

WARING COMMERCIAL[®]

THE PISTOL VAC
VACUUM SEALING SYSTEM
PISTOLA ASPIRADORA
SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO
PISTOLET ASPIRATEUR
SYSTÈME D'EMBALLAGE SOUS VIDE



BC

WVS50

For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,
lire attentivement le manuel d'utilisation avant de l'utiliser.

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	2
BATTERY AND CHARGING GUIDE	3
PARTS AND ASSEMBLY	4
OPERATING INSTRUCTIONS	5
GUIDELINES FOR VACUUM SEALING	6
PREPARING FOOD FOR THE FREEZER.....	7
GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY.....	7
CLEANING, CARE AND MAINTENANCE.....	8
TROUBLESHOOTING	8

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

Note: It is important to follow food safety guidelines when using the Waring Commercial Vacuum Sealer System.

1. This appliance is not for use by children. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
2. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
3. Do not attempt to open The Pistol Vac or charging base, as there are no user-serviceable parts.
4. The use of attachments not recommended or sold by Waring may result in fire, electrical shock or injury.
5. To protect against electrical shock, do not immerse The Pistol Vac, charging base or charger in water or other liquids.
6. Do not use outdoors or for other than intended use.
7. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven; to avoid battery leakage, overheating, smoking and/or other damage, do not put the appliance or charger in a microwave.
8. Do not vacuum seal objects with sharp points like fish bones and hard shells. Sharp points may penetrate and tear the bags.
9. Do not use bags to vacuum seal soups or other liquids.

10. Do not drop the appliance.
11. Do not use in the presence of volatile gas or fire..
12. To avoid degradation of its performance do not store the appliance in a high-temperature, high-humidity or dusty place.
13. 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
14. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
15. Stop use immediatly if appliance is abnormally hot during charging.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR COMMERCIAL USE ONLY

BATTERY AND CHARGING GUIDE

This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter.

1. Plug one end of the power adapter into the bottom of the pistol vac and the other into an electric outlet.
2. Use the provided battery charger base, model number YLS0301A-T075250 only to charge this unit.
3. To avoid short circuit, do not connect the terminals of the battery with the clips or electric wires.

To prolong the product life always store this appliance in a cool, dry place – away from sunlight – with a temperature under 77°F.

PARTS AND ASSEMBLY

1. The Pistol Vac
2. Bags (50 quart-size & 50 gallon-size included)*
3. Zip tool
4. Trigger
5. Suction cup
6. Suction base (removable)
7. Inner suction nozzle
8. Charging stand/ storage base
9. Charger adapter

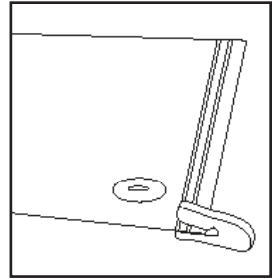


*Additional bags can be purchased online at waringcommercialproducts.com.

OPERATING INSTRUCTIONS

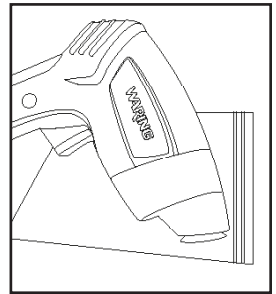
1. Place food in bag (2) and close with the zip tool (3).

When vacuum sealing foods that contain some liquid (e.g., chicken or marinated foods), seal the bag while it is in a vertical position. Do not lay it flat on a counter as liquid may interfere with the valve. (If liquid does get into the valve, follow the cleaning instructions on page 8.)



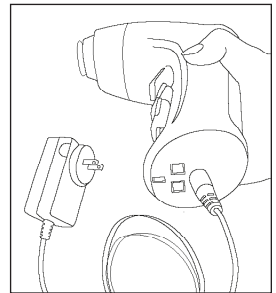
2. Position The Pistol Vac on the red valve on the bag and pull the trigger (4) to remove air.

The vacuum sealing process takes only seconds. If it is taking longer, it could mean that the bag has not been properly closed. Close fully using the zip tool, then resume pulling the trigger.



Sealing is complete when the bag has shrunk tightly around the food.

Press the red valve on the bag after sealing to ensure it is completely sealed.



3. Store bags in the refrigerator or freezer to keep food fresher longer.

Keep food in the proper storage place, following food safety guidelines. If storing for a long period of time, it may be necessary to check to see if the vacuum seal is still completely tight. If not, use the sealer to remove any air that may have entered over time.

GUIDELINES FOR VACUUM SEALING

1. IT IS IMPORTANT TO FOLLOW FOOD SAFETY GUIDELINES WHILE USING THIS APPLIANCE.
2. DO NOT overfill the bag; leave enough empty space for The Pistol Vac to come in contact with the valve.
3. Do not leave too much air inside the bag. Press bag to allow extra air to escape before closing and vacuum sealing it.
4. Do not vacuum seal objects with sharp points (e.g., fish bones or hard shells). Sharp points may penetrate and tear the bags.
5. Do not use vacuum sealer system to store soups or other liquids.
6. During the sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can inadvertently enter into the suction cup, clogging the pump and potentially damaging your appliance. **If this happens, immediately release the trigger and follow the cleaning instructions on page 8.**

To prevent this, follow these tips:

- a) For moist and juicy foods such as raw meats:
Seal the bag closed while it is in a vertical position.
- b) For powdery or fine-grained foods: avoid overfilling bags.
You can also place a paper towel inside before vacuum sealing it.

NOTE: Bags are meant for one-time use. This will eliminate the possibility of contracting a food-borne illness.

PREPARING FOOD FOR THE FREEZER

To vacuum seal unfrozen foods that will go in the freezer, leave two extra inches of space to allow for expansion during freezing.

Before storing foods such as tortillas, crêpes or hamburger patties, use wax or parchment paper to separate them. This will make it easy to remove only the amount of food needed at a time. Re-seal the rest of the food immediately and replace in the freezer.

GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY

- Begin with the freshest food possible. Vacuum sealing extends the life of foods by removing air from the bags that they are stored in. Removing air can also stop the growth of microorganisms, which under certain conditions can cause problems. Even under proper storage conditions, food may lose freshness if stored for too long. To preserve food safely, it is important to store food at recommended temperatures.
- The suitable way to defrost sealed food is to place it in the refrigerator until defrosted or place under cold running water. Never defrost foods in hot water or a microwave oven.
- If you open a previously vacuum-sealed bag and remove only some food, immediately re-vacuum seal the bag and store it in the proper place.

COOK

Boil or microwave right in the bag!

The vacuum bags are approved for freezing, boiling and microwaving. FDA approved for food contact, and BPA-free bags are food safe. (Cooking time varies.)

CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

Always unplug the appliance before performing any cleaning and maintenance operations.

NOTE: Be sure to wash all parts thoroughly to avoid food-borne illness.

1. Rotate the suction base to the unlock position and pull it outward to remove. Rinse the suction base with warm soapy water.
2. The rubber inner suction nozzle is removable for cleaning. Wash with warm soapy water.
3. Clean The Pistol Vac charging base and the suction base with a non-abrasive cloth.
4. Ensure that parts are completely dry before reassembling.

TROUBLESHOOTING

The unit will not charge:

1. Check that the unit is properly connected with the charging base so that the LED is illuminated.
2. Be sure that the electric outlet is working properly.
3. Be sure you are using the provided battery charger, model number YLS0301A-T075250, to charge the unit.

Air is not removed from the bag completely:

1. Bags are not sealed: re-align the zipper and be sure the entire zipper is closed.
2. Make sure the valve is clean. You may need to replace the zip bag.
3. Extend the vacuum sealing time.

The LED lights go out during charging:

1. The battery is too hot; when it cools down the LED lights will return to normal.
2. The battery is damaged; you need to replace it.

The LED lights blink during charging:

1. Take off The Pistol Vac and reset it on charging base.
2. Rub the conductor plates on The Pistol Vac with a dry cloth and reset The Pistol Vac on the charging base, making sure it is in proper contact with the conductor plates on the charging base.

ÍNDICE

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	10
BATERÍA E INSTRUCCIONES DE CARGA.....	11
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	12
INSTRUCCIONES DE USO	13
PAUTAS PARA ENVASAR AL VACÍO.....	14
PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LA CONGELACIÓN.....	15
REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	15
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	16
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	16

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

Nota: es imprescindible seguir reglas de seguridad alimentaria cuando usa el sistema de envasado al vacío Waring Commercial.

1. Este aparato no debe ser usado por niños. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado cerca de niños.
2. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
3. No intente desarmar la carcasa de la pistola o la base de carga; no contienen ninguna pieza que pueda ser reparada/cambiada por el usuario.
4. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring presenta un riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
5. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la pistola o la base de carga en agua ni en ningún otro líquido.
6. No lo use en exteriores, ni para usos no previstos.
7. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente. Para evitar fugas de electrolito la batería, sobrecalentamiento, humo o cualquier otro daño, no coloque el aparato ni el cargador en un horno de microondas.

8. No envase al vacío alimentos con puntas punzantes, tales como espinas de pescado o conchas/caparazones, las cuales pueden perforar o rasgar las bolsas.
9. No envase al vacío sopas u otros líquidos.
10. No deje caer el aparato.
11. No use el aparato en presencia de gases volátiles o cerca de llamas.
12. Para garantizar un rendimiento óptimo, no guarde el aparato en lugares polvorientos, muy calientes o muy húmedos.
13. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
14. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
15. Interrumpa inmediatamente el uso en caso de sobrecalentamiento anormal.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE

BATERÍA E INSTRUCCIONES DE CARGA

Conecte el cable solamente a una toma de corriente de 120 V; no use el aparato con un convertidor de voltaje.

1. Conecte el cable a la pistola aspiradora y enchufe el adaptador en una toma de corriente.
2. Use solamente la base de carga provista (modelo YLS0301A-T075250) para cargar el aparato.
3. Para evitar los cortocircuitos, no conecte los terminales de la batería a pinzas o alambres eléctricos.

Para alargar la vida de la batería, guarde el aparato en un lugar fresco (temperatura inferior a 77 °F/25 °C) y seco, lejos de la luz del sol.

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

1. Pistola aspiradora
2. Bolsas
50 bolsas de 32 onzas (945 ml) y 50 bolsas de 1 galón (3.75 L) incluidas*
3. Pinza deslizante para cerrar las bolsas
4. Gatillo
5. Ventosa
6. Boquilla aspiradora (removible)
7. Boquilla aspiradora interna
8. Base de carga/
almacenamiento
9. Adaptador/Cargador

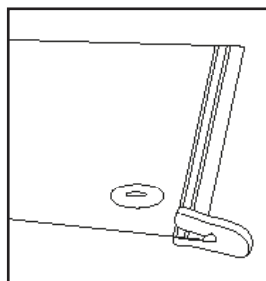


*Para comprar más bolsas, visite waringcommercialproducts.com.

INSTRUCCIONES DE USO

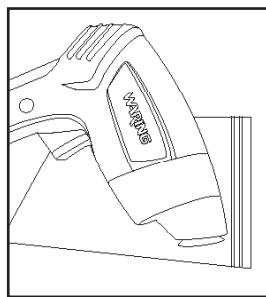
- 1. Coloque los alimentos en la bolsa (2) y cierre esta con la pinza deslizante (3).**

Si los alimentos contienen líquido (pollo, alimentos marinados), mantenga la bolsa en posición vertical durante el proceso de envasado/sellado al vacío. No recueste la bolsa en la encimera, ya que el líquido puede interferir con el funcionamiento de la válvula. Si el líquido entra en contacto con la válvula, siga las instrucciones de limpieza en la página 16.



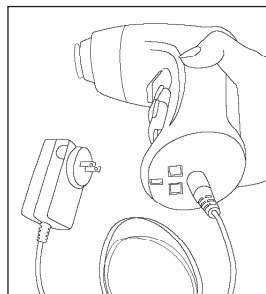
- 2. Posicione la ventosa de la pistola aspiradora por encima de la válvula roja en la bolsa y presione el gatillo (4) para aspirar el aire.**

El proceso de envasado/sellado al vacío toma tan solo segundos. Si demora más, puede que la bolsa no esté debidamente cerrada. Vuelva a cerrar la bolsa con la pinza deslizante, y siga aspirando el aire.



El proceso de envasado/sellado al vacío está completo una vez que no queda aire entre los alimentos y la bolsa.

Presione la válvula roja para comprobar que la bolsa está completamente sellada.



- 3. Conserve los alimentos en el refrigerador o en el congelador, dependiendo de su necesidad.**

Siga las reglas de seguridad alimentaria referentes al modo de conservación. Si conserva los alimentos durante un largo período, compruebe regularmente que el sello sigue intacto. Si no lo es, aspire el aire que ha penetrado en la bolsa.

PAUTAS PARA ENVASAR AL VACÍO

1. ES IMPRESCINDIBLE SEGUIR REGLAS BÁSICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.
2. NO sobrellene la bolsa; deje suficientemente espacio como para poder colocar la ventosa sobre la válvula.
3. No deje mucho aire en la bolsa. Expulse un máximo del aire antes de cerrar la bolsa y empezar el proceso de envasado/sellado al vacío.
4. No envase al vacío alimentos con puntas punzantes, tales como espinas de pescado o conchas/caparazones, las cuales pueden perforar o rasgar las bolsas.
5. No envase al vacío sopas u otros líquidos.
6. Durante el proceso de envasado/sellado al vacío, puede que pequeñas partículas de alimentos o líquido penetren en la ventosa, atascando la bomba y presentando un riesgo de daño. **En caso de que esto suceda, suelte inmediatamente el gatillo y siga las instrucciones de limpieza en la página 16.**

Para evitar que esto ocurra:

- a) Alimentos húmedos o jugosos, tales como la carne cruda: Mantenga la bolsa en posición vertical durante el proceso de envasado/sellado al vacío.
- b) Alimentos en polvo: Evite sobrellenar la bolsa o coloque una tolla de papel entre los alimentos y la válvula antes de aspirar el aire.

NOTA: Por razones de seguridad alimentaria, las bolsas no son reutilizables. Esto evita el riesgo de contraer enfermedades de origen alimentario.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LA CONGELACIÓN

Para envasar al vacío alimentos destinados al congelador, deje un espacio adicional de 2 in. (5 cm) entre los alimentos y la bolsa.

Antes de congelar alimentos tales como tortillas, "crêpes" o hamburguesas, sepárelos con papel sulfurizado; esto hará que sea más fácil retirar de la bolsa solamente la cantidad deseada. Vuelva a sellar la bolsa inmediatamente y devuélvala al congelador.

REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Use alimentos lo más frescos posible. El envasado/sellado al vacío prolonga el tiempo de conservación de los alimentos mediante la eliminación del aire de las bolsas en las cuales están conservados. También puede detener el desarrollo de los microorganismos que pueden, bajo algunas circunstancias, ser peligrosos. Sin embargo, incluso en condiciones óptimas de conservación, los alimentos pueden perder su frescura si se conservan por demasiado tiempo. Para conservar los alimentos de manera segura, es importante conservarlos a la temperatura recomendada.
- Descongele los alimentos sellados al vacío en el refrigerador o en agua fría de la llave. Nunca descongele los alimentos en agua caliente o en el microondas.
- Si retira de la bolsa solamente una parte de los alimentos, vuelva a sellarlos inmediatamente y vuelva a colocarlos en el congelador/refrigerador.

COCCIÓN

¡Puede hervir los alimentos o cocinarlos al microondas directamente en las bolsas!

Las bolsas de envasado/sellado al vacío pueden ponerse a hervir y son aptas para congelador y microondas. Estas bolsas sin BPA han sido certificadas por el FDA (el Departamento de Control de Alimentos y Medicamentos de los EE.UU.) para uso alimentario. Nota: El tiempo de cocción puede variar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre desenchufe el aparato antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

NOTA: Lave con cuidado todas las piezas a fin de evitar las enfermedades de origen alimentario.

1. Gire la boquilla de aspiración hacia el candado abierto y jálela para quitarla; lávela en agua jabonosa tibia.
2. Retire la boquilla de aspiración interna de caucho; lávela en agua jabonosa tibia.
3. Limpie la base de carga y la pistola aspiradora con un paño suave.
4. Compruebe que todas las piezas están completamente secas antes de volver a ensamblar el aparato.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el aparato no se carga:

1. Compruebe que el aparato está correctamente posicionado en la base de carga, que la base de carga está conectada a la toma de corriente, y que el indicador luminoso está encendido.
2. Compruebe que la toma de corriente está funcionando.
3. Use solamente el cargador provisto (modelo YLS0301A-T075250) para cargar el aparato.

Si queda aire en la bolsa:

1. La bolsa no está bien cerrada; abra la bolsa y vuelva a cerrarla, usando la pinza deslizante.
2. Compruebe que la válvula está limpia. De ser necesario, use otra bolsa.
3. Aspire el aire durante más tiempo.

Si el indicador luminoso se apaga durante la carga:

1. La batería se ha sobrecalentado; una vez enfriada, el indicador luminoso se encenderá otra vez.
2. La batería está dañada; necesita cambiarla.

Si el indicador luminoso parpadea durante la carga:

1. Retire y vuelva a colocar la pistola aspiradora en la base de carga.
2. Limpie los contactos de carga de la pistola aspiradora con un paño seco y vuelva a colocarla en la base de carga, cerciorándose de que los contactos de carga de la pistola coinciden con los de la base.

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	18
PILE ET INSTRUCTIONS DE CHARGE.....	19
PIÈCES ET ASSEMBLAGE.....	20
DIRECTIVES D'UTILISATION	21
CONSEILS POUR EMBALLER SOUS VIDE	22
PRÉPARATION DES ALIMENTS À LA CONGÉLATION	23
RÈGLES GÉNÉRALES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	23
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	24
RÉSOLUTION DE PROBLÈMES	24

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

Remarque : Il est important d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pendant l'utilisation du système d'emballage sous vide Waring Commercial.

1. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Il convient d'exercer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé près d'enfants.
2. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé ; le retourner à un centre de services autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
3. Ne pas essayer de démonter le boîtier de l'appareil ou le socle de charge ; ils ne contiennent aucune pièce pouvant être réparée/remplacée par l'utilisateur.
4. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
5. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer l'appareil ou le socle de charge dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur ou à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
7. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud. Afin d'éviter les risques de fuite d'électrolyte de la pile, de surchauffe, de fumée et autre, ne pas mettre l'appareil ou le socle de charge au four à micro-ondes.

8. Ne pas emballer sous vide des aliments contenant des bouts tranchants (arêtes de poissons, coquilles/carapaces) ; ces derniers peuvent percer ou déchirer les sachets.
9. Ne pas emballer sous vide les soupes et autres liquides.
10. Ne pas laisser tomber l'appareil.
11. Ne pas utiliser l'appareil en présence de gaz volatiles ou à proximité de flammes.
12. Afin d'assurer un rendement optimal, ne pas conserver l'appareil dans un endroit poussiéreux, très humide ou très chaud.
13. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.
14. Ne pas faire fonctionner l'appareil sous ou à l'intérieur d'un placard. Veiller à débrancher l'appareil avant de le ranger dans un placard. Laisser l'appareil branché pourrait présenter un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du placard ou que la porte du placard touche l'appareil en se refermant.
15. Cesser immédiatement l'utilisation en cas de surchauffe anormale.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR USAGE COMMERCIAL UNIQUEMENT

PILE ET INSTRUCTIONS DE CHARGE

Utiliser cet appareil sur courant de 120 V uniquement ; ne pas l'utiliser avec un convertisseur de tension.

1. Connecter le cordon au pistolet aspirateur et brancher l'adaptateur dans une prise de courant.
2. N'utiliser que le socle de charge fourni (modèle YLS0301A-T075250) pour recharger l'appareil.
3. Pour éviter tout risque de court-circuit, ne pas connecter les bornes de la pile à des pinces ou des fils électriques.

Pour prolonger la durée de vie de l'appareil, le garder dans un endroit frais (température inférieure à 77 °F/25 °C) et sec, loin de la lumière du soleil.

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

1. Pistolet aspirateur
2. Sachets
50 sachets de 32 onces
(945 ml) et 50 sachets
d'un gallon (3,75 L) inclus*
3. Pince glissante pour fermer
le sachet
4. Gâchette
5. Ventouse
6. Embout d'aspiration
(amovible)
7. Embout d'aspiration interne
8. Socle de charge/
rangement
9. Adaptateur/Chargeur

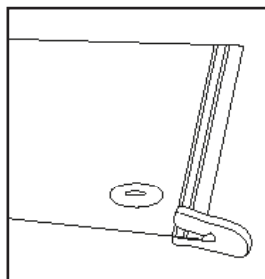


*Pour acheter plus de sachets, visiter waringcommercialproducts.com.

DIRECTIVES D'UTILISATION

1. Mettre les aliments dans le sachet (2) et fermer celui-ci avec la pince glissante (3).

Si les aliments contiennent du liquide (ex : poulet ou aliments marinés), maintenir le sachet en position verticale pendant l'emballage sous vide. Ne pas le poser à plat, car le liquide peut nuire au bon fonctionnement de la valve. Remarque : Si le liquide entre en contact avec la valve, suivre les instructions de nettoyage en page 24.

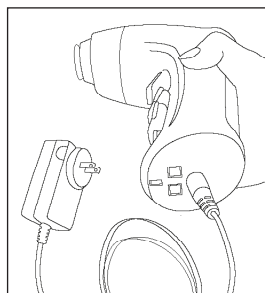
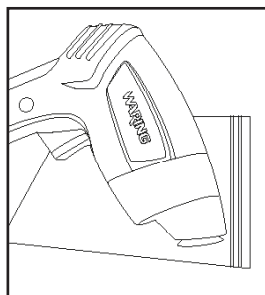


2. Placer la ventouse du pistolet aspirateur contre la valve rouge du sachet et presser la gâchette (4) pour aspirer l'air.

L'emballage sous vide ne prend que quelques secondes. S'il prend plus longtemps, il est possible que le sachet ne soit pas bien fermé. Refermer le sachet à l'aide de la pince glissante, puis continuer à aspirer l'air.

L'emballage sous vide est terminé une fois qu'il ne reste plus d'air entre le sachet et les aliments.

Appuyer sur la valve rouge pour vérifier que le sachet est bien scellé.



3. Conserver les aliments au réfrigérateur ou au congélateur, selon votre besoin.

Suivre les règles de sécurité alimentaires applicables à la méthode de conservation choisie. Lors de longues périodes de conservation, vérifier régulièrement que le sachet est bien hermétiquement fermé. Dans le cas contraire, aspirer l'air qui aurait pénétré dans le sachet.

CONSEILS POUR EMBALLER SOUS VIDE

1. IL EST IMPORTANT D'APPLIQUER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.
2. NE PAS trop remplir le sachet ; laisser assez de place pour pouvoir emboîter la ventouse sur la valve.
3. Ne pas laisser trop d'air dans le sachet. Expulser un maximum d'air du sachet avant de le fermer et d'aspirer l'air.
4. Ne pas emballer sous vide des aliments contenant des bouts tranchants, comme des arêtes de poissons ou des coquilles/carapaces ; ces derniers peuvent percer ou déchirer les sachets.
5. Ne pas emballer sous vide les soupes et autres liquides.
6. Pendant l'emballage sous vide, des particules de liquides ou d'aliments peuvent pénétrer dans la ventouse, bloquant la pompe et pouvant endommager l'appareil. **Si cela se produisait, relâcher immédiatement la gâchette et suivre les instructions de nettoyage en page 24.**

Pour éviter que cela n'arrive :

- a) Aliments à forte teneur en liquide ou juteux, comme la viande crue :
Tenir le sachet en position verticale pendant l'emballage sous vide.
- b) Aliments en poudre : Éviter de trop remplir le sachet, ou placer un essuie-tout entre les aliments et le sachet avant d'aspirer l'air.

REMARQUE : Pour des raisons de sécurité alimentaire, les sachets ne sont pas réutilisables ; cela évite le risque de contracter une maladie d'origine alimentaire.

PRÉPARATION DES ALIMENTS À LA CONGÉLATION

Pour emballer sous vide des aliments destinés au congélateur, laisser 2 po (5 cm) de plus entre les aliments et le sachet.

Avant de congeler des aliments comme les tortillas, les crêpes ou les hamburgers, les séparer les uns des autres avec une feuille de papier sulfurisé. Vous pourrez ainsi retirer du sachet la quantité voulue uniquement. Les remballer sous vide immédiatement et les remettre au congélateur.

RÈGLES GÉNÉRALES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Utiliser des aliments les plus frais possible. L'emballage sous vide prolonge la durée de conservation des aliments en éliminant l'air des sachets dans lesquels ils sont conservés ; cela peut aussi arrêter la croissance des micro-organismes qui peuvent, sous certaines conditions, présenter des risques. Toutefois, même dans des conditions de conservation optimales, les aliments peuvent perdre leur fraîcheur si on les conserve pendant trop longtemps. Pour conserver les aliments en toute sécurité, il est important de les conserver aux températures recommandées.
- Décongeler les aliments emballés sous vide au réfrigérateur ou dans l'eau froide. Ne jamais les décongeler dans de l'eau chaude ou au four à micro-ondes.
- Si vous ne retirez qu'une partie des aliments du sachet, remballer sous vide immédiatement et remettre au réfrigérateur/congélateur.

CUISSON

Vous pouvez faire bouillir les aliments ou les cuire au four à micro-ondes directement dans le sachet !

Les sachets d'emballage sous vide sont adaptés au congélateur, au micro-ondes et à la cuisson dans l'eau bouillante. Ces sachets sans BPA sont certifiés par le FDA (l'agence américaine de contrôles des produits pharmaceutiques et alimentaires) pour usage alimentaire. Remarque : Le temps de cuisson varie.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

REMARQUE : Laver soigneusement toutes les pièces afin d'éviter les maladies d'origine alimentaire.

1. Faire tourner l'embout d'aspiration vers le cadenas ouvert et tirer pour le retirer ; le laver avec de l'eau tiède et du détergent.
2. Retirer l'embout d'aspiration interne en caoutchouc ; le laver avec de l'eau tiède et du détergent.
3. Nettoyer le socle de charge et le pistolet aspirateur à l'aide d'un linge doux.
4. Vérifier que toutes les pièces sont bien sèches avant de remonter l'appareil.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Si la pile ne prend pas la charge :

1. Vérifier que l'appareil est correctement positionné sur le socle de charge, que le socle de charge est branché et que le voyant lumineux est allumé.
2. Vérifier que la prise de courant fonctionne.
3. N'utiliser que le socle de charge fourni (modèle YLS0301A-T075250) pour recharger l'appareil.

S'il reste de l'air dans le sachet :

1. Le sachet n'est pas bien fermé ; ouvrir, puis refermer le sachet avec la pince glissante.
2. Vérifier que la valve est propre. Utiliser un autre sachet au besoin.
3. Aspirer l'air pendant plus longtemps.

Si le voyant lumineux s'éteint pendant le chargement :

1. La pile a surchauffé ; le voyant se rallumera une fois qu'elle aura refroidi.
2. La pile est endommagée ; il faut la remplacer.

Si le voyant lumineux se met à clignoter pendant le chargement :

1. Retirer, puis remettre le pistolet aspirateur sur le socle.
2. Nettoyer les contacts de charge du pistolet aspirateur avec un linge sec et le remettre sur le socle de charge, en alignant bien les contacts de charge du pistolet avec ceux du socle.

Trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes les marques déposées, commerciales ou de service ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

**©2022 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790
1-800-4-WARING
www.waringcommercialproducts.com**

**Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine**

**WVS50 IB
21WC081661**

B-12597