

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

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

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

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

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

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

Para preguntas: 800 71 16 100
Para recetas, consejos, información
del producto y registro:
www.hamiltonbeach.com.mx
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	12
Español	22

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 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. This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Never let the vacuum sealer run unattended. Disconnect the vacuum sealer from the power source before leaving the work area.
6. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or vacuum sealer in water or other liquid.
7. Turn the appliance off, then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
8. 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.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not disassemble this appliance. Doing so may result in personal injury.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Do not use appliance 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

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

To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

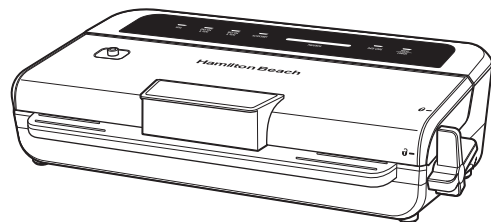
Mexico: 800 71 16 100



Vacuum Hose

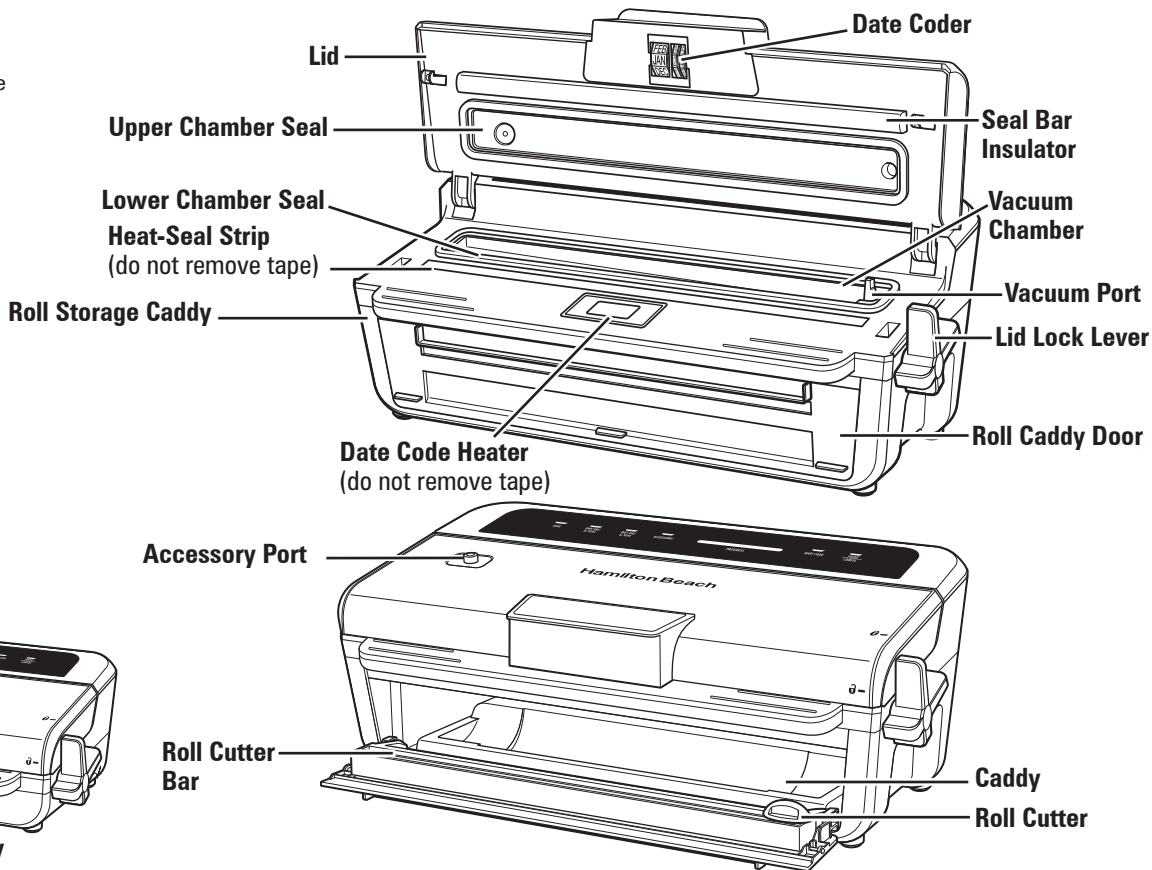


Heat-Seal Bags or Rolls
(available with certain models or purchased separately)

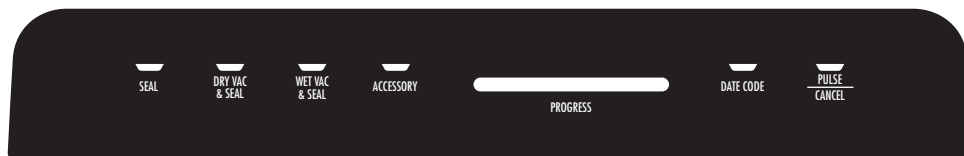


Vacuum Sealer without Roll Caddy

Use with Roll Caddy when sealing liquids or wet foods. Use with or without Roll Storage Caddy when sealing dry foods or nonfood items.



Control Panel



SEAL Button: Start heat-seal operation. Use to make bags from rolls or seal bag in PULSE mode.

DRY VAC & SEAL Button: Start vacuum and seal operation for dry foods.

WET VAC & SEAL Button: Start wet vacuum for liquids or moist foods.

ACCESSORY Button: Operate Accessory Port on Lid of appliance. Use with vacuum hose, special canisters, and zipper bags (not included).

PROGRESS Bar: Lights indicate progression of selected function.

DATE CODE: DATE CODE function may be used with either DRY VAC & SEAL or WET VAC & SEAL. To set date on Date Coder, open Lid and rotate date wheels until desired date lines up with indicator arrows.

PULSE/CANCEL Button (pause/cancel button): Allows to manually vacuum and seal delicate foods or nonfoods or stops any function at any time.

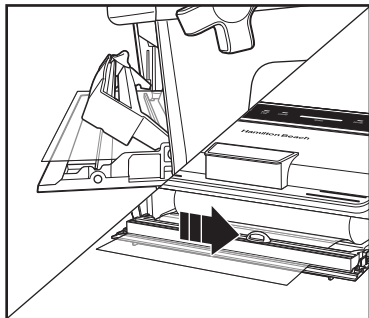
Indicator Lights: Blue indicator lights will flash when Lid is locked and unit is ready to seal. Once desired function is selected, blue light will stop flashing and become solid. The green PROGRESS Bar will slowly illuminate. When cycle is complete, a beep will sound and PROGRESS Bar lights will be illuminated. This indicates that you may unlock Lid and remove sealed bag. Red lights indicate an error has occurred. Refer to Troubleshooting section.

Before first use:

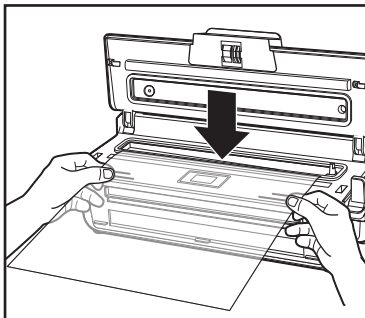
- The Vacuum Sealer is intended to be used only with heat-seal bags which have at least one side that is textured for airflow. Do not use household plastic bags.
- A vacuum bag is sealed when two layers of the bag are heated from Heat-Seal Strip, causing bag to be permanently sealed.
- Wait at least 20 seconds between operations for Heat-Seal Strip to cool to prevent overheating and premature melting of bag.
- You may use the Vacuum Sealer with or without the roll caddy when sealing dry foods or nonfood items.
- Avoid sharp items around heat-seal bags or rolls when vacuum-sealing. Punctured bags will not seal properly.

Making Bags From Rolls

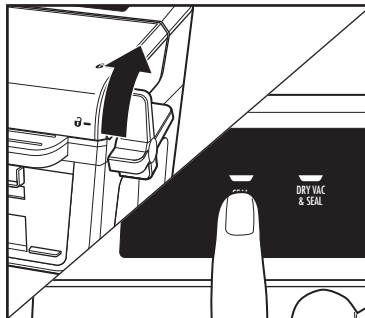
⚠ CAUTION Burn Hazard. Seal bar and Date Code Heater are hot. Avoid touching.



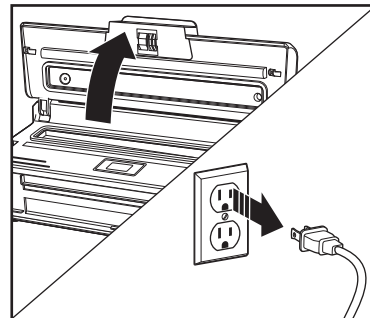
1. Open Roll Caddy Door and rest on counter.
2. Lift Roll Cutter Bar and pull enough heat-seal roll out to fit the item to be sealed plus another 3 inches (7.62 cm). Lower Roll Cutter Bar and slide Roll Cutter across to cut.



3. Plug into outlet.
4. Place one open end of bag over Heat-Seal Strip. For best sealing, place curl side down so end of bag points down into chamber. Be sure there are no folds or wrinkles.



5. Close Lid and push Lid Lock Lever to lock Lid in place.
6. Press SEAL Button.



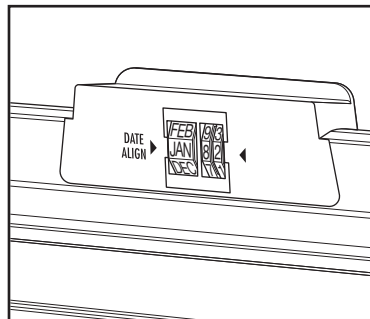
7. The PROGRESS Bar will illuminate green during operation, progressing from left to right. When finished, unit will beep.
8. Pull Lid Lock Lever up to release Lid and remove bag.
9. Unplug when finished making bags.

NOTE: Red lights on the PROGRESS Bar indicate an error. See Troubleshooting section.

How to Use DRY VAC & SEAL or WET VAC & SEAL

⚠ CAUTION Burn Hazard.

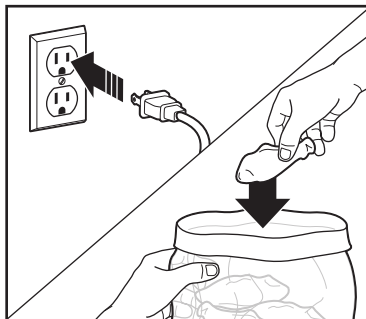
Seal bar and Date Code Heater are hot. Avoid touching.



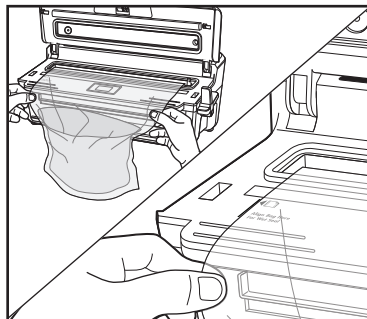
1. Plug into outlet.
2. Open Lid and rotate month and date wheels on Date Coder until desired date lines up with indicator arrows.
3. To turn Date Coder on or off, press DATE CODE Button. The Date Coder is enabled when the blue indicator light above the Date Code Button is on.

NOTE: Vacuum Sealer will remember date code setting from last time it was used.

4. To turn off Date Coder, press DATE CODE Button and the blue indicator light will go out.
5. Use with Roll Caddy when sealing liquids or wet foods. Use with or without Roll Storage Caddy when sealing dry foods or nonfood items.

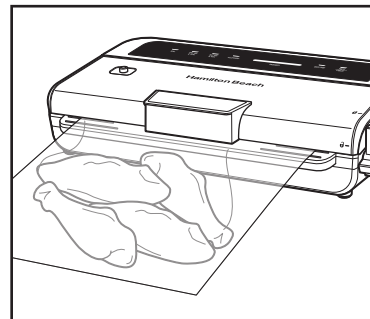


6. For better sealing, fold over top of bag to keep clean while adding food. Unfold top of bag after filling.
7. Center the open edge of bag within the Vacuum Chamber. Ensure entire edge of bag is inside chamber and bag is flat with no folds or wrinkles.
8. Lower Lid and push Lid Lock Lever down to lock Lid. Press DRY VAC & SEAL or WET VAC & SEAL Button.
9. PROGRESS Bar lights will gradually illuminate green and beep at end of cycle.
10. Pull Lid Lock Lever up to release Lid and remove bag.
11. Unplug when finished vacuum sealing bags.
12. To prevent damage to the seals, store Vacuum Sealer with Lid Lock Lever in the unlocked position.



WET VAC & SEAL Tips

- If sealing liquid or moist food, place Vacuum Sealer on top of Roll Caddy to elevate bag and only fill bag halfway.
- Stand bag up on counter vertically to eliminate air bubbles. If necessary, rest bag in an open kitchen drawer in order to keep it upright. For best results, use Hamilton Beach Easy Fill Vacuum Sealer bags and do not exceed MAX LIQUID FILL line (approximately half full).
- Lift Lid and align left edge of bag to the left indicator line and ensure the open end of bag is centered within Vacuum Chamber.
- Cycle time will be longer for WET VAC & SEAL than DRY VAC & SEAL.
- A small amount of liquid may collect in the chamber. This is normal. Wipe out Vacuum Chamber between each cycle as needed.



DRY VAC & SEAL TIPS

- If using DRY VAC & SEAL, you may use the Vacuum Sealer with or without Roll Caddy.

NOTES:

- Red lights on the PROGRESS Bar indicate an error. See Troubleshooting section.
- To prevent overheating, allow 20 seconds between each bag that is vacuum-sealed.
- To ensure proper seal, keep Lid closed during use.
- Wipe out Vacuum Chamber between each cycle.

How to Use Vacuum Hose:

The Vacuum Hose can be used to seal containers and accessories (sold separately).

1. Add contents to the container.
2. Wipe inside of rim to remove any moisture, then place lid on container.
3. With the Vacuum Sealer Lid closed and locked, insert the green end of the Vacuum Hose into the green accessory port on top of unit by pushing straight in to click into place.
4. Insert the gray end of Vacuum Hose into accessory and push straight in to click into place.
5. Press Accessory button to begin vacuuming. PROGRESS Bar will illuminate green during operation, progressing from left to right. When finished, unit will beep.

Vacuum-Sealing Tips

- Buy foods in bulk and vacuum-seal to save time and money.
- Wash and dry all fruits 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 stovetop. Contact manufacturer for safety of other bags.
- For food safety information, visit www.foodsafety.gov/ or fsis.usda.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.
- Follow directions for vacuum-sealing moist foods when preparing meats, fish, and poultry for sous vide. Juices from meat cannot be drawn into Vacuum Port, or unit will no longer work.
- Follow recommended sous vide cooking times to ensure optimal results. Visit www.hamiltonbeach.com and search “sous vide” for more information.

Nonfood Items

- Nonfood items, such as batteries, boating licenses, matches, and passports, can be vacuum-sealed to keep dry when boating, camping, or traveling.
- Keys, utensils, and other sharp or pointed objects can be vacuum-sealed. Make sure to wrap 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.

Fragile Food

- To seal fragile items like chips or pastries, press and hold the PULSE/CANCEL button until desired amount of air is removed from the bag, then press SEAL or Date Code to apply date code and seal bag.

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 outside of Vacuum Sealer and Vacuum Chamber with a damp cloth or paper towel.
3. **Do not lock Lid when storing.** Using locks for an extended time will damage Vacuum Sealer.

Troubleshooting

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

- Make sure Lid is latched. Check power at outlet, then call Customer Service.

The Heat-Seal Strip melts through the bag.

- Only heat-seal bags should be used. DO NOT USE PLASTIC HOUSEHOLD BAGS with Vacuum Sealer.
- Open Lid and allow the Heat-Seal Strip to cool for 5–10 minutes. Always leave Lid open between bags, and allow at least 20 seconds between cycles.

The bag seal pulls apart.

- Only heat-seal bags should be used. DO NOT USE PLASTIC HOUSEHOLD BAGS with Vacuum Sealer.
- The seal of the bag may be incomplete. If seal has a crease in it, or if a liquid or powder has been trapped between layers of bag, layers may not have been welded together properly. Cut off the seal and wipe inside of bag clean. Then, try to vacuum-seal bag again.

The vacuum pump starts, but no air is being removed from the heat-seal bag.

- Quart-size bag was not aligned to the left while using WET VAC & SEAL. Always align left edge of bag to the indicator line and ensure the open end of bag is centered within Vacuum Chamber.
- Be sure to lock the Lid by pushing the Lid Lock Lever.
- 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.
- For best results, use Hamilton Beach Easy Fill Vacuum Seal bags.
- Bag cut at an angle does not seal. Ensure bag is cut perpendicular to sides of unit.
- Unit stored with Lid locked, gaskets deformed or overcompressed. Do not store with Lid locked. Replace Upper and Lower Chamber Seals.
- Rest period between consecutive wet seals may be too short. Allow unit to cool 20 seconds between cycles when using Dry Vac & Seal and 30 seconds when using Wet Vac & Seal.

Lid Lock will not engage.

- Be sure to push down firmly on Lid Lock Lever to lock Lid. Blue lights on control panel will flash when Lid is properly latched.

Troubleshooting (cont.)

Any mode is selected but nothing happens.

- Lid isn't locked. Make sure to push Lid Lock Lever to lock Lid in place.
- Blue lights on control panel will flash when Lid is properly latched.

Part of bag was not sealed.

- Ensure that bag is aligned to left side of Vacuum Chamber.

Pump runs for an excessive length of time.

- WET VAC & SEAL requires a longer cycle than DRY VAC & SEAL. This is normal. If pump continues to run after all air appears to be removed from bag or if it runs longer than one minute, press SEAL Button to end cycle. This may occur at very high altitudes.
- Check for wrinkles in the bag near the foam seal. If found, smooth out wrinkles and try again.
- Check the bag for holes. Even a pin-sized hole will prevent proper vacuuming.
- When making bags from rolls, check the first seal to make sure it's complete before filling the bag and vacuum sealing.

PROGRESS Bar lights flashing red.

- Flashing red lights on PROGRESS Bar as soon as Lid is latched. Call Customer Service.
- Function button pressed and Vacuum Sealer is not working. Let Vacuum Sealer cool 15 minutes and start again.

Liquid is pulled into Vacuum Chamber.

- A small amount of liquid may collect in the Vacuum Chamber. This is normal. Wipe out Vacuum Chamber between each cycle as needed.

Liquid is present in the top edge of bag, above the seal.

- A small amount of liquid may be pulled into the edge of the bag. This is normal. Wipe moisture from edge of bag before storing.

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. 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 www.hamiltonbeach.com in the U.S. or www.hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

Notes

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes 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. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. 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.
6. 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.
7. Fermer l'appareil, puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
8. 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.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
12. Ne pas démonter cet appareil. Le démontage représente un risque de blessure.
13. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le 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.

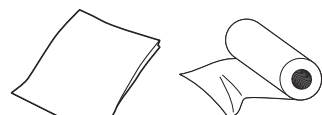
Pièces et caractéristiques

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

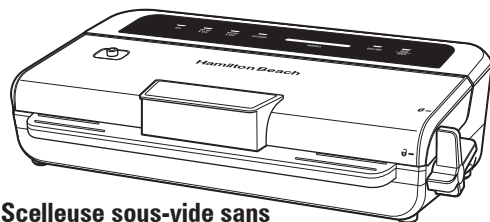
Pour commander des pièces :

Canada : 1.800.267.2826

www.hamiltonbeach.ca

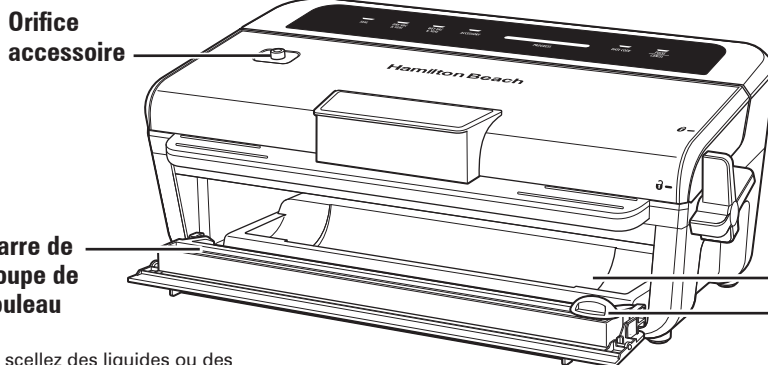
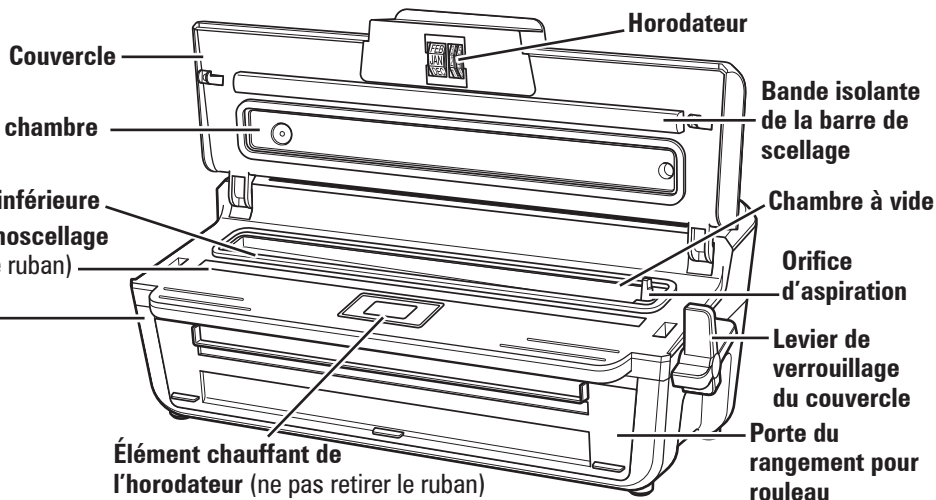


Sacs ou rouleau de sacs thermosoudables
(offerts avec certains modèles
ou acheté séparément)

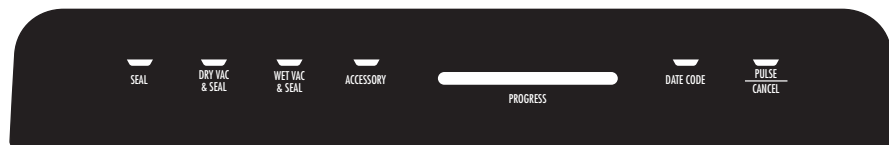


**Scelleuse sans
compartiment de rangement
pour rouleau**

Utiliser le compartiment de rangement pour rouleau lorsque vous scellez des liquides ou des aliments à haute teneur en liquides. Utiliser avec ou sans l'aide du compartiment de rangement pour rouleau lorsque vous scellez des aliments secs ou des objets non alimentaires.



Panneau de commande



Bouton SEAL (sceller) : Démarrer la fonction de thermoscellage sous-vide. Utiliser pour faire des sacs à partir du rouleau ou pour le thermoscellage de sacs en mode PULSE (impulsion).

Bouton DRY VAC & SEAL (thermoscellage sous-vide sec) : Démarrer la fonction de thermoscellage sous-vide pour aliments secs.

Bouton WET VAC & SEAL (thermoscellage sous-vide humide) : Démarrer le thermoscellage sous-vide des liquides ou des aliments à haute teneur en liquides.

Bouton ACCESSORY (accessoires) : Faire fonctionner l'orifice pour accessoires sur le couvercle de l'appareil. Utiliser avec le tube d'aspiration, les contenants spécialisés et les sacs à glissière (non compris).

Barre PROGRESS (progrès) : Le témoin indique la progression de la fonction sélectionnée.

HORODATEUR : La fonction DATE CODE (horodateur) peut être utilisée avec les fonctions de DRY VAC & SEAL (thermoscellage sous-vide sec) ou WET VAC & SEAL (thermoscellage sous-vide humide). Pour régler la date de l'horodateur, ouvrir le couvercle et tourner les roues de l'horodateur jusqu'à ce que la date souhaitée soit alignée avec les flèches.

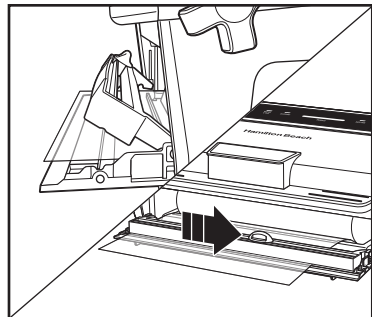
Bouton PULSE/CANCEL (pause/annuler) : Permet d'effectuer un thermoscellage sous-vide manuel pour sceller les aliments délicats ou les objets non alimentaires ou d'arrêter toute opération en tout temps.

Témoins lumineux : Le témoin lumineux bleu clignotera une fois que le couvercle est verrouillé et que l'appareil est prêt à sceller. Lorsque la fonction souhaitée est sélectionnée, le témoin lumineux cessera de clignoter et restera allumé. La barre de progrès verte s'illuminera progressivement. Lorsque le cycle est terminé, un signal sonore vous avertira et les témoins lumineux de la barre de progrès s'éteindront. Ceci indique que vous pouvez déverrouiller le couvercle et retirer le sac scellé. Les voyants allumés en rouge indiquent qu'une erreur s'est produite. Veuillez vous référer à la section « Dépannage ».

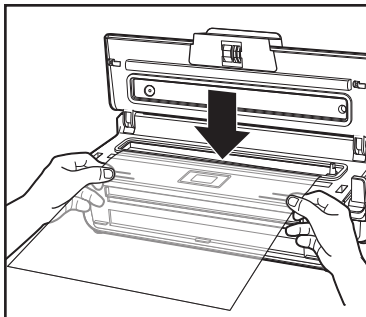
Avant la première utilisation :

- Cette scelleuse sous-vide est conçue pour utiliser uniquement avec des sacs thermosoudables dont l'un des côtés est texturé afin de permettre un meilleur écoulement de l'air. Ne pas utiliser de sacs de plastique à usage domestique.
- Le sac pour emballage sous-vide est scellé lorsque les deux côtés du sac sont chauffés à l'aide de la bande de thermoscellage, permettant au sac d'être scellé de façon permanente.
- Attendre au moins 20 secondes entre les fonctionnements afin de permettre à la bande de thermoscellage de refroidir et ainsi prévenir la surchauffe et la fusion prématurée du sac.
- Vous pouvez utiliser la scelleuse sous-vide avec ou sans l'aide du compartiment de rangement pour rouleau lorsque vous scellez des aliments secs ou des objets non alimentaires.
- Éviter les articles coupants autour des sacs ou rouleaux de sacs thermosoudables pendant l'emballage sous vide. Crevés sacs empêcheront le scellage.

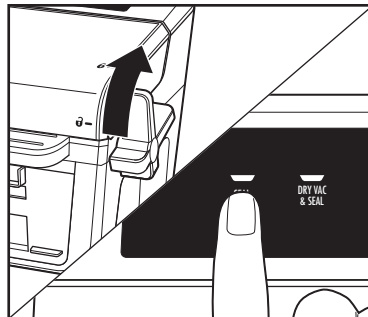
Faire des sacs à partir du rouleau



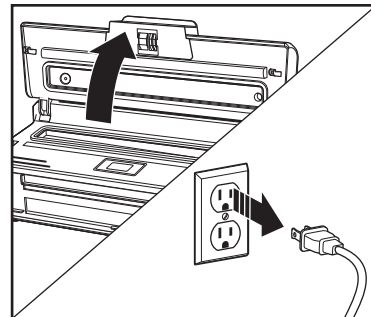
1. Ouvrir la porte du rangement pour rouleau et l'appuyer sur le comptoir.
2. Soulever la barre de coupe du rouleau et tirer une longueur suffisante de rouleau thermoscellable pour l'article à sceller, plus 7,62 cm (3 po) supplémentaires. Abaisser la barre de coupe du rouleau et glisser la lame de coupe d'un côté vers l'autre pour couper.



3. Brancher dans la prise.
4. Mettre l'une des extrémités ouvertes du sac sur la bande de thermoscellage. Pour de meilleurs résultats, mettre le côté courbé vers le bas, de sorte que l'extrémité du sac soit orientée vers le bas dans la chambre. Veiller à ce qu'il n'y ait pas de plis ou de rainures.



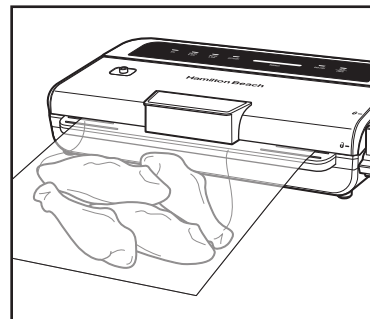
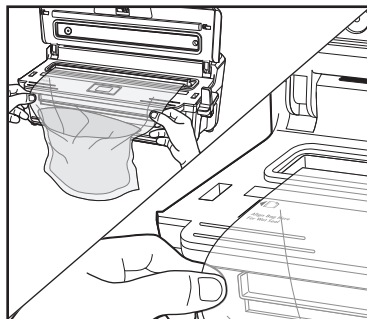
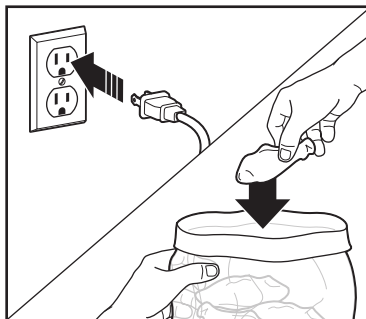
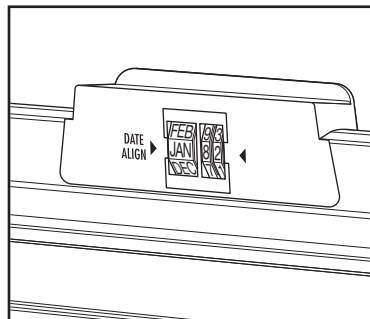
5. Fermer le couvercle et pousser le levier de verrouillage vers le bas pour verrouiller le couvercle en place.
6. Appuyer sur le bouton SEAL (sceller).



7. La barre PROGRESS (progrès) s'allumera en vert durant le fonctionnement, en progressant de la gauche vers la droite. Lorsque terminé, l'appareil émettra un signal sonore.
8. Soulever le levier de verrouillage du couvercle pour déverrouiller le couvercle et retirer le sac.
9. Débrancher lorsque vous avez terminé de faire des sacs.

REMARQUE : Les voyants allumés en rouge sur la barre PROGRESS (progrès) indiquent qu'une erreur s'est produite. Consulter la section « Dépannage ».

Comment utiliser les fonctions de DRY VAC & SEAL ou WET VAC & SEAL



1. Brancher dans la prise.
2. Ouvrir le couvercle et tourner les roues indiquant le mois et la date de l'horodateur jusqu'à ce que la date souhaitée soit alignée avec les flèches.
3. Pour activer ou désactiver l'horodateur, appuyer sur le bouton DATE CODE (horodateur). L'horodateur est activé lorsque le voyant bleu au-dessus du bouton DATE CODE (horodateur) est allumé.

REMARQUE : La scelleuse sous-vide gardera en mémoire la dernière date réglée sur l'horodateur.

4. Pour désactiver l'horodateur, appuyer sur le bouton DATE CODE (horodateur) et le voyant bleu s'éteindra.

5. Utiliser le compartiment de rangement pour rouleau lorsque vous scellez des liquides ou des aliments à haute teneur en liquides. Utiliser avec ou sans l'aide du compartiment de rangement pour rouleau lorsque vous scellez des aliments secs ou des objets non alimentaires.
6. Pour un scellement mieux réussi, replier le haut du sac vers l'extérieur afin de le garder propre lorsque vous ajoutez les aliments. Déplier le haut du sac une fois rempli.
7. Centrer l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide. Veiller à ce que le bord du sac soit complètement à l'intérieur de la chambre, bien à plat, sans plis et sans rainures.
8. Abaisser le couvercle et pousser le levier de verrouillage vers le bas à la position pour verrouiller le couvercle. Appuyer sur le bouton de DRY VAC & SEAL (thermoscellage sous-vide sec) ou WET VAC & SEAL (thermoscellage sous-vide humide).
9. Les voyants de la barre PROGRESS (progrès) s'allumeront graduellement en vert et l'appareil émettra une sonorité à la fin du cycle.
10. Lever le levier de verrouillage pour déverrouiller le couvercle et retirer le sac.

⚠ ATTENTION Risque de brûleres. La barre de scellement et l'élément chauffant de l'horodateur sont chauds. Éviter de toucher.

11. Débrancher lorsque vous avez terminé de sceller des sacs.
12. Afin de prévenir tout dommage aux joints, veuillez ranger la scelleuse sous-vide en laissant le levier de verrouillage du couvercle en position déverrouillée.

REMARQUES :

- Les voyants allumés en rouge sur la barre PROGRESS (progrès) indiquent qu'une erreur s'est produite. Consulter la section « Dépannage ».
- Afin de prévenir la surchauffe, attendre 20 secondes entre le thermoscellage de chaque sac.
- Afin d'assurer un scellement réussi, garder le couvercle fermé lors de l'utilisation.
- Essuyer la chambre à vide de la scelleuse sous-vide entre chaque cycle.

Comment utiliser les fonctions de DRY VAC & SEAL ou WET VAC & SEAL (suite)

Conseils en matière de WET VAC & SEAL (thermoscellage sous-vide humide)

- Si vous scellez des aliments humides ou des liquides, mettre la scelleuse sous-vide sur le compartiment de rangement pour rouleau pour soulever le sac et le remplir à moitié seulement.
- Poser le sac à la verticale sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air. Si nécessaire, déposer le sac dans un tiroir de cuisine afin de le maintenir à la verticale. Pour de meilleurs résultats, utiliser les sacs pour emballage sous-vide thermosoudables Easy Fill de Hamilton Beach et ne pas dépasser la ligne de MAX LIQUID FILL (remplissage maximum) (environ rempli à moitié).
- Soulever le couvercle et aligner le bord du sac avec la ligne indicatrice à gauche et veiller à ce que l'extrémité ouverte du sac soit centrée dans la chambre à vide.
- Le cycle du WET VAC & SEAL (thermoscellage sous-vide humide) sera plus long que le cycle du DRY VAC & SEAL (thermoscellage sous-vide sec).
- Une petite quantité de liquide pourrait s'écouler dans la chambre. Cela est normal. Essuyer la chambre à vide de la scelleuse entre chaque cycle au besoin.

CONSEILS EN MATIÈRE DE DRY VAC & SEAL (THERMOSCELLAGE SOUS-VIDE SEC)

- Si vous utilisez la fonction de DRY VAC & SEAL (thermoscellage sous-vide sec), vous pouvez utiliser la scelleuse sous-vide avec ou sans compartiment de rangement pour rouleau.

Comment utiliser le tube d'aspiration :

Le tube d'aspiration peut être utilisé pour sceller des récipients et accessoires (vendus séparément).

1. Ajouter le contenu dans le récipient.
2. Essuyer l'intérieur du bord pour éliminer toute trace d'humidité et placer ensuite le couvercle sur le récipient.
3. En veillant à ce que le couvercle de la scelleuse sous-vide soit fermé et verrouillé, insérer l'extrémité verte du tube d'aspiration dans le port pour accessoire de couleur verte sur le dessus de l'appareil en poussant pour l'enclencher.
4. Insérer l'extrémité grise du tube d'aspiration dans l'accessoire et pousser pour l'enclencher.
5. Appuyer sur le bouton ACCESSORY (accessoire) pour démarrer le scellage. La barre PROGRESS (progrès) s'allumera en vert durant le fonctionnement, en progressant de la gauche vers la droite. Lorsque terminé, l'appareil émettra un signal sonore.

Directives pour l'emballage sous vide d'aliments

- 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 viandes, les volailles et les 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^{MC} 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 le site <http://www.foodsafety.gov/> pour connaître les règles de salubrité alimentaire.

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.
- 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 www.hamiltonbeach.ca et rechercher « sous vide » pour de plus amples renseignements.

Directives pour articles non alimentaires

- Les aliments non alimentaires comme les piles, les permis de bateau, les allumettes et les passeports peuvent être emballés sous vide pour les garder au sec lors des déplacements en bateau, en camping ou en voyage.
- 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.

Aliments délicats

- Pour sceller les aliments délicats comme les croustilles ou les pâtisseries, appuyer sur et maintenir le bouton PULSE/CANCEL (impulsion/annuler) jusqu'à ce que la quantité d'air souhaitée soit retirée du sac. Appuyer ensuite sur SEAL (sceller) ou sur le bouton Date Code (horodateur) pour imprimer la date et sceller le sac.

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 le couvercle lors du rangement.** L'utilisation prolongée des serrures endommagera la scelleuse sous vide.

Dépannage

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

- Veuillez vous assurer le couvercle est verrouillé. 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.
- 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.

- Utiliser seulement des sacs thermosoudables. NE PAS UTILISER DE SACS EN PLASTIQUES ORDINAIRES avec la scelleuse sous vide.
- 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.

- Le sac d'un litre (1 pinte) n'était pas aligné sur le côté gauche en utilisant la fonction de WET VAC & SEAL (thermoscellage sous-vide humide). Veuillez toujours aligner le bord du sac avec la ligne indicatrice à gauche et veiller à ce que l'extrémité ouverte du sac soit centrée dans la chambre à vide.
- Veuillez vous assurer de verrouiller le couvercle en poussant sur le levier de verrouillage du couvercle.
- Veuillez vous assurer que le sac est inséré correctement. L'extrémité ouverte du sac doit être centrée dans la chambre à vide. Veuillez vous assurer que l'orifice d'aspiration n'est pas bloqué.
- Le sac pourrait avoir une fuite. S'il y a une fuite dans le sac, l'air sera aspiré dans le sac à partir de l'extérieur. Vérifier la présence de déchirures ou de perforations. Si vous utilisez un sac qui a été fabriqué à partir d'un rouleau de matériel, revérifier pour vous assurer que le fond du sac est bien scellé.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser les sacs pour emballage sous-vide thermosoudables Easy Fill de Hamilton Beach.
- Un sac coupé en angle ne scelle pas. Veuillez vous assurer que le sac est coupé perpendiculairement aux côtés de l'appareil.
- L'appareil a été rangé en ayant son couvercle verrouillé, entraînant une déformation ou une compression excessive des joints d'étanchéité. Ne pas ranger l'appareil en laissant le couvercle verrouillé. Remplacer les joints supérieur et inférieur de la chambre à vide.
- La période de repos entre deux cycles de thermoscellages sous-vide humides était peut-être trop courte, Laisser l'appareil refroidir pendant 20 secondes entre les cycles lorsque vous utilisez la fonction Dry Vac & Seal (thermoscellage sous-vide sec) et 30 secondes lorsque vous utilisez la fonction Wet Vac & Seal (thermoscellage sous-vide humide).

Dépannage (suite)

Le dispositif de verrouillage du couvercle ne s'enclenche pas.

- Veuillez vous assurer d'appuyer fermement sur le levier de verrouillage du couvercle pour verrouiller le couvercle. Les voyants bleus du panneau de commandes clignoteront lorsque le couvercle sera verrouillé correctement.

Rien ne se produit peu importe le mode sélectionné.

- Le couvercle n'est pas verrouillé. Veuillez vous assurer de pousser le levier de verrouillage vers le bas pour verrouiller le couvercle en place.
- Les voyants bleus du panneau de commandes clignoteront lorsque le couvercle sera verrouillé correctement.

Une partie du sac n'était pas scellée.

- Veuillez vous assurer que le sac est aligné sur le côté gauche de la chambre à vide.

La pompe fonctionne pendant une durée excessive.

- Le cycle du WET VAC & SEAL nécessite plus de temps que le cycle du DRY VAC & SEAL. Cela est normal. Si la pompe continue de fonctionner une fois que l'air semble complètement retiré du sac, ou si elle fonctionne plus longtemps qu'une minute, appuyer sur le bouton SEAL (sceller) pour arrêter le cycle. Ce la peut se produire à des altitudes très élevées.
- Vérifier s'il y a présence de plis dans le sac ou près de la bande de thermoscellage. S'il y a des plis, veuillez les lisser et essayer à nouveau.
- Vérifier s'il y a des trous dans le sac. Même un trou de la taille de la pointe d'une aiguille peut empêcher de faire un scellage sous-vide adéquat.
- Lorsque vous fabriquez des sacs à partir de rouleaux, vérifier le fond du sac pour vous assurer qu'il est bien scellé.

Les témoins lumineux de la barre PROGRESS (progrès) clignoteront en rouge.

- Les témoins lumineux sur la barre de progrès clignotent et le couvercle est verrouillé. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle.
- La scelleuse sous-vide ne fonctionne pas même si l'on appuie sur le bouton de fonction. Laisser la scelleuse sous-vide refroidir pendant 15 minutes et recommencer.

Du liquide s'est accumulé dans la chambre à vide.

- Une petite quantité de liquide pourrait s'écouler dans la chambre à vide. Cela est normal. Essuyer la chambre à vide de la scelleuse entre chaque cycle au besoin.

Il y a présence de liquide dans la bordure supérieure du sac, au-dessus du scellage.

- Une petite quantité de liquide pourrait s'accumuler dans la bordure du sac. Cela est normal. Essuyer toute trace d'humidité de la bordure du sac avant de ranger.

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 de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine. 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 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. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. 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.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. 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.
7. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica no sumerja el cable, enchufe o selladora al vacío en agua o otro líquido.
8. Apague el electrodoméstico y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
9. 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.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
11. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
13. No desarme este artefacto. Hacerlo puede provocar una lesión personal.
14. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
15. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

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

Piezas y características

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.

Para ordenar piezas:

EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

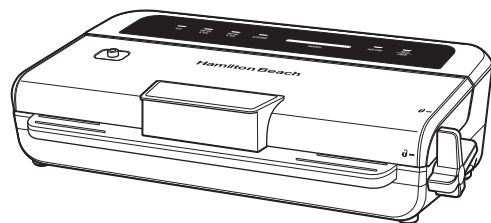
México: 800 71 16 100



Manguera de vacío

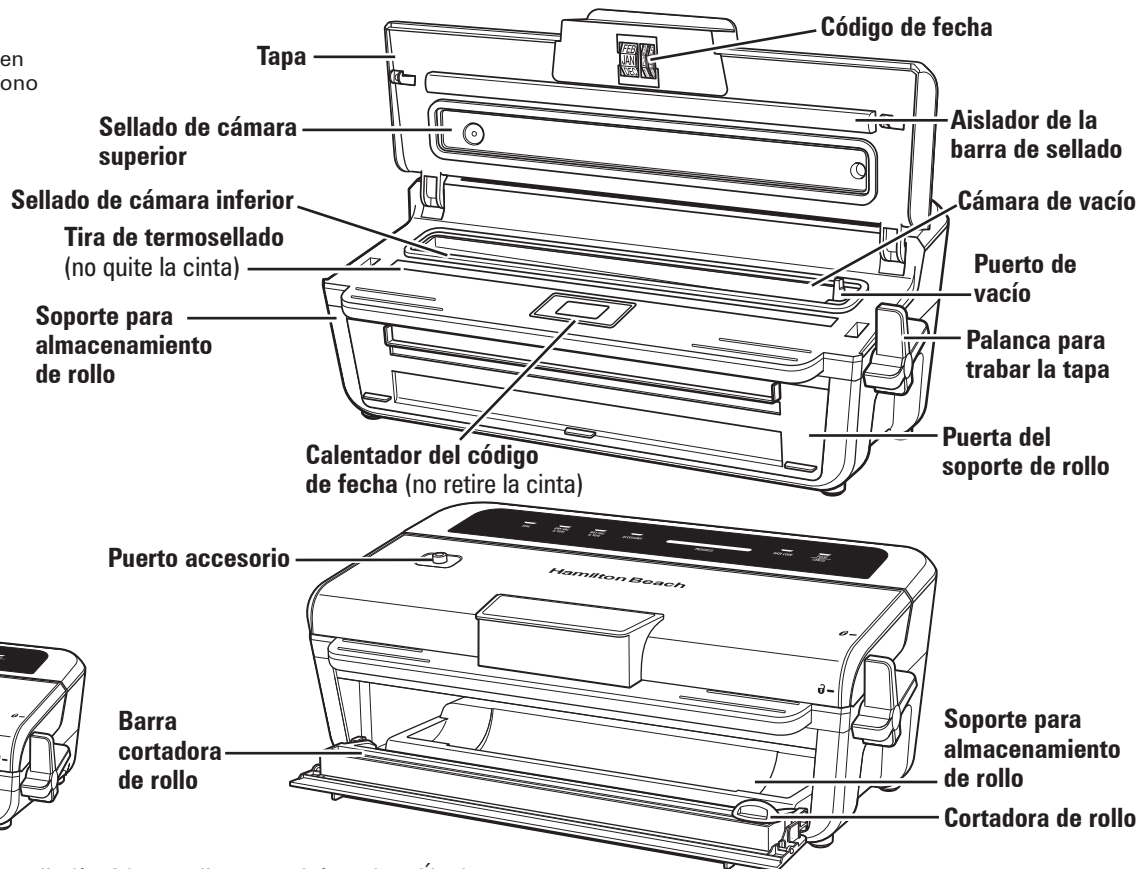


Bolsas o rollo de termosellado
(disponible con algunos modelos
o en venta por separado)

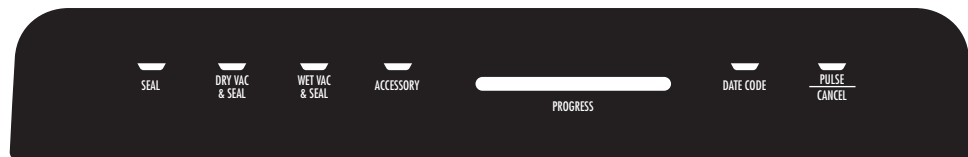


Sellador al vacío sin soporte de rollo

Úselo con el soporte de rollo cuando selle líquidos o alimentos húmedos. Úselo con o sin el soporte de rollo cuando selle alimentos secos o productos no alimenticios.



Panel de control



Botón SEAL (sellar): Inicie la operación de sellado térmico. Úselo para hacer bolsas a partir de rollos o sellar bolsas en modo PULSE (pulso).

Botón DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar): Inicie la operación de vacío y sellado para alimentos secos.

Botón WET VAC & SEAL (vacío en húmedo y sellar): Para comenzar el vacío en húmedo para líquidos o alimentos húmedos.

Botón de ACCESSORY (accesorios): Para operar el puerto de accesorios ubicado en la tapa del artefacto. Utilícelo con una manguera de vacío, recipientes especiales y bolsas con cierre (no incluidos).

Barra PROGRESS (progreso): Las luces indican la progresión de la función seleccionada.

DATE CODE (código de fecha): La función de DATE CODE (código de fecha) se puede usar con DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar), o WET VAC & SEAL (vacío en húmedo y sellar). Para configurar la fecha en el codificador de fecha, abra la tapa y gire las ruedas de fecha hasta que la fecha deseada se alinee con las flechas indicadoras.

Botón PULSE/CANCEL (pulso/cancelar): Permite aspirar y sellar manualmente alimentos delicados o no alimenticios o detiene cualquier función en cualquier momento.

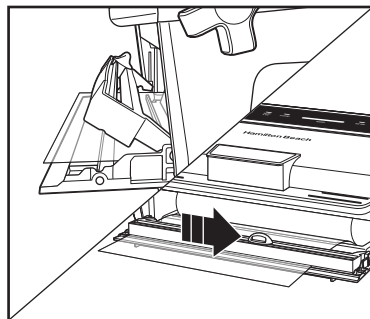
Indicadores luminosos: Las luces indicadoras azules parpadearán cuando la tapa esté bloqueada y la unidad esté lista para sellar. Una vez que se selecciona la función deseada, la luz azul dejará de parpadear y se volverá continua. La barra de progreso verde se iluminará lentamente. Cuando se complete el ciclo, sonará un pitido y las luces de la barra de progreso se apagarán. Esto indica que puede desbloquear la tapa y retirar la bolsa sellada. Las luces rojas indican que ha ocurrido un error. Consulte la sección "Solución de problemas".

Antes del primer uso:

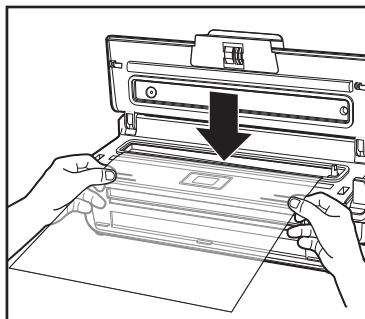
- Este sellador al vacío está diseñado para usarse solamente con bolsas de sellado al vacío mediante calor que tengan al menos un lado con textura para que fluya el aire. No utilice bolsas de plástico normales.
- Una bolsa de vacío se sella cuando se calientan dos capas de la bolsa en la tira de sellado térmico, lo que hace que la bolsa se selle permanentemente.
- Espere al menos 20 segundos entre operaciones para que la tira de sellado térmico se enfríe para evitar el sobrecalentamiento y la fusión prematura de la bolsa.
- Puede usar el sellador al vacío con o sin el soporte de rollo para sellar alimentos secos o artículos no alimenticios.
- 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.

Cómo hacer bolsas a partir de rollos

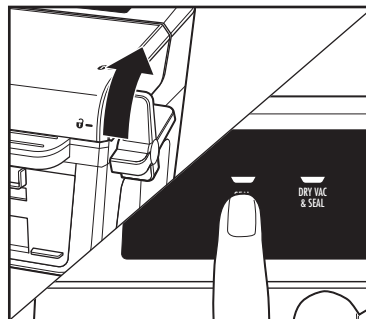
⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de quemaduras.
La barra de sellado y el calentador del código de fecha están calientes. Evite tocarlos.



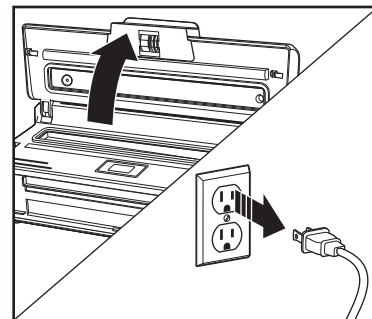
1. Abra la puerta del almacén de rollo y apóyela sobre la cubierta de cocina.
2. Levante la barra del cortador del rollo y extraiga suficiente rollo de sellado térmico para que se ajuste al artículo que se va a sellar más otras 3 pulgadas (7.62 cm). Baje la barra del cortador del rollo y deslice el cortador del rollo a todo el ancho para cortar.



3. Enchufe en un tomacorriente.
4. Coloque un extremo abierto de la bolsa sobre la tira de sellado térmico. Para un mejor sellado, coloque el lado rizado hacia abajo de modo que el extremo de la bolsa apunte hacia abajo dentro de la cámara. Asegúrese de que no haya pliegues ni arrugas.



5. Cierre la tapa y presione la palanca de bloqueo de la tapa hacia abajo para bloquear la tapa en su lugar.
6. Presione el botón SEAL (sellar).

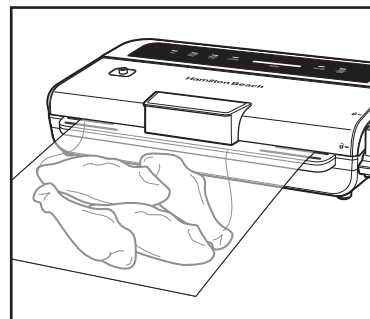
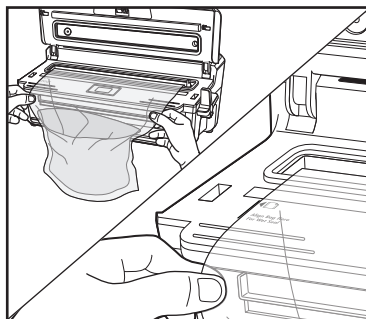
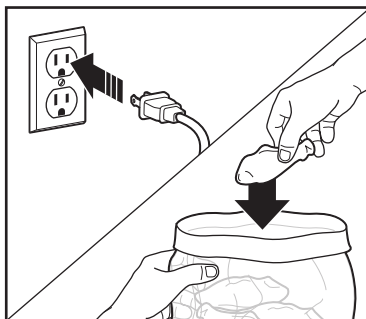
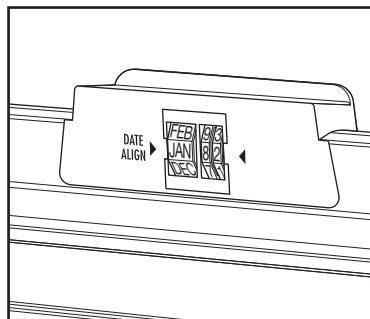


7. La barra PROGRESS (progreso) se iluminará en verde durante la operación, avanzando de izquierda a derecha. Cuando termine, la unidad emitirá un pitido.
8. Tire de la palanca de bloqueo de la tapa hacia arriba para liberar la tapa y retire la bolsa.
9. Desenchufe cuando termine de hacer bolsas.

NOTA: Las luces rojas en la barra PROGRESS (progreso) indican un error. Consulte la sección "Solución de problemas".

Cómo usar DRY VAC & SEAL o WET VAC & SEAL

⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de quemaduras.
La barra de sellado y el calentador del código de fecha están calientes. Evite tocarlos.



1. Enchufe en un tomacorriente.
2. Abra la tapa y gire las ruedas de mes y fecha en el codificador de fecha hasta que la fecha deseada quede alineada con las flechas indicadoras.
3. Para activar o desactivar el Codificador de fecha, presione el botón DATE CODE (código de fecha). El codificador de fecha se habilita cuando la luz indicadora azul sobre el botón DATE CODE (código de fecha) está encendida.

NOTA: La selladora al vacío recordará la configuración del código de fecha de la última vez que se usó.

4. Para desactivar el Codificador de fecha, presione el botón DATE CODE (código de fecha) y la luz indicadora azul se apagará.

5. Úselo con el almacén de rollo cuando selle líquidos o alimentos húmedos. Úselo con o sin el soporte de almacenamiento de rollo cuando selle alimentos secos o productos no alimenticios.
6. Para un mejor sellado, doble la parte superior de la bolsa para mantenerla limpia mientras agrega alimentos. Desdoble la parte superior de la bolsa después de llenarla.
7. Centre el borde abierto de la bolsa dentro de la cámara de vacío. Asegúrese de que todo el borde de la bolsa esté dentro de la cámara y que la bolsa esté plana, sin pliegues o arrugas.

8. Baje la tapa y presione la palanca de bloqueo de la tapa hacia abajo para bloquear la tapa. Presione el botón DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar) o el WET VAC & SEAL (vacío en húmedo y sellar).
9. Las luces de la barra PROGRESS (progreso) se iluminarán gradualmente en verde y emitirán un pitido al final del ciclo.
10. Tire de la palanca de bloqueo de la tapa hacia arriba para liberar la tapa y retire la bolsa.

11. Desenchufe cuando termine de sellar bolsas al vacío.
12. Para evitar daños a los sellos, guarde la selladora al vacío con la palanca de bloqueo de la tapa en la posición desbloqueada.

NOTAS:

- Las luces rojas en la barra PROGRESS (progreso) indican un error. Consulte la sección "Solución de problemas".
- Para evitar el sobrecalentamiento, permita 20 segundos entre cada bolsa sellada al vacío.
- Para asegurar un sellado adecuado, mantenga la tapa cerrada durante el uso.
- Limpie la cámara de vacío entre cada ciclo.

Cómo usar DRY VAC & SEAL o WET VAC & SEAL (cont)

Consejos para la operación WET VAC & SEAL (vacío en húmedo y sellar)

- Si sella alimentos líquidos o húmedos, coloque la selladora al vacío sobre el almacén del rollo para elevar la bolsa y llenarla hasta la mitad.
- Coloque la bolsa en la cubierta de cocina en posición vertical para eliminar las burbujas de aire. Si es necesario, apoye la bolsa en un cajón abierto de la cocina para mantenerla en posición vertical. Para obtener los mejores resultados, use bolsas para selladora al vacío Hamilton Beach Easy Fill y no exceda la línea MAX LIQUID FILL (llenado máximo) (aproximadamente llena hasta la mitad).
- Levante la tapa y alinee el borde izquierdo de la bolsa con la línea indicadora izquierda y asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté centrado dentro de la cámara de vacío.
- El tiempo de ciclo será más largo para WET VAC & SEAL (vacío en húmedo y sellar) que para DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar).
- Se puede acumular una pequeña cantidad de líquido en la cámara. Esto es normal. Limpie la cámara de vacío entre cada ciclo según sea necesario.

Consejos para la operación DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar)

- Si usa DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar), puede usar la selladora al vacío con o sin el almacén de rollo.

Cómo usar la manguera de vacío:

La manguera de vacío se puede usar para sellar recipientes y accesorios (se vende por separado).

1. Agregue el contenido al recipiente.
2. Limpie el interior del borde para eliminar cualquier humedad, luego coloque la tapa en el recipiente.
3. Con la tapa de la selladora al vacío cerrada y bloqueada, inserte el extremo verde de la manguera de vacío en el puerto verde para accesorios en la parte superior de la unidad empujándolo directamente para encajarlo en su lugar.
4. Inserte el extremo gris de la manguera de vacío en el accesorio y empuje directamente para encajarlo en su lugar.
5. Presione el botón ACCESSORY (accesorio) para empezar a hacer vacío. La barra PROGRESS (progreso) se iluminará en verde durante la operación, avanzando de izquierda a derecha. Cuando termine, la unidad emitirá un pitido.

Consejos sobre sellado al vacío

- 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 [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) o [fsis.usda.gov](https://www.fsis.usda.gov).

Consejos sobre sellado al vacío (cont.)

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 sobrecozidos.
- 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 www.hamiltonbeach.com y busque "sous vide".

No alimenticios

- Los artículos no alimenticios, tales como baterías, licencias de navegación, fósforos y pasaportes se pueden sellar al vacío para mantenerlos secos al navegar, acampar o viajar.
- 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.

Alimentos frágiles

- Para sellar artículos frágiles como papas fritas o pasteles, presione y mantenga presionado el botón PULSE/CANCEL (pulso/cancelar) hasta extraer la cantidad deseada de aire de la bolsa, luego oprima SEAL (sellar) o Date Code (Código de fecha) para aplicar el código de fecha y sellar la bolsa.

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** Antes de limpiar, montar o desmontar la selladora al vacío, asegúrese de que la selladora se encuentre desenchufada.

1. Desenchufe. Permita que la unidad se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. Limpie la parte externa de la selladora al vacío y la cámara de vacío con un paño húmedo o una toalla de papel húmeda.
3. **No trabe la tapa cuando almacene el aparato.** Utilizar las trabas por un período prolongado dañará la selladora al vacío.

Resolviendo problemas

Selladora al vacío se apagó y no se se puede volver a encender.

- Asegúrese de que la tapa esté trabada. Verifique la energía en el tomacorriente y luego llame al Servicio de atención al cliente.

La barra selladora funde a través de la bolsa.

- Se deben usar bolsas de termosellado. NO UTILICE BOLSAS PLÁSTICAS DOMÉSTICAS con la selladora al vacío.
- Abra la tapa y deje que la barra selladora se enfríe por 5–10 minutos. Siempre deje la tapa abierta entre las bolsas y deje al menos 20 segundos entre los ciclos.

El sellado de la bolsa se desarma.

- Se deben usar bolsas de termosellado. NO UTILICE BOLSAS PLÁSTICAS DOMÉSTICAS con la selladora al vacío.
- 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.

Resolviendo problemas (cont.)

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

- La bolsa de tamaño de 1 cuarto no fue alineada a la izquierda mientras se usó WET VAC & SEAL (Vacío en húmedo y sellar). Siempre nivele el borde de la bolsa a la línea indicadora y asegúrese que la apertura de la bolsa este centrada con la cámara de vacío.
- Asegúrese de trabar la tapa presionando la palanca de bloqueo de la tapa.
- Asegúrese de que la bolsa esté bien insertada. El extremo abierto de la bolsa debe estar centrado dentro de la cámara de vacío. Asegúrese de que el puerto de vacío no esté bloqueado.
- La bolsa puede tener una fuga. Si hay una fuga en la bolsa, se succionará aire del exterior al interior de la bolsa. Revise en busca de roturas o pinchazos. Si está usted usando una bolsa hecha de un rollo de material, verifique cuidadosamente que el extremo de la bolsa esté sellado.
- Para obtener los mejores resultados, use bolsas Hamilton Beach Easy Fill para selladora al vacío.
- La bolsa cortada en ángulo no sella. Asegúrese de que la bolsa se corte perpendicularmente a los lados de la unidad.
- Unidad almacenada con la tapa bloqueada, empaques deformados o comprimidos en exceso. No almacene la unidad con la tapa bloqueada. Reemplace los sellos superior e inferior de la cámara.
- El tiempo de descanso entre los sellados húmedos puede ser muy corto. Permita que la unidad se refresque 20 segundos entre ciclos cuando este usando Dry Vac & Seal (vacío en seco y sellar) y 30 segundos cuando este usando Wet Vac & Seal (vacío en húmedo y sellar).

El bloqueo de la tapa no se activará.

- Asegúrese de presionar firmemente la palanca de bloqueo de la tapa para bloquear la tapa. Las luces azules en el panel de control parpadearán cuando la tapa esté bien cerrada.

Cualquier modo es seleccionado pero nada sucede.

- La tapa no está bloqueada. Asegúrese de presionar la palanca de bloqueo de la tapa hacia abajo para bloquear la tapa en su lugar.
- Las luces azules en el panel de control parpadearán cuando la tapa esté bien cerrada.

Parte de la bolsa no fue sellada.

- Asegúrese de que la bolsa esté alineada con el lado izquierdo de la cámara de vacío.

La bomba funciona durante un período de tiempo excesivo.

- WET VAC & SEAL requiere un ciclo más largo que DRY VAC & SEAL. Esto es normal. Si la bomba continúa funcionando después de que todo el aire parece haber sido extraído de la bolsa o si funciona durante más de un minuto, presione SEAL (sellar) para finalizar el ciclo. Esto puede ocurrir a grandes altitudes.
- Verifique si hay arrugas en la bolsa cerca del sello de espuma. Si las hay, alise las arrugas e intente nuevamente.
- Revise la bolsa en busca de orificios. Incluso un orificio del tamaño de un pinchazo de alfiler evitará un vacío adecuado.
- Al hacer bolsas a partir de rollos, verifique el primer sello para asegurarse de que esté completo antes de llenar la bolsa y sellar al vacío.

Las luces de la barra de progreso parpadean en rojo.

- Las luces rojas parpadeantes en la barra de progreso y la tapa están bloqueadas. Llame al Servicio al cliente.
- Botón de función presionado y el sellador al vacío no funciona. Deje enfriar el sellador al vacío durante 15 minutos y comience de nuevo.

Se introduce líquido a la cámara de vacío.

- Se puede acumular una pequeña cantidad de líquido en la cámara de vacío. Esto es normal. Limpie la cámara de vacío entre cada ciclo según sea necesario.

Hay líquido presente en el borde superior de la bolsa, arriba del sello.

- Se puede introducir una pequeña cantidad de líquido en el borde de la bolsa. Esto es normal. Limpie la humedad del extremo de la bolsa antes de almacenarla.

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

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

Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100

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

GARANTÍA DE 5 AÑOS.

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

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

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

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

CASA GARCÍA

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

Nuevo León**FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES**

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

Jalisco**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
Guadalajara, 44660 Jal.
Tel: 33 3825 3480

Modelo:
78218

Tipo:
VC04

Características eléctricas:
120 V~ 60 Hz 170 W

Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".