

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

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

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

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

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
Sellador
a Vacío



English	2
Français	15
Español.....	31

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

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

Thermal Overload Protection

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

Always allow 20 seconds minimum for cool down between operations.

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

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

Parts and Features

*To order parts:

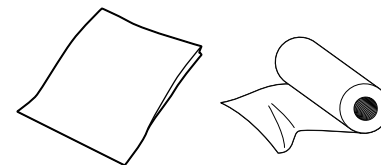
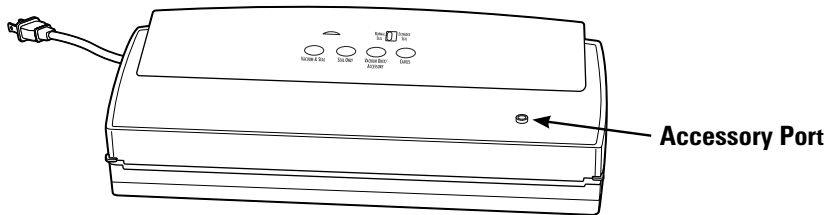
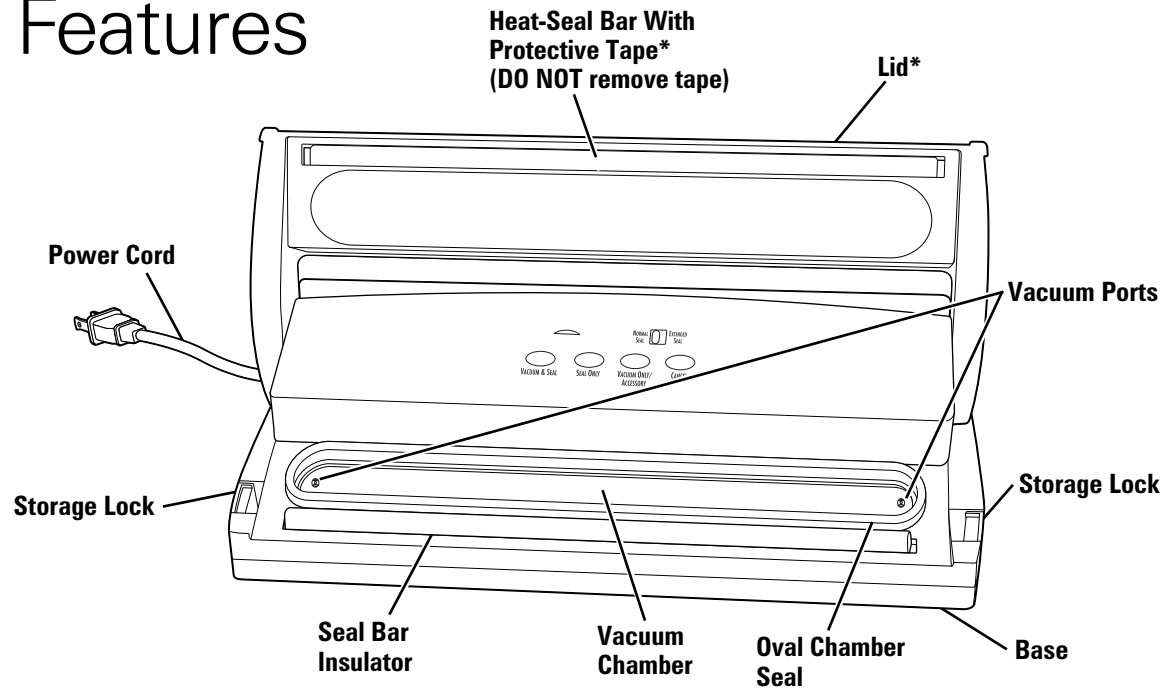
US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

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



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

Control Panel

Power Light: The power light will remain illuminated when the vacuum sealer is plugged into an outlet.

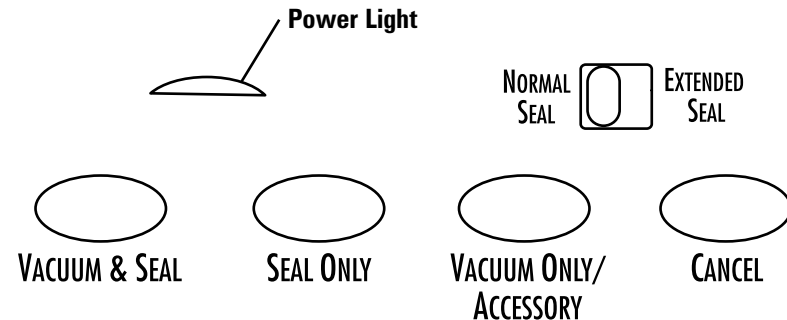
Normal/Extended Seal Switch: Use the normal or extended seal switch to adjust the seal time when vacuum-sealing thicker bags or bags with moisture.

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

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

Vacuum Only/Accessory Button: Press this button when vacuum-sealing crushable or fragile items to monitor the amount of air being removed from the bag; also use with any external accessories (sold separately).

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

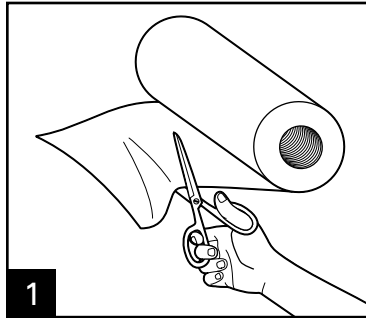


Before You Start Vacuum-Sealing

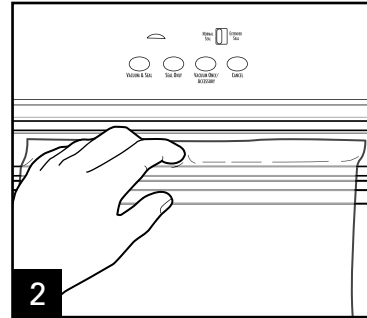
A vacuum bag is sealed when the two layers of the bag are heated from the heat-seal bar causing the bag to be permanently sealed.

NOTICE: THIS VACUUM SEALER IS INTENDED TO BE USED ONLY WITH HEAT-SEAL BAGS. FOR BEST RESULTS, AND TO AVOID DAMAGING THE VACUUM SEALER, USE ONLY HEAT-SEAL BAGS. DO NOT USE HOUSEHOLD PLASTIC BAGS!

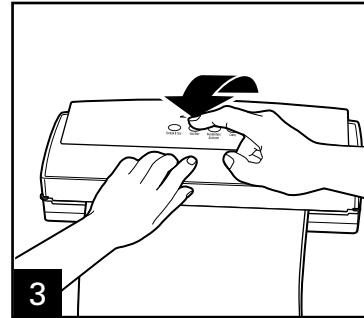
Making Bags From Bag Rolls



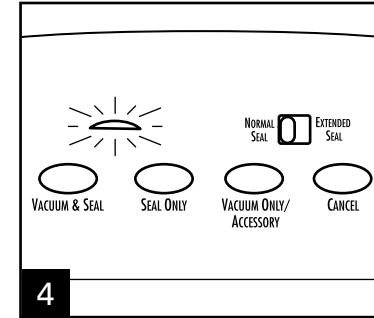
1 Determine size of bag needed based on size of what is being vacuum-sealed. Allow enough space for sealing top and bottom of bag. Cut to size.



2 Center open end of bag within vacuum chamber.



3 Close and hold lid; then press Seal Only button. Continue holding lid closed during entire sealing process.



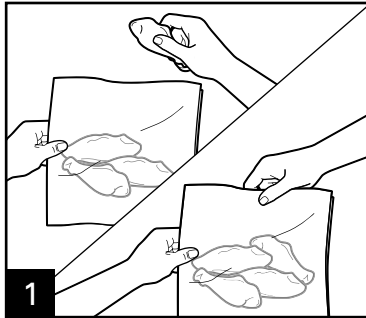
4 Wait until light turns green before letting go of lid and removing bag.

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

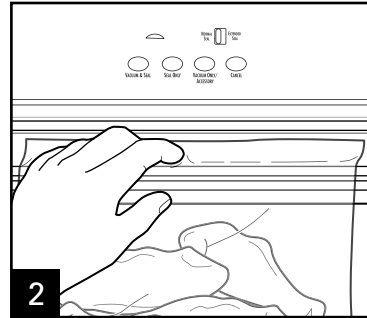
NOTES:

- Allow 20 seconds between each use.
- Never open the lid during use.
- Do not let moisture into the vacuum chamber. This may damage the motor.

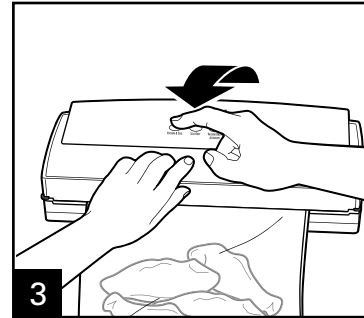
How to Vacuum-Seal



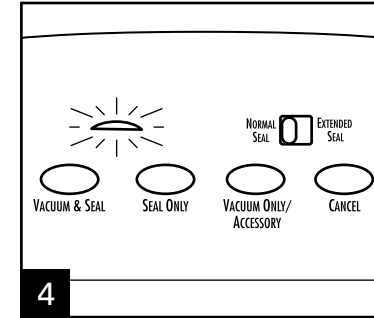
1 Add food to heat-seal bag.



2 Center open edge of bag within vacuum chamber.



3 Close and hold lid; then press Vacuum & Seal button. Continue holding lid closed during entire vacuum and sealing process.



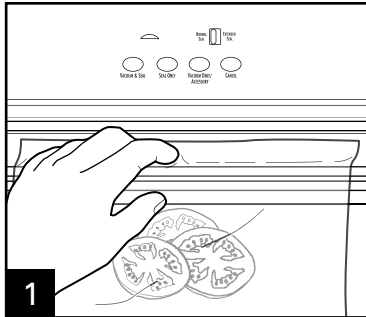
4 Wait until light turns green and lid releases before letting go of lid and removing bag. Allow 20 seconds between each use.

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

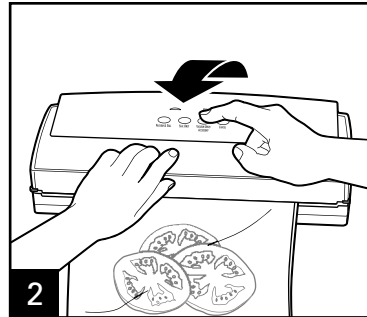
NOTES:

- Never open the lid during use.
- Do not let moisture into the vacuum chamber. This may damage the motor.

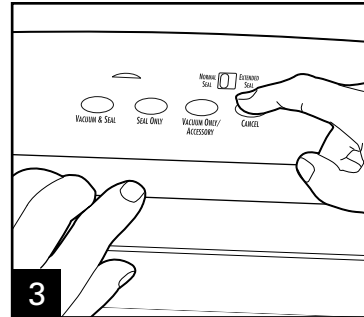
How to Vacuum-Seal Fragile Foods or Nonfood Items



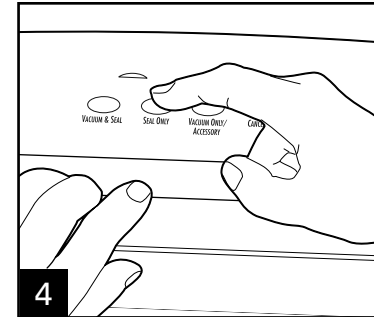
1 Add fragile food or item to heat-seal bag. Center open edge of bag within vacuum chamber.



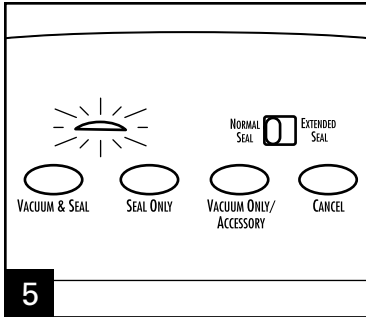
2 Close lid and hold down in center. Press Vacuum Only button. Red light turns on.



3 Press Cancel button when enough air is removed. Continue holding down lid.



4 Press Seal Only button.



5 Wait until light turns green and lid releases before letting go of lid and removing sealed bag. Allow 20 seconds between each use.

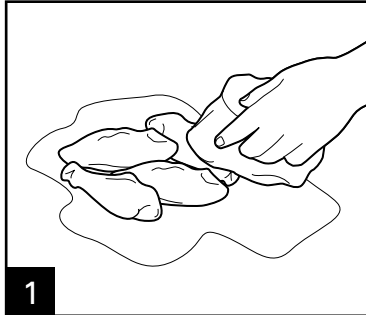
NOTES:

- Never open the lid during use.
- Do not let moisture into the vacuum chamber. This may damage the motor.

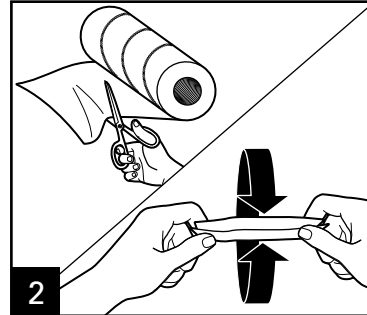
⚠ CAUTION Burn Hazard. Seal bar is hot. Avoid touching it.

How to Vacuum-Seal Moist, Fresh Foods

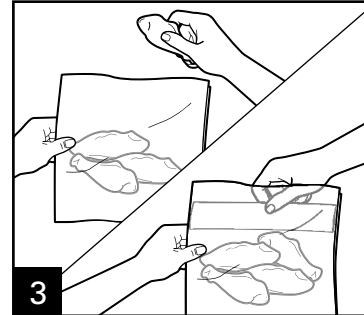
NOTICE: If liquid is drawn into the vacuum ports, the unit will no longer work.



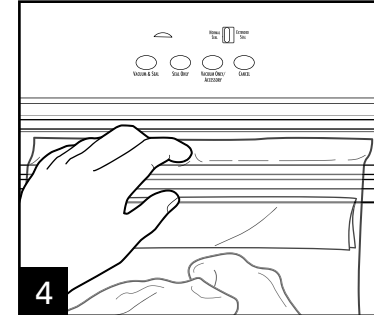
1 Dry moist foods with a paper towel before vacuum-sealing.



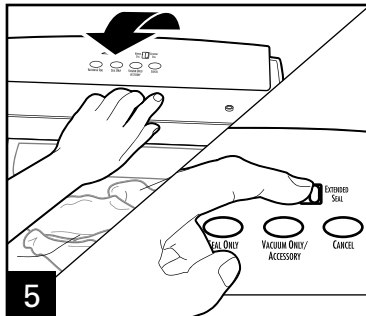
2 Create a moisture barrier by cutting or tearing a 2-inch (5.1-cm) strip of paper towel and folding in half. The paper towel prevents moisture from being vacuumed out of the heat-seal bag and entering the vacuum seal ports.



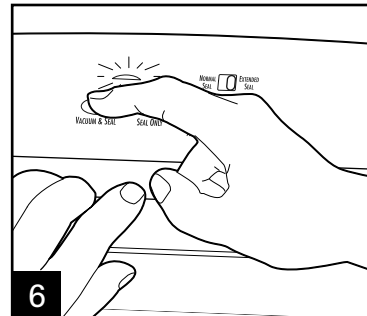
3 Add food to heat-seal bag. Place paper towel 2 inches (5.1 cm) down from top and across the width of the bag.



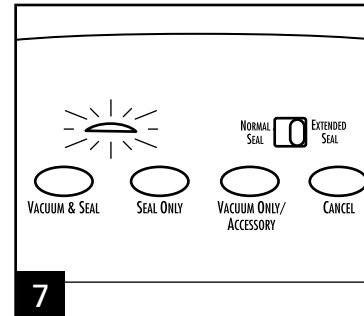
4 Center open edge of bag within vacuum chamber.



5 Close and hold lid. Slide switch to Extended Seal position.



6 Press Vacuum & Seal button. Red light remains on during this step. Continue holding down lid.



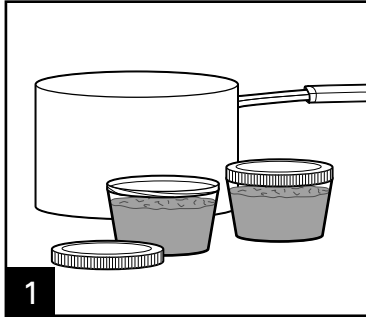
7 Wait until light turns green and lid releases before letting go of lid and removing sealed bag. Allow 20 seconds between each use.

NOTES:

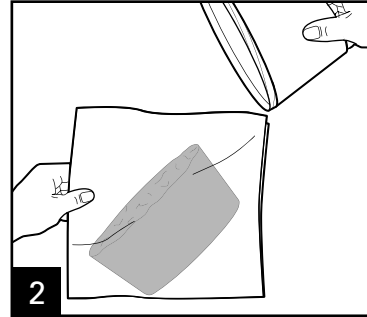
- Never open the lid during use.
- Do not let moisture into the vacuum chamber. This may damage the motor.

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

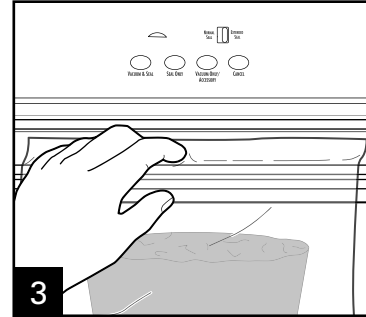
How to Vacuum-Seal Casseroles, Sauces, and Soups



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

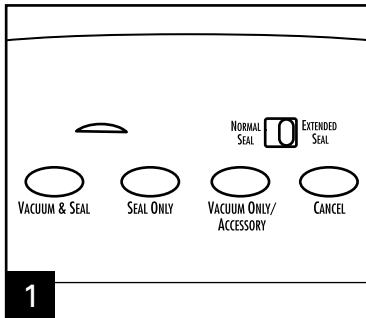


Invert freezer container to remove frozen food. Place frozen food in heat-seal bag.



Immediately vacuum-seal.

How to Use Extended Seal Switch



10

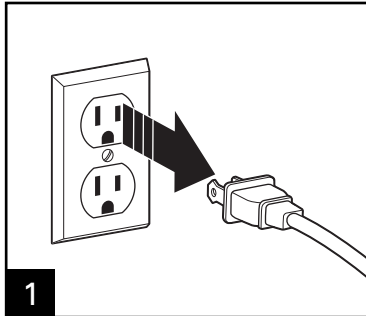
Slide switch to Extended Seal position.

This slows and extends the sealing time which is better when sealing moist foods. Switch to this function when vacuum-sealing if there is moisture in the heat-seal bag.

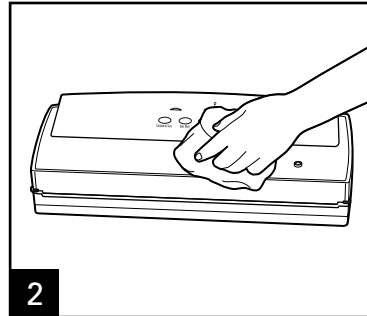
NOTE: If liquid is drawn into the vacuum ports, the unit will no longer work.

Care and Cleaning

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

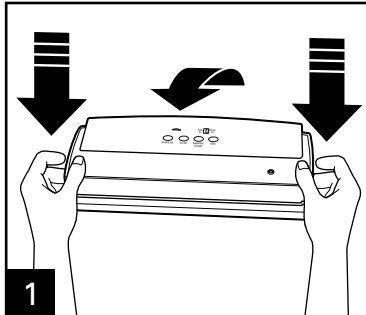


1
Unplug. Let unit cool completely before cleaning.

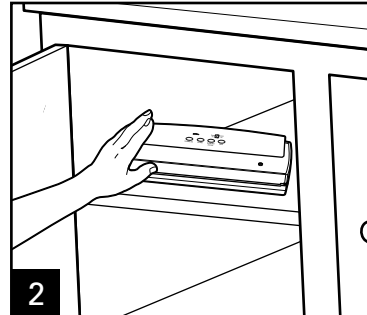


2
Wipe the outside of the vacuum sealer with a damp cloth or paper towel.

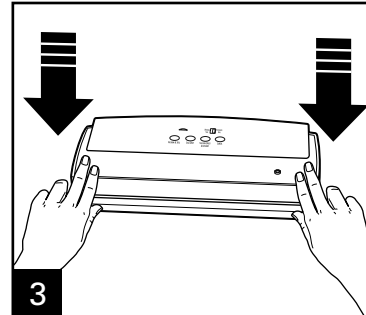
Storing the Vacuum Sealer



1
Close lid. Press down on both corners and push in storage locks on both sides to lock lid.



2
Store the vacuum sealer.



3
To unlock lid: Press down corners to release lid.

Vacuum-Sealing Food Guidelines

- 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, brussel sprouts, carrots, cabbage, cauliflower, green beans, kale, onions, peas, peppers, snap peas, and squash need to be blanched and frozen before vacuum-sealing.
- Before vacuum-sealing soups, stews, stocks, and casseroles, freeze in serving-size portions. To freeze portions, pour mixtures in freezer-safe containers; top with a lid and freeze. Remove from container and immediately vacuum-seal; then return to freezer.
- After defrosting vacuum-sealed meats, poultry, and seafood, cook to a safe internal temperature.
- Always cook foods to a safe internal temperature.
- For food safety information, visit <http://www.foodsafety.gov/>.

Nonfood Guidelines

- 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.
- Be sure to take scissors to open your nonfood items.

Food Storage Guidelines

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

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
My vacuum sealer shut off and won't turn on again.	<ul style="list-style-type: none"> • The thermal overload protector may have been activated. In this case, allow the vacuum sealer to cool by opening the vacuum lid for approximately 20 minutes. Be sure to leave the vacuum lid open between vacuum sealing.
The sealing bar melts through the bag.	<ul style="list-style-type: none"> • The vacuum sealer is only intended to be used with vacuum-sealing bags. Only heat-seal bags should be used. DO NOT USE PLASTIC HOUSEHOLD BAGS with the vacuum sealer. • Check the condition of the seal bar tape strips. Replace if needed. • Open 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. When sealing a moist or powdery food, insert a paper towel into the bag above the food before vacuum-packaging. The paper towel will prevent moisture from interfering with the seal.
The vacuum pump starts, but no air is being removed from the heat-seal bag.	<ul style="list-style-type: none"> • Be sure you are either pushing down throughout the vacuum-sealing process or using the storage 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 not to cover the vacuum ports. • The bag may have a leak. If there is a leak in the bag, air will be pulled into the bag from the outside. Check for tears or punctures. If you are using a bag that was made from a roll of material, double-check that the end of the bag is sealed.
Storage locks will not engage.	<ul style="list-style-type: none"> • Be sure to push down firmly on both corners while attempting to engage latches.
Lid will not open.	<ul style="list-style-type: none"> • Press down on front lid corners to release.

Limited Warranty

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

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

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

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

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

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 la scelleuse sous vide dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher 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 bruleur 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.

Protection contre une surcharge thermique

La scelleuse sous vide s'éteindra automatiquement en cas de surchauffe. Si cela se produit, débrancher l'appareil et ouvrir le couvercle de la scelleuse sous vide.

Laisser refroidir pendant au moins 20 secondes entre les cycles.

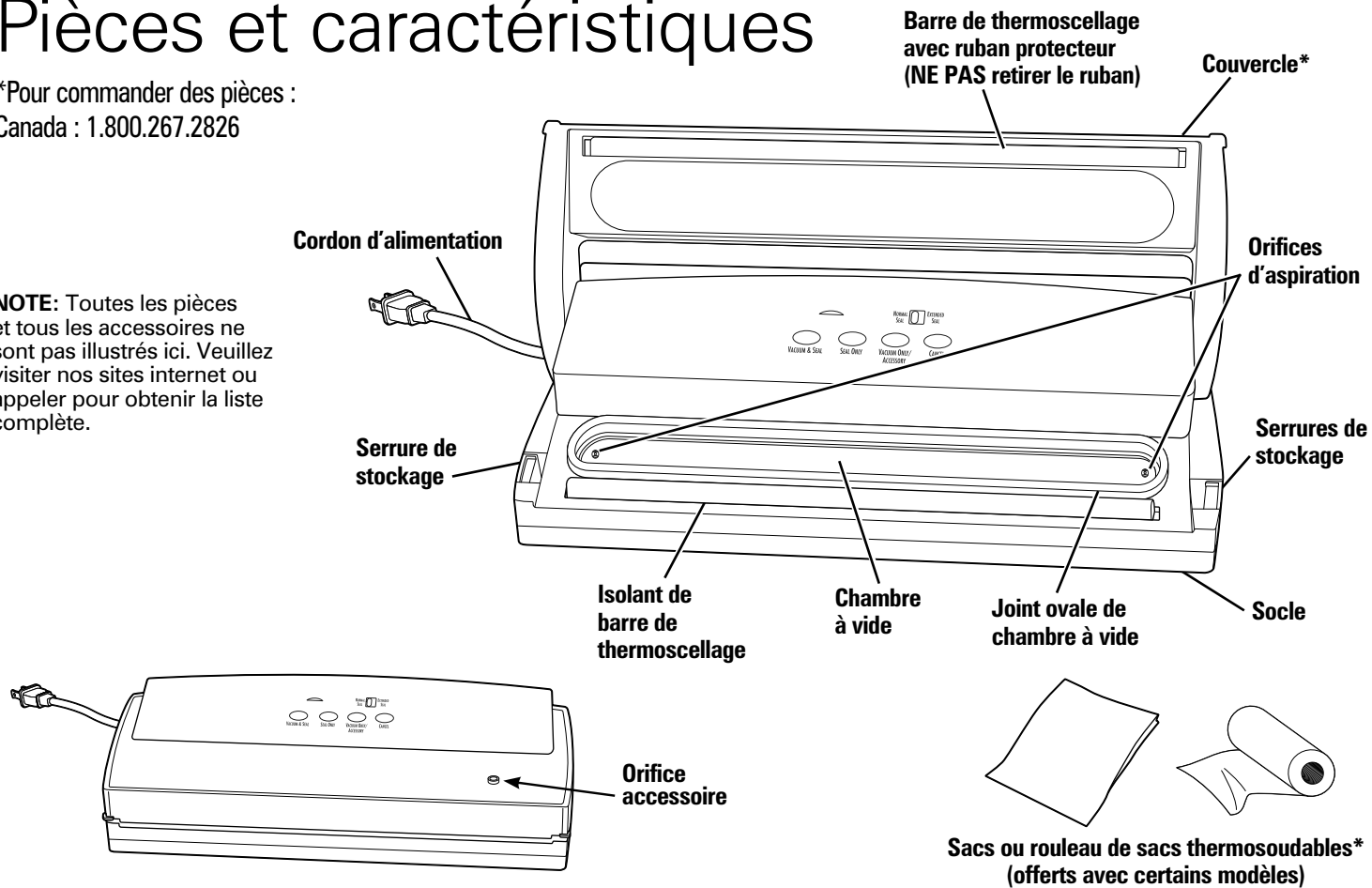
- Cette attente permet le refroidissement de la barre de thermoscellage.
- Placer un nouveau sac dans l'appareil et fermer le couvercle pendant que la barre de thermoscellage est chaude risque une fonte prématurée entre les sac avant la fin de la procédure d'emballage sous vide.

⚠ MISE EN GARDE Risque de brûlure. Éviter de toucher à la barre de thermoscellage.

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.



Panneau de Commande

Voyant d'alimentation : Ce voyant reste allumé lorsque la scelleuse sous vide est branchée à l'alimentation électrique.

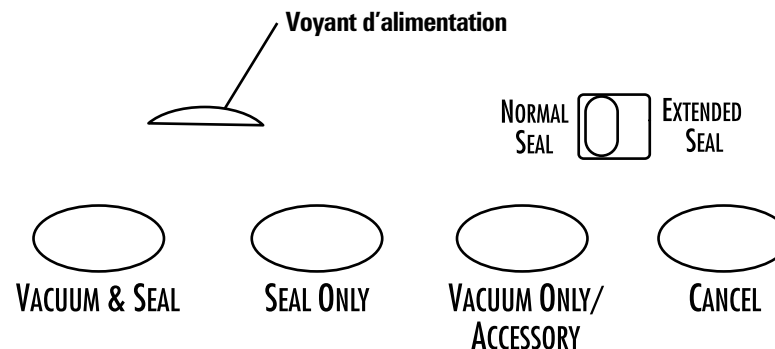
Commutateur de scellage Normal/Extended (normal/prolongé) : Glisser le commutateur de scellage sur Normal ou Extended (normal ou prolongé) pour régler la durée de scellage sous vide des sacs plus épais ou des sacs contenant de l'humidité.

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

Bouton Seal Only (sceller uniquement) : Pour faire des sacs à partir de rouleaux, appuyer sur ce bouton pour sceller les sacs sans les mettre sous vide.

Bouton Vacuum Only/Accessory (Aspirer uniquement/accessoire) : Appuyer sur ce bouton pour emballer sous vide des articles fragiles afin d'évaluer la quantité d'air aspirée du sac. Peut également être utilisé avec des accessoires externes (vendus séparément).

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

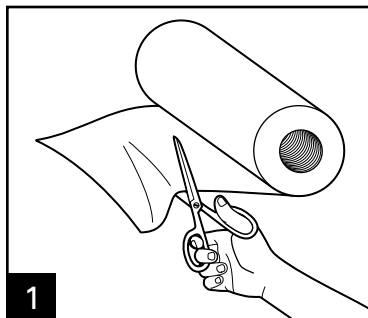


Avant de commencer l'emballage sous vide

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

AVIS : CETTE SCELLEUSE SOUS VIDE EST CONÇU POUR UTILISER UNIQUEMENT DES SACS THERMOSOUDEABLES. POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX SANS ENDOMMAGER LA SCELLEUSE SOUS VIDE, UTILISER UNIQUEMENT DES SACS THERMOSOUDEABLES. NE PAS UTILISER DES SACS EN PLASTIQUES ORDINAIRES.

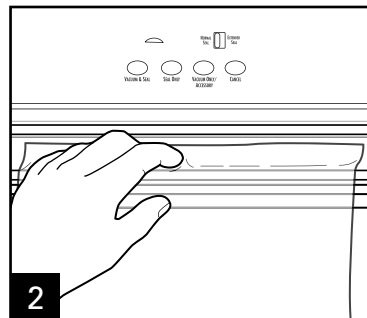
Faires des sacs à partir de rouleaux



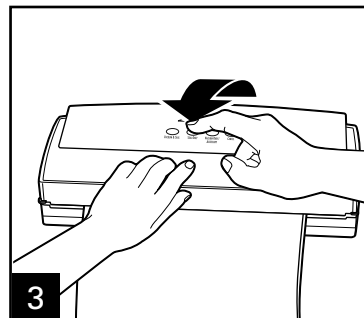
Déterminer la dimension nécessaire du sac selon de l'article à emballer sous vide. Laisser suffisamment d'espace pour permettre le scellage du dessus et du fond du sac. Couper selon la dimension.

NOTES:

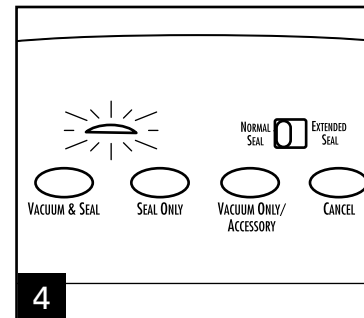
- Attendre 20 secondes entre chaque utilisation.
- Ne jamais ouvrir le couvercle pendant le cycle.
- Éviter que l'humidité s'infilte dans la chambre à vide pour éviter d'endommager le moteur.



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



Fermer et maintenir le couvercle puis appuyer sur le bouton Seal Only (sceller uniquement). Maintenir le couvercle fermé pendant tout le cycle de scellage.

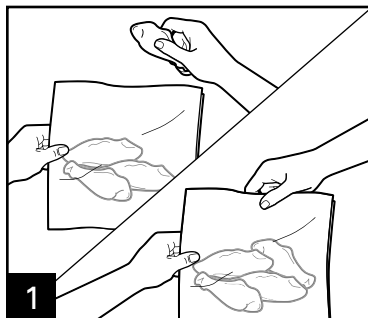


Attendre que le témoin soit vert avant de relâcher le couvercle et retirer le sac.

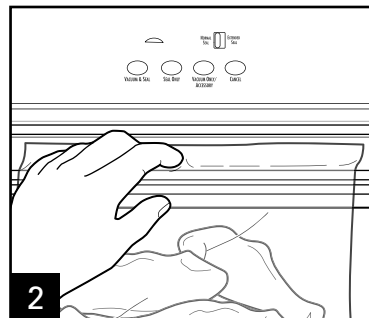
⚠ MISE EN GARDE Risque de brûlure. La barre de thermoscellage est chaude. Éviter d'y toucher.

Laisser refroidir l'appareil pendant 20 secondes avant de faire un autre sac ou emballage sous vide.

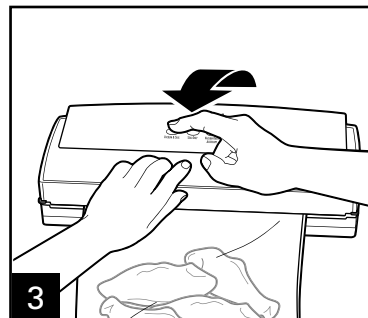
Comment emballer sous vide



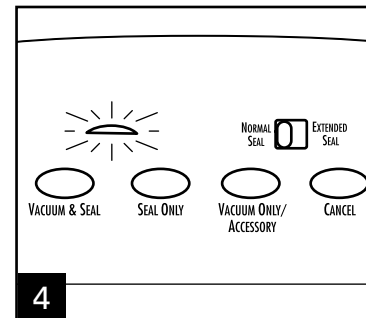
1 Mettre les aliments dans un sac thermosoudable.



2 Centrer le bord ouvert du sac avec la chambre à vide.



3 Fermer et maintenir le couvercle puis appuyer sur le bouton Vacuum & Seal (aspirer et sceller). Maintenir le couvercle fermé pendant tout le cycle de scellage et vide.



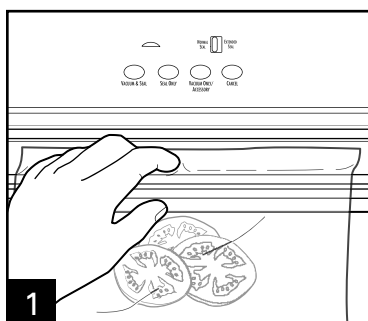
4 Attendre que le témoin s'allume en vert et l'ouverture du couvercle avant de relâcher le couvercle et retirer le sac. Attendre 20 secondes entre chaque utilisation.

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

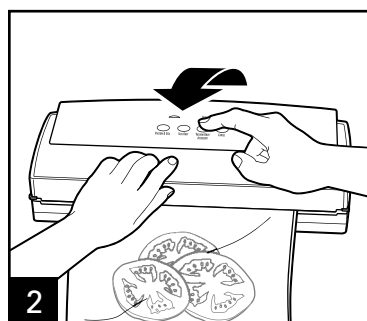
NOTES:

- Ne jamais ouvrir le couvercle pendant le cycle.
- Éviter que l'humidité s'infilte dans la chambre à vide pour éviter d'endommager le moteur.

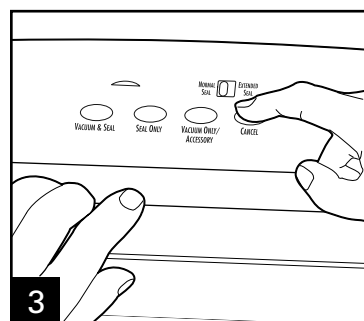
Comment emballer sous vide un sac contenant des aliments fragiles ou des articles non alimentaires



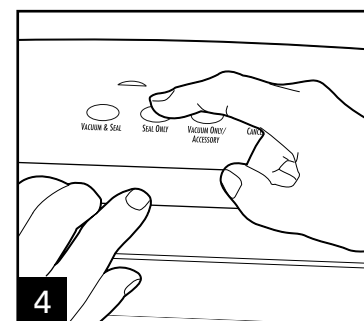
1 Insérer les aliments fragiles ou les articles non alimentaires dans le sac thermosoudable. Centrer le bord ouvert du sac avec la chambre à vide.



2 Fermer le couvercle et tenir fermé depuis le centre. Appuyer sur le bouton Vacuum Only (aspirer uniquement). Le témoin rouge s'allumera.

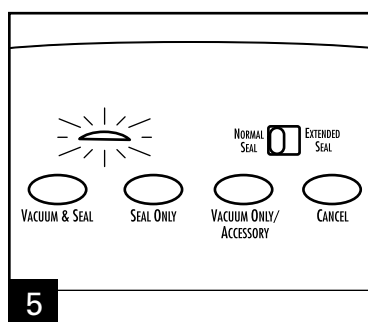


3 Appuyer sur le bouton Cancel (annuler) lorsque la quantité d'air aspiré est suffisante. Maintenir le couvercle fermé.



4 Appuyer sur le bouton Seal Only (sceller uniquement).

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



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

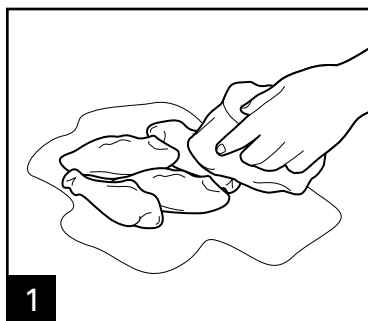
⚠ MISE EN GARDE Risque de brûlure. La barre de thermoscellage est chaude. Éviter d'y toucher.

NOTES:

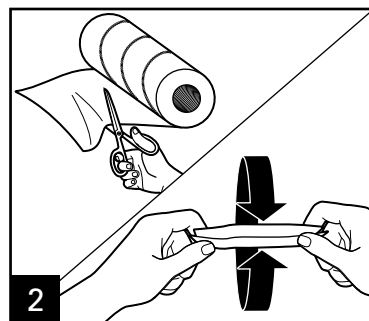
- Ne jamais ouvrir le couvercle pendant le cycle.
- Éviter que l'humidité s'infilte dans la chambre à vide pour éviter d'endommager le moteur.

Comment emballer des aliments humides et frais sous vide

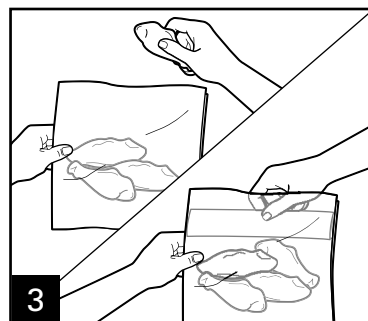
AVIS : L'appareil cessera de fonctionner si du liquide est aspiré par les orifices d'aspiration.



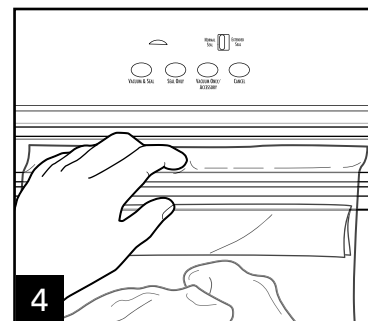
1 Éponger l'humidité des aliments avec un essuie-tout avant de les emballer sous vide.



2 Créer une barrière contre l'humidité en coupant ou en pliant une bande d'essuie-tout de 2 po (5,1 cm) et en la pliant en deux. L'essuie-tout évitera l'aspiration de l'humidité hors du sac thermosoudable et de pénétrer dans les orifices d'aspiration.

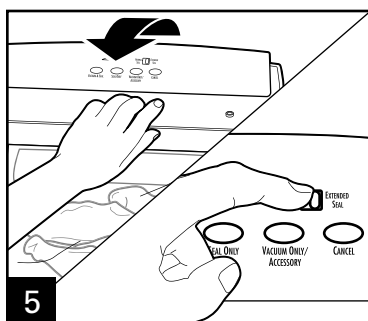


3 Insérer les aliments dans le sac thermosoudable. Placer une bande d'essuie-tout à 2 po (5,1 cm) sous le dessus et sur toute la largeur du sac.

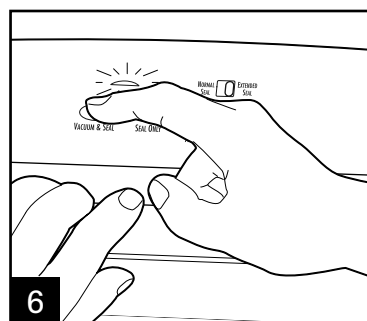


4 Centrer le bord ouvert du sac avec la chambre à vide.

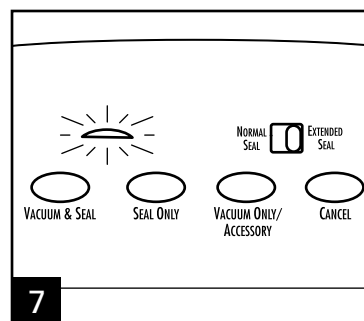
Comment emballer des aliments humides sous vide (suite)



5 Fermer et maintenir le couvercle. Glisser le commutateur à la position de scellage Extended (prolongé).



6 Appuyer sur le bouton Vacuum & Seal (aspiration et scellage). Le témoin rouge restera allumé pendant cette étape. Maintenir le couvercle fermé.



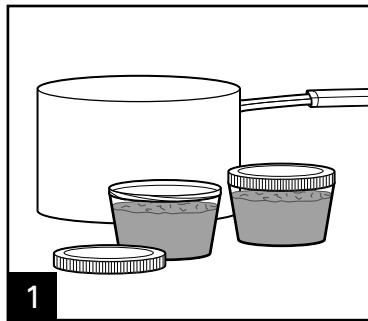
7 Attendre que le témoin s'allume en vert et l'ouverture du couvercle avant de relâcher le couvercle et retirer le sac scellé. Attendre 20 secondes entre chaque utilisation.

NOTES:

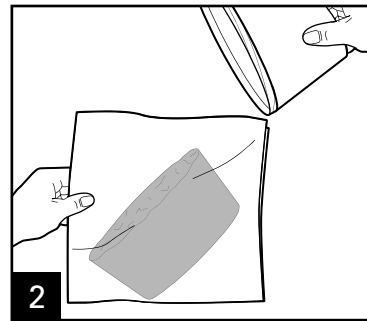
- Ne jamais ouvrir le couvercle pendant le cycle.
- Éviter que l'humidité s'infilte dans la chambre à vide pour éviter d'endommager le moteur.

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

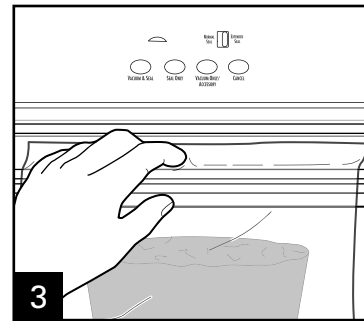
Comment emballer des casseroles, sauces et soupes sous vide



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

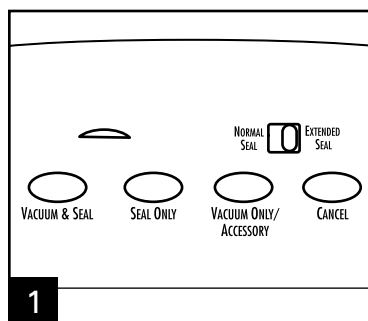


Inverser le contenant pour congélateur pour en retirer les aliments congelés. Déposer les aliments congelés dans le sac thermosoudable.



Emballer immédiatement sous vide.

Comment utiliser le commutateur de scellage prolongé

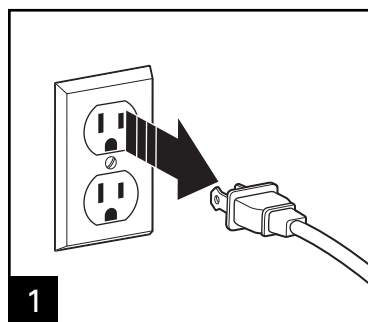


Glisser le commutateur à la position Extended Seal (scellage prolongé).

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

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

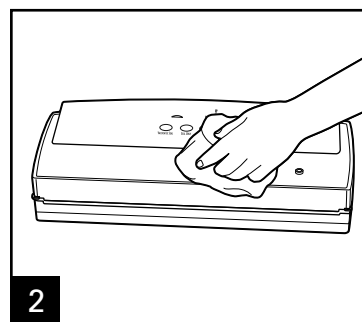
Entretien et nettoyage



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

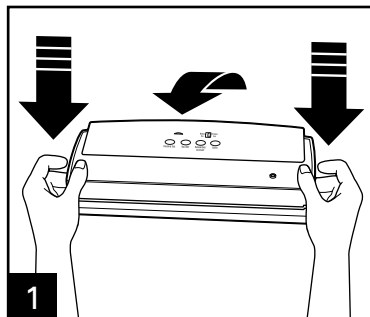
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :

S'assurer que la scelleuse sous vide est débrancher avant de la nettoyer, l'assembler ou la démonter.

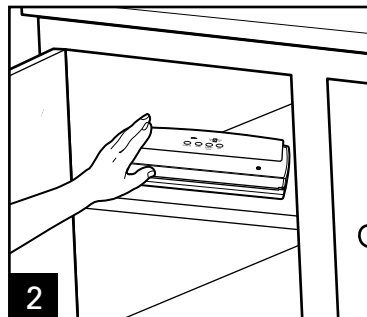


Essuyer l'extérieur de la scelleuse sous vide avec un linge ou un essuie-tout humide.

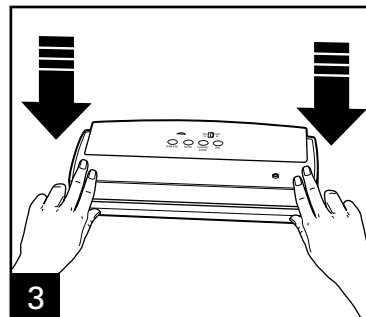
Rangement de la scelleuse sous vide



Fermer le couvercle. Appuyer sur les deux coins et pousser les serrures de stockage sur les deux côtés pour verrouiller le couvercle.



Ranger la scelleuse sous vide.



Pour déverrouiller le couvercle : Appuyer sur les coins pour dégager le couvercle.

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 uneessoreuse 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.

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

- Congeler les soupes, ragoûts, bouillons et casseroles en portion individuelle avant de les emballer sous vide. Pour congeler les portions, verser les mélanges dans des contenants pour congélateur, fermer le couvercle et mettre au congélateur. Sortir les contenants et emballer immédiatement sous vide puis remettre au congélateur.
- Cuire les mets, volailles et fruits de mer emballés sous vide à la température interne recommandée pour chaque aliment après la décongélation.
- Toujours cuire les aliments jusqu'à l'obtention de la température interne recommandée.
- Visiter le site <http://www.foodsafety.gov/> pour connaître les règles de salubrité alimentaire.

Directives pour articles non alimentaires

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

Directives pour le stockage d'aliments

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

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE/SOLUTION
Ma scelleuse sous vide s'éteint et ne redémarre pas.	<ul style="list-style-type: none">• La protection contre les surcharges thermiques peut avoir été activée. Dans ce cas, laisser la scelleuse refroidir en ouvrant le couvercle à vide pendant environ 20 minutes. Veiller à laisser le couvercle à vide ouvert entre emballage sous vide.
La barre de scellement fond les couches du sac.	<ul style="list-style-type: none">• La scelleuse sous vide doit uniquement être utilisée avec des sacs de scellement sous vide. Utiliser seulement des sacs thermosoudables. NE PAS UTILISER DE SACS EN PLASTIQUES ORDINAIRES avec la scelleuse sous vide.• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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. Lors du scellement un aliment humide ou poudreux, introduire une serviette en papier dans le sac au-dessus de la nourriture avant de procéder à l'emballage sous vide. La serviette en papier empêchera les nourritures de gêner le scellement.
La pompe à vide se met en marche, l'air n'est pas aspiré hors du sac thermosoudable.	<ul style="list-style-type: none">• S'assurer de maintenir le couvercle fermé ou d'utiliser les serrures de stockage 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 avec la chambre à vide.• 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.
Serrures de stockage ne s'enclenchent pas.	<ul style="list-style-type: none">• S'assurer d'appuyer fermement sur les deux coins pendant la tentative d'enclenchement des serrures.
Le couvercle ne sera pas ouvert.	<ul style="list-style-type: none">• Appuyer sur les coins de couvercle avant pour déclencher.

Garantie limitée

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

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

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

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

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

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. No toque superficies calientes. Use las manijas o perillas. Se debe de tener cuidado, ya que pueden ocurrir quemaduras al tocar partes calientes o líquido caliente derramado.
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.

Protección de Sobrecarga Térmica

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

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

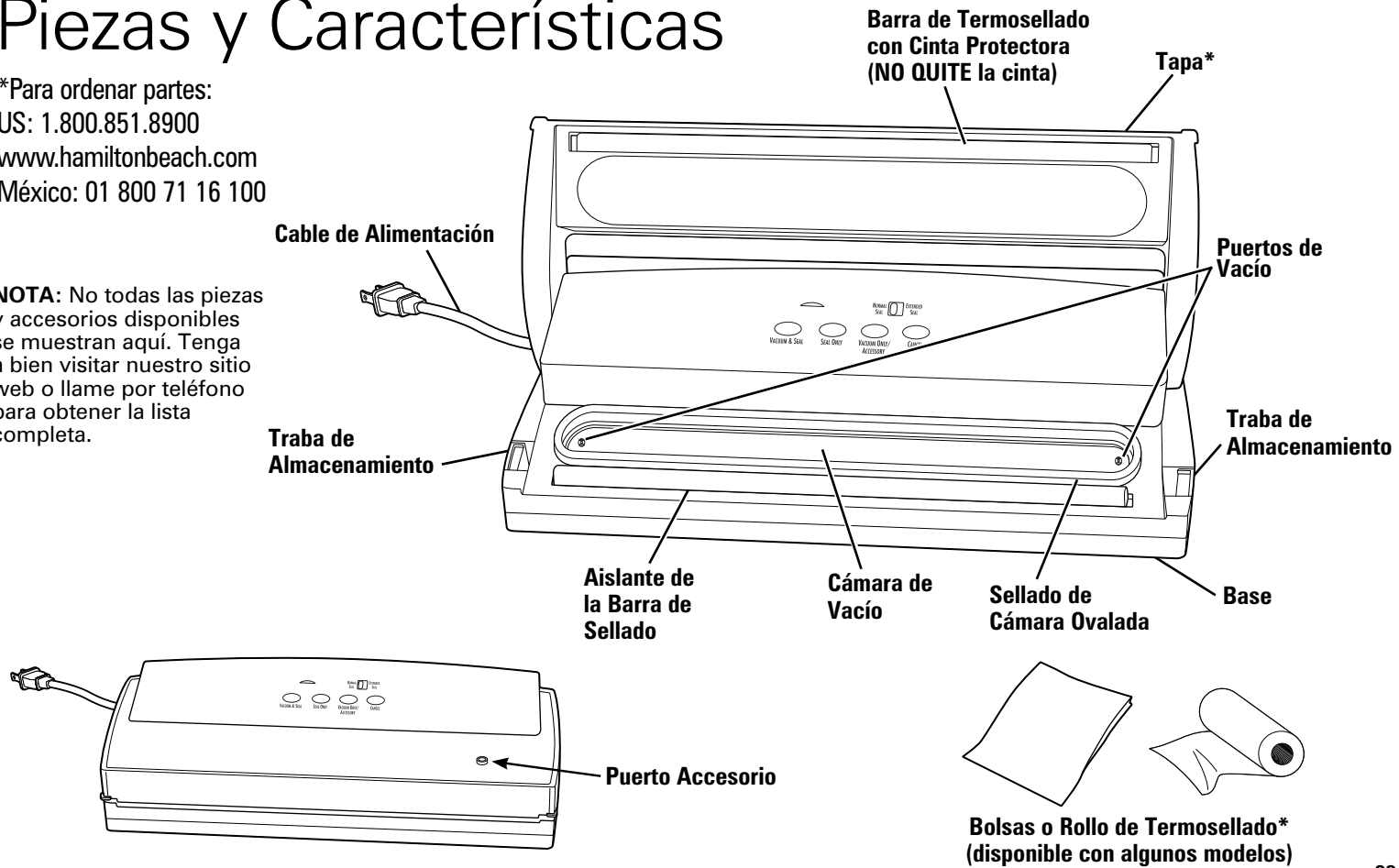
- Esto permite que la barra de termosellado se enfríe.
- Si coloca una bolsa nueva en la unidad y cierra la tapa cuando la barra de termosellado todavía está caliente, la bolsa se derretirá en forma prematura antes de la operación de sellado al vacío.

⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Quemarse. No toque la barra de termosellado.

Piezas y Características

*Para ordenar partes:
 US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
 México: 01 800 71 16 100

NOTA: No todas las piezas y accesorios disponibles se muestran aquí. Tenga a bien visitar nuestro sitio web o llame por teléfono para obtener la lista completa.



Panel de Control

Luz de Encendido: La luz de encendido permanecerá encendida cuando la selladora al vacío se encuentre conectada al suministro de energía.

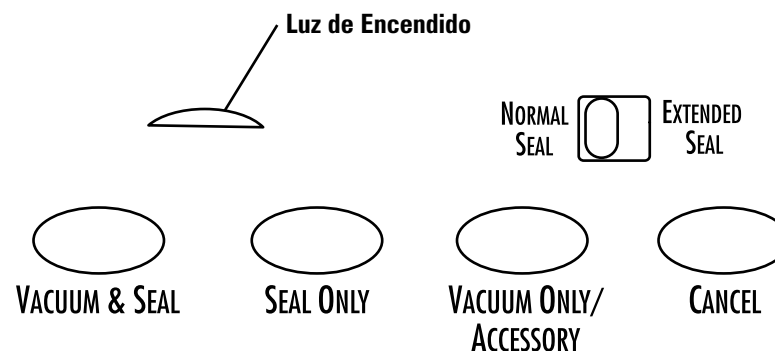
Interruptor de Sellado Normal/Extendido (Normal/Extended Seal): Utilice el interruptor de sellado normal o extendido para ajustar el tiempo de sellado cuando selle al vacío bolsas más gruesas o bolsas con humedad.

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

Botón de Sólo Sellado (Seal Only): Presione este botón para sellar bolsas sin eliminar el aire al vacío, cuando prepara bolsas de rollos.

Botón Sólo Vacío/Accessorio (Vacuum Only/Accessory): Presione este botón cuando selle al vacío productos rompibles o frágiles para controlar la cantidad de aire que se quita de la bolsa; también utilícelo con cualquier accesorio externo (en venta por separado).

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

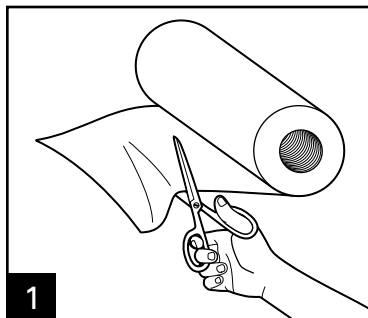


Antes de Comenzar el Sellado al Vacío

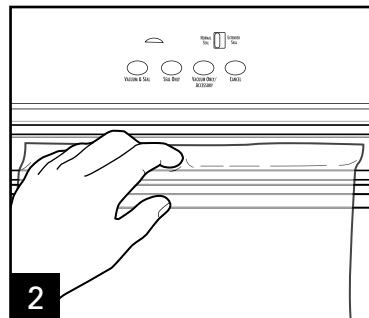
La bolsa de vacío queda sellada cuando las dos capas de la bolsa se calientan en la barra de termosellado, lo que provoca que la bolsa quede sellada en forma permanente.

AVISO: ESTA SELLADORA AL VACÍO ESTÁ CONCEBIDA PARA USARSE SÓLO CON BOLSAS DE TERMOSELLADO. PARA MEJORES RESULTADOS, Y PARA NO DAÑAR LA SELLADORA AL VACÍO, UTILICE SÓLO BOLSAS DE TERMOSELLADO. ¡NO UTILICE BOLSAS PLÁSTICAS DOMÉSTICAS!

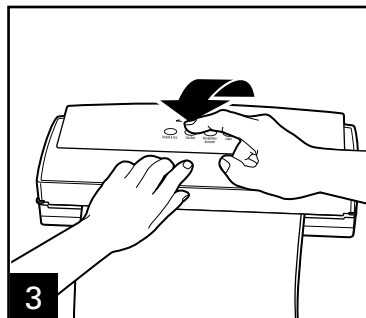
Cómo Preparar Bolsas con un Rollo



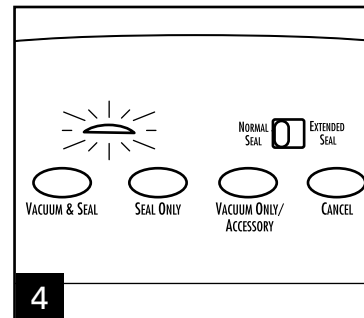
Determine el tamaño de la bolsa necesario en base al tamaño del producto que se está sellando al vacío. Deje el espacio suficiente para sellar la parte superior e inferior de la bolsa. Corte en relación al tamaño.



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



Cierre y sostenga la tapa; luego presione el botón Seal Only (sólo sellado). Continúe manteniendo la tapa cerrada durante todo el proceso de sellado.



Espere a que la luz cambie a verde antes de soltar la tapa y quitar la bolsa.

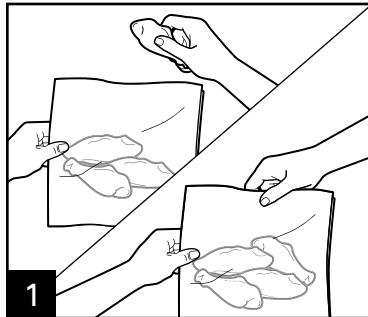
⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Quemarse. La barra de sellado está caliente. No la toque.

Deje que la unidad se enfríe por 20 segundos antes de preparar otra bolsa o sellarla al vacío.

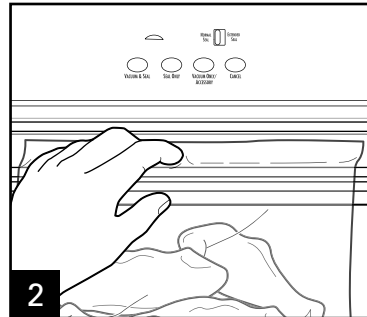
NOTAS:

- Deje pasar 20 segundos entre usos.
- Nunca abra la tapa durante el uso.
- No permita el ingreso de humedad a la cámara de vacío. Esto puede dañar el motor.

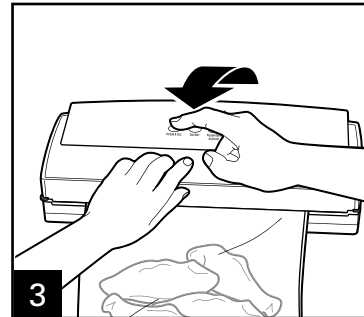
Cómo Sellar al Vacío



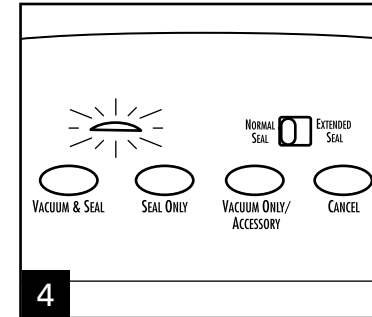
1 Agregue alimentos a la bolsa de termosellado.



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



3 Cierre y sostenga la tapa; luego presione el botón Vacuum & Seal (vacío y sellado). Continúe manteniendo la tapa cerrada durante todo el proceso de vacío y sellado.



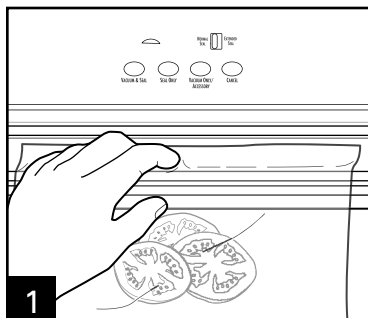
4 Espere a que la luz cambie a verde y se libere la tapa antes de soltar la tapa y quitar la bolsa. Deje pasar 20 segundos entre usos.

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

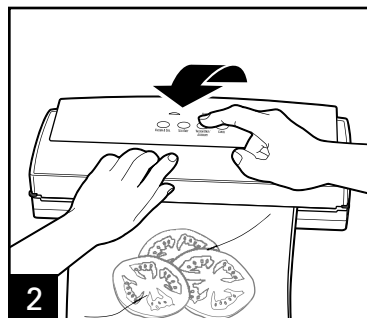
NOTAS:

- Nunca abra la tapa durante el uso.
- No permita el ingreso de humedad a la cámara de vacío. Esto puede dañar el motor.

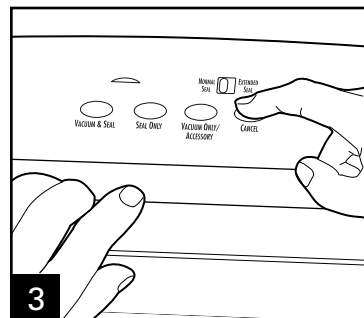
Cómo Sellar al Vacío Alimentos o Productos no Alimenticios Frágiles



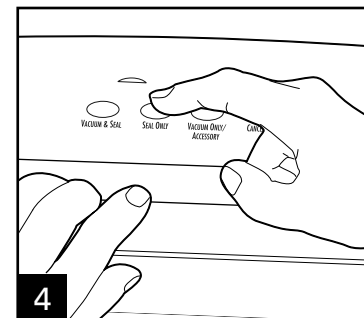
1 Agregue el alimento o elemento frágil a la bolsa de termosellado. Centre el borde abierto de la bolsa dentro de la cámara de vacío.



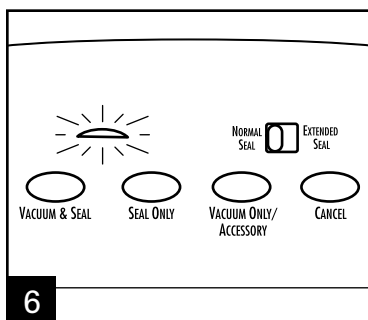
2 Cierre la tapa y presiónela hacia abajo desde el centro. Presione el botón Vacuum Only (sólo vacío). Se encenderá la luz roja.



3 Presione el botón Cancel (cancelación) cuando se haya eliminado la cantidad suficiente de aire. Siga sosteniendo la tapa.



4 Presione el botón Seal Only (sólo sellado).



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

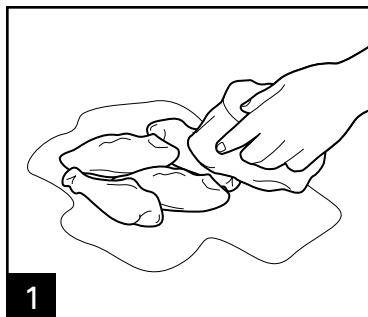
NOTAS:

- Nunca abra la tapa durante el uso.
- No permita el ingreso de humedad a la cámara de vacío. Esto puede dañar el motor.

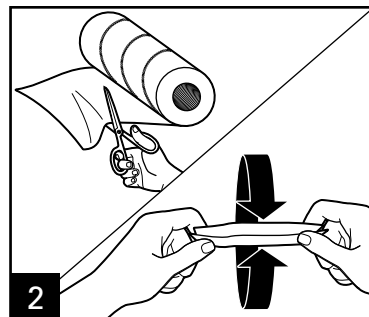
⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Quemarse. La barra de sellado está caliente. No la toque.

Cómo Sellar al Vacío Alimentos Húmedos y Frescos

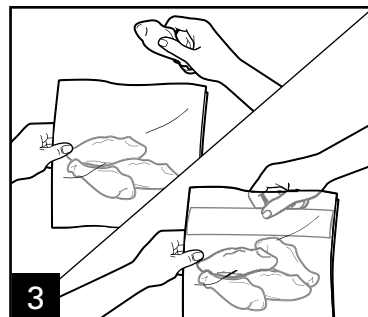
AVISO: Si el líquido se desplaza a los puertos de vacío, la unidad dejará de funcionar.



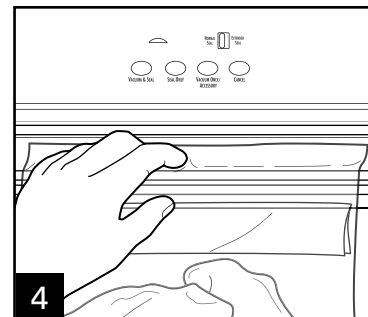
1 Seque los alimentos húmedos con una toalla de papel antes de sellarlos al vacío.



2 Cree una barrera de humedad cortando una tira de toalla de papel de 2 pulgadas (5.1 cm) y doblándola a la mitad. La toalla de papel evita que la humedad sea absorbida fuera de la bolsa de termosellado e ingrese a los puertos de sellado al vacío.

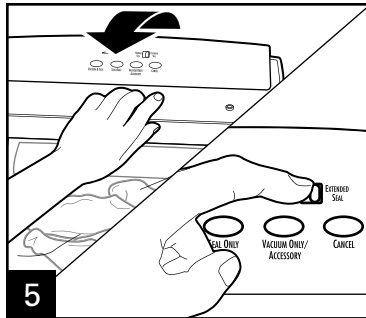


3 Agregue alimentos a la bolsa de termosellado. Coloque la toalla de papel a 2 pulgadas (5.1 cm) de la parte superior y en todo el ancho de la bolsa.

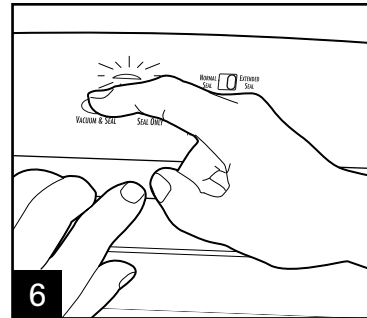


4 Centre el borde abierto de la bolsa dentro de la cámara de vacío.

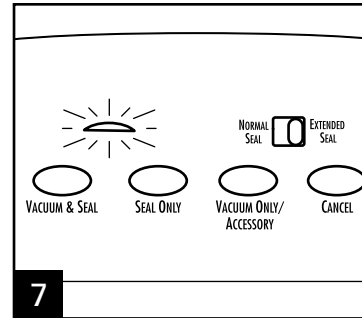
Cómo Sellar al Vacío Alimentos Húmedos (cont.)



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



6 Presione el botón Vacuum & Seal (vacío y sellar). La luz roja permanece encendida durante este paso. Siga sosteniendo la tapa.



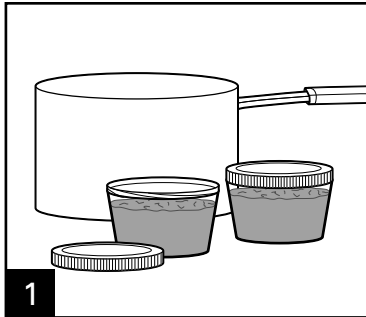
7 Espere a que la luz cambie a verde y se libere la tapa antes de soltar la tapa y quitar la bolsa sellada. Deje pasar 20 segundos entre usos.

NOTAS:

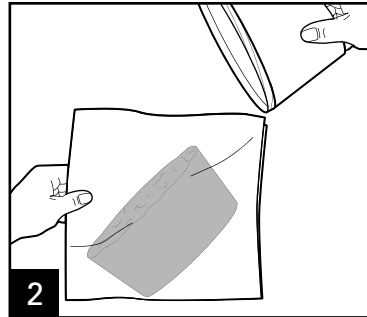
- Nunca abra la tapa durante el uso.
- No permita el ingreso de humedad a la cámara de vacío. Esto puede dañar el motor.

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

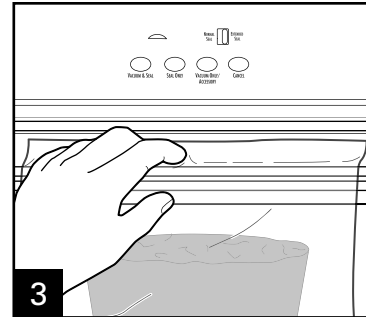
Cómo Sellar al Vacío Estofados, Salsas y Sopas



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

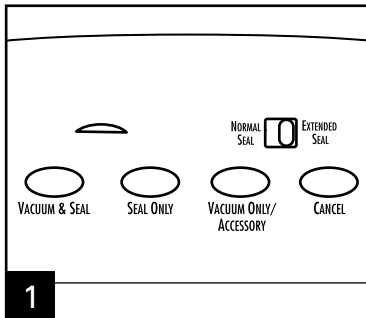


Dé vuelta el recipiente del congelador para quitar los alimentos congelados. Coloque los alimentos congelados en la bolsa de termosellado.



Selle al vacío de inmediato.

Cómo Utilizar el Interruptor de Sellado Extendido



40

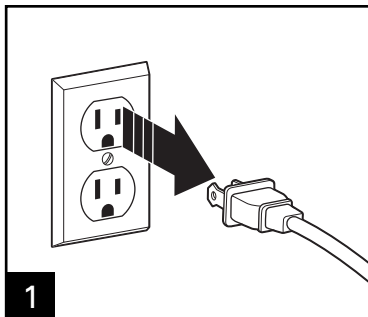
Deslice el interruptor a la posición Extended Seal (sellado extendido). Esto ralentiza y se extiende el tiempo de sellado, lo que resulta mejor cuando se sellan alimentos húmedos. Cambie a esta función cuando selle al vacío si hay humedad en la bolsa de termosellado.

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

Cuidado y Limpieza

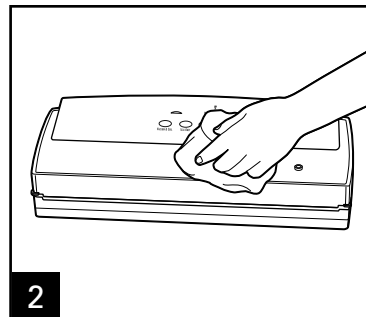
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica:

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



1

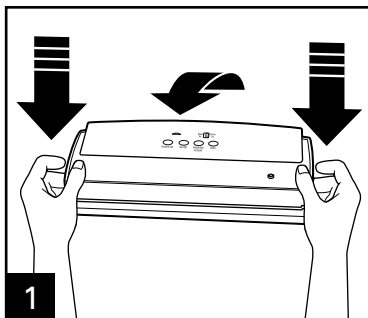
Desenchufe la unidad. Permita que la unidad se enfríe por completo antes de limpiarla.



2

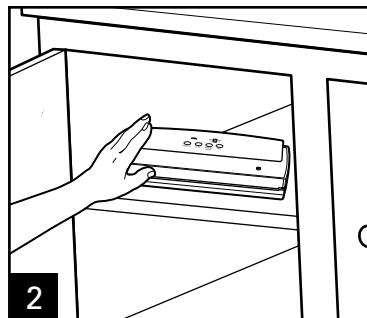
Limpie la parte externa de la selladora al vacío con un paño húmedo o una toalla de papel húmeda.

Cómo Guardar la Selladora al Vacío



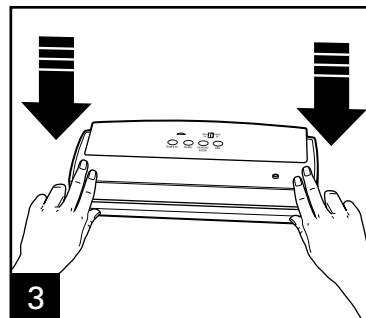
1

Cierre la tapa. Presione hacia abajo sobre ambos extremos y presione hacia adentro las trabas de almacenamiento sobre ambos lados para trabar la tapa.



2

Almacene la selladora al vacío.



3

Para destrabar la tapa: presione hacia abajo sobre los extremos para liberar la tapa.

Guía Sobre Sellado de Alimentos al Vacío

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

Guía Sobre Productos no Alimenticios

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

Guía Sobre Almacenamiento de Alimentos

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

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
<p>Mi selladora al vacío se apagó y no se puede volver a encender.</p> <p>La barra selladora funde a través de la bolsa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se pudo haber activado el protector de sobrecarga térmica. En este caso, deje que la selladora al vacío se enfríe abriendo la tapa de vacío por aproximadamente 20 minutos. Asegúrese de dejar la tapa de vacío abierta entre el sellado de las bolsas. • La Selladora al vacío solo está destinada a ser utilizada con bolsas de sellado al vacío. Se deben usar bolsas de termosellado. NO UTILICE BOLSAS PLÁSTICAS DOMÉSTICAS con la selladora al vacío. • Verifique la condición de las tiras de cinta de la barra selladora. Repóngalas si es necesario. • Abra la tapa y deje que la barra selladora se enfríe por 5–10 minutos. Siempre deje la tapa abierta entre las bolsas y deje al menos 20 segundos entre los ciclos.
<p>El sellado de la bolsa se desarma.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. Al sellar un alimento húmedo o en polvo, inserte una servilleta de papel dentro de la bolsa encima de la comida antes de envasar al vacío. La servilleta de papel evitará que el alimento interfiera con el sellado.
<p>La bomba de vacío funciona, pero no se elimina aire de la bolsa de termosellado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de estar presionando hacia abajo durante todo el proceso de sellado al vacío o de estar utilizando las trabas de almacenamiento. • Para mejores resultados, utilice bolsas de termosellado Hamilton Beach. • Verifique que la bolsa esté colocada de manera correcta. El extremo abierto de la bolsa debe centrarse dentro de la cámara de vacío. • Si usted está usando una bolsa hecha con un rollo de material, verifique bien que el extremo de la bolsa esté sellado.
<p>Trabas de almacenamiento no se activan.</p> <p>La tapa no se abrirá.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de presionar hacia abajo firmemente sobre ambos extremos mientras trata de enganchar las trabas. • Presione hacia abajo los extremos frontales de la tapa para liberar.

Notas

Notas



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-301
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, México, Distrito Federal
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			
<ul style="list-style-type: none">• 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			
<ul style="list-style-type: none">• 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: <ul style="list-style-type: none">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 repuestas 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: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elias Cailles 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:
78211, 78213

Tipo:
VC01

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 110 W

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