
## NOTES:

- To prevent overheating, allow 20 seconds between each bag that is vacuum-sealed.
- To ensure proper seal, keep the lid closed during use.
- Do not let moisture into the vacuum port. This may damage the motor.

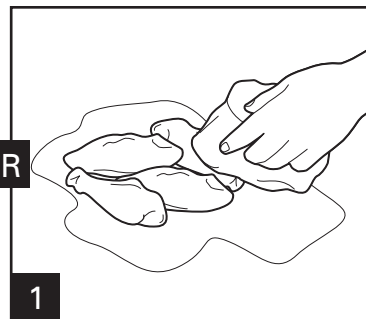
# How to Vacuum-Seal Moist Foods

**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.

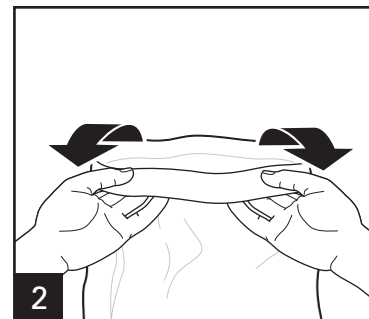
**NOTE:** If liquid is drawn into the vacuum port, the unit will no longer work.



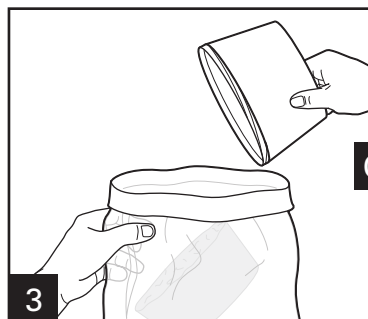
1 Pour cooled liquids or moist food into freezer-safe containers and freeze.



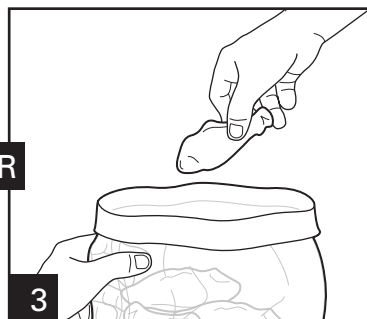
1 If prefreezing is not practical, dry moist foods with a paper towel before vacuum-sealing.



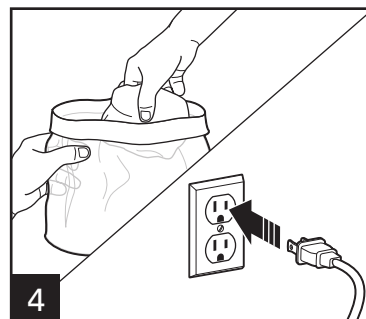
2 Fold over 1 1/2 inch of the top edge of bag to prevent moisture transfer from food to top surfaces of bag.



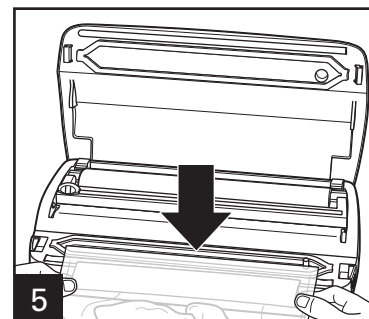
3 Invert freezer container to remove frozen food. Place frozen food in heat-seal bag. Unfold top of bag.



3 Add food to heat-seal bag.



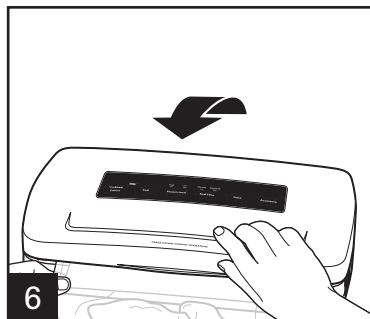
4 Wipe and dry top 2-inch interior surfaces of the bag with another paper towel. Unfold top of bag after filling. Plug into outlet.



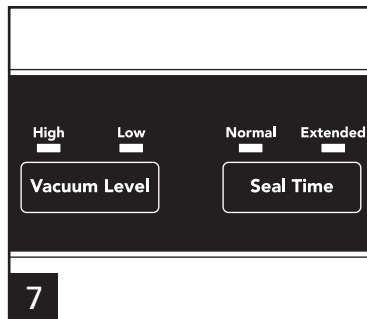
5 Center open edge within the vacuum chamber. Ensure entire edge of bag is inside the chamber and bag is flat with no folds or wrinkles.

# How to Vacuum-Seal Moist Foods (cont.)

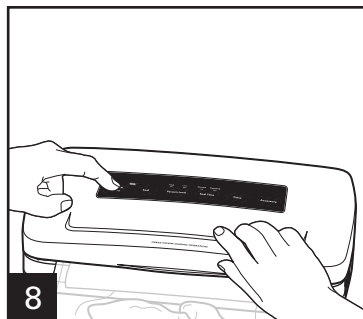
**⚠ CAUTION Burn Hazard.**  
Seal bar is hot. Avoid touching it.



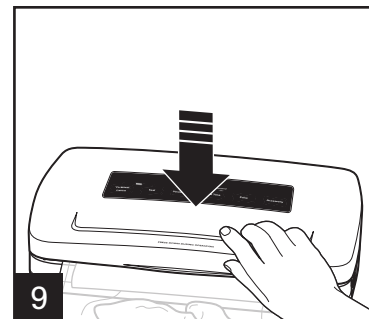
6 Lower the lid. Press Seal Time button to select Extended Seal Time. This slows and extends the sealing time which is better when sealing moist foods. **NOTE:** If liquid is drawn into the vacuum port, the unit will no longer work.



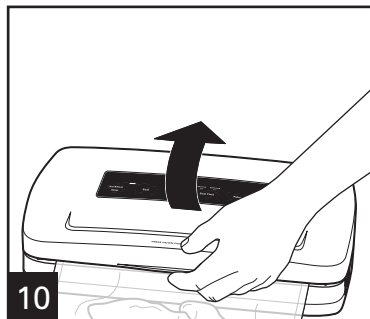
7



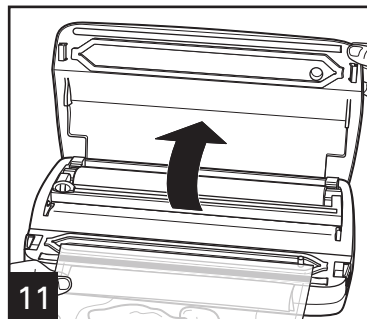
8 Push the Vac&Seal button.



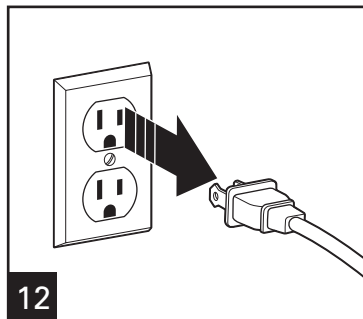
9 Press down and hold the lid during operation or use locks.



10 Wait to open the lid until unit beeps and light turns green.



11 Remove the sealed bag.



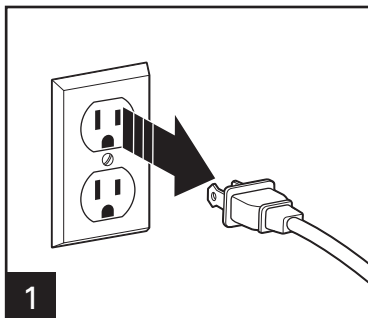
12 Unplug when finished vacuum-sealing bags. Store sealed bag in freezer or refrigerator.

## NOTES:

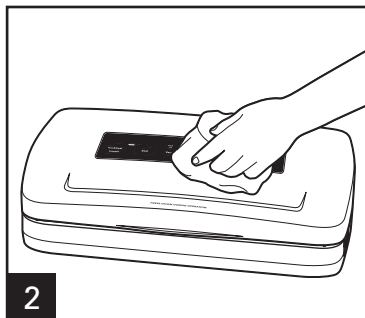
- To prevent overheating, allow 20 seconds between each bag that is vacuum-sealed.
- To ensure proper seal, keep the lid closed during use.
- Do not let moisture into the vacuum port. This may damage the motor.

# Care and Cleaning

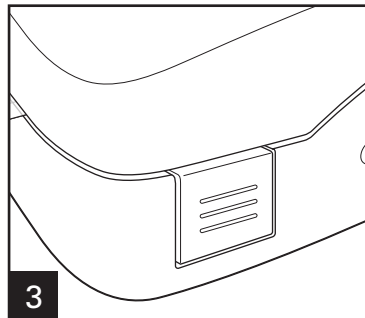
**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:**  
Before cleaning, assembling, or disassembling the vacuum sealer, make sure the vacuum sealer is unplugged.



1  
Unplug. Let unit cool completely before cleaning.



2  
Wipe the outside of the vacuum sealer and vacuum chamber with a damp cloth or paper towel.



3  
**Do not use the locks when storing.** Using the locks for an extended time will damage the vacuum sealer.

# Vacuum-Sealing Tips

- Avoid sharp items around heat-seal 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.
- After defrosting vacuum-sealed meats, poultry, and seafood, cook to a safe internal temperature.
- Always cook foods to a safe internal temperature. Foods vacuum-sealed in Hamilton Beach NutriFresh™ Bags can be used in sous vide cooking and in water on the stovetop. Contact manufacturer for safety of other bags.
- For food safety information, visit <http://www.foodsafety.gov/>.

## Sous Vide

- 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 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](http://hamiltonbeach.com) and search “sous vide” for more information.

## Nonfood Tips

- Nonfood items, such as 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.
- For camping, boating, or hiking, be sure to take scissors to open your nonfood items.

# Vacuum-Sealing Tips (cont.)

## Food Storage Tips

- Always defrost frozen vacuum-sealed foods in the refrigerator.
- 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.

# Troubleshooting

## PROBLEM

## PROBABLE CAUSE/SOLUTION

My vacuum sealer shut off and won't turn on again.

- Check power at outlet and then call Customer Service.

The sealing bar melts through the bag.

- Only heat-seal bags should be used. DO NOT USE PLASTIC HOUSEHOLD BAGS with the vacuum sealer.
- Bag cut at an angle does not seal. Ensure bag is cut perpendicular to sides.
- Unit stored with the lid locked down, gaskets deformed, or overcompressed. Do not store with the lid locked.
- Check the condition of the seal bar tape strips. Replace if needed.
- Open the lid and allow the sealing bar to cool for 5–10 minutes. Always leave the lid open between bags, and allow at least 20 seconds between cycles.

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 bag.

- Be sure you are either pushing down throughout the vacuum-sealing process or using the locks.
- For best results, use Hamilton Beach heat-seal bags.
- Be sure the bag is inserted properly. The open end of the bag should be centered within the vacuum chamber. Be sure the vacuum port is not blocked.
- 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.
- Bag cut at an angle does not seal. Ensure bag is cut perpendicular to sides.
- Unit stored with the lid locked down, gaskets deformed, or overcompressed. Do not store with the lid locked.



# Troubleshooting (cont.)

## PROBLEM

## PROBABLE CAUSE/SOLUTION

Locks will not engage.

- Be sure to push down firmly on both corners while attempting to engage latches.

Lid will not open.

- Lid may not have released automatically. Press down on the front lid corners to release locks.

No seal was formed.

- If too many seals were made in rapid succession, the unit may be too hot. Wait 2 minutes and retry.

Seal button is pressed but nothing happens.

- Once Seal button is pressed, the red light comes on indicating that the vacuum sealer is heating to seal the bag. Wait about 6 seconds. The vacuum will come on briefly to finish the seal and release the locks.

# 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](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

# 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 lorsque ou n'est pas utilisée avant le 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 d'électroménagers peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact avec les surfaces chaudes incluant 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 électrique ou à gaz ou dans un four chaud.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

## CONSERVEZ 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.

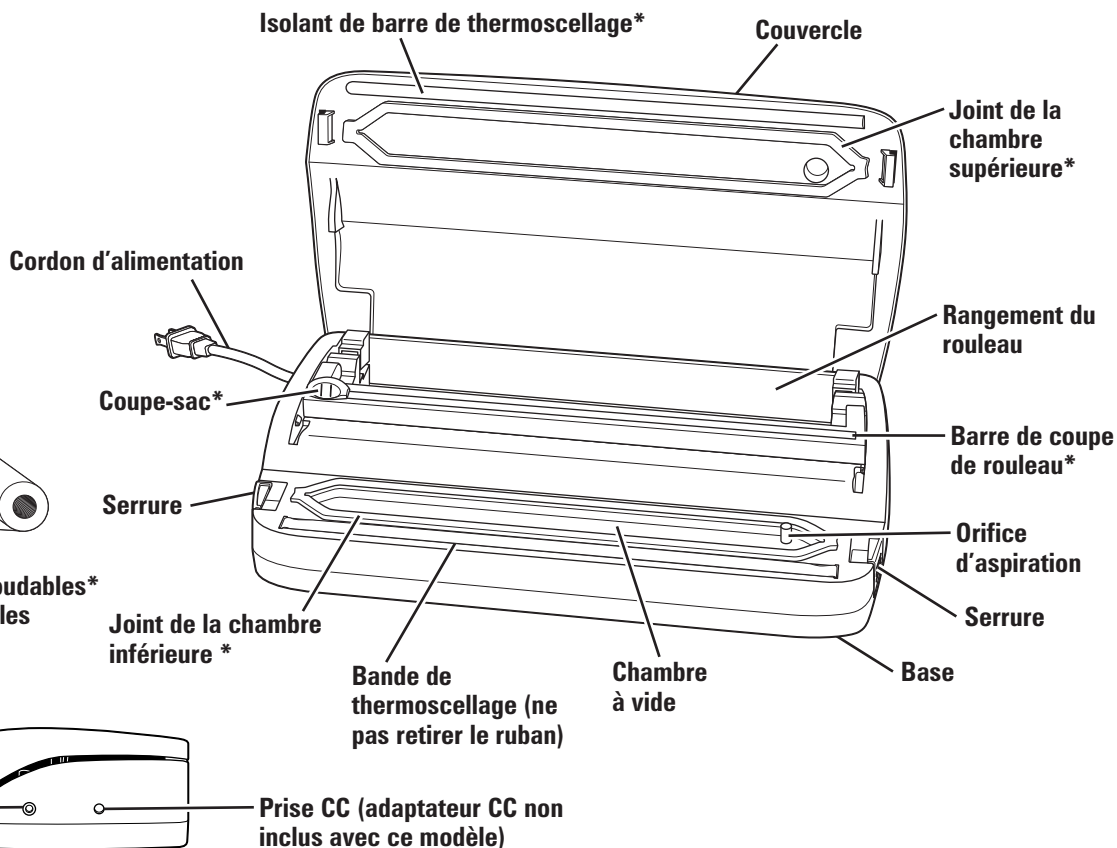
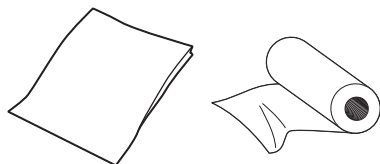
# Pièces et caractéristiques

\*Pour commander des pièces :

Canada : 1.800.267.2826

**NOTE:** Toutes les pièces et tous les accessoires ne sont pas illustrés ici. Veuillez visiter nos sites internet ou appeler pour obtenir la liste complète.

Sacs ou rouleau de sacs thermosoudables\*  
(offerts avec certains modèles ou acheté séparément)



# Panneau de Commande

**Voyant d'alimentation** : Ce voyant reste allumé lorsque la scelleuse sous vide est branchée à l'alimentation électrique. Le voyant d'alimentation est vert lorsque l'appareil est prêt et rouge en fonctionnement.

**Bouton Vac&Seal/Cancel (Aspirer et sceller/Annuler)** : Appuyer sur ce bouton pour démarrer la mise sous vide et le scellage. Ce bouton peut arrêter l'opération en tout temps.

**Bouton Seal (Sceller)** : Appuyer sur ce bouton pour démarrer l'opération de thermoscellage. À utiliser pour faire des sacs à partir des rouleaux.

**Bouton Vacuum Level (Degré d'aspiration)** :

- Sélectionner High (élevé) pour une aspiration d'air maximale.
- Sélectionner Low (bas) pour les aliments moins solides ou délicats.

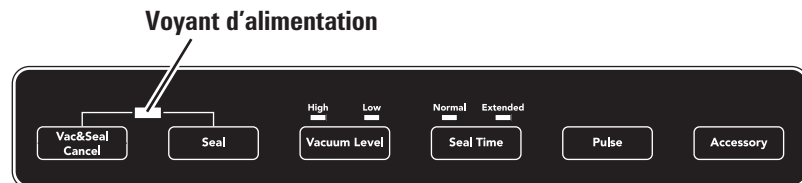
**Bouton Seal Time (Durée de scellage)** :

- Sélectionner Normal pour les articles secs à sceller sous vide.
- Sélectionner Extended (prolongée) pour les articles humides à sceller sous vide.

**Bouton Pulse (Intermittent)** : Maintenir une pression sur le bouton puis le relâcher pour contrôler l'aspiration d'air dans le cas d'articles fragiles ou susceptibles de s'écraser. Appuyer sur le bouton Seal (sceller) une fois aspirée la quantité d'air appropriée.

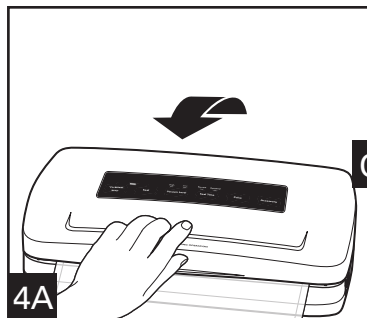
**Bouton Accessory (Accessoires)** :

- Appuyer sur ce bouton pour utiliser les prises pour accessoires sur le côté de l'appareil.
- À utiliser avec tuyau d'aspiration, récipients spéciaux et sacs à fermeture à glissière (non inclus).



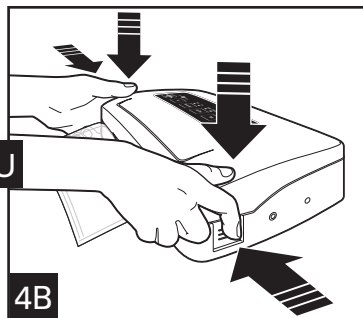
# Avant de commencer l'emballage sous vide

1. Cette scelleuse sous vide est conçue pour utiliser **uniquement des sacs thermoscellables** dont au moins un côté est texturé pour la circulation d'air. Ne pas utiliser des sacs en plastique ordinaires.
2. Le scellage d'un sac sous vide s'effectue lorsque la bande de thermoscellage chauffe les deux couches du sac de façon à obtenir un scellage permanent.
3. Attendre au moins 20 secondes entre les manœuvres afin de laisser refroidir la bande de thermoscellage; on prévient ainsi la surchauffe et la fonte prématurée du sac.
4. Deux façons permettent de fermer la scelleuse pour démarrer l'aspiration et le scellage :

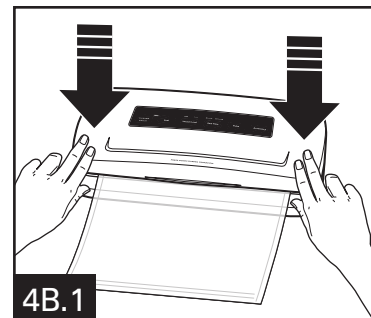


Abaisser le couvercle et maintenir une pression sur celui-ci jusqu'au démarrage de l'aspiration ou du scellage.

OU



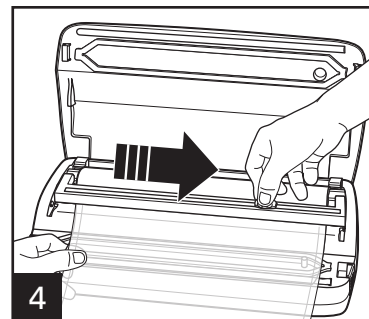
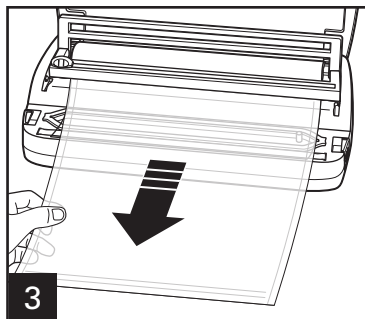
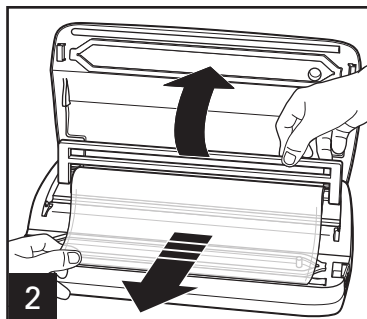
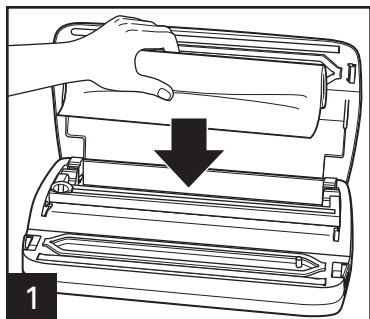
Utiliser les verrous si l'on ne souhaite pas maintenir le couvercle manuellement. Abaisser le couvercle. Presser les deux coins vers le bas et pousser les verrous sur les deux côtés pour verrouiller le couvercle.



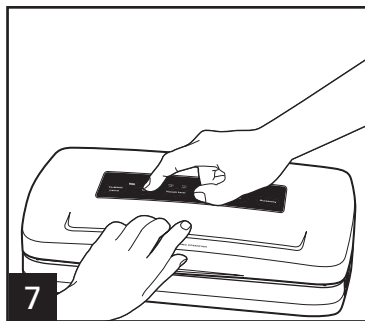
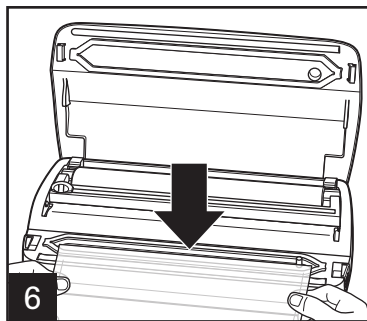
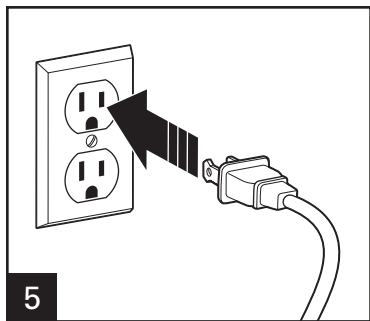
Les verrous seront libérés automatiquement une fois le scellage terminé. Si le couvercle reste verrouillé, presser les coins vers le bas pour libérer le couvercle.

# Faires des sacs à partir de rouleaux

**⚠ MISE EN GARDE** Risque de brûlures.  
La barre de thermoscellage est chaude.  
Éviter d'y toucher.

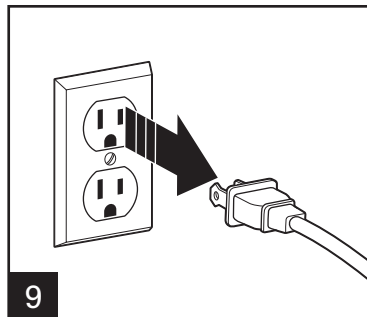
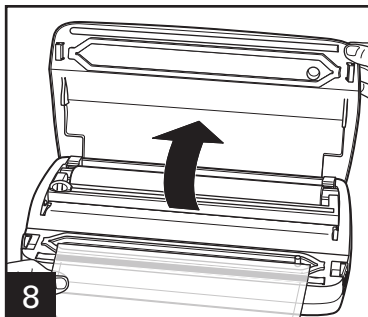


Insérer le rouleau thermoscellable dans le porte-rouleau, alimentation de la pellicule par le haut. Lever la barre de coupe du rouleau et tirer la pellicule sous la barre; abaisser ensuite la barre de coupe. Pour couper la pellicule de façon à former un sac, tirer suffisamment de pellicule pour permettre le scellage sous vide en ajoutant une autre longueur de 4 po (10,2 cm). Glisser le couteau en travers du sac pour le couper.



Brancher dans la prise de courant. Placer une extrémité ouverte du sac par-dessus la bande de thermoscellage, puis totalement à l'intérieur de la chambre d'aspiration. Pour les meilleurs résultats, placer le côté recourbé vers le bas de façon à orienter l'extrémité du sac vers le bas dans la chambre. S'assurer de l'absence de plis ou de rides. Fermer la scelleuse. Appuyer sur le bouton Seal (sceller). Maintenir une pression sur le couvercle vers le bas pendant le scellage ou utiliser les verrous. Un voyant rouge s'allumera durant environ 6 secondes indiquant que l'appareil scelle par chauffage. L'aspiration survient ensuite pour exercer une légère pression afin de terminer le scellage et libérer les verrous.

# Faires des sacs à partir de rouleaux (suite)

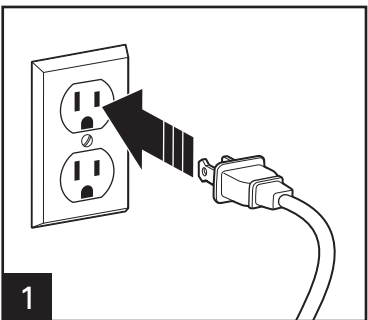


## NOTES:

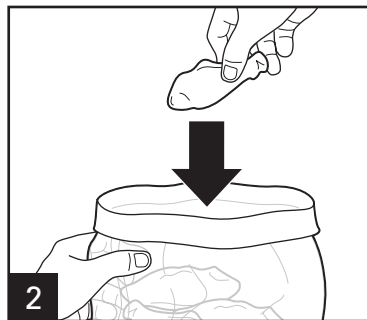
- Pour prévenir la surchauffe, attendre 20 secondes entre chaque scellage de sac.
- Pour assurer un scellage adéquat, garder le couvercle fermé durant la manœuvre.

Avant d'ouvrir le couvercle, attendre le signal sonore et l'allumage du voyant vert. Débrancher l'appareil une fois le scellage de sacs terminé.

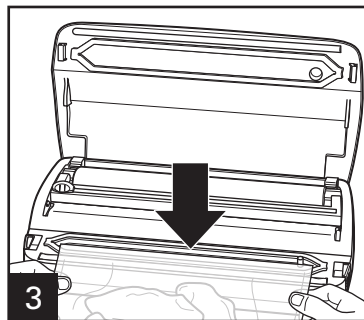
# Comment emballer sous vide



Brancher dans la prise de courant.



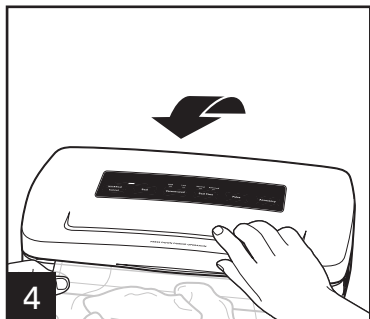
Pour un meilleur scellage, replier le dessus du sac pour le garder propre lors de l'ajout d'aliments. Déplier le dessus du sac après le remplissage. Centrer le bord ouvert du sac dans la chambre à vide. S'assurer que toute la bordure du sac se trouve à l'intérieur de la chambre et que le sac est plat et exempt de plis et de rides.



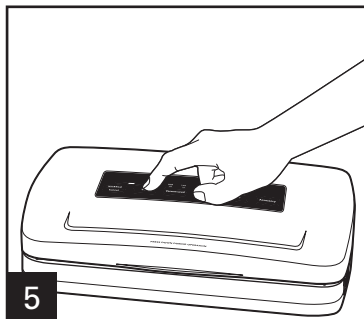


# Comment emballer sous vide (suite)

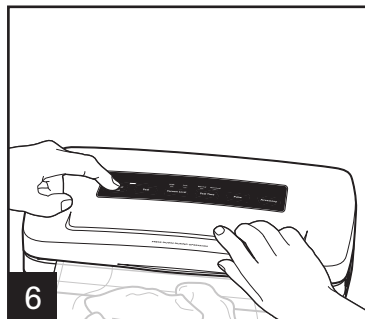
**⚠ MISE EN GARDE** Risque de brûlure.  
La barre de thermoscellage est chaude.  
Éviter d'y toucher.



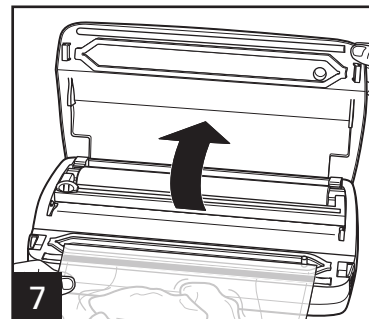
**4** Pour commencer la manœuvre d'emballage sous vide, abaisser le couvercle.



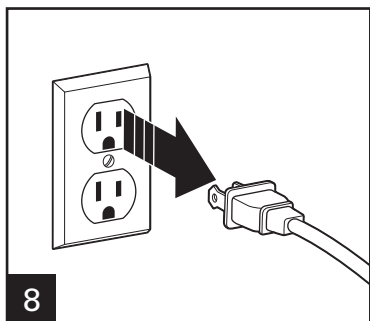
**5** Sélectionner le degré d'aspiration et la durée de scellage. Voir la page 21 pour les recommandations.



**6** Appuyer sur le bouton Vac&Seal (aspirer et sceller). Presser et maintenir le couvercle vers le bas durant l'emballage sous vide ou utiliser les verrous.



**7** Avant d'ouvrir le couvercle, attendre le signal sonore et l'allumage du voyant vert. Retirer le sac scellé.

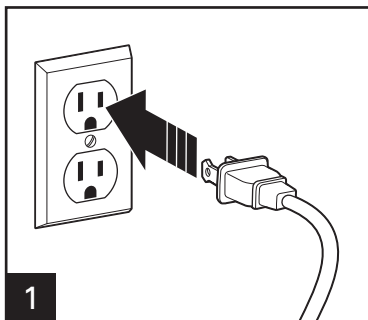


**8** Débrancher l'appareil une fois l'emballage sous vide terminé.

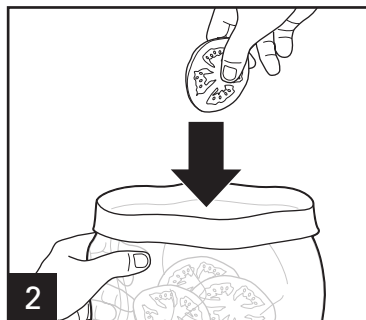
## NOTES:

- Pour prévenir la surchauffe, attendre 20 secondes entre chaque sac qui est scellé sous vide.
- Pour assurer une scellage adéquat, garder le couvercle fermé durant la manœuvre.
- Ne pas laisser l'humidité pénétrer dans l'orifice d'aspiration. Cela pourrait endommager le moteur.

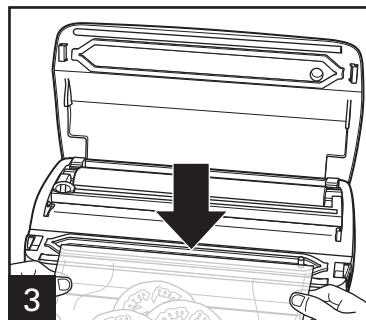
# Comment emballer sous vide un sac contenant des aliments fragiles ou des articles non alimentaires



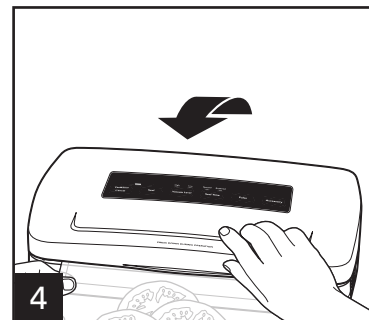
**1** Brancher dans la prise de courant.



**2** Insérer les aliments fragiles ou les articles non alimentaires dans le sac thermosoudable. Déplier le dessus du sac.



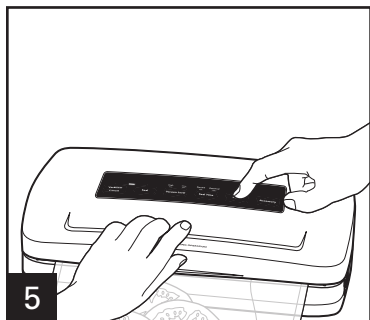
**3** Centrer le bord ouvert du sac dans la chambre à vide.



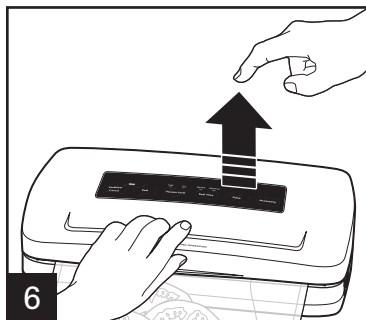
**4** Fermer le couvercle et maintenir une pression sur son centre ou utiliser les verrous.

# Comment emballer sous vide un sac contenant des aliments fragiles ou des articles non alimentaires (suite)

**⚠ MISE EN GARDE** Risque de brûlures.  
La barre de thermoscellage est chaude.  
Éviter d'y toucher.



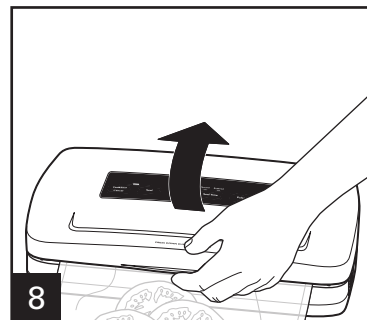
**5** Maintenir une pression sur le bouton Pulse (intermittent) pour aspirer l'air à l'extérieur du sac.



**6** Relâcher le bouton Pulse (intermittent) une fois aspirée la quantité d'air appropriée.

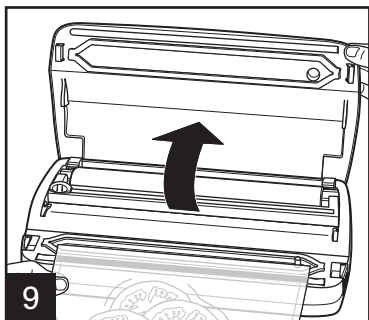


**7** Appuyer sur le bouton Seal (sceller) tout en maintenant une pression sur le couvercle. Le voyant rouge s'allume.

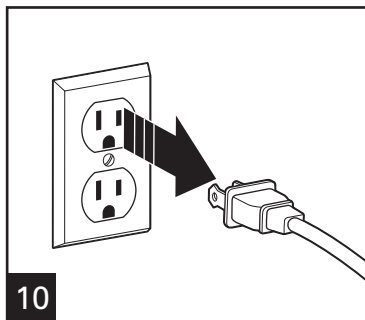


**8** Avant d'ouvrir le couvercle, attendre le signal sonore et l'allumage du voyant vert. Libérer les verrous manuellement en pressant les coins vers le bas, si nécessaire.

# Comment emballer sous vide un sac contenant des aliments fragiles ou des articles non alimentaires (suite)



Retirer le sac scellé.



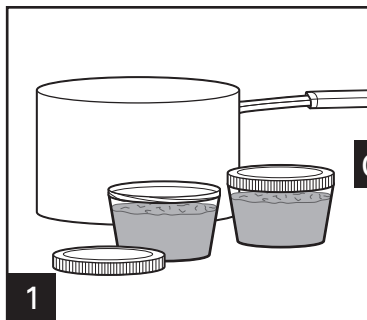
Débrancher l'appareil une fois l'emballage sous vide terminé.

## NOTES:

- Pour prévenir la surchauffe, attendre 20 secondes entre chaque sac qui est scellé sous vide.
- Pour assurer un scellage adéquat, garder le couvercle fermé durant la manœuvre.
- Ne pas laisser l'humidité pénétrer dans l'orifice d'aspiration. Cela pourrait endommager le moteur.

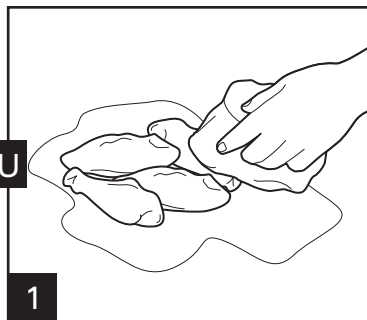
# Comment emballer sous vide les aliments humides

**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.

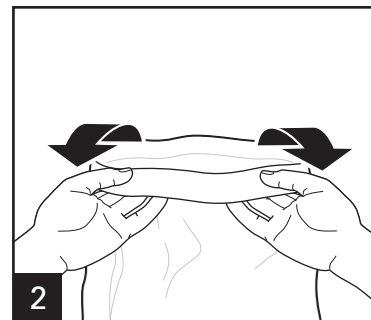


Verser les liquides refroidis ou les aliments humides dans des contenants pour congélateur puis mettre au congélateur.

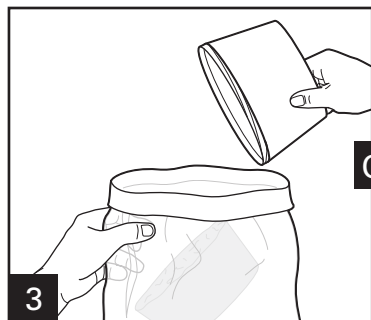
OU



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

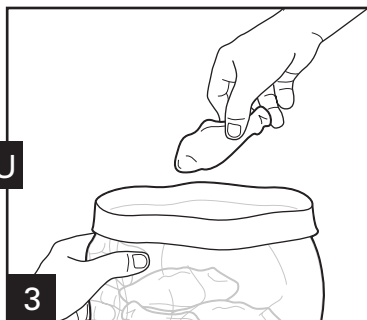


Plier une longueur de 1,5 po (3,8 cm) dans le bord supérieur du sac afin de prévenir le transfert d'humidité de l'aliment vers les surfaces supérieures du sac.

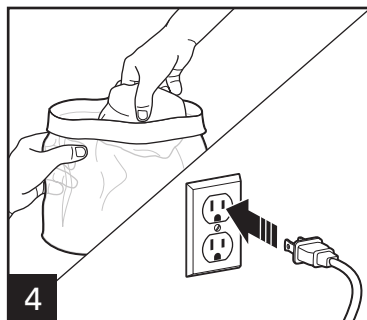


Inverser le contenant pour congélateur pour en retirer les aliments congelés. Déposer les aliments congelés dans le sac thermosoudable. Déplier le dessus du sac.

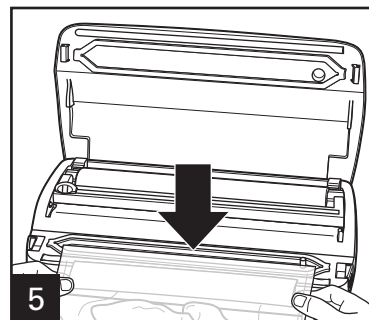
OU



Insérer les aliments dans le sac thermosoudable.

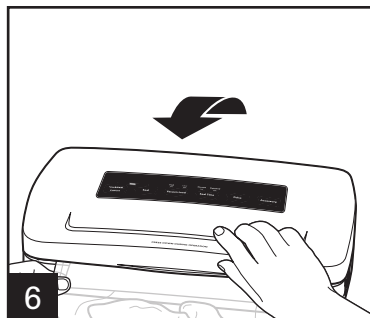


Essuyer et sécher les surfaces intérieures sur une longueur de 2 po (5,1 cm) dans le haut du sac avec un autre essuie-tout. Déplier le dessus du sac après le remplissage. Brancher dans la prise de courant. Centrer le bord ouvert du sac dans la chambre à vide. S'assurer que toute la bordure du sac se trouve à l'intérieur de la chambre et que le sac est plat et exempt de plis et de rides.

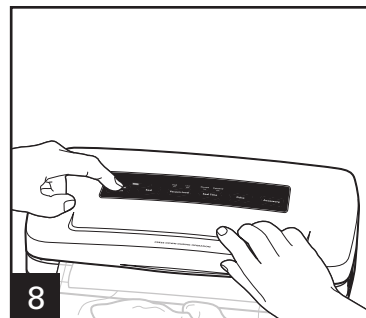
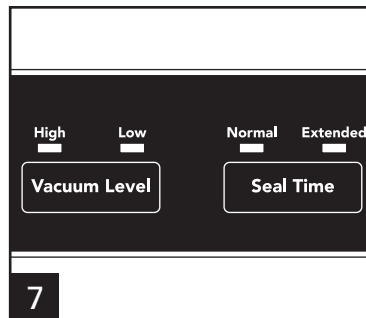


# Comment emballer sous vide les aliments humides (suite)

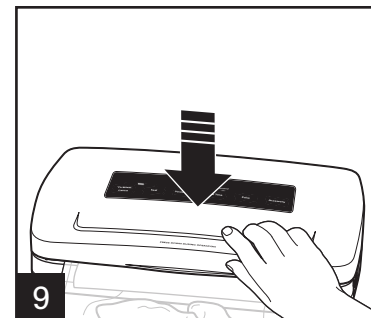
**⚠ MISE EN GARDE** Risque de brûlures. La barre de thermoscellage est chaude. Éviter d'y toucher.



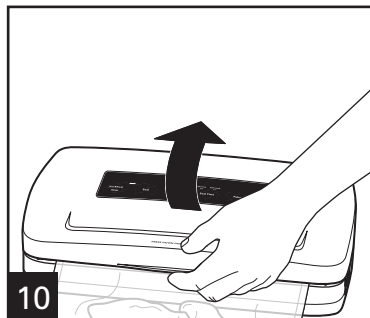
6 Abaisser le couvercle. Appuyer sur le bouton Seal Time (durée de scellage) pour sélectionner Extended Seal Time (la durée prolongée). Cela ralentit et prolonge la durée du scellage, préférable pour les aliments humides. **NOTE** : L'appareil cessera de fonctionner si du liquide s'introduit dans l'orifice d'aspiration.



8 Appuyer sur le bouton Vac&Seal (aspire et scelle).

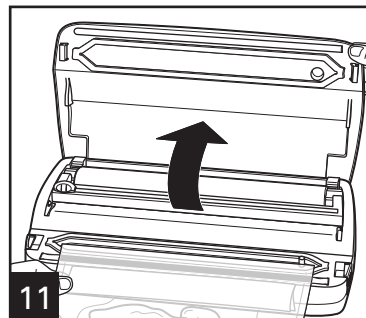


9 Maintenir une pression sur le couvercle vers le bas durant la manœuvre ou utiliser les verrous.

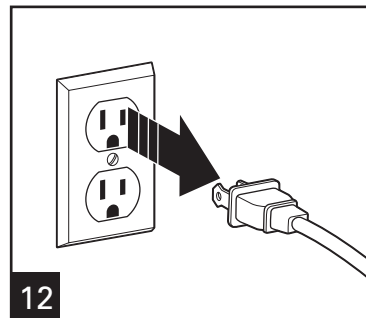


10 Avant d'ouvrir le couvercle, attendre le signal sonore et l'allumage du voyant vert.

30



11 Retirer le sac scellé.



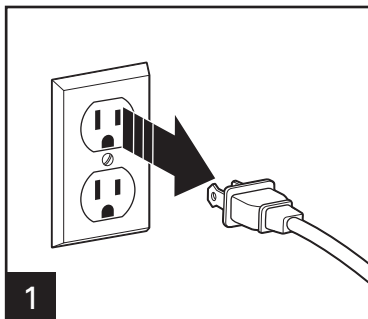
12 Débrancher l'appareil une fois l'emballage sous vide terminé. Ranger le sac scellé dans le congélateur ou le réfrigérateur.

## NOTES:

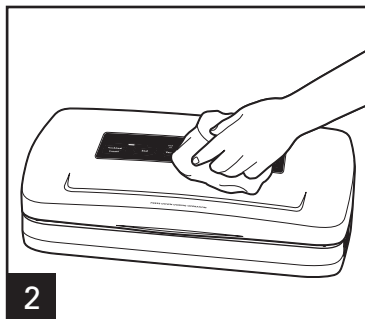
- Pour prévenir la surchauffe, attendre 20 secondes entre chaque sac qui est scellé sous vide.
- Pour assurer un scellage adéquat, garder le couvercle fermé durant la manœuvre.
- Ne pas laisser l'humidité pénétrer dans l'orifice d'aspiration. Cela pourrait endommager le moteur.

# Entretien et nettoyage

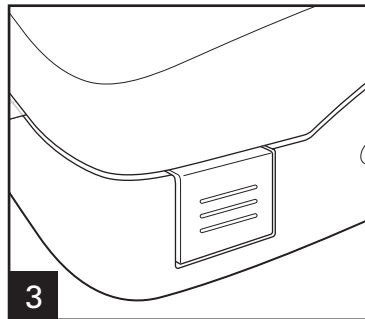
**⚠ AVERTISSEMENT** Risque de choc électrique.  
S'assurer que la scelleuse sous vide est débrancher avant de la nettoyer, l'assembler ou la démonter.



**1**  
Débrancher. Laisser refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.



**2**  
Essuyer l'extérieur de la scelleuse et de la chambre d'aspiration à l'aide d'un linge ou d'un essuie-tout humide.



**3**  
**Ne pas verrouiller les serrures lors du rangement.** L'utilisation prolongée des serrures endommagera la scelleuse sous vide.

# 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. Les aliments emballés sous vide dans les sacs NutriFresh<sup>MC</sup> de Hamilton Beach peuvent être utilisés pour la cuisson et dans l'eau sur la surface de cuisson. Communiquer avec le fabricant pour connaître la sûreté des autres marques de sacs.
- Visiter les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

## 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](http://hamiltonbeach.ca) et rechercher « sous vide » pour de plus amples renseignements.



# Directives pour l'emballage sous vide d'aliments (suite)

## 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.
- Pour le camping, la navigation de plaisance ou la randonnée, s'assurer d'apporter des ciseaux pour ouvrir les articles non alimentaires.

## Directives pour le stockage d'aliments

- Les aliments congelés qui sont emballés sous vide doivent toujours être décongelés dans le réfrigérateur.
- 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.

# Dépannage

## PROBLÈME

## CAUSE PROBABLE/SOLUTION

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

- Vérifier l'alimentation à la prise murale, puis appeler le Service au consommateur s'il y a lieu.

La barre de scellement fond les couches du sac.

- Utiliser seulement des sacs thermosoudables. NE PAS UTILISER DE SACS EN PLASTIQUES ORDINAIRES avec la scelleuse sous vide.
- Un sac coupé à angle ne sera pas scellé correctement. S'assurer que le sac est coupé d'une façon perpendiculaire à ses côtés.
- L'appareil est rangé avec le couvercle verrouillé, les joints d'étanchéité déformés ou surcomprimés. Ne pas ranger l'appareil avec 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.
- Pour obtenir des résultats optimaux, utiliser les sacs thermosoudables Hamilton Beach.
- S'assurer que le sac est inséré correctement. Le côté de l'ouverture du sac doit être centré dans la chambre à vide. S'assurer que l'orifice d'aspiration n'est pas obstrué.
- 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.
- Un sac coupé à angle ne sera pas scellé correctement. S'assurer que le sac est coupé d'une façon perpendiculaire à ses côtés.
- L'appareil est rangé avec le couvercle verrouillé, les joints d'étanchéité déformés ou surcomprimés. Ne pas ranger l'appareil avec le couvercle verrouillé.

# Dépannage (suite)

## PROBLÈME

## CAUSE PROBABLE/SOLUTION

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.

- La libération automatique du couvercle a peut-être échoué. Presser les coins avant du couvercle vers le bas pour libérer les verrous.

Aucun scellage ne s'est formé.

- Une succession trop rapide de scellages peut surchauffer l'appareil. Attendre 2 minutes et réessayer.

Le bouton Seal (scellar) a été enfoncé mais rien ne se produit.

- Une fois le bouton Seal (scellar) enfoncé, le voyant rouge s'allume pour indiquer que la scelleuse chauffe afin de sceller le sac. Attendre environ 6 secondes. L'aspiration s'activera brièvement pour terminer le scellage et libérer les verrous.

# 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](http://www.hamiltonbeach.com) aux É.-U. ou [www.hamiltonbeach.ca](http://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.

# 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 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 u otro líquido.
7. Desenchufe la cafetera cuando no esté en uso 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 de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar daños.
10. No use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta o toque superficies calientes, incluyendo el horno.
12. No desarme este artefacto. Hacerlo puede provocar una lesión personal.
13. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
14. No use el aparato para otro uso más que para el que fue diseñado.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Otra Información de Seguridad para el Cliente

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

**⚠ ADVERTENCIA Peligro 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.

# Piezas y Características

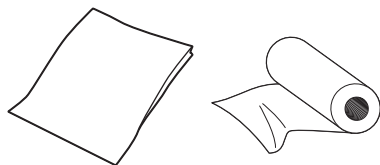
\*Para ordenar partes:

US: 1.800.851.8900

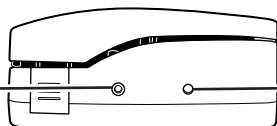
www.hamiltonbeach.com

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.

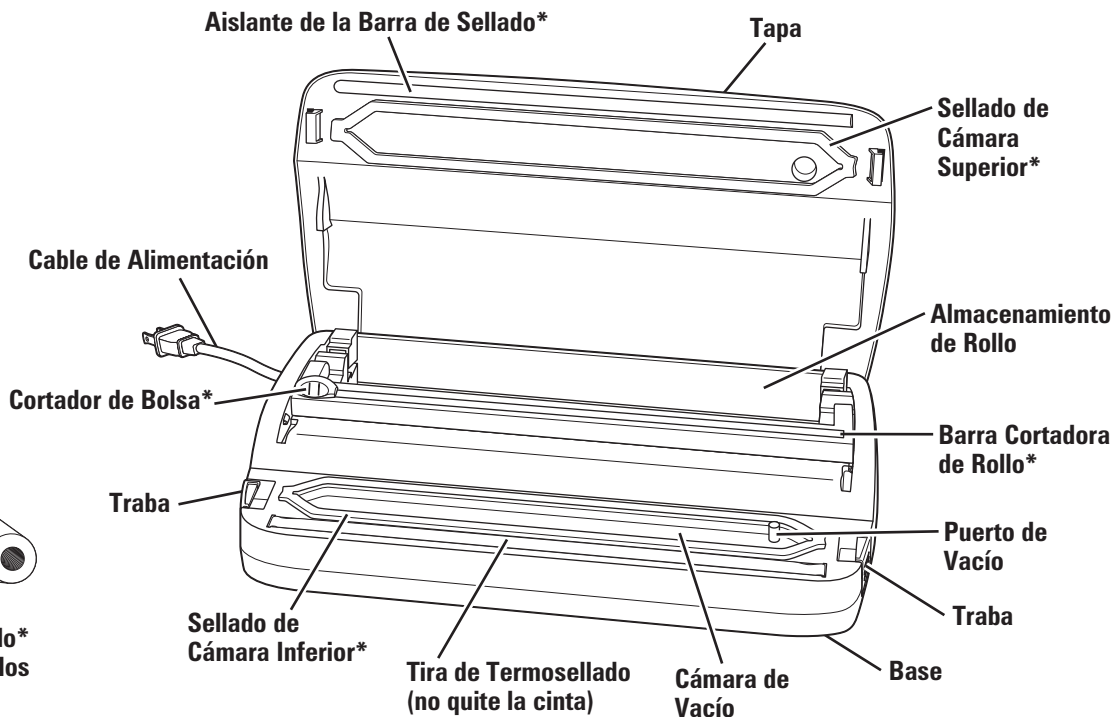


**Bolsas o Rollo de Termosellado\***  
(disponible con algunos modelos  
o en venta por separado)



**Puerto  
Accesorio**

**Enchufe CC (adaptador de CC no  
disponible con este modelo)**



# Panel de Control

**Luz de Encendido:** La luz de encendido permanecerá encendida cuando la selladora al vacío se encuentre conectada al suministro de energía. La luz de encendido es verde cuando la unidad se encuentra lista y roja cuando está en funcionamiento.

**Botón Vac&Seal/Cancel (vacío y sellado/cancelar)** Presione este botón para iniciar el funcionamiento de vacío y sellado. Este botón detendrá el funcionamiento en cualquier momento.

**Botón de Seal (sellado):** Presione este botón para iniciar el funcionamiento de termosellado. Utilícelo para preparar bolsas con rollos.

**Botón de Vacuum Level (nivel de vacío):**

- Seleccione High (alta) para una remoción de aire máxima.
- Seleccione Low (bajo) para alimentos más blandos/delicados.

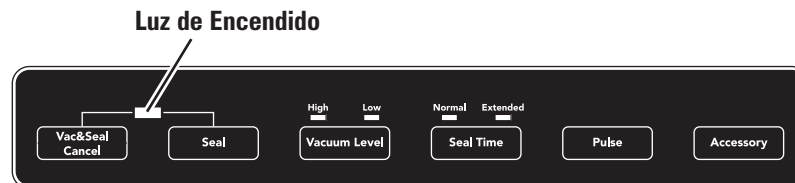
**Botón de Seal Time (tiempo de sellado):**

- Seleccione Normal cuando selle al vacío elementos secos.
- Seleccione Extended (extendido) cuando selle al vacío elementos húmedos.

**Botón de Pulse (pulso):** Presione, sostenga y libere este botón para controlar la remoción de aire en elementos delicados o rompibles. Presione el botón de Seal (sellado) cuando se haya eliminado la cantidad adecuada de aire.

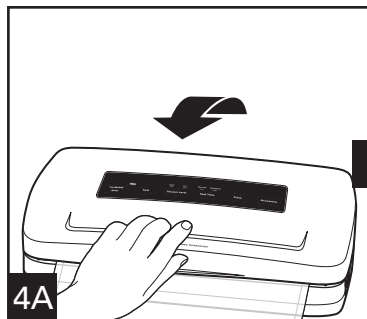
**Botón de Accessory (accesorios):**

- Presione este botón para operar el puerto de accesorios ubicado en un lado del artefacto.
- Utilícelo con una manguera de vacío, recipientes especiales y bolsas con cierre (no incluidos).

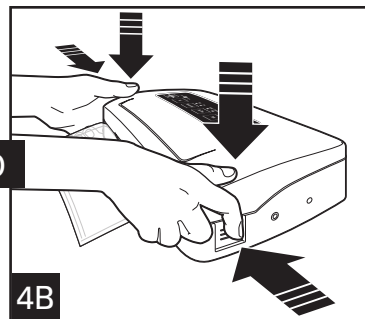


# Antes de Comenzar el Sellado al Vacío

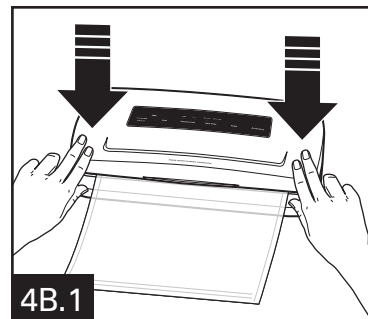
1. La selladora al vacío está concebida para ser usada **sólo con bolsas de termosellado** que tengan por lo menos un lado texturizado para flujo de aire. No utilice bolsas plásticas domésticas.
2. La bolsa de vacío queda sellada cuando las dos capas de la bolsa se calientan en la tira de termosellado, lo que provoca que la bolsa quede sellada en forma permanente.
3. Espere por lo menos 20 segundos entre operaciones para que la tira de termosellado se enfríe y así evitar el sobrecalentamiento y el derretimiento prematuro de la bolsa.
4. Existen dos maneras de cerrar la selladora de vacío para iniciar el proceso de vacío o sellado:



Baje la tapa, presione y sostenga la tapa hasta que comience el proceso de vacío o sellado.



Utilice las trabas si no desea sostener la tapa en forma manual. Baje la tapa. Presione hacia abajo sobre ambos extremos y presione hacia adentro las trabas sobre ambos lados para trabar la tapa.

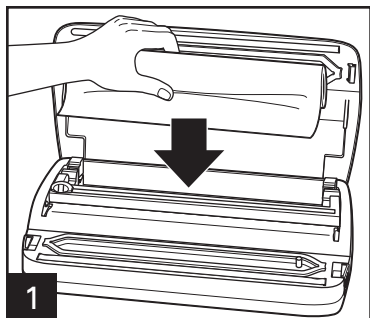


Las trabas se liberarán en forma automática después de sellar o sellar al vacío. Si la tapa permanece trabada, presione sobre los extremos para liberar la tapa.

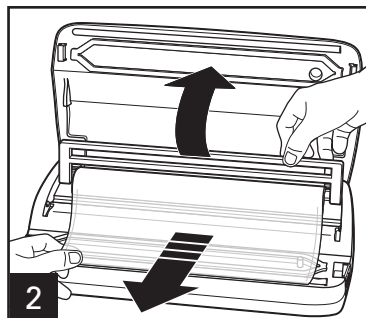


# Cómo Preparar Bolsas con un Rollo

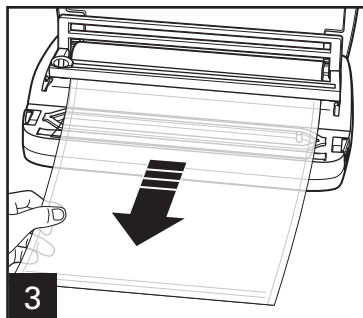
**⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Quemaduras.** La barra de sellado está caliente. No la toque.



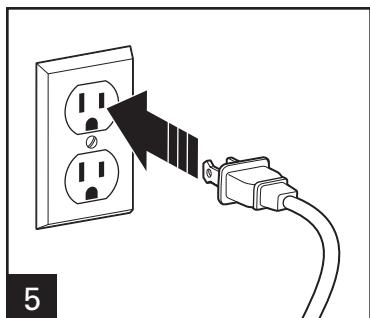
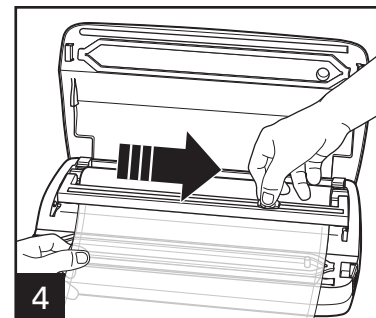
**1**  
Introduzca el rollo de termosellado en el soporte con el rollo sobre la parte superior.



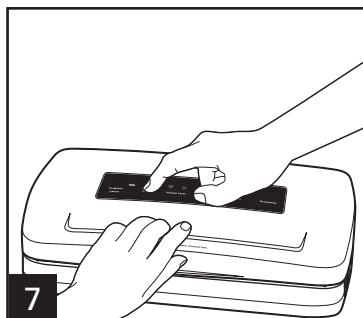
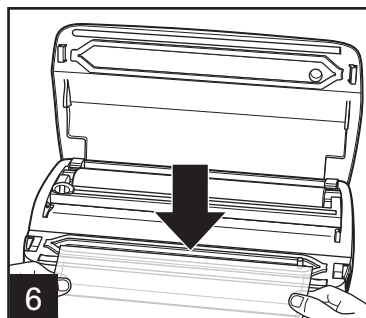
**2**  
Levante la barra cortadora de rollo y coloque el material debajo de la barra; luego baje la barra cortadora.



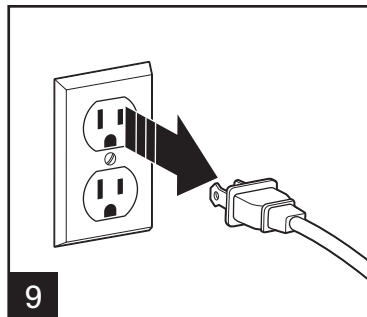
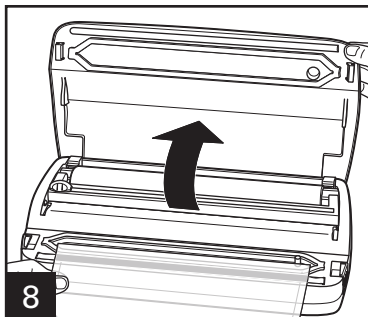
**3**  
Para cortar el material que formará la bolsa, jale hacia adelante suficiente material para incluir el alimento que se va a sellar al vacío más otras 4 pulgadas (10.2 cm). Deslice el cortador para cortar la bolsa.



**5**  
Enchufe en el tomacorriente. Coloque un extremo abierto de la bolsa sobre la tira de termosellado y dentro de la cámara de vacío por completo. Para un sellado mejor, coloque el lado doblado hacia abajo de modo que el extremo de la bolsa apunte hacia abajo dentro de la cámara. Asegúrese de que no haya arrugas o pliegues. Cierre la selladora al vacío. Presione el botón Seal (sellado). Presione y sostenga la tapa durante el proceso de sellado o use las trabas. La luz roja se iluminará por alrededor de 6 segundos, lo que indica que la unidad está calentando el sellado. Luego, el vacío se acciona para permitir una ligera presión y terminar el sellado y liberar la traba.



# Cómo Preparar Bolsas con un Rollo (cont.)

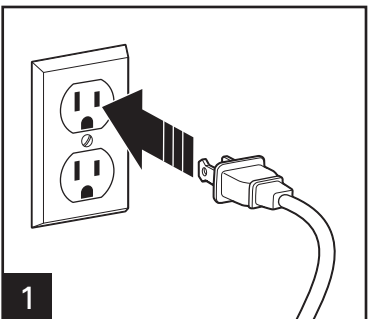


## NOTAS:

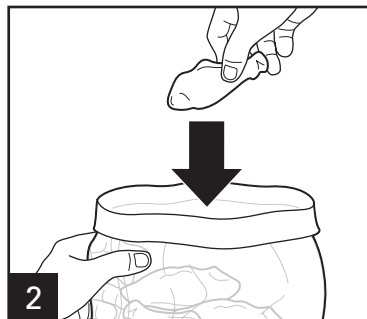
- Para evitar el sobrecalentamiento, deje pasar 20 segundos entre cada bolsa que selle.
- Para garantizar un sellado correcto, mantenga la tapa cerrada durante el uso.

Espera para abrir la tapa hasta que la unidad emita un pitido y la luz cambie a verde. Desenchufe cuando termine de preparar bolsas.

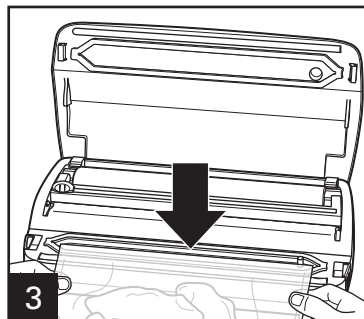
# Cómo Sellar al Vacío



Enchufe en el tomacorriente.

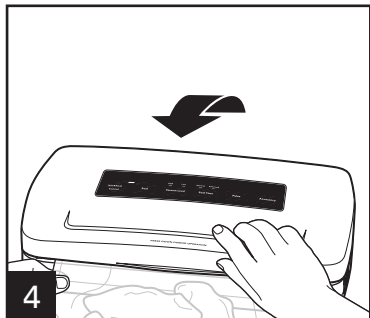


Para un mejor sellado, doble hacia afuera la parte superior de la bolsa para mantenerla limpia cuando agregue los alimentos. Desdoble la parte superior de la bolsa después de llenarla. Centre el extremo abierto de la bolsa dentro de la cámara de vacío. Verifique que todo el borde de la bolsa se encuentre dentro de la cámara y que la bolsa esté plana sin arrugas ni pliegues.

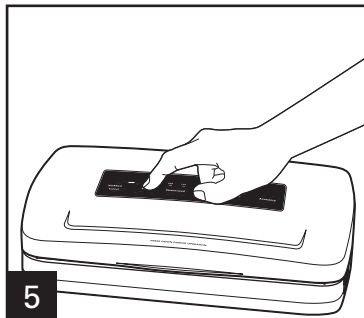


# Cómo Sellar al Vacío (cont.)

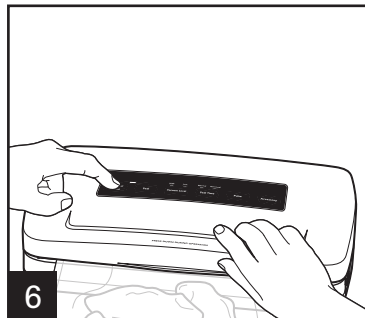
**⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Quemaduras.** La barra de sellado está caliente. No la toque.



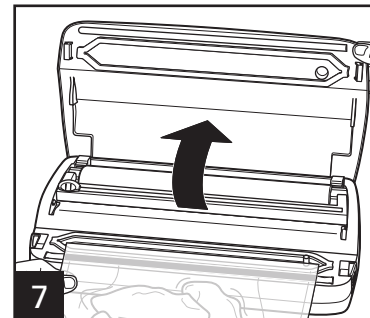
**4** Para comenzar la operación de sellado al vacío, baje la tapa.



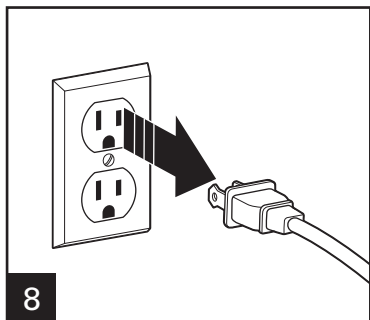
**5** Seleccione el nivel de vacío y el tiempo de sellado. Ver página 39 con recomendaciones.



**6** Presione el botón Vac&Seal (vacío y sellado). Presione y sostenga la tapa durante el proceso de sellado al vacío o use las trabas.



**7** Espere a abrir la tapa cuando la unidad emita un pitido y la luz cambie a verde. Quite la bolsa sellada.

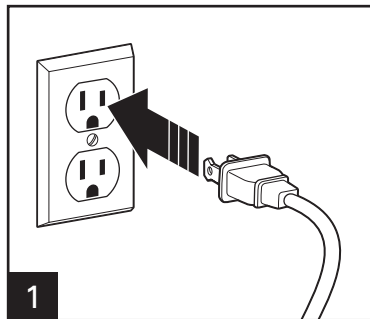


**8** Desenchufe la unidad cuando termine de sellar las bolsas al vacío.

## NOTAS:

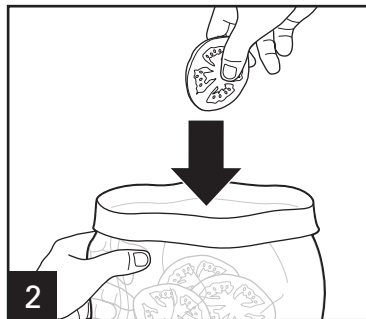
- Para evitar el sobrecalentamiento, deje pasar 20 segundos entre cada bolsa que es sellada al vacío.
- Para garantizar un sellado correcto, mantenga la tapa cerrada durante el uso.
- No permita el ingreso de humedad al puerto de vacío. Esto puede dañar el motor.

# Cómo Sellar al Vacío Alimentos o Productos no Alimenticios Frágiles

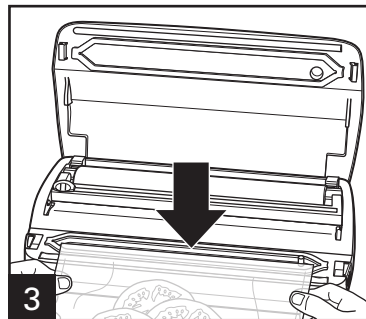


1

Enchufe en el tomacorriente. Agregue el alimento o elemento frágil a la bolsa de termosellado. Desdoble la parte superior de la bolsa.



2



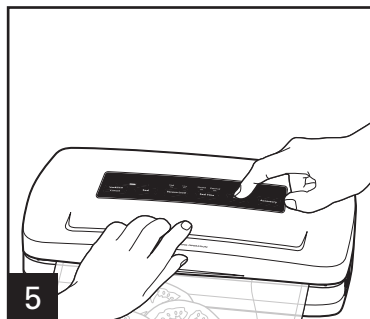
3

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



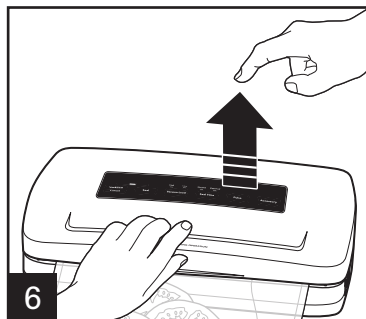
4

Cierre la tapa y sosténgala en el centro o utilice las trabas.



5

Presione y sostenga el botón Pulse (pulso) para quitar el aire de la bolsa.



6

Libere el botón Pulse (pulso) cuando haya eliminado la cantidad deseada de aire.

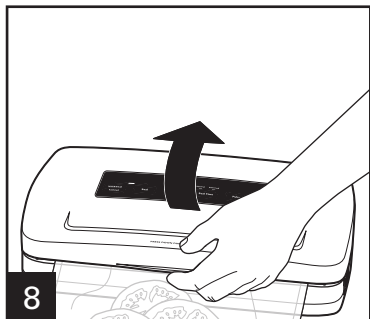


7

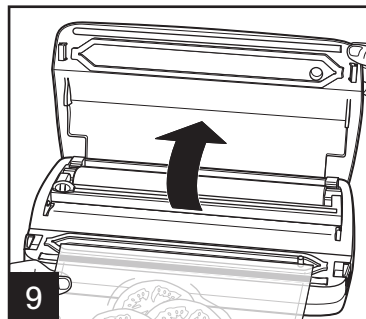
Presione el botón Seal (sellado) mientras continúa sosteniendo la tapa. Se encenderá la luz roja.

# Cómo Sellar al Vacío Alimentos o Productos no Alimenticios Frágiles (cont.)

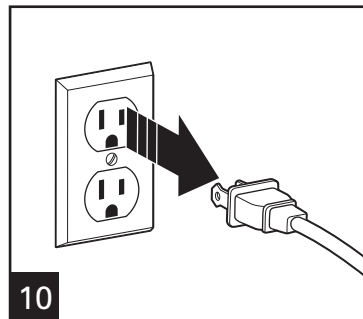
**⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Quemaduras.** La barra de sellado está caliente. No la toque.



Espera a abrir la tapa cuando la unidad emita un pitido y la luz cambie a verde. Libere las trabas en forma manual presionando hacia abajo los extremos, si fuera necesario.



Quite la bolsa sellada.



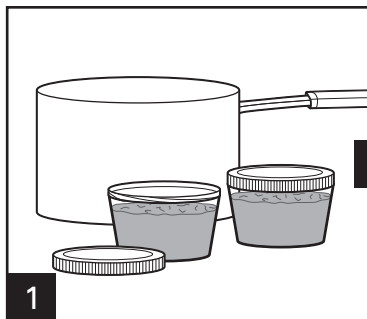
Desenchufe la unidad cuando termine de sellar las bolsas al vacío.

## NOTAS:

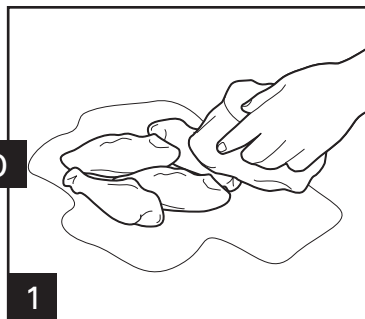
- Para evitar el sobrecalentamiento, deje pasar 20 segundos entre cada bolsa que es sellada al vacío.
- Para garantizar un sellado correcto, mantenga la tapa cerrada durante el uso.
- No permita el ingreso de humedad al puerto de vacío. Esto puede dañar el motor.

# Cómo Sellar al Vacío Alimentos Húmedos

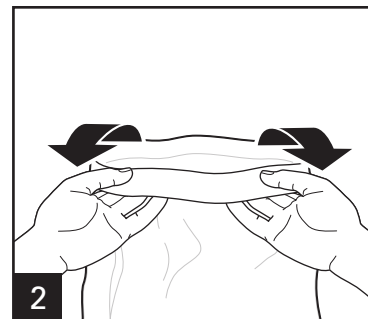
**PRECONGELADO:** Para obtener mejores resultados y para evitar el ingreso accidental de líquidos a la selladora al vacío, resulta mejor precongelar las carnes, frutas delicadas y alimentos horneados antes de sellarlos al vacío. Precongele estofados, salsas y sopas en recipientes plásticos antes de sellarlos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



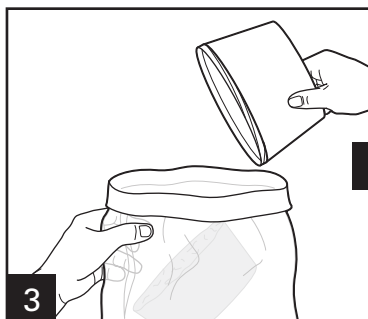
Vierta los líquidos enfriados o alimentos húmedos dentro de los recipientes aptos para congelador y congélelos.



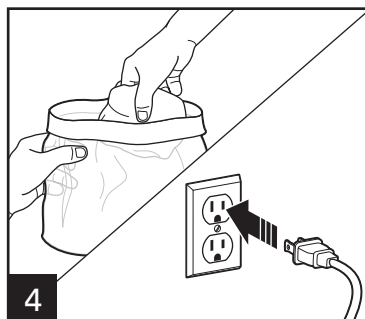
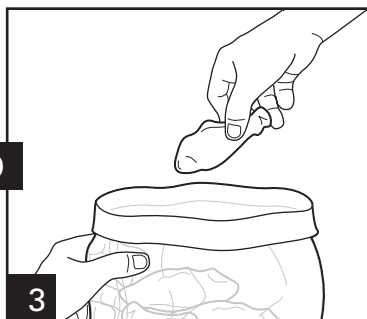
Si el precongelado no resulta práctico, seque los alimentos húmedos con una toalla de papel antes de sellarlos al vacío.



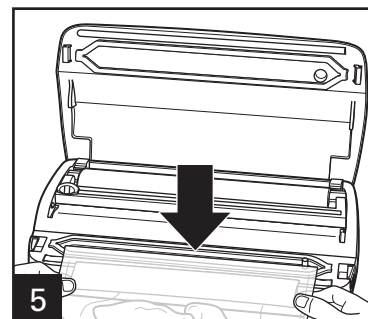
Doble 1 1/2 pulgada (3.8 cm) del borde superior de la bolsa para evitar la transferencia de humedad de los alimentos a las superficies superiores de la bolsa.



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. Agregue alimentos a la bolsa de termosellado.



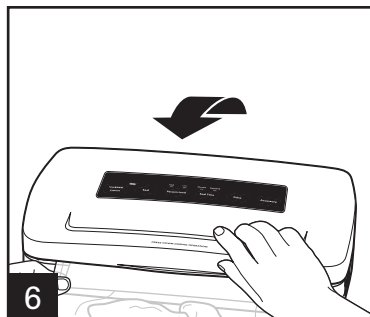
Limpie y seque las 2 pulgadas (5.1 cm) superiores interiores de la bolsa con otra toalla de papel. Desdoble la parte superior de la bolsa. Enchufe en el tomacorriente. Centre el extremo abierto de la bolsa dentro de la cámara de vacío. Verifique que todo el borde de la bolsa se encuentre dentro de la cámara y que la bolsa esté plana sin arrugas ni pliegues.



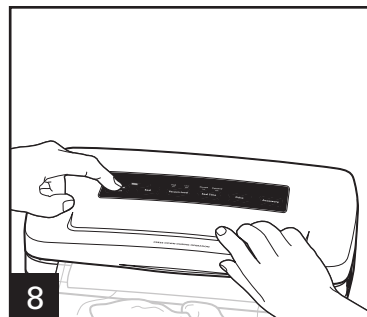
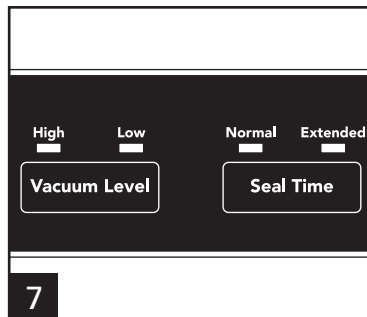
**NOTA:** Si el líquido se desplaza a los puertos de vacío, la unidad dejará de funcionar.

# Cómo Sellar al Vacío Alimentos Húmedos (cont.)

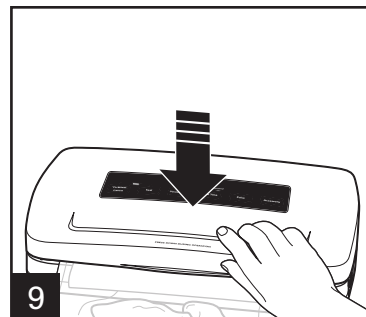
**⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Quemaduras.** La barra de sellado está caliente. No la toque.



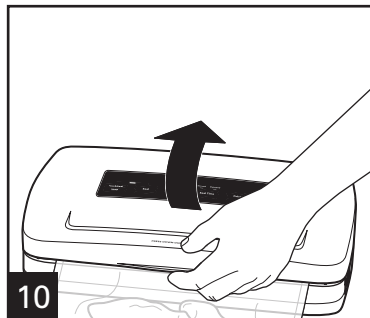
Baje la tapa. Presione el botón Seal Time (tiempo de sellado) para seleccionar Extended Seal Time (tiempo de sellado extendido). Esto detiene y extiende el tiempo de sellado, lo que resulta mejor cuando se sellan alimentos húmedos. **NOTA:** Si el líquido se desplaza al puerto de vacío, la unidad dejará de funcionar.



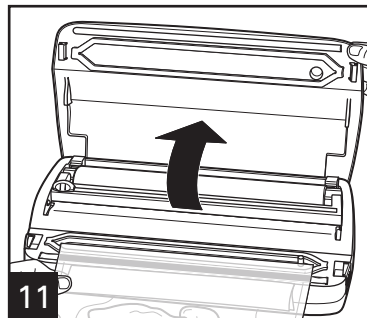
Presione el botón Vac&Seal (vacío y sellado).



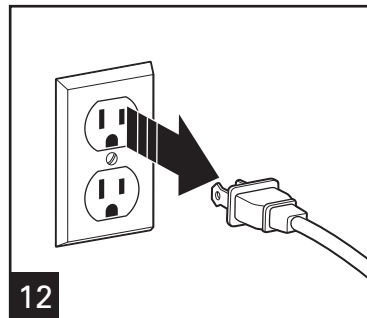
Presione y sostenga la tapa durante el funcionamiento o utilice las trabas.



Espera a abrir la tapa cuando la unidad emita un pitido y la luz cambie a verde.



Quite la bolsa sellada.



Desenchufe la unidad cuando termine de sellar las bolsas al vacío. Almacene la bolsa sellada en el congelador o en el refrigerador.

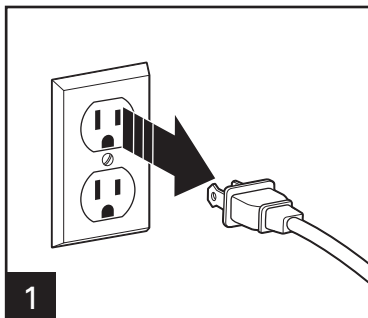
## NOTAS:

- Para evitar el sobrecalentamiento, deje pasar 20 segundos entre cada bolsa que es sellada al vacío.
- Para garantizar un sellado correcto, mantenga la tapa cerrada durante el uso.
- No permita el ingreso de humedad al puerto de vacío. Esto puede dañar el motor.

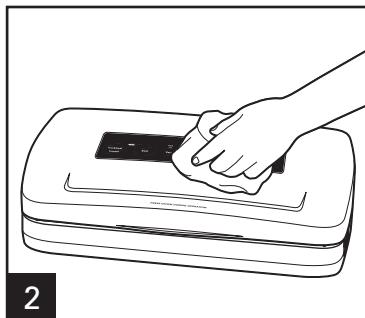
# Cuidado y Limpieza

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.**

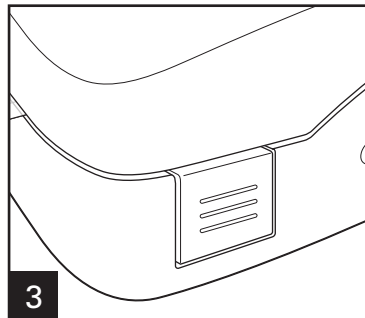
Antes de limpiar, montar o desmontar la selladora al vacío, asegúrese de que la selladora se encuentre desenchufada.



Desenchufe la unidad. Permita que la unidad se enfríe por completo antes de limpiarla.



Limpie la parte externa de la selladora al vacío y la cámara de vacío con un paño húmedo o una toalla de papel húmeda.



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



# Consejos sobre Sellado 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.
- 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. Los alimentos sellados al vacío en bolsas NutriFresh™ de Hamilton Beach pueden utilizarse en la cocción sous vide y en agua en una estufa. Comuníquese con el fabricante para consultar sobre la seguridad de otras bolsas.
- Para obtener información sobre la seguridad de los alimentos, visite <http://www.foodsafety.gov/>.

## 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 sobrecocidos.
- 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](http://hamiltonbeach.com) y busque "sous vide".

# Consejos sobre Sellado al Vacío (cont.)

## Consejos sobre Elementos 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.
- Cuando salga de campamento, de excursión o cuando navegue, asegúrese de llevar tijeras para abrir sus productos no alimenticios.

## Consejos sobre Almacenamiento de Alimentos

- Siempre descongele los alimentos congelados sellados al vacío en el refrigerador.
- 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.

# Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
Mi selladora al vacío se apagó y no se puede volver a encender.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique la energía en el tomacorriente y luego llame al Servicio de atención al cliente.</li></ul>
La barra selladora funde a través de la bolsa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se deben usar bolsas de termosellado. <b>NO UTILICE BOLSAS PLÁSTICAS DOMÉSTICAS</b> con la selladora al vacío.</li><li>• Las bolsas cortadas en ángulo no se sellan. Verifique que las bolsas estén cortadas en forma perpendicular a los lados.</li><li>• La unidad se almacenó con la tapa trabada, las juntas se deformaron, o se comprimieron demasiado. No almacene la unidad con la tapa trabada.</li><li>• Verifique la condición de las tiras de cinta de la barra selladora. Repóngalas si es necesario.</li><li>• 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.</li></ul>
El sellado de la bolsa se desarma.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
La bomba de vacío funciona, pero no se elimina aire de la bolsa de termosellado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de estar presionando hacia abajo durante todo el proceso de sellado al vacío o de estar utilizando las trabas.</li><li>• Para mejores resultados, utilice bolsas de termosellado Hamilton Beach.</li><li>• Verifique que la bolsa esté colocada de manera correcta. El extremo abierto de la bolsa debe centrarse dentro de la cámara de vacío. Asegúrese de que el puerto de vacío no esté bloqueado.</li><li>• La bolsa puede tener una pérdida. Si hay una pérdida en la bolsa, puede estar ingresando aire dentro de la bolsa desde el exterior. Verifique la presencia de rasgaduras o perforaciones. Si usted está usando una bolsa hecha con un rollo de material, verifique bien que el extremo de la bolsa esté sellado.</li><li>• Las bolsas cortadas en ángulo no se sellan. Verifique que las bolsas estén cortadas en forma perpendicular a los lados.</li><li>• La unidad se almacenó con la tapa trabada, las juntas se deformaron, o se comprimieron demasiado. No almacene la unidad con la tapa trabada.</li></ul>

# Resolviendo Problemas (cont.)

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN</b>
Las trabas no se activan. La tapa no se abrirá.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de presionar hacia abajo firmemente sobre ambos extremos mientras trata de enganchar las trabas.</li><li>• La tapa no se liberó en forma automática. Presione hacia abajo los extremos frontales de la tapa para liberar las trabas.</li></ul>
No se formó un sellado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si se realizaron demasiados sellados en una sucesión rápida, la unidad puede estar muy caliente. Espere 2 minutos y pruebe de nuevo.</li></ul>
Se presiona el botón Seal (sellado) pero no sucede nada.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Una vez que se presiona el botón Seal (sellado), se enciende la luz roja, lo que indica que la selladora al vacío se está calentando para sellar la bolsa. Espere alrededor de 6 segundos. El vacío se activará brevemente para finalizar el sellado y liberar las trabas.</li></ul>

# Notas



Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz No. 124 Int. 401  
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo  
Distrito Federal, C.P. 11560, Ciudad de México  
01 800 71 16 100

### PÓLIZA DE GARANTÍA

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 de 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 no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- 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.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas reemplazadas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la 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: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> 01 800 71 16 100 Email: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx">mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</a>

**RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.**

**Distrito Federal**

**ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.

Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

**CASA GARCIA**

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

**Nuevo Leon**

**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

**Jalisco**

**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

**Chihuahua**

**DISTRIBUIDORA TURMIX**

Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.

Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih.

Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

**Modelos:**  
**78220, 78220C**

**Tipo:**  
**VC02**

**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".**