

WARING[®] **COMMERCIAL**

Chamber Vacuum Sealing System Envasadora al vacío de campana Emballeuse sous vide à cloche



WCV300

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 cuidadosamente las instrucciones 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.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the Waring® Commercial WCV300 Chamber Vacuum. With this unit you will be able to keep food fresher longer in the refrigerator, freezer or pantry. The WCV300 effectively removes air and extends freshness up to five times longer than normal preservation methods.

The WCV300 is a chamber vacuum sealing system, which offers two distinct advantages over non-chamber, external suction units. First, a much higher level of vacuum can be achieved, which means a longer shelf life for foods that you package. Second, liquids and liquid-rich foods can be effectively vacuum packaged. Foods like fresh meats, fish, soups, stews, and marinated vegetables are packaged quickly, with ease and no mess.

The WCV300 uses proven technology. To use, simply place the pouch to be sealed inside the chamber, align with pouch clamps and close the lid. Push Vacuum/Seal to begin the sealing process, which first removes the air from the entire chamber and the vacuum pouch. Once the preset vacuum/seal time has elapsed, the pouch is fully sealed. Upon completion of the sealing cycle, air flows back into the chamber. Wait for the lid to release, and the process is complete.

To get started, please read and follow all instructions for use and maintenance carefully before operating the WCV300 Chamber Vacuum.

VACUUM PACKAGING OVERVIEW

Vacuum packaging has been used with success for many years as a safe and cost-effective method for extending shelf life and maintaining the quality of food products. Whether you are familiar or not with this packaging method, there are certain basic guidelines that should always be followed in order to package foods safely for consumption. Neglecting these basic guidelines can result in food spoilage, and in some cases, illness or death.

Here are a few tips to get you started:

- Package only fresh foods. Do not package old or rancid foods. An already bad product does not improve with vacuum packaging.
- Fresh foods (meats, vegetables, cheeses, etc.) should be refrigerated at 40°F or below, or frozen after vacuum packaging.
- Vacuum packaging removes a high percentage of air. This slows the growth of living microorganisms, such as aerobic bacteria, and molds, which degrade food. However, some forms of bacteria,

such as clostridium botulinum (responsible for botulism), are anaerobic and grow in the absence of oxygen.

- The foods susceptible to botulinum should be refrigerated for the short term and frozen for long-term storage, and consumed immediately after heating.
- Vegetables such as cauliflower, broccoli and cabbage will emit gases when vacuum sealed. To prepare these foods for vacuum packaging, you must blanch them first, prior to sealing and then freeze.
- All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.
- Vacuum packaging is not a substitute for canning.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE, BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS, AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning or handling.**
3. To protect against risk of electrical shock, do not put appliance in water or other liquids.
4. 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.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way, or is not operating properly. Return the Waring® Commercial WCV300 Chamber Vacuum to the nearest authorized service facility for examination, repair, or mechanical or electrical adjustment.
6. Do not let the cord hang over the edge of the table or countertop or touch hot surfaces, as this could damage the cord.
7. Keep hands away from the hot sealing element located on the edge of the machine's cover, which can become hot and may burn skin on contact.

8. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not use this Chamber Vacuum for anything other than its intended purpose.
11. To disconnect, turn unit OFF, then remove plug from wall outlet.
12. Do not store any items on top of the appliance when in operation. The unit is designed for countertop use only.
13. 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.
14. Keep away from hot ovens, electric burners or any other hot surface. Do not use this appliance on a wet or hot surface or near a heat source.
15. It is recommended to not use an extension cord with this unit. However, if one must be used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
16. When disconnecting, to avoid any injury, unplug by grasping the plug, not the cord.
17. Before plugging the cord into wall outlet or disconnecting it, make sure the cover of the machine is in the unlocked and upright position and your hands are thoroughly dry.
18. When ON, unit must always be on a stable surface, such as a table or counter.
19. There is no need to use any lubricant, such as oil or water, on this appliance.
20. Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquids.
21. Children should always be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
22. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
23. Cleaning and user maintenance should be done only by adults or authorized service agents.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
APPROVED FOR COMMERCIAL USE

CONTENTS

Introduction2

Important Safeguards3

Grounding Instructions.....5

Extension Cords5

Parts and Functions6

Operating Instructions.....8

Hints 11

Cleaning and Maintenance..... 12

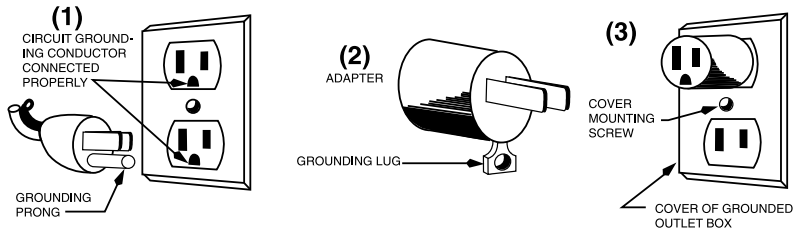
Troubleshooting..... 13

Disposal of the Device..... 14

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like the plug in drawing (1). An adapter, as in drawing (2), should be used for connecting the appliance plug to two-prong receptacles. The grounding lug which extends from the adapter must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box, as shown in drawing (3) using a metal screw.

NOTE: The use of an adapter is not authorized in Canada

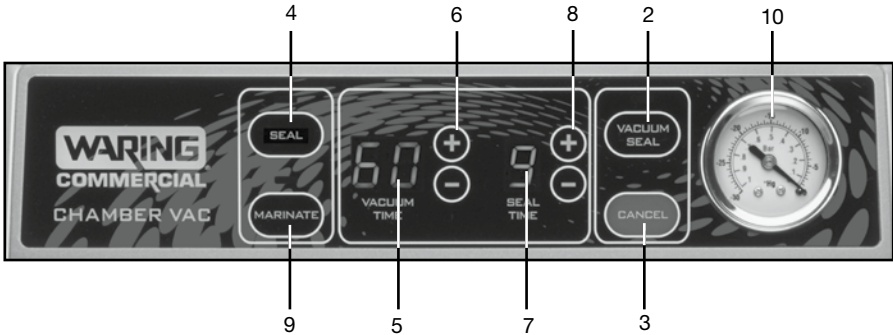


EXTENSION CORDS

Use only 3-wire extension cords that have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance. Use only extension cords that are intended for indoor use. Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace it if damaged. Do not abuse extension cord and do not yank on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.

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

PARTS AND FUNCTIONS



- 1. Main Power ON/OFF Switch (not shown)**
- 2. Vacuum/Seal**
 - Press to start default/programmed vacuum operation of the pouch. Pouch is automatically sealed when vacuum cycle is completed.
- 3. Cancel**
 - Press to stop the vacuum or sealing cycle.
- 4. Seal**
 - Use to seal open end of a pouch when making pouch from roll.
 - To avoid crushing delicate items: During automatic Vacuum/Seal function, press Seal to immediately stop the vacuum process and start the bag-sealing process.
- 5. Vacuum Time**
 - Shows the working time and progress of vacuuming.
- 6. Vacuum Time Adjust Buttons (Vac Time “+” or “-”)**
 - Press to increase (+) or decrease (-) vacuum time.
- 7. Seal Time**
 - Shows the working time and progress of sealing.
- 8. Seal Time Adjust Buttons (Seal Time “+” or “-”)**
 - Press to increase (+) or decrease (-) seal time
- 9. Marinate (99 seconds per cycle)**
 - Use this function to ensure wet marinades or dry rubs penetrate the product through drawing and releasing a vacuum.
 - This helps to open the pores of the food and create maximum infusion.
- 10. Vacuum Gauge**
 - Indicates the vacuum level inside the chamber.
- 11. Cover Handle**
 - Heavy-duty handle used to open/close lid.
- 12. Gasket (not shown)**
 - Ensures all air is drawn out between the chamber and lid.
- 13. Sealing Bar**
 - Provides wide, effective seals on pouches up to 11" wide.
- 14. Pouch Clamps**
 - Hold pouch securely in place during the vacuum packaging process.
- 15. Pouches Included (not shown)**
 - (50) 1-quart and (50) 2-quart-sized pouches are included.

ADJUSTING/SETTING THE WCV300 TIMING CONTROLS

NOTE: All timing adjustments must be made with the lid in the open position.

To adjust/set the timing controls, press either the + or – next to Seal Time or Vacuum Time on the control panel. The default set times are 45 seconds for Vacuum and 5 seconds for Seal.

To change the default times, please read the following instructions for each control:

Vacuum Time: To increase or decrease the vacuum time, press the + or – button until desired time is reached (max allowable time is 99 seconds). The new time setting will display on the LED screen.

Seal Time: To increase or decrease the seal time, press the + or – button until desired time is reached (max allowable time is 9 seconds). The new time setting will display on the LED screen.

NOTE: For thicker pouches, you should increase the seal time in 1-second increments until the pouch seals completely. For thinner pouches, decrease the seal time in 1-second increments to avoid over-sealing the pouch.

OPERATING INSTRUCTIONS

Plug the machine into a grounded electrical outlet

- Properly insert the electrical cord into the wall outlet.

Turn the power switch on

- Turn the main power switch located on the rear of the unit, switching it from “OFF” to the “ON” position. The LED screens on the control panel will illuminate showing the default Vacuum and Seal times.

Select a vacuum chamber pouch

- Select the proper size vacuum chamber pouch for the product that you are packaging. Make sure that the mouth of the pouch does not exceed the length of the seal bar, and make sure the entire pouch fits inside the chamber. Allow at least 1" of extra headspace at the top of the pouch to ensure a quality, airtight seal. The WCV300 accepts vacuum chamber pouches up to 11"W x 13"L.

Fill the pouch and place inside the chamber

- Fill the pouch with the product to be vacuum packaged and place the pouch inside the chamber. Keep pouches that contain liquids or wet products below the height of the seal bar. Lay the pouch flat inside the chamber with the opening of the pouch across the seal bar. Make sure that the pouch lies flat across the seal bar and is free of wrinkles and/or debris.

Close the machine lid to vacuum and seal

- Close the lid and press Vacuum/Seal button to begin cycle.

CAUTION: Be sure lid is closed properly. An open lid will prevent the vacuum seal from operating correctly.

Inspect the pouch

- When the lid is released and able to be opened, remove the pouch and inspect the vacuum-packaged product.
- Check the quality of the vacuum by looking and feeling the tightness of the pouch and the product. Look for air pockets or leaks. If you notice that the product is not vacuum sealed tightly, then increase the vacuum time by 5 seconds and vacuum seal again.
- Inspect the pouch seal for a positive seal that appears clear upon inspection. If the seal is spotty or incomplete, increase the seal time by 1 second. If the seal appears white or milky, decrease the seal time by 1 second. Once the settings are determined for your application, vacuum and seal again.

MAKING A POUCH FROM A ROLL

The pouches included with the WCV300 are sized (sealed at one end) and only require a seal to be made on one end during the vacuum/seal process. Another alternative to purchasing pre-sized vacuum pouches is a roll that comes in many different lengths (typically 50 feet) and can be custom cut to the desired size pouch needed for the specific product. To order, contact the customer service phone number. Below are the simple steps for sizing/sealing a pouch from a roll.

1. Plug the WCV300 into a wall outlet. Switch unit ON.
2. Pull pouch from roll until the desired length is reached (no longer than 13").
3. Cut the pouch as straight as possible with a scissors or pouch cutter (not included).



Fig. 1



Fig. 2

4. Open lid using the handle (Fig. 1) and place one end of the pouch on top of the seal bar, making sure that the entire end is securely positioned under the pouch clips. (Fig. 2)



Fig. 3



Fig. 4

5. Pull down lid and press the Seal button. The Vacuum screen will flash and display "0" and pump will operate for a few seconds. The Seal screen display will count down to "0," then the Sealing LED indicator will flash for a few seconds. LED indicator will turn off when process is finished. (Fig. 3 and 4)
6. Lift the handle to open the lid. Remove the finished vacuum pouch. The vacuum pouch is now ready to be used for vacuum packing.

TO QUICKLY MARINATE

Marination not only tenderizes the surface of the meat and vegetables to be cooked, but also infuses more flavor into them. The latter is especially true when marinating thin cuts of meat or small pieces of vegetables. But this can be a time-consuming process, requiring anywhere from 12–18 hours of refrigeration.

Here, vacuum packing comes through as an alternative method that immediately opens up the surface pores of the food to accept the marinade mixture, thereby fast-tracking the process.

To quickly marinate your product, follow the simple steps below.

Start by preparing the marinade mixture.

Cut the meat or vegetables to appropriate size and put them into a vacuum pouch.

Pour the desired amount of marinade into the bag and mix the ingredients well by manipulating the pouch from the outside.

Holding the bag in an inclined position, ensure the level of the marinade is not too close to the mouth of the bag, as this may yield a weak seal. If needed, drain out excess marinade so as to leave a gap of 1 inch or more between the marinade and the bag's mouth.

1. Lift the handle to open the lid and place the vacuum pouch or container into the chamber.
2. Pull down the lid and press Marinate button to start the process. The Vacuum Time screen will display "99" and count down to "0." Once the cycle is completed, the Marinate LED indicators will turn off and the vacuum will be released.
3. Repeat step 2 at least two more times before vacuum sealing.
4. Lift the handle to open the cover and remove the item.

HINTS FOR BEST VACUUMING PERFORMANCE

1. Ensure the mouth of the pouch is completely dry and free of debris prior to initiating any of the WCV300's functions.
2. Do not vacuum pack objects with sharp points like fish bones or hard shells! Sharp points may penetrate and tear the pouch!
3. Make sure the vacuum chamber gaskets are free of cracks, deformations and debris before operating. If any of these are evident, remove the gasket to clean and dry thoroughly or replace with a new one.
4. Vacuum pouches are safe for microwave (pouch must be pierced prior to microwaving) and boil-in-bag cooking.
5. There are many non-food uses for vacuum packing. Keep camping supplies such as matches, first-aid kits and clothing clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles untarnished. Store and protect other items: valuables such as photos, important documents,



stamp collections, book collections, jewelry, cards, comics, etc. Hardware items such as screws, nails, studs and bolts, and medicines, Band-Aids® and other first-aid items, etc.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or any other liquids.
3. Avoid using abrasive products or materials; they will scratch the surface.
4. Lift lid.
5. Remove upper hinge covers from both sides of unit by pulling upward from the corner.
6. Wash hinge covers with mild dish-washing soap, rinse and thoroughly dry.
7. Wipe hinges, around components, and chamber vacuum surfaces with a warm, damp cloth to clean off any food residue.
8. Dry thoroughly before reassembling chamber vacuum.

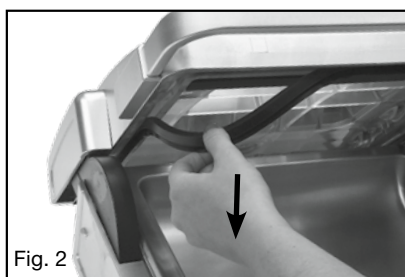


Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

NOTE: The foam gaskets around the vacuum chamber should be dried thoroughly before re-assembling. Be careful when re-assembling to prevent any damage, and assemble in original position to ensure no vacuum leaking.

MAINTENANCE KIT INSTRUCTIONS

- Replacing the gasket:
 1. Turn the main power ON/OFF switch to OFF. Remove the power cord from the electrical outlet.
 2. Make sure the unit is completely cool.
 3. Open the cover. (Fig. 1)
 4. Remove the gasket from the groove by gently pulling down in the Plastic Vacuum Chamber. (Fig. 2)
 5. Set a new gasket on the groove in the Plastic Vacuum Chamber. Work the seal into the groove with your fingers until firmly in place. (Fig. 3)
 6. If the gasket does not fit properly, the machine's performance will be affected.



TROUBLESHOOTING

WCV300 will not turn on –

- Make sure that the machine is properly plugged into a grounded outlet.
- Check the power cord for tears and frays. Do not use machine if power cord is damaged.
- Make sure the power switch is turned on. LED screen will be illuminated when on.
- If you see nothing displayed on the LED screen and the machine will not function, make sure the lid is open and turn the power off. Turning the machine back on should return it to working order.

WCV300 does not pull a complete vacuum with pouch –

- Vacuum Time may not be set high enough. Set Vacuum Time higher and vacuum again.
- To vacuum and seal properly, the opening of pouch must be within the vacuum chamber. For detailed instructions, refer to “Operating Instructions.” See page 8.
- WCV300 seal bar, lid gasket and vacuum pouch need to be clean, dry and free of debris for the vacuum process to be successful. Wipe surface of seal bar, lid gasket and inside of pouch and try again.

Vacuum pouch loses vacuum after being sealed –

- Sharp items can puncture small holes in pouches. To prevent this, cover sharp edges with paper towel and vacuum in a new pouch.
- Some fruits and vegetables can release gases (out-gassing) if not properly blanched or frozen before packaging. Open pouch. If you think food spoilage has begun, discard food. If food spoilage has not yet begun, consume immediately. If in doubt, discard food.

WCV300 is not sealing pouch properly –

- Seal time may not be long enough. Increase Seal Time and try again. For detailed instructions, refer to “Operating Instructions.” See page 8.
- Pouches will not seal if any moisture, food particles or debris are present in the seal area. Wipe the inside of the pouch clean and try again.
- Pouch must be properly placed along the seal bar. Make sure the entire pouch is over the seal bar and there are no wrinkles in pouch material.

If problems persist, contact customer support at 1-800-492-7464 for further assistance.

Thank you for purchasing the Waring® Commercial WCV300 Chamber Vacuum.

DISPOSAL OF THE DEVICE

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

At the end of the life of your product, it should go to a specially adapted waste-recycling center.

ENVIRONMENT PROTECTION FIRST

1. The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
2. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.

INTRODUCCIÓN

Gracias por haber elegido la envasadora al vacío de campana Waring® Commercial. Gracias a ella, podrá conservar sus alimentos por más tiempo en el refrigerador, el congelador o la despensa. La envasadora al vacío WCV300 extrae eficazmente el aire de los envases, para que los alimentos permanezcan frescos por hasta 5 veces más tiempo que con un método de conservación normal.

Su sistema de campana ofrece dos ventajas grandes sobre los demás sistemas de envasado al vacío. En primer lugar, extrae mucho más aire, lo que resulta en un tiempo de conservación más largo. En segundo lugar, permite envasar al vacío líquidos y alimentos ricos en agua. Envasará al vacío los alimentos tales como la carne, el pescado, las sopas, los guisos/estofados y los vegetales marinados de manera rápida, fácil y limpia.

La envasadora al vacío WCV300 utiliza una tecnología comprobada fácil de usar. Para usar la envasadora, simplemente ponga la bolsa que desea sellar en la cámara de vacío, introduzca la abertura de la bolsa bajo las pinzas y cierre la tapa. Presione el botón VACUUM/SEAL para empezar el proceso. La máquina extraerá todo el aire de la bolsa, y luego sellará/soldará la abertura. Al final del ciclo, el aire regresará adentro de la cámara de vacío. ¡Entonces, simplemente espere hasta que la tapa se desbloquee y ábrala!

Antes de empezar, lea atentamente las instrucciones de uso y de mantenimiento.

INTRODUCCIÓN AL ENVASADO AL VACÍO

El envasado al vacío se usa con éxito desde hace muchos años para prolongar el tiempo de conservación y preservar la calidad de los alimentos de manera económica y segura. Ya sea que usted sea un principiante o un experto, siempre debe seguir reglas de seguridad básicas para garantizar que los alimentos envasados al vacío no presenten ningún riesgo para la salud. El no respeto de estas reglas de seguridad puede hacer que los alimentos se estropeen/pudren y, en algunos casos, causar enfermedades e inclusive la muerte.

Para empezar, sigan estos consejos básicos:

- Envase solamente alimentos frescos. No envase alimentos viejos, estropeados o rancios. El envasado al vacío no evita la deterioración de los alimentos una vez que haya empezado.
- Refrigere (en 40 °F/-4°C o menos) o congele los alimentos frescos (carnes, vegetales, quesos, etc.) inmediatamente después del envasado al vacío.

- El envasado al vacío extrae un alto porcentaje de aire, lo que ralentiza el desarrollo de los microorganismos vivos tales como las bacterias aerobias y el moho que deterioran los alimentos. Sin embargo, no ralentiza el desarrollo de las bacterias anaerobias, tales como el *clostridium botulinum* (la bacteria responsable del botulismo), las cuales pueden sobrevivir y desarrollarse en ambientes pobres en oxígeno.
- Los alimentos asociados con el botulismo deben ser refrigerados o congelados inmediatamente después del envasado al vacío y ser consumidos inmediatamente después de cocinarlos.
- Algunos alimentos tales como la coliflor, el brécol/brócoli y la col despiden gases cuando se envasan al vacío. Para evitarlo, estos alimentos deben ser blanqueados antes de ser envasados, y luego deben ser congelados.
- Todos los alimentos perecederos deben ser refrigerados o congelados inmediatamente después del envasado al vacío.
- Los alimentos envasados al vacío no se conservan de la misma manera que los alimentos en conserva/enlatados.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, electrocución o heridas, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **DESCONECTE EL APARATO CUANDO NO ESTÁ EN USO, ANTES DE INSTALAR/SACAR PIEZAS Y ANTES DE LIMPIARLO. Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o manipularlo.**
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el aparato en agua u otro líquido.
4. 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.
5. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
6. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes; esto podría dañar el cable.

7. Mantenga las manos alejadas de la barra selladora ubicada en la entrada de la cámara de vacío. La barra se pone muy caliente y puede causar quemaduras.
8. El uso de accesorios no recomendados o proveídos por Waring presenta un riesgo de incendio, electrocución o heridas.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
11. Siempre apague ("OFF") el aparato antes de desconectarlo.
12. No guarde ningún artículo sobre el aparato mientras está encendido o caliente. Este aparato ha sido diseñado para ser usado sobre una encimera.
13. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.
14. Mantenga el aparato alejado de los hornos, de las hornillas y otras superficies calientes. No coloque el aparato sobre una superficie mojada o caliente, ni cerca de una fuente de calor.
15. No se aconseja usar una extensión con este aparato. Sin embargo, si debe hacerlo, asegúrese de que la clasificación nominal de la extensión sea por lo menos igual a la del aparato.
16. Para evitar los riesgos de electrocución, nunca jale el cable para desconectar el aparato; agárrelo por la clavija.
17. Nunca enchufe/desenchufe el aparato con las manos mojadas. Cerciórese de que la tapa esté abierta antes de enchufar/desenchufar el aparato.
18. Coloque el aparato sobre una superficie llana y estable, como una mesa o una encimera.
19. No es necesario usar ningún tipo de lubricante, tal como aceite o agua.
20. No sumerja ninguna parte del aparato, el cable ni la clavija en agua u otro líquido.
21. No permita que los niños jueguen con este aparato.
22. Para su seguridad, el cable debe ser reemplazado por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.
23. La limpieza y el mantenimiento deben ser llevados a cabo solamente por adultos o técnicos autorizados.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
APROBADO PARA USO COMERCIAL**

ÍNDICE

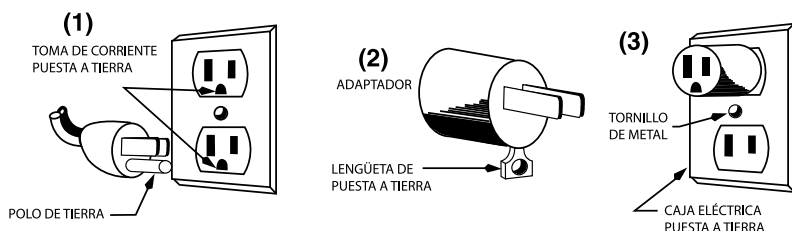
Introducción	16
Medidas de seguridad importantes	17
Instrucciones de puesta a tierra.....	19
Uso de extensiones.....	19
Piezas y características.....	20
Instrucciones de operación.....	22
Consejos	25
Limpieza y mantenimiento.....	26
Resolución de problemas	27
Reciclaje.....	28

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, este aparato está equipado con un cable/ enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. 1). Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (Fig. 2).

El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del mismo a la caja eléctrica (Fig. 3).

NOTA: está prohibido usar un adaptador en el Canadá.



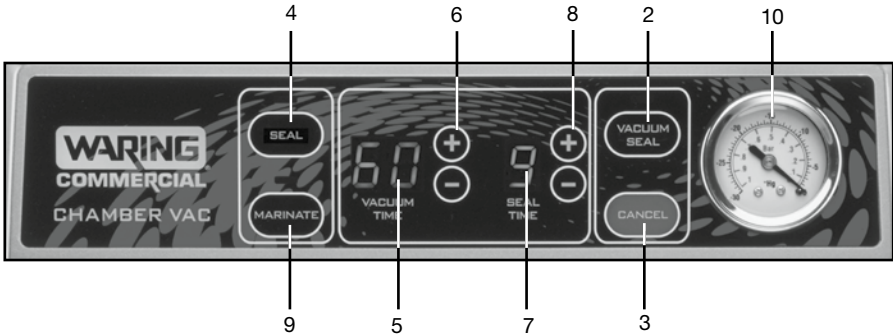
USO DE EXTENSIONES

Solamente use extensiones con puesta a tierra. Solamente utilice extensiones para uso en interiores. La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. No utilice extensiones dañadas. Examine la extensión antes de usarla y reemplácela si está dañada.

No jale el cable para desconectar la extensión; agárrela por la clavija. Mantenga el cable alejado de las fuentes de calor y de los objetos cortantes.

NOTA: conecte el cable a una toma de corriente de 120 V solamente; no utilice el aparato con un convertidor de voltaje.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



1. **Botón de encendido/apagado principal (no ilustrado)**
2. **Botón VACUUM/SEAL (vaciado/sellado)**
 - Presione este botón para empezar el vaciado. Al final del ciclo, la envasadora sellará automáticamente la bolsa.
3. **Botón CANCEL (cancelar)**
 - Presione este botón para cancelar el vaciado o el sellado.
4. **Botón SEAL (sellado)**
 - Presione este botón para sellar las bolsas hechas con rollo.
 - Presiónelo en cualquier momento durante el ciclo de vaciado para evitar extraer demasiado aire de la bolsa, lo que puede machacar los alimentos delicados (presionar el botón SEAL detendrá inmediatamente el vaciado y sellará la bolsa).
5. **Pantalla VACCUM TIME (tiempo de vaciado)**
 - Muestra el tiempo de vaciado y la progresión del vaciado.
6. **Botones de ajuste del tiempo de vaciado**
 - Presione el botón “+” para aumentar el tiempo de vaciado o el botón “-” para disminuirlo.
7. **Pantalla SEAL TIME (tiempo de sellado)**
 - Muestra el tiempo de sellado y la progresión del sellado.
8. **Botones de ajuste del tiempo de sellado**
 - Presione el botón “+” para aumentar el tiempo de sellado o el botón “-” para disminuirlo.
9. **Botón MARINATE (macerar)**
 - Ciclo de 99 segundos
 - Use esta función para envasar al vacío alimentos marinados/macerados/adobados.
 - Esta función ayuda a abrir los poros de los alimentos para que la marinada o el adobo penetre adentro de los mismos.
10. **Indicador del nivel de vacío**
 - Indica el nivel de vacío adentro de la cámara de vacío.
11. **Asa de la tapa**
 - Resistente asa para abrir/cerrar la tapa de la cámara de vacío.
12. **Junta de estanqueidad (no ilustrada)**
 - Garantiza que el aire no se introduzca entre la tapa y la cámara de vacío.
13. **Barra selladora**
 - Sella de manera eficaz las bolsas de hasta 11 pulgadas (28 cm)
14. **Pinzas**
 - Sostienen firmemente la bolsa durante el envasado al vacío.
15. **Bolsas (no ilustradas)**
 - 50 bolsas de 1 cuarto de galón (945 ml) y 50 bolsas de 2 cuartos de galón (1.9 L) incluidas

FIJACIÓN DEL TIEMPO DE VACIADO Y DEL TIEMPO DE SELLADO

NOTA: la tapa debe estar cerrada para poder fijar/ajustar el tiempo.

Para fijar/ajustar el tiempo de vaciado, utilice los botones “+” y “-” al lado de la pantalla VACUUM TIME. Para fijar/ajustar el tiempo de sellado, utilice los botones “+” y “-” al lado de la pantalla SEAL TIME. El tiempo de vaciado por defecto es de 45 segundos. El tiempo de sellado por defecto es de 5 segundos.

Para cambiar el tiempo por defecto:

Tiempo de vaciado: presione el botón “+” para aumentar el tiempo o el botón “-” para disminuirlo (el tiempo máximo es de 99 segundos). El nuevo tiempo aparecerá en la pantalla.

Tiempo de sellado: presione el botón “+” para aumentar el tiempo o el botón “-” para disminuirlo (el tiempo máximo es de 9 segundos). El nuevo tiempo aparecerá en la pantalla.

NOTA: para sellar bolsas gruesas, aumente el tiempo en incrementos de 1 segundo, hasta que la bolsa esté completamente sellada. Para sellar bolsas delgadas, disminuya el tiempo en incrementos de 1 segundo para evitar derretir la bolsa.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Enchufe la máquina

- Conecte el cable a una toma de corriente puesta a tierra.

Encienda el aparato

- Ponga el botón de encendido/apagado principal ubicada atrás de la unidad en “ON”. El tiempo de vaciado y el tiempo de sellado por defecto aparecerán en las pantallas.

Elija una bolsa

- Elija una bolsa, según el tamaño/volumen de los alimentos que desea envasar. Cerciórese de que la abertura de la bolsa no exceda la longitud de la barra selladora y de que la bolsa quepa por completo en la cámara de vacío. Deje por lo menos 1 pulgada (2.5 cm) arriba de la bolsa para permitir sellarla. La envasadora al vacío está compatible con bolsas de hasta 11 x 13 pulgadas (28 cm x 22 cm).

Llene la bolsa y colóquela en la cámara de vacío

- Coloque los alimentos que desea envasar al vacío en la bolsa, y coloque esta en la cámara de envasado al vacío. Si la bolsa contiene líquido o alimentos ricos en agua, cerciórese de que el contenido de la bolsa esté más abajo del nivel de la barra selladora. Acueste la bolsa en el fondo de la cámara de vacío y coloque la abertura de la bolsa sobre la barra selladora. Cerciórese de que la parte superior de la bolsa esté limpia, que esté libre de arrugas, y que quede plana sobre la barra selladora.

Cierre la tapa y envase al vacío

- Cierre la tapa de la cámara de vacío y presione el botón VACUUM/SEAL para empezar el ciclo de envasado al vacío.

PRECAUCIÓN: cerciórese de que la tapa esté debidamente cerrada. De no ser así, impediría el vaciado.

Examine la bolsa

- Al final del ciclo, después de que la tapa se desbloquee, retire la bolsa de la cámara de vacío y examine el producto envasado.
- Averigüe la calidad del envasado y que no hay aire en la bolsa. Averigüe que no hay burbujas de aire o fugas. Si le parece que todo el aire no ha sido extraído, aumente el tiempo de vaciado de 5 segundos y envase los alimentos otra vez.
- Examine el sello/la soldadura. Si el sello es irregular o incompleto, aumente el tiempo de sellado en 1 segundo. Si el sello es blanco, disminuya el tiempo de sellado en 1 segundo. Una vez confirmados el tiempo de vaciado y el tiempo de sellado, vuelva a envasar los alimentos.

CÓMO HACER BOLSAS

Las bolsas proveídas con la envasadoras son premedidas y selladas de un lado. Si desea, puede hacer fácilmente sus propias bolsas, usando un rollo de bolsas (la mayoría de los rollos miden 50 pies/1.50 m). Comuníquese con nuestro servicio posventa para pedir rulos. Para hacer bolsas con un rollo:

1. Enchufe la envasadora en una toma de corriente. Encienda el aparato.
2. Desenrolle la longitud deseada de plástico, hasta un máximo de 13 pulgadas (22 cm).
3. Corte el plástico lo más recto posible con tijeras o un cortador de bolsas (no incluidos).



Fig. 1



Fig. 2

4. Abra la tapa (Fig. 1) y coloque la bolsa en la cámara de vacío, cerciorándose de que la abertura esté debidamente posicionada sobre la barra selladora, bajo los clips (Fig. 2).



Fig. 3



Fig. 4

5. Cierre la tapa y presione el botón SEAL. La pantalla VACUUM TIME mostrará "0" y la bomba se pondrá en marcha por unos segundos. La pantalla SEAL TIME mostrará el tiempo de sellado. Al final del tiempo, la pantalla parpadeará por unos segundos y luego se apagará (Fig. 3 y 4).
6. Alce el asa para abrir la tapa. Saque la bolsa de la cámara. La bolsa está lista para envasar al vacío.

CÓMO MACERAR RÁPIDO LOS ALIMENTOS

Marinar/macerar los alimentos tales como la carne y los vegetales los ablanda y maximiza su sabor, especialmente en el caso de lonchas finas de carne o pequeños pedazos de vegetales. Pero marinar/macerar los alimentos toma mucho tiempo (requiere por lo general 12–18 horas de refrigeración).

El envasado al vacío ofrece una alternativa rápida, abriendo los poros de los alimentos para que la marinada o el adobo penetren en los alimentos.

Siga las instrucciones a continuación para marinar/macerrar rápidamente los alimentos.

Primero, prepare la marinada o el adobo.

Corte la carne o los vegetales en pedazos y póngalos en una bolsa.

Agregue la cantidad deseada de marinada/adobo y mueva los alimentos para cubrirlos.

Sostenga la bolsa inclinada y cerciórese de que el nivel de la marinada no esté demasiado cerca de la abertura, lo que impediría el sellado. De ser necesario, vacíe un poco de marinada de manera que el contenido de la bolsa se encuentre a un máximo de 1 pulgada (2.5 cm) de la abertura de la bolsa.

1. Alce el asa para abrir la tapa y coloque la bolsa en la cámara de vacío.
2. Cierre la tapa y presione el botón MARINADE. La pantalla VACUUM TIME mostrará "99" y luego empezará su cuenta regresiva hasta "0". Al final del tiempo, el indicador luminoso de la función MARINADE se apagará y el aire regresará en la bolsa.
3. Repita el paso 2 dos veces o más, y luego pase al envasado al vacío.
4. Después de terminar, abra la tapa y retire la bolsa.

CONSEJOS PARA UN ENVASADO AL VACÍO EXITOSO

1. Cerciórese de que la abertura de la bolsa esté seca y limpia.
2. No envase al vacío alimentos con puntas/esquinas punzantes (espinas, conchas, etc.; estas pueden perforar o romper las bolsas.
3. Averigüe regularmente que la junta de estanqueidad está limpia y en buena condición. Si está sucia, límpiela. Si está agrietada o deformada, cámbiela.
4. Las bolsas envasadas al vacío se pueden meter al microondas sin riesgo (deberá pinchar la bolsa antes de cocinar los alimentos) y se pueden poner a hervir.
5. Puede usar su envasadora al vacío para mucho más que conservar los alimentos. Puede usarla para proteger de la humedad el material de acampada tal como los fósforos, los productos de primeros auxilios y la ropa, las luces de bengala



del kit de emergencia de su carro, los artículos de plata y otros artículos de colección, los artículos tales como las fotografías, los documentos importantes, las estampillas, los libros, las alhajas, las tarjetas, los “comics”, etc. o los artículos tales como los tornillos, los clavos, los pernos, los medicamentos, las curitas y otros artículos de primeros auxilios.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Siempre desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
2. No sumerja el aparato en agua u otro líquido.
3. No utilice productos o materiales abrasivos para limpiar la unidad; esto rallará el acabado.
4. Abra la tapa.
5. Saque las cubiertas de las bisagras superiores, jalando hacia arriba.
6. Lave las cubiertas de las bisagras con detergente suave, enjuáguelas y séquelas bien.
7. Pase un paño húmedo tibio sobre la tapa, las bisagras, la carcasa y en el interior de la cámara de vacío para eliminar los residuos.
8. Seque cuidadosamente todas las piezas antes de volver a ensamblar el aparato.



NOTA: seque cuidadosamente la junta de estanqueidad antes de volver a instalarla. Vuelva a ensamblar el aparato con mucho cuidado para evitar los daños y las fugas.

CÓMO CAMBIAR LA JUNTA DE ESTANQUEIDAD

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

- Para cambiar la junta de estanqueidad:
 1. Apague (“OFF”) el aparato. Desconecte el cable de la toma de corriente.
 2. Permita que la unidad se enfríe por completo.
 3. Abra la tapa (Fig. 1).
 4. Retire la junta de estanqueidad, jalándola hacia abajo (Fig. 2).
 5. Introduzca una nueva junta en la ranura, presionando todo alrededor con los dedos hasta que quede firmemente en su puesto (Fig. 3).
 6. Cerciórese de que la junta de estanqueidad esté debidamente instalada; de no ser así, afectará el rendimiento de la máquina.



Fig. 1

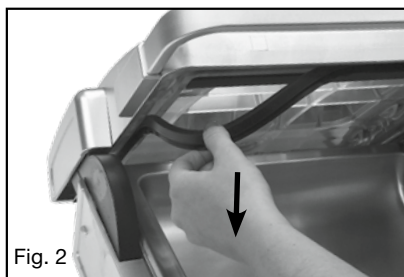


Fig. 2



Fig. 3

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La máquina no se enciende

- Cerciórese de que le cable esté debidamente enchufado en una toma de corriente puesta a tierra.
- Examine el cable para asegurarse de que esté en buen estado. No utilice la máquina si el cable estuviera dañado.
- Asegúrese de que el aparato esté encendido. La pantalla LED debería estar encendida.
- Si la pantalla está apagada, abra la tapa, apague ("OFF") el aparato, y luego vuelva a encenderlo; la máquina debería encenderse.

La máquina no vacía completamente el aire

- Puede que el tiempo de vaciado sea demasiado corto. Aumente el tiempo de vaciado y vuelva a envasar los alimentos.
- Para un vaciado y un sellado efectivos, la abertura de la bolsa debe encontrarse adentro de la cámara de vaciado. Véase la sección "Instrucciones de operación" (página 22) para más información.
- La barra selladora, la junta de estanqueidad y la bolsa deben estar limpias y secas. Limpie la barra selladora, la junta de estanqueidad y el interior de la bolsa, e intente otra vez.

La bolsa pierde el vacío tras sellarse

- Los artículos punzantes pueden perforar la bolsa. Para evitar que esto ocurra cubra las partes punzantes con papel absorbente e intente otra vez.
- Algunas frutas y vegetales pueden despedir gases si no son blanqueadas o congeladas antes del envasado al vacío. Abra la bolsa. Si las frutas o los vegetales han empezado a deteriorarse, tírelos. Si no, consúmalos de inmediato. En caso de duda, tírelos.

La bolsa no está bien sellada/soldada

- Puede que el tiempo de sellado sea demasiado corto. Aumente el tiempo de sellado y vuelva a envasar los alimentos. Véase la sección “Instrucciones de operación” (página 22) para más información.
- La abertura de la bolsa debe estar limpia y seca. Pase un paño limpio y seco adentro de la bolsa e intente otra vez.
- La bolsa debe estar puesta sobre la barra selladora. Cercíorese de que la parte superior de la bolsa quede plana sobre la barra selladora y de que no esté arrugada.

Si el problema persiste, comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-492-7464.

Gracias por haber elegido la envasadora al vacío de campana Waring® Commercial.

RECICLAJE

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este aparato debe ser reciclado; al final de su vida útil, llévelo a un centro de tratamiento de los desechos especializado.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE ANTE TODO

1. El símbolo sobre el producto o su embalaje indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos. Al fin de su vida útil, el aparato debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.
2. Reciclar este producto ayuda a proteger el medio ambiente y evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada. Para más información acerca del reciclaje de los aparatos eléctricos, comuníquese con las autoridades locales en materia de reciclaje y eliminación de desechos.

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté l'emballeuse sous vide à cloche WCV300 de Waring® Commercial. Grâce à elle, vous allez pouvoir conserver vos aliments pendant plus longtemps, que ce soit au réfrigérateur, au congélateur ou à température ambiante. L'emballeuse sous vide WCV300 élimine complètement l'air des emballages pour que les aliments restent frais jusqu'à 5 fois plus longtemps qu'avec une méthode de conservation normale.

Son système à cloche offre deux grands avantages sur les systèmes d'emballage sous vide sans cloche. Premièrement, il élimine beaucoup plus d'air, ce qui se traduit par une durée de conservation accrue. Deuxièmement, il permet de mettre sous vide des liquides ou des aliments riches en eau. Viande fraîche, poisson, soupes, ragoûts et légumes marinés seront emballés sous vide rapidement, facilement et proprement.

L'emballeuse sous vide WCV300 utilise une technologie qui a fait ses preuves. Pour l'utiliser, placer simplement le sachet dans la chambre de mise sous vide, introduire l'ouverture du sachet sous les pinces et fermer le couvercle. Appuyer sur la touche VACUUM/SEAL pour commencer l'emballage sous vide. L'appareil éliminera complètement l'air du sachet, puis soudera l'ouverture. À la fin du soudage, l'air sera renvoyé dans la chambre de mise sous vide. Il vous suffit alors d'attendre que le couvercle se déverrouille et de l'ouvrir !

Lire attentivement les directives d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser l'appareil.

INTRODUCTION À L'EMBALLAGE SOUS VIDE

L'emballage sous vide est utilisé avec succès depuis des années pour prolonger la durée de conservation et préserver la qualité des aliments de manière économique et sûre. Que vous soyez un novice ou un expert en la matière, il vous faudra toujours suivre certaines règles de sécurité afin de garantir que les aliments emballés sous vide ne présentent aucun danger pour la santé. Le non-respect de ces règles de sécurité peut faire en sorte que les aliments se gâtent, et, dans certains cas, présente un risque de maladie, voire de mort.

Voici quelques conseils de base :

- N'emballer que des aliments frais. Ne pas emballer des aliments vieux ou rances. L'emballage sous vide n'arrête pas la dégradation des aliments une fois qu'elle a commencé.
- Réfrigérer (à 40°F/-4°C ou moins), ou congeler les produits frais (viandes, légumes, fromages, etc.) immédiatement après l'emballage sous vide.

- L'emballage sous vide élimine un haut pourcentage d'air, ce qui ralentit la croissance des micro-organismes vivants tels que les bactéries aérobies et les moisissures qui dégradent les aliments. Cependant, il ne ralentit pas la croissance des bactéries anaérobies telles que le *clostridium botulinum* (la bactérie à l'origine du botulisme), lesquelles peuvent survivre et proliférer dans des milieux pauvres en oxygène.
- Les aliments associés au botulisme doivent être réfrigérés ou congelés, et être consommés immédiatement après la cuisson.
- Certains légumes comme le chou-fleur, le brocoli et le chou émettent des gaz lorsqu'on les emballe sous vide. Afin de l'éviter, ces aliments doivent être blanchis avant d'être emballés sous vide, puis congelés par la suite.
- Toutes les denrées périssables doivent être réfrigérées ou congelées immédiatement après l'emballage sous vide.
- Les aliments emballés sous vide ne se conservent pas de la même manière que les aliments en conserve.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques requiert la prise de précautions élémentaires afin de réduire le risque de brûlures, d'électrocution, d'incendie ou de blessures, parmi lesquelles les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **DÉBRANCHER L'APPAREIL APRÈS USAGE, AVANT D'INSTALLER/DE RETIRER DES PIÈCES ET AVANT DE LE NETTOYER. Laisser l'appareil refroidir avant toute manipulation ou entretien.**
3. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. 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.
5. 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 service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
6. Ne pas laisser le cordon pendre du comptoir ou de la table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes ; cela pourrait l'endommager.

7. Garder les mains éloignées de la barre de soudage située à l'entrée du boîtier. La barre devient extrêmement chaude et peut provoquer des brûlures.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Waring peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
10. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
11. Toujours éteindre ("OFF") l'appareil avant de le débrancher.
12. Ne rien poser sur le dessus de l'appareil pendant le fonctionnement. L'appareil est conçu pour être utilisé sur un plan de travail.
13. 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.
14. Garder l'appareil éloigné des fours, plaques électriques et autres surfaces chaudes. Ne pas poser l'appareil sur une surface mouillée ou chaude, ni à proximité d'une source de chaleur.
15. Il est déconseillé d'utiliser cet appareil avec une rallonge électrique. Toutefois, si une rallonge doit être utilisée, veiller à ce que les spécifications électriques de la rallonge soient au moins égales à celles de l'appareil.
16. Afin d'éviter les risques d'électrocution, saisir le cordon par la prise pour le débrancher ; ne pas tirer sur le cordon.
17. Ne jamais brancher ou débrancher le cordon avec les mains mouillées. Veiller à ce que le couvercle de la machine soit ouvert avant de brancher/débrancher l'appareil.
18. Une fois allumé, l'appareil doit se trouver sur une surface plate et stable, comme une table ou un comptoir.
19. L'utilisation d'un lubrifiant tel que de l'huile ou de l'eau n'est pas nécessaire.
20. Ne pas submerger l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
21. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
22. En cas de dommage, le cordon électrique ne doit être remplacé que par le fabricant, un technicien autorisé ou un électricien professionnel.
23. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne peut être réalisé que par des adultes ou un technicien autorisé.

**GARDER CES INSTRUCTIONS
USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ**

TABLE DES MATIÈRES

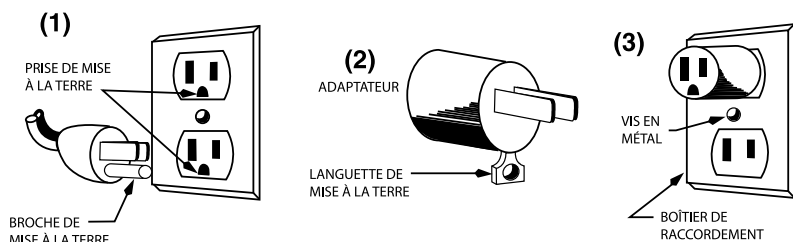
Introduction	30
Importantes consignes de sécurité.....	31
Instructions de mise à la terre	33
Utilisation de rallonges électriques	33
Pièces et caractéristiques	34
Directives d'utilisation	36
Conseils.....	39
Nettoyage et entretien.....	40
Résolution de problèmes	41
Mise au rebut	42

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée Voir illustration ci-contre (1). Un adaptateur temporaire (2) peut être utilisé pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre adéquate par un électricien.

La languette de l'adaptateur doit être mise à la terre, en la fixant à un boîtier de raccordement (3) à l'aide d'une vis en métal.

REMARQUE : l'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada.

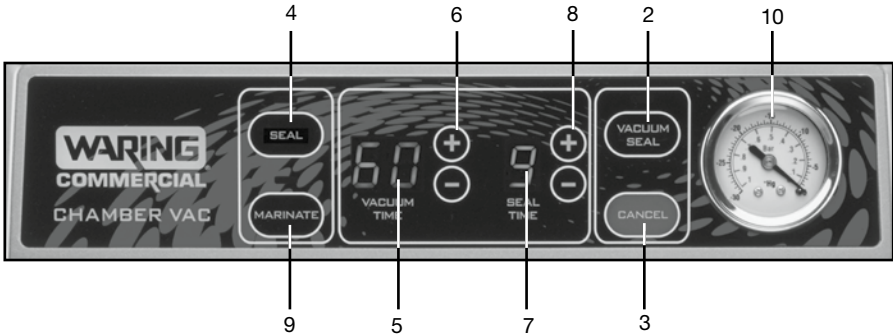


UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

S'il est absolument nécessaire d'utiliser une rallonge électrique, utiliser une rallonge munie d'une fiche tripolaire de mise à la terre compatible avec la prise de terre du cordon. Utiliser une rallonge d'intérieur uniquement. Veiller à ce que la tension nominale de la rallonge soit égale ou supérieure à celle de l'appareil. Ne pas utiliser une rallonge si elle est abîmée. Vérifier l'état de la rallonge avant de l'utiliser ; la remplacer en cas de dommage. Ne pas tirer la rallonge ou le cordon pour les débrancher. Maintenir la rallonge éloignée des surfaces chaudes ou coupantes.

REMARQUE : utiliser cet appareil sur courant de 120 V uniquement. Ne pas l'utiliser avec un convertisseur de tension.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. **Bouton de mise sous/hors tension (non illustré)**
2. **Touche VACUUM/SEAL (mise sous vide/soudage)**
 - Appuyer sur cette touche pour commencer l'emballage sous vide. La machine soudera automatiquement le sachet à la fin du cycle de mise sous vide.
3. **Touche CANCEL (annuler)**
 - Appuyer sur cette touche pour annuler la mise sous vide ou le soudage.
4. **Touche SEAL (soudage)**
 - Appuyer sur cette touche pour souder les sachets en rouleau.
 - Appuyer sur cette touche à n'importe quel moment du cycle de mise sous vide pour éviter d'extraire trop d'air du sachet, ce qui pourrait écraser les denrées fragiles (appuyer sur SEAL arrêtera immédiatement la mise sous vide et soudera le sachet).
5. **Écran VACUUM TIME (temps de mise sous vide)**
 - Montre le temps et le progrès de la mise sous vide.
6. **Touches de réglage du temps de mise sous vide**
 - Appuyer sur la touche "+" pour augmenter le temps de mise sous vide ou sur la touche "-" pour le réduire.
7. **Écran SEAL TIME (temps de soudage)**
 - Montre le temps et le progrès du soudage.
8. **Touches de réglage du temps de soudage**
 - Appuyer sur la touche "+" pour augmenter le temps de soudage ou sur la touche "-" pour le réduire.
9. **Touche MARINATE (mariner)**
 - Cycle de 90 secondes
 - Utiliser cette fonction pour emballer sous vide les aliments marinés ou assaisonnés.
 - Cette fonction aide à ouvrir les pores des aliments pour que la marinade ou l'assaisonnement y pénètre.
10. **Indicateur du niveau de vide**
 - Indique le niveau de vide à l'intérieur de la chambre de mise sous vide.
11. **Poignée du couvercle**
 - Poignée résistante pour ouvrir/fermer le couvercle de la chambre de mise sous vide.
12. **Joint d'étanchéité (non illustré)**
 - Garantit que le vide est fait entre la chambre de mise sous vide et le couvercle.
13. **Barre de soudage**
 - Soude de manière efficace les sachets jusqu'à 11 po. (28 cm).
14. **Pincettes à sachet**
 - Retiennent fermement le sachet pendant l'emballage sous vide.
15. **Sachets (non illustrés)**
 - 50 sachets d'un quart de gallon (945 ml) et 50 sachets de 2 quarts de gallon (1.9 L) inclus

RÉGLAGE DU TEMPS DE MISE SOUS VIDE ET DU TEMPS DE SOUDAGE

REMARQUE : le couvercle doit être fermé pour pouvoir régler/modifier le temps.

Pour régler/modifier le temps de mise sous vide, utiliser les touches “+” et “-” à côté de l’écran VACUUM TIME. Pour régler/modifier le temps de soudage, utiliser les touches “+” et “-” à côté de l’écran SEAL TIME. Le temps de mise sous vide par défaut est de 45 secondes. Le temps de soudage par défaut est de 5 secondes.

Pour modifier le temps par défaut :

Temps de mise sous vide : appuyer sur la touche “+” pour augmenter le temps, ou sur la touche “-” pour le diminuer (le temps maximum est de 99 secondes). Le nouveau temps s’affichera à l’écran.

Temps de soudage : appuyer sur la touche “+” pour augmenter le temps, ou sur la touche “-” pour le diminuer (le temps maximum est de 9 secondes). Le nouveau temps s’affichera à l’écran.

REMARQUE : pour souder des sachets épais, augmenter le temps en incréments d’une seconde jusqu’à ce que le sachet soit bien soudé. Pour souder des sachets fins, diminuer le temps en incréments d’une seconde pour éviter de faire fondre le sachet.

DIRECTIVES D'UTILISATION

Brancher l'appareil

- Brancher le cordon dans une prise de courant mise à la terre.

Allumer l'appareil

- Mettre le bouton de mise sous/hors tension situé à l’arrière de l’appareil sur “ON”. Le temps de mise sous vide et le temps de soudage par défaut s’afficheront sur les écrans.

Choisir un sachet de mise sous vide

- Choisir un sachet, selon la taille/le volume des aliments que vous souhaitez emballer. Vérifier que l’ouverture du sachet ne dépasse pas la longueur de la barre de soudage et que le sachet rentre dans son intégralité dans la chambre de mise sous vide. Laisser au moins 1 po. (2,5 cm) en haut du sachet pour permettre de le souder. L’emballeuse sous vide est compatible avec des sachets jusqu’à 11 x 13 po. (28 cm x 22 cm).

Remplir le sachet et le mettre dans la chambre de mise sous vide

- Remplir le sachet avec les aliments que vous souhaitez emballer sous vide et le placer à l'intérieur de la chambre de mise sous vide. Si le sachet contient du liquide ou des aliments riches en eau, veiller à ce que le contenu du sachet soit en-dessous de la barre de soudage. Poser le sachet à plat au fond de la chambre de mise sous vide, l'ouverture sur la barre de soudage. Vérifier que le haut du sachet est propre, qu'il repose à plat sur la barre de soudage, et qu'il n'est pas plissé.

Fermer le couvercle et emballer sous vide

- Fermer le couvercle de la chambre de mise sous vide et appuyer sur la touche VACCUM/SEAL pour commencer le cycle d'emballage sous vide.

ATTENTION : vérifier que le couvercle est bien fermé, ou cela empêcherait la mise sous vide.

Examiner le sachet

- À la fin du cycle et une fois le couvercle déverrouillé, l'ouvrir et retirer le sachet de la chambre de mise sous vide pour l'examiner.
- Vérifier la qualité de l'emballage et que tout l'air a bien été aspiré. Vérifier qu'il n'y a pas de bulles d'air ni de fuites. S'il semble que tout l'air n'ait pas été aspiré, recommencer, en augmentant le temps de mise sous vide de 5 secondes.
- Examiner la soudure. Si la soudure est incomplète, augmenter le temps de soudage d'une seconde. Si la soudure est blanche, réduire le temps de soudage d'une seconde. Une fois confirmés le temps de mise sous vide et le temps de soudage, remballer les aliments sous vide.

COMMENT FAIRE DES SACHETS

Les sachets fournis avec votre appareil sont pré-mesurés et soudés d'un côté. Si vous le souhaitez, vous pouvez facilement faire vos propres sachets à partir d'un rouleau (la plupart des rouleaux sont de 50 pieds/1,50 m). Contacter notre service après-vente pour commander des rouleaux. Pour faire des sachets à partir d'un rouleau :

1. Brancher l'emballeuse dans une prise électrique. Allumer l'appareil.
2. Dévider la longueur voulue de plastique, sans dépasser 13 po. (22 cm).
3. Couper le plastique aussi droit que possible, avec une paire de ciseaux ou un coupe-sachets (non inclus).



Fig. 1



Fig. 2

4. Ouvrir le couvercle (Fig. 1) et mettre le “sachet” à l’intérieur de la chambre de mise sous vide, en vous assurant que l’ouverture du sachet est sur la barre de soudage, sous les pinces (Fig. 2).



Fig. 3



Fig. 4

5. Fermer le couvercle et appuyer sur la touche SEAL. L’écran VACUUM TIME affichera “0” et la pompe se mettra en marche pendant quelques secondes. L’écran SEAL TIME affichera le temps de soudage. À la fin du temps, l’écran clignotera pendant quelques secondes puis s’éteindra (Fig. 3 et 4).
6. Soulever la poignée pour ouvrir le couvercle. Retirer le sachet. Le sachet est maintenant prêt pour l’emballage sous vide.

POUR FAIRE MARINER RAPIDEMENT LES ALIMENTS

Faire mariner les aliments comme la viande et les légumes les attendrit et maximise leur goût, tout spécialement dans le cas des tranches de viande fines et des légumes coupés en petits morceaux. Mais faire mariner les aliments prend du temps (cela demande habituellement de 12 à 18 heures de réfrigération).

L’emballage sous vide offre alternative rapide, en ouvrant les pores des aliments pour que la marinade ou l’assaisonnement y pénètre.

Suivre les instructions ci-dessous pour faire mariner rapidement les aliments.

Préparer la marinade.

Couper la viande ou les légumes à la taille appropriée et les mettre dans le sachet de mise sous vide.

Verser la quantité désirée de marinade dans le sachet et faire bouger les aliments pour les couvrir.

Tenir le sachet incliné et s'assurer que le niveau de la marinade n'est pas trop près de l'ouverture, ce qui poserait des problèmes au moment du soudage. Si nécessaire, vider un peu de marinade de façon à laisser un espace libre d'au moins 1 po. (2.5 cm) entre le contenu du sachet et l'ouverture du sachet.

1. Soulever la poignée pour ouvrir le couvercle et mettre le sachet dans la chambre de mise sous vide.
2. Fermer le sachet et appuyer sur la touche MARINATE. L'écran VACUUM TIME affichera "99" puis commencera la compte à rebours jusqu'à "0". À la fin du temps, le voyant lumineux de la fonction MARINATE s'éteindra et l'air rentrera à nouveau dans le sachet.
3. Répéter l'étape 2 au moins deux fois, puis passer à l'emballage sous vide.
4. Une fois terminé, ouvrir le couvercle et retirer le sachet.

CONSEILS POUR UN EMBALLAGE SOUS VIDE RÉUSSI

1. Vérifier que l'ouverture du sachet est propre et sèche.
2. Ne pas emballer sous vide des aliments contenant des bouts/bords pointus/affilés (arêtes de poissons, coquilles, etc.) ; ces derniers peuvent percer ou déchirer le sachet.
3. Vérifier régulièrement que le joint d'étanchéité est propre et en bon état. S'il est sale, le nettoyer. En cas de fissure ou de déformation, le remplacer.
4. Les sachets d'emballage sous vide peuvent se mettre au micro-ondes sans aucun risque (percer le sachet avant de le mettre au micro-ondes) et peuvent bouillir.
5. L'emballage sous vide a bien d'autres utilités que la



conservation alimentaire. Vous pouvez l'utiliser pour protéger de l'humidité le matériel de camping comme les allumettes, les trousse de secours ou les vêtements, les fusées éclairantes de la trousse d'urgence de votre voiture, les articles en argent et les articles de collection, les articles tels que les photos, les documents importants, les collections de timbres, les livres, les bijoux, les cartes, les bandes dessinées, etc. ou bien encore les articles tels que les vis, les clous et les boulons, les médicaments, les pansements et autres articles de premiers soins.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne pas submerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Ne pas utiliser de produits ou de matériaux abrasifs pour nettoyer l'appareil ; cela rayerait la surface.
4. Soulever la poignée pour ouvrir le couvercle.
5. Retirer les couvercles des charnières supérieures, en tirant vers le haut.
6. Laver les couvercles des charnières avec un détergent doux, les rincer et bien les sécher.
7. Essuyer le couvercle, les charnières, le boîtier et l'intérieur de la chambre de mise sous vide avec un linge humide tiède pour éliminer les résidus.
8. Sécher soigneusement toutes les pièces avant de réassembler l'appareil.



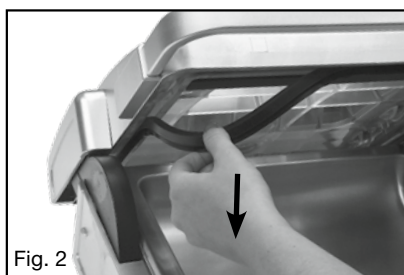
REMARQUE : bien sécher le joint d'étanchéité de la chambre de mise sous vide avant de le remettre en place. Réassembler l'appareil avec soin afin d'éviter les fuites et les dommages.

COMMENT CHANGER LE JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un technicien autorisé.

- Pour remplacer le joint d'étanchéité :
 1. Éteindre ("OFF") l'appareil. Débrancher le cordon de la prise électrique.
 2. Laisser refroidir l'appareil complètement.
 3. Ouvrir le couvercle (Fig. 1).

4. Retirer le joint d'étanchéité, en le tirant vers le bas (Fig. 2).
5. Introduire un nouveau joint dans la rainure, en poussant tout autour avec les doigts pour le faire rentrer (Fig. 3).
6. Vérifier que le joint d'étanchéité est bien installé ou le fonctionnement de la machine s'en verra affecté.



RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

La machine ne s'allume pas

- Vérifier que le cordon est branché dans une prise de courant mise à la terre.
- Examiner le cordon pour vous assurer qu'il est en bon état. Ne pas utiliser la machine si le cordon est endommagé.
- Vérifier que le bouton de mise sous/hors tension est sur "ON". L'écran DEL devrait être allumé.
- Si l'écran est éteint, ouvrir le couvercle, éteindre ("OFF") l'appareil, puis le rallumer ; elle devrait s'allumer.

Mise sous vide incomplète

- Il se peut que le temps de mise sous vide ne soit pas assez long. Augmenter le temps de mise sous vide et recommencer.
- Pour une mise sous vide et un soudage efficaces, l'ouverture du sachet doit se trouver à l'intérieur de la chambre de mise sous vide. Voir la section "Directives d'utilisation" (page 36) pour plus d'informations.

- La barre de soudage, le joint d'étanchéité et le sachet doivent être propres et secs. Essuyer la barre de soudage, le joint d'étanchéité et l'intérieur du sachet, et réessayer.

De l'air rentre dans le sachet après la mise sous vide

- Les bouts pointus/affilés de certains aliments peuvent perforer le sachet. Afin d'éviter que cela n'arrive, couvrir les bouts pointus/affilés avec un essuie-tout et remettre sous vide, dans un nouveau sachet.
- Certains fruits et légumes peuvent libérer des gaz s'ils ne sont pas blanchis ou congelés avant la mise sous vide. Ouvrir le sachet. Si les fruit/légumes ont commencé à se gâter, les jeter. Dans le cas contraire, les consommer immédiatement. En cas de doute, jeter les aliments.

Le sachet n'est pas bien soudé

- Il se peut que le temps de soudage ne soit pas assez long. Augmenter le temps de soudage et recommencer. Voir la section "Directives d'utilisation" (page 36) pour plus d'informations.
- L'ouverture du sachet doit être propre et sèche. Essuyer l'intérieur du sachet et réessayer.
- Le sachet doit se trouver sur la barre de soudage. Vérifier que le sachet repose à plat sur la barre de soudage et qu'il n'est pas plissé.

Si le problème persiste, contacter notre service après-vente au 1-800-492-7464.

Merci d'avoir acheté l'emballeuse sous vide à cloche WCV300 de Waring® Commercial.

MISE AU REBUT

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil doit être recyclé ; en fin de vie, l'amener à un centre de traitement des déchets spécialisé.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT AVANT TOUT

1. Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager, mais doit être amené à un centre de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

2. La mise au rebut adéquate de cet appareil protège l'environnement et la santé publique en évitant les dangers pouvant résulter du traitement non contrôlé des déchets. Pour plus de détails sur la récupération des matériaux et le traitement des déchets, veuillez contacter les services d'élimination des déchets de votre région.

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.

**©2016 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790**

www.waringcommercialproducts.com

**Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine
WCV300 IB
16WC019908**

IB-14281