

WARING COMMERCIAL[®]

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



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 las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité
beaucoup de satisfaction, lire attentivement le mode
d'emploi avant de l'utiliser.

BC

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 and loss of the battery life, 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. Before first use, charge the battery for 2 uninterrupted hours. LED light will turn green when The Pistol Vac is charged and ready to use.
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 battery 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 (not shown)

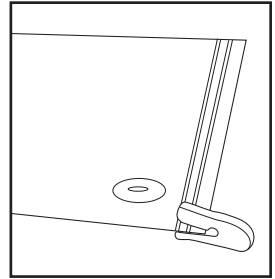


*Additional bags can be purchased online at waringcommercialproducts.com.

OPERATING INSTRUCTIONS

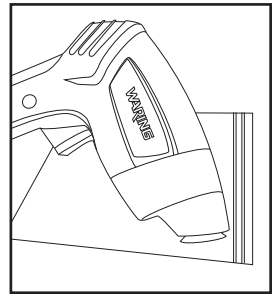
- 1. Place food in bag (2) and close with the zip tool (3).**

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.)



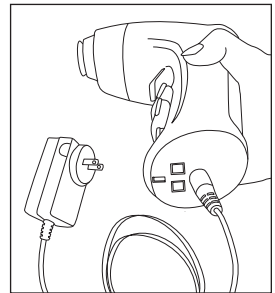
- 2. Position The Pistol Vac on the red valve on the bag and pull the trigger (4) to remove air.**

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.



If The Pistol Vac battery is depleted, you can plug the adapter directly into The Pistol Vac to use. 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

NOTE: If the appliance has not been used for a long time, you will need to recharge it before use.

If nothing happens when you pull the trigger, you may need to do the following:

1. Be sure that the unit is charged.
2. Check the appliance parts to be sure that they are not loose. If they are loose, tighten them and resume the sealing process.

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.

It does not work right after being charged:

1. Make sure the LED lights are illuminated during charging. If not, properly connect The Pistol Vac to the charging base so that the lights are illuminated.

2. If the LED indicator lights are on, make sure that The Pistol Vac has been charged long enough (1.5–2 hours for fully charged battery).

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.....	12
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	13
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	14
PAUTAS PARA SELLAR AL VACÍO	15
PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LA CONGELACIÓN..	15
REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	16
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	17

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

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

1. Este aparato no debería ser usado por niños. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado cerca de niños.
2. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
3. No intente desarmar el cuerpo de la pistola o la base de carga; no contienen piezas que puedan ser reparadas/cambiadas por el usuario.
4. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Waring presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
5. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja la pistola o la base de carga en agua u otro líquido.
6. No lo utilice en exteriores, ni para ningún otro fin que no sea el indicado.
7. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente. Para evitar fugas de la pila, sobrecalentamiento, humo y/o cualquier

otro daño, no coloque el aparato ni el cargador en un horno de microondas.

8. No selle al vacío alimentos con puntas punzantes, tales como espinas o conchas. Las puntas punzantes pueden perforar o rasgar las bolsas.
9. No selle al vacío sopas u otros líquidos.
10. No sacuda ni deje caer el aparato.
11. No utilice el aparato en presencia de gases inflamables o a proximidad de llamas.
12. Para garantizar un rendimiento óptimo y conservar la vida de la batería, 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 utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
14. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario. Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.
15. Cese inmediatamente el uso en caso de sobrecalentamiento anormal o deformación de la base de carga.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO COMERCIAL ÚNICAMENTE

BATERÍA E INSTRUCCIONES DE CARGA

Enchufe el cable en una toma de corriente de 120V solamente. No utilice el aparato con un convertidor de voltaje.

1. Antes del primer uso, cargue la batería durante 2 horas continuas. Una vez cargada la pistola, el indicador luminoso verde se encenderá.
2. Solamente use el cargador provisto (modelo no. YLS0301A-T075250) para cargar el aparato.
3. Para evitar los cortocircuitos, no conecte los terminales de la batería a pinzas o alambres eléctricos.

Para conservar 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 CARACTERÍSTICAS

1. Pistola aspiradora
2. Bolsas (50 bolsas de 945 ml y 50 bolsas de 3.8 L)*
3. Pinza deslizante para cerrar las bolsas
4. Gatillo
5. Ventosa
6. Boquilla aspiradora (removible)
7. Boquilla aspiradora interna
8. Base de carga/almacenaje
9. Adaptador (no ilustrado)

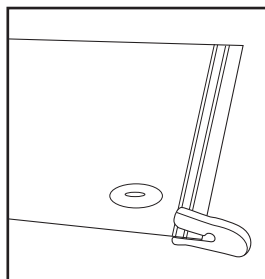


*Para comprar más bolsas, visite waringcommercialproducts.com.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

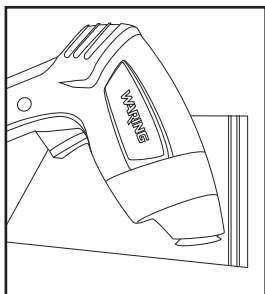
- 1. Coloque los alimentos en la bolsa (2) y cierre ésta con la pinza deslizante (3).**

Si los alimentos contienen líquido (pollo, alimentos marinados), mantenga la bolsa recta durante el proceso de sellado al vacío. No recueste la bolsa sobre la encimera, ya que el líquido podría interferir con la válvula. Si el líquido entra en contacto con la válvula, siga las instrucciones de limpieza en la página 8.



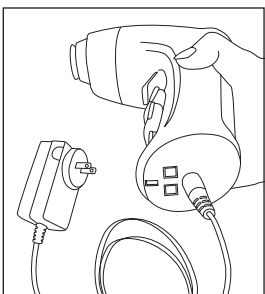
- 2. Posicione la ventosa sobre la válvula roja de la bolsa y presione el gatillo (4) para aspirar el aire.**

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



Si la batería está baja, conecte la pistola directamente a la toma de corriente. El proceso de sellado al vacío está completo una vez que no queda aire entre los alimentos y la bolsa.

Presione la válvula roja para asegurarse de que la bolsa esté debidamente 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, averigüe de vez en cuando que el sello sigue intacto. Si no lo es, aspire el aire que ha penetrado en la bolsa.

PAUTAS PARA SELLAR AL VACÍO

1. ES IMPRESCINDIBLE SEGUIR REGLAS BÁSICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.
2. NO sobrellene la bolsa. Deje suficientemente espacio como para poder acomodar la ventosa sobre la válvula.
3. No deje demasiado aire adentro de la bolsa. Expulse un máximo del aire antes de cerrar la bolsa y empezar el proceso de sellado al vacío.
4. No selle al vacío alimentos con puntas punzantes, tales como espinas o conchas. Las puntas punzantes pueden perforar o rasgar las bolsas.
5. No selle al vacío sopas u otros líquidos.
6. Durante el proceso de sellado al vacío, puede que pequeñas partículas de alimentos o líquido penetren en la ventosa, atascando la bomba y presentando un riesgo de daño. **Si esto ocurriera, suelte inmediatamente el gatillo y siga las instrucciones de limpieza en la página 8.**

Para evitar que esto ocurra:

- a) Alimentos húmedos o jugosos tales como la carne cruda: mantenga la bolsa recta durante el proceso de sellado al vacío.
- b) Alimentos en polvo: evite sobrellenar la bolsa. También puede colocar 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 contraer enfermedades de origen alimentario.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA LA CONGELACIÓN

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

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

REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Utilice alimentos lo más frescos posible. El 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 micro-organismos que pueden, bajo algunas circunstancias, ser peligrosos. Sin embargo, inclusive en condiciones óptimas de conservación, los alimentos pueden perder su frescura si se conservan durante 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 horno de microondas.
- Si retira de la bolsa solamente una parte de los alimentos, vuelva a sellarlos inmediatamente y regréselos al congelador/refrigerador.

COCCIÓN

¡Puede hervir o cocer los alimentos al microondas directamente en la bolsa!

Las bolsas de 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

Desconecte el aparato antes de efectuar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza.

NOTA: Lave cuidadosamente 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 retirarla. Lave la boquilla de aspiración con agua jabonosa tibia.
2. Retire la boquilla de aspiración interna de caucho. Lávela en agua jabonosa tibia.

3. Limpie la pistola y la base de carga con un paño suave.
4. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a ensamblar el aparato.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

NOTA: Si no ha usado el aparato durante un largo período de tiempo, deberá recargarlo antes de poder usarlo.

Si nada ocurre al presionar el gatillo, siga los pasos siguientes:

1. Asegúrese de que el aparato esté cargado.
2. Averigüe que todas las piezas están apretadas. Si no lo están, apriételas antes de continuar.

Si la unidad no se carga:

1. Cerciórese que la unidad está debidamente posicionada sobre la base de carga, que la base de carga está conectada a la toma de corriente, y que el indicador luminoso está encendido.
2. Asegúrese de que la toma de corriente esté funcionando.
3. Solamente use el cargador provisto (modelo no. YLS0301A-T075250) para cargar el aparato.

Si el aparato no funciona después de cargarse:

1. Cerciórese que el indicador luminoso está encendido durante la carga.
Si el indicador luminoso no está encendido, vuelva a posicionar la pistola sobre la base de carga de tal manera que se encienda.
2. Una vez encendido el indicador luminoso, cargue el aparato durante 1½–2 horas.

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. Asegúrese de que la válvula esté limpia. Utilice otra bolsa si es necesario.
3. Aspire el aire durante más tiempo.

Si el indicador luminoso se apaga durante la carga:

1. La batería 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 luego vuelva a colocar la pistola sobre la base de carga.
2. Limpie los contactos de carga de la pistola con un paño seco y vuelva a instalar la pistola sobre la base de carga, cerciorándose que los contactos de carga de la pistola coinciden con los de la base.

CONTENU

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	19
PILE ET INSTRUCTIONS DE CHARGE	21
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES.....	22
DIRECTIVES D'UTILISATION	23
CONSEILS POUR EMBALLER SOUS VIDE	24
PRÉPARATION DES ALIMENTS À LA CONGÉLATION	24
RÈGLES GÉNÉRALES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	25
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	25
RÉSOLUTION DE PROBLÈMES	26

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 cet 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. Envoyer l'appareil 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 réparées/remplacée par l'utilisateur.
4. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
5. Afin de prévenir tout risque 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'air libre 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 surchauffe, de fumée et autre, ne pas mettre l'appareil ou le socle de charge au four à microondes.
8. Ne pas emballer sous vide des aliments contenant des bouts tranchants (arêtes de poissons, coquilles). Ces-derniers peuvent percer ou déchirer le sac.
9. Ne pas emballer sous vide les soupes et autres liquides.
10. Ne pas secouer ou laisser tomber l'appareil.
11. Ne pas utiliser l'appareil en présence des gaz volatiles ou à proximité de flammes.
12. Afin d'assurer un rendement optimum et de préserver la durée de vie de la pile rechargeable, 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 souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, 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 dans un placard. Veiller à débrancher l'appareil avant de le ranger. 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.
15. Cesser immédiatement l'utilisation en cas de surchauffe anormale ou de déformation du socle de charge.
16. En cas de fuite de la pile ou d'odeur étrange, garder loin du feu.

**GARDER CES INSTRUCTIONS
POUR USAGE COMMERCIAL
UNIQUEMENT**

PILE ET INSTRUCTIONS DE CHARGE

Utiliser cet appareil sur courant de 120V uniquement. Ne pas utiliser cet appareil avec un convertisseur de tension.

1. Charger la pile pendant deux heures, sans interruption, avant la première utilisation. Une fois le pistolet chargé, le voyant vert s'allumera.
2. N'utiliser que le socle de charge fourni (modèle no. 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 la pile, garder l'appareil dans un endroit frais (température inférieure à 77°F/25°C) et sec, loin de la lumière du soleil.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. Pistolet aspirateur
2. Sachets hermétiques (50 sachets de 945 ml et 50 sachets de 3.8 L)*
3. Pince glissante pour fermer le sachet
4. Gachette
5. Ventouse
6. Embout d'aspiration (amovible)
7. Embout d'aspiration interne
8. Socle de charge/ rangement
9. Adaptateur (non illustré)

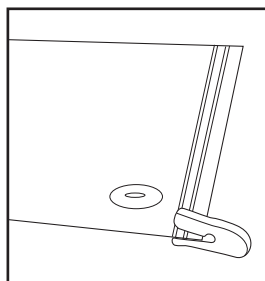


*Pour vous procurer plus de sachets, visiter waringcommercialproducts.com.

DIRECTIVES D'UTILISATION

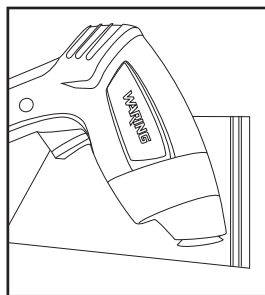
- 1. Mettre les aliments dans le sachet (2) et fermer ce-dernier avec la pince glissante (3).**

Si les aliments contiennent du liquide (ex : poulet ou aliments marinés), maintenir le sachet droit pendant l'emballage sous vide. Ne pas le poser à plat. Remarque : si le liquide entre en contact avec la valve, suivre les instructions de nettoyage en page 8.



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

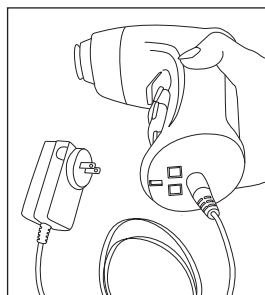
L'emballage sous vide ne devrait prendre que quelques secondes. S'il prend plus longtemps, il est possible que le sachet ne soit pas bien fermé. Refermer le sachet à l'aide de la pince glissante, puis continuer à aspirer l'air.



Si la pile est faible, brancher le pistolet directement sur la prise de courant.

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. Si les aliments sont conservés pendant longtemps, vérifier de temps en temps que le sachet est bien hermétique. 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 (arêtes de poissons, coquilles). Ces-derniers peuvent percer ou déchirer le sac.
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 8.**

Pour éviter que cela n'arrive :

- a) Aliments à forte teneur en liquide ou juteux, comme la viande crue :
Garder le sachet bien droit pendant l'emballage sous vide.
- b) Aliments en poudre : éviter de trop remplir le sachet. On pourra également 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 d'attraper des maladies d'origine alimentaire.

PRÉPARATION DES ALIMENTS À LA CONGÉLATION

Pour emballer sous vide des aliments destinés au congélateur, laisser deux pouces (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. Remballer sous vide immédiatement et 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 microondes.
- 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 ou cuire les aliments au four à microondes directement dans le sachet !

Les sachets d'emballage sous vide peuvent se faire bouillir et sont adaptés au congélateur et au micro-ondes. 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 pour éviter les maladies d'origine alimentaire.

1. Faire tourner l'embout d'aspiration vers le cadenas ouvert et tirer pour le retirer. Laver l'embout d'aspiration 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 à l'aide d'un linge doux.

4. Vérifier que les pièces soient bien sèches avant de remonter l'appareil.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

REMARQUE : Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant longtemps, il faudra le recharger avant l'utilisation.

Si l'appareil ne se met pas en route lorsque vous pressez la gâchette :

1. Vérifier que l'appareil est chargé.
2. Vérifier que toutes les pièces sont bien serrées. Si elles ne le sont pas, les serrer et continuer.

Si la pile ne se recharge pas :

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 no. YLS0301A-T075250) pour recharger l'appareil.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement une fois chargé :

1. Vérifier que le voyant lumineux s'allume pendant le chargement. S'il ne s'allume pas, repositionner le pistolet sur le socle de charge de manière à ce que le voyant s'allume.
2. Une fois le voyant lumineux allumé, charger l'appareil pendant 1½–2 heures.

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

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 sur le socle.
2. Nettoyer les contacts de charge du pistolet avec un linge sec et remettre le pistolet sur le socle de charge, en alignant 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 marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes marques déposées ou marques de commerce ci-incluses appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

©2014 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave
Torrington, CT 06790
1-800-4-WARING
www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en la China
Imprimé en Chine
WVS50 IB
13WC001210

IB-12597