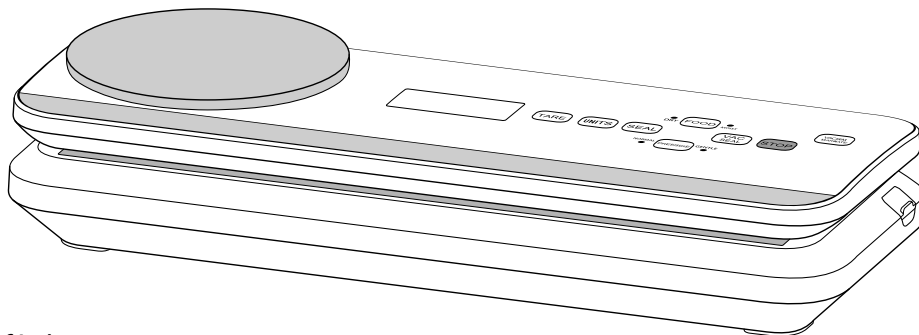


PRESTO®

Selladora al vacío eléctrica

con báscula digital de primera calidad

- Mantiene los alimentos frescos hasta cinco veces más que los métodos ordinarios.
- Selladora al vacío automática de un solo toque para funcionamiento extra fácil.
- Opciones para alimentos húmedos o secos, sellar solamente, sellar al vacío, presión normal o suave y vacío o marinado.
- La báscula de cocina de precisión permite una medida precisa para el control de las porciones. Muestra el peso en onzas, libras, gramos o kilogramos.
- Incluye bolsas iniciales* y tubo de vacío con adaptadores de vacío y marinado.




*La selladora al vacío Presto® es compatible con bolsas de sellado al vacío y bolsas enrollables de otros fabricantes principales.

Visite www.GoPresto.com

INSTRUCCIONES

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Precauciones importantes.....	2	Consejos para sellar al vacío carne, pescado y otros alimentos húmedos	9
Información sobre el cable	2	Consejos para sellar al vacío frutas, verduras y productos horneados	9
Precauciones de seguridad importantes para el sellado al vacío	3	Consejos para sellar al vacío alimentos de grano fino, tales como el café, la harina y las especias.....	9
Introducción.....	3	Consejos para sellar al vacío sopas, guisos y estofados ..	9
Familiarizándose	3	Almacenar, descongelar y calentar alimentos sellados al vacío.....	10
Cómo utilizarla		Usos no-alimentarios para el sellado al vacío	10
Cómo hacer una bolsa con material del rollo	5	Funcionamiento de la báscula	10
Cómo sellar una bolsa al vacío	6	Cuidado y limpieza	10
Cómo utilizar el tubo de vacío.....	7	Solución de problemas.....	11
Cómo utilizar el tubo de vacío con bolsas de cremallera de sellar al vacío.....	7	Información de servicio al consumidor.....	13
Cómo utilizar el tubo de vacío con los recipientes de marinado de la selladora al vacío.....	8	Garantía.....	13
Consejos para sellar al vacío		Accesorios para selladora al vacío Presto®	14
Consejos generales	9		

Este es un aparato registrado por . La mayoría de los fabricantes de aparatos portátiles recomiendan las siguientes precauciones importantes.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones personales o daño a la propiedad al utilizar aparatos eléctricos, siempre debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
2. La cinta de sellado marrón se calienta durante el proceso de sellar. Para evitar quemaduras, evite tocar la cinta de sellado durante e inmediatamente después de su uso.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la selladora al vacío en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión estricta cuando se utilice cualquier aparato cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluyendo niños) con capacidades reducidas como físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados con cuidado e instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
6. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico y luego enchúfelo al tomacorriente de pared. Para desconectar, quite el enchufe del tomacorriente y luego del aparato.
7. Desenchufe del tomacorriente cuando no se utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
8. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañados, o en el caso de que el aparato no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al departamento de servicio de empresa Presto para que lo examinen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. No deje que el cable cuelgue sobre la orilla de la mesa o el mostrador ni que toque las superficies calientes.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones. Utilice únicamente accesorios y piezas de repuesto originales para esta selladora al vacío de la empresa Presto®.
11. No lo use al aire libre.
12. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico o de un horno caliente.
13. No use este aparato para otro uso que no sea el previsto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

INFORMACIÓN SOBRE EL CABLE

- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada únicamente de una forma. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, inviértalo. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
- Se proporciona un cable de fuente de alimentación desmontable corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se puede usar un cable de extensión siempre y cuando se utilice con cuidado.
- Si se utiliza un cable de extensión, la potencia eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la potencia eléctrica del aparato. El cable de extensión debe estar dispuesto de manera que no se caiga sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan jalarlo o tropezarse accidentalmente.
- Enchufe el cable de alimentación en el puerto de corriente alterna (AC) en la parte posterior de la selladora al vacío y luego enchúfelo únicamente a un tomacorriente de pared de corriente alterna de 120 voltios (VAC).

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA EL SELLADO AL VACÍO

¡ADVERTENCIA! El sellar al vacío NO es un sustituto del enlatar a presión o con agua hirviendo, la refrigeración o la congelación. Para evitar el deterioro de los alimentos, los alimentos perecederos que están sellados al vacío deben refrigerarse o congelarse después del sellado.

Algunos alimentos nunca deben sellarse al vacío debido al riesgo de bacterias anaerobias.* Estos alimentos incluyen:

- **Quesos blandos:** Debido a la naturaleza de los quesos blandos, estos son más propensos a desarrollar moho y bacterias anaerobias cuando se sellan al vacío. Algunos ejemplos son los quesos Brie, azul, de cabra, ricotta, mozzarella, y el queso no pasteurizado. Es perfectamente seguro sellar al vacío quesos duros.
- **Cebollas y ajos crudos:** Los gases emitidos por las cebollas y los ajos crudos pueden inflar la bolsa, romper el sello al vacío y causar deterioro. Las cebollas y el ajo crudos se echan a perder más rápido cuando se sellan al vacío, lo que aumenta el riesgo de bacterias anaerobias.
- **Champiñones crudos:** Los champiñones crudos se deterioran más rápido cuando se sellan al vacío debido a su ciclo de maduración, lo que aumenta el riesgo de bacterias anaerobias. Los champiñones cocidos son seguros para sellar al vacío.
- **Plátanos crudos:** Al igual que los champiñones crudos, los plátanos crudos maduran más rápido cuando se sellan al vacío, lo que aumenta el riesgo de bacterias anaerobias. Una vez que un plátano se pela y se congela, es seguro sellarlo al vacío.

INTRODUCCIÓN

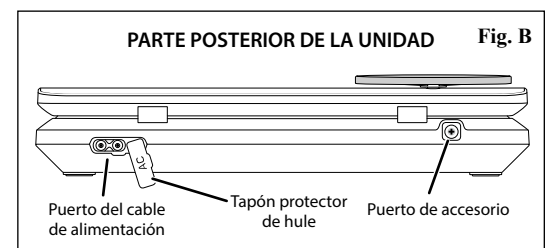
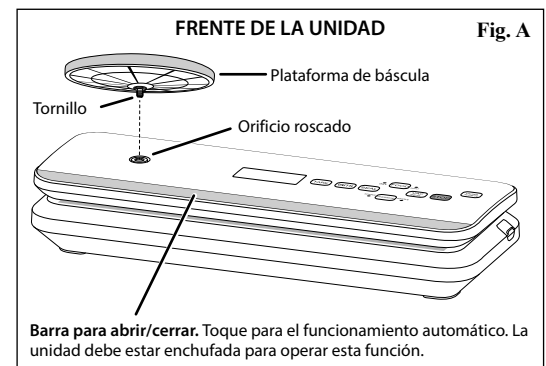
El oxígeno promueve ciertas reacciones en los alimentos que los hace deteriorarse. El proceso de sellar al vacío elimina el aire de los paquetes, lo que ayuda a prevenir el crecimiento de moho y bacterias y mantiene los alimentos frescos durante más tiempo. El sellar al vacío es ideal para muchos alimentos, incluidos los que compra en gran cantidad, queso, carnes frescas, bayas frescas, carne y más. El sellado hermético ayuda a prolongar la vida útil de los alimentos en el refrigerador y la despensa, evita quemaduras en el congelador y reduce los residuos.

Hay algunos alimentos que nunca deben sellarse al vacío (consulte las precauciones de seguridad anteriores) y otros los cuales requieren instrucciones especiales antes de sellar al vacío, como el brócoli y la coliflor (vea página 9).

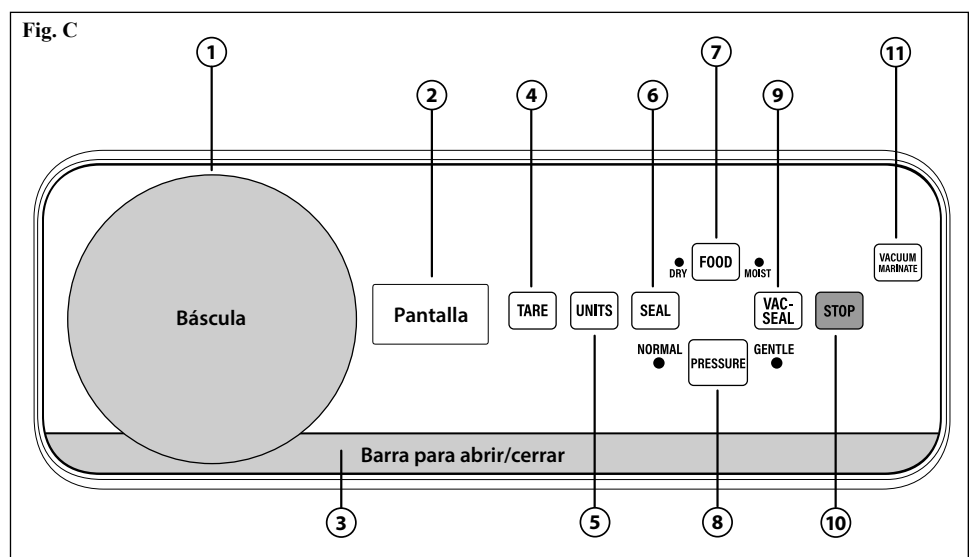
Además de mantener los alimentos frescos durante más tiempo, la selladora al vacío es perfecta para cocinar al vacío. Los bistecs, el pescado, las verduras y más se pueden sellar en bolsas de vacío para obtener comidas deliciosas selladas al vacío.

FAMILIARIZÁNDOSE

Antes de utilizar la selladora al vacío por primera vez, familiarícese con el aparato y lea las instrucciones muy detenidamente.



- Coloque la plataforma de la báscula a la unidad. Inserte el tornillo de la parte inferior de la plataforma en el orificio roscado de la unidad (Fig. A). Gire la plataforma en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien apretada. Para limpiar la plataforma de la báscula gírela hacia el sentido contrario de las agujas del reloj.
- Para acceder al puerto de corriente alternat (AC) en la parte posterior de la unidad, gire el tapón protector de hule (Fig. B). Enchufe el cable de alimentación en el puerto y luego en una tomacorriente eléctrica de corriente alternativa de 120 voltios (VAC).



*Las bacterias *Anaerobias* crecen en un ambiente con menos o nada de oxígeno. *Clostridium botulinum*, un tipo de bacteria anaerobia, produce una espora que produce una toxina venenosa que causa botulismo.

- Para usar con bolsas cremallera de sellar al vacío, recipientes de almacenamiento**, tapones para botellas** y recipientes para marinar**, inserte el tubo de vacío firmemente en el puerto de accesorios de la parte posterior de la selladora al vacío (Fig. B).
NOTA: El tubo de vacío debe separarse antes de hacer y usar bolsas personalizadas del material del rollo y antes de usar bolsas de sellados al vacío precortadas** sin puertos.

Características de la selladora al vacío (ver Fig. C, página 3, a menos que se indique lo contrario.)

① **BÁSCULA DE PRECISIÓN**

La plataforma de acero inoxidable pesa alimentos de hasta 4.4 libras (2 kg). Permite una medición precisa para el control de porciones. Consulte la página 10 para obtener instrucciones de funcionamiento.

② **PANTALLA DE LUZ LCD**

Muestra el peso de la báscula y el estado de la selladora al vacío.

Para ahorrar energía, después de 10 minutos sin uso, la pantalla quedará en blanco y la unidad se apagará automáticamente. Para reactivar la pantalla y la unidad, oprima el botón **TARE** o la barra de abrir/cerrar.

③ **BARRA PARA ABRIR/CERRAR**

Toque la barra de acero inoxidable en la parte superior frontal de la unidad para abrir/cerrar automáticamente la selladora al vacío. La palabra **OPEN** (ABRIR) o **CLOSE** (CERRAR) aparece brevemente en la pantalla cuando se toca la barra y los pestillos de bloqueo se activan o desactivan. **NOTA:** El cable debe estar conectado a la unidad y a un tomacorriente de pared para usar esta función.

④ **BOTÓN TARE (TARA)**

Antes de utilizar la báscula, oprima el botón **TARE** para programar la báscula a cero.

Si pesa alimentos en un recipiente, coloque el recipiente vacío sobre la báscula y, después oprima el botón **TARE**. La pantalla mostrará cero. Coloque los alimentos en el recipiente y la báscula los pesará con precisión sin incluir el peso del recipiente.

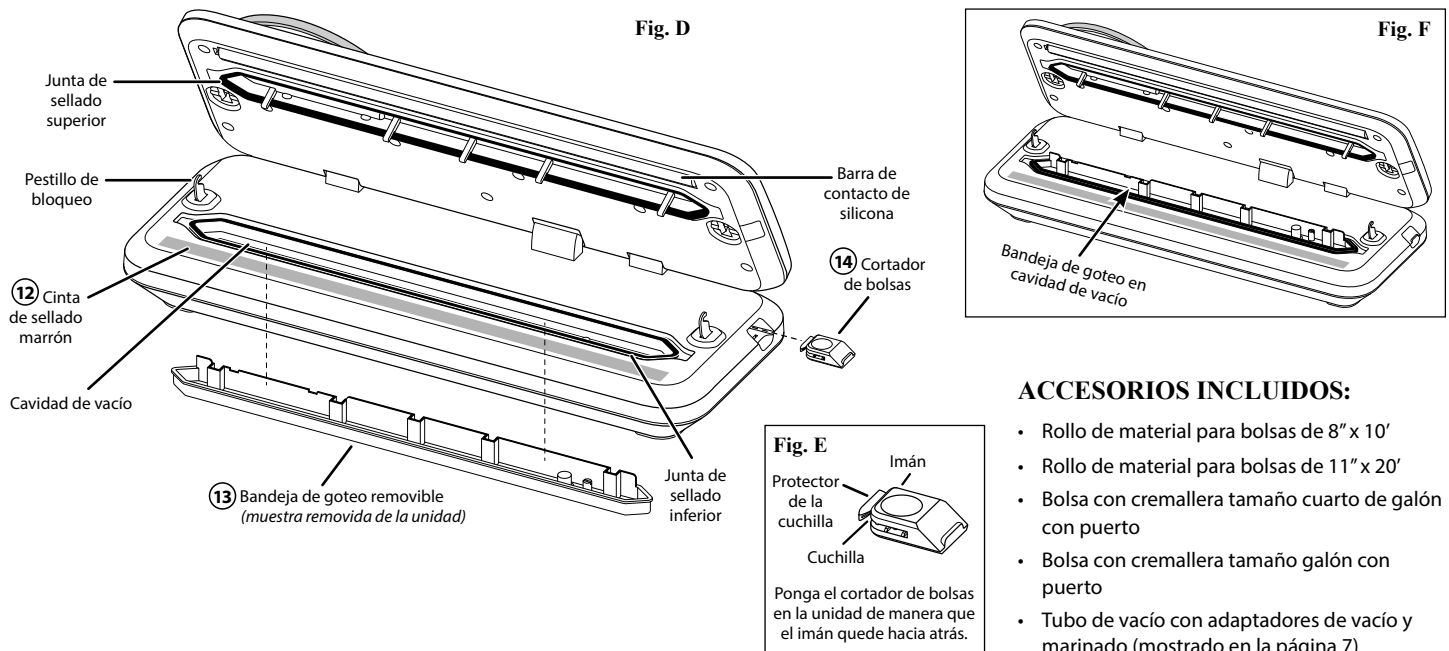
⑤ **BOTÓN UNITS (UNIDADES)**

Oprima el botón **UNITS** para mostrar el peso en onzas, libras, gramos o kilogramos.

⑥ **MODO DE SÓLO SELLADO**

Oprima el botón **SEAL** (SELLAR) para crear un sello inferior al hacer bolsas personalizadas o para crear un sello superior en las bolsas sin aspirar. Oprima este botón en cualquier momento durante el proceso de sellar al vacío para detener el proceso de vacío y sellar inmediatamente la bolsa.

NOTA: Para garantizar un sellado de alta calidad, la unidad entra en un *modo inteligente de protección* al finalizar la función de sellado. Este modo impide que se intenten sellados consecutivos hasta que la unidad se haya enfriado durante aproximadamente 15 segundos.



**Los recipientes de almacenamiento sellados al vacío, los tapones para botellas, las bolsas de sellado al vacío precortadas y los recipientes para marinar se venden por separado. Consulte la página 14 para ver los accesorios.

7 MODOS DE COMIDA SECA/HÚMEDA

Al oprimir el botón **FOOD** se cambia entre el modo **DRY** y **MOIST**. Seleccione **DRY** si va a sellar alimentos o artículos sin humedad; seleccione **MOIST** si va a sellar alimentos jugosos o que contengan líquido. La luz se iluminará junto al tipo de alimento seleccionado.

8 PRESIÓN NORMAL/SUAVE

Al oprimir el botón **PRESSURE** cambia el modo de presión de vacío entre **NORMAL** y **GENTLE**. Seleccione **NORMAL** para una presión de vacío más fuerte. Seleccione **GENTLE** para sellar alimentos delicados o que puedan triturarse fácilmente, como bayas, productos horneados o pretzels. La luz se iluminará junto al tipo de presión seleccionado.

9 MODO DE VAC Y SELLAR

Después de seleccionar el tipo de alimento y la presión, oprima el botón **VAC-SEAL** para eliminar el aire de las bolsas y crear un sello hermético.

10 BOTÓN STOP (DETENER)

Oprima el botón **STOP** en cualquier momento durante el uso para detener inmediatamente el proceso de vacío/sellado.

11 BOTÓN VACUUM MARINATE (MARINADO AL VACÍO)

Utilice este botón con bolsas de cierre hermético al vacío, recipientes de almacenamiento**, tapones de botellas** y recipientes para marinar.** Asegúrese de insertar firmemente el tubo de vacío en el puerto de accesorios antes de utilizar este botón. Consulte más información en las páginas 7 a 8.

NOTA: Desconecte el tubo de vacío antes de hacer o usar bolsas personalizadas del material en rollo y antes de usar bolsas de sellado al vacío precortadas** sin puertos.

12 CINTA DE SELLADO

La cinta de sellado marrón (Fig. D) calienta el material de la bolsa para formar un sellado. Para asegurar que la bolsa se sella completamente, el material de la bolsa debe colocarse sobre la cinta de sellado. Evite tocar la cinta de sellado inmediatamente después de su uso, ya que puede estar caliente.

13 BANDEJA DE GOTEO REMOVIBLE

La bandeja de goteo cabe en la cavidad de vacío (Fig. D) y se puede remover para facilitar su limpieza. Siempre debe estar en su lugar cuando se utilice la selladora al vacío (Fig. F).

14 CORTADOR DE BOLSAS

El cortador de bolsas removible le permite hacer bolsas de tamaño-personalizado en segundos. El imán lo mantiene firmemente en la unidad para un almacenamiento conveniente (Fig. E).

CÓMO UTILIZAR

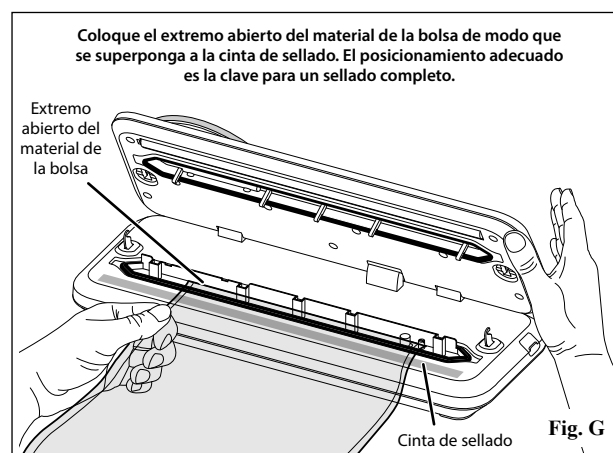
Utilice siempre la selladora al vacío sobre una superficie seca y nivelada. Antes de utilizar los modos de sellar o sellar al vacío, retire todos los objetos de la plataforma de la báscula y oprima el botón **TARE** para reiniciar la báscula a cero.

Cómo hacer una bolsa con material de rollo

1. Toque la barra para abrir/cerrar de acero inoxidable. Escuchará un breve sonido suave. La pantalla debe leer **OPEN**. Si dice **CLOSE**, oprima la barra nuevamente.
2. Levante la tapa de la selladora al vacío con el dedo gordo de su mano y sujete la tapa en la posición levantada (Fig. G). Evite tocar la barra para abrir/cerrar. Si toca accidentalmente la barra y escucha el sonido suave, toque la barra nuevamente.
3. Con la otra mano, coloque el extremo abierto del material del rollo de bolsa de modo que todo el extremo se superponga a la cinta de sellado marrón (Fig. G). La cinta de sellado calienta el material de la bolsa y forma el sello. Asegúrese de que el material de la bolsa esté suave; no debe tener dobleces ni arrugas.
4. Baje manualmente la tapa de la selladora al vacío y toque la barra para abrir/cerrar. La pantalla debe mostrar la palabra **CLOSE**. Si dice **OPEN**, toque la barra de nuevo y verifique que diga **CLOSE**.

IMPORTANTE: La bolsa no se sellará si la unidad no está completamente cerrada y bloqueada.

5. Oprima el botón **SEAL**. La palabra **CLOSE** aparecerá de nuevo en la pantalla y el motor se encenderá. A medida que la unidad se calienta y durante el proceso de sellar, la pantalla mostrará un patrón de desplazamiento de **00000**. Se tarda 15 segundos para crear un sello.



**Los recipientes de almacenamiento sellados al vacío, los tapones para botellas y los recipientes para marinar se venden por separado. Consulte la página 14 para ver los accesorios.

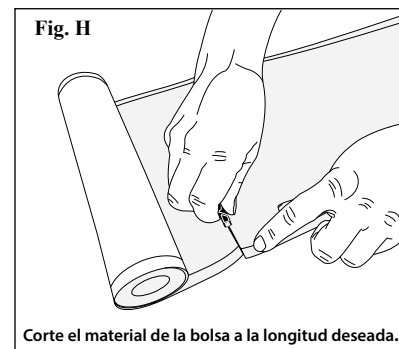
La unidad se detendrá automáticamente cuando se complete el sellado. Después de unos segundos, aparecerá la palabra OPEN en la pantalla y la unidad se abrirá automáticamente. La cuenta regresiva de 15 segundos (protector de período de enfriamiento) aparecerá en la pantalla.

¡PRECAUCIÓN! Para evitar quemaduras, evite tocar la cinta de sellado marrón inmediatamente después del uso, ya que puede estar caliente.

- Verifique que el sello esté completo y que sea una línea recta y suave. Si hay dobleces o arrugas en el sello, corte el extremo sellado y repita el proceso de sellar.
- Utilizando el alimento u objeto que planea sellar, determine la longitud de la bolsa necesaria. Deje suficiente material para sujetar el artículo(s) a sellar más por lo menos 3 pulgadas por encima del artículo si es grueso, como carne, o por lo menos 2 pulgadas si el artículo es delgado. Si planea retirar artículos de la bolsa y luego aspirar y volver a sellar la bolsa, deje una pulgada adicional por cada vez que planea sellarla nuevamente.

Coloque el material de la bolsa en el mostrador y mida desde el sello creado en el paso 5.

- Retire el cortador de bolsas del lado derecho de la selladora al vacío (Fig. D, página 4). Inserte el borde del material de la bolsa entre la cuchilla y el protector de la cuchilla (Fig. E, página 4). Luego sostenga el material de la bolsa de forma segura con una mano y deslice cuidadosamente la cuchilla directamente sobre el material con la otra mano (Fig. H). Un corte recto es importante para un sellado exitoso.



Cómo sellar una bolsa al vacío

Consulte los consejos para sellar al vacío en la página 9. Siga las instrucciones correspondientes al tipo de alimento que se está sellando al vacío.

- Si sella al vacío alimentos húmedos o sucios, como carne cruda, gire las 2 pulgadas superiores de la bolsa al revés antes de llenarla. Esto mantendrá el extremo abierto de la bolsa limpio y seco. Para otros alimentos, este paso es opcional.
- Llene la bolsa con el artículo(s) que desea sellar al vacío. Si volteó la bolsa al revés paso 1, desdoble la parte superior de la bolsa. Verifique que haya entre 2 a 3 pulgadas de espacio entre el contenido de la bolsa y el extremo que sellará y que este extremo esté limpio y seco (Fig. I).



- Mire el botón **FOOD** y asegúrese de que la luz junto al tipo de alimento que va a aspirar (**DRY** o **MOIST**) esté iluminada. Si no es así, oprima el botón **FOOD** y el otro modo se iluminará.

Vea el botón **PRESSURE** y asegúrese de que la luz junto al tipo de presión de vacío que desea (**NORMAL** o **GENTLE**) esté iluminada. Si no es así, oprima el botón **PRESSURE** y el otro modo se iluminará.

- Mantenga la tapa de la selladora al vacío abierta con una mano y con la otra mano coloque todo el extremo sin sellar de la bolsa en la cavidad de vacío (Fig. J).

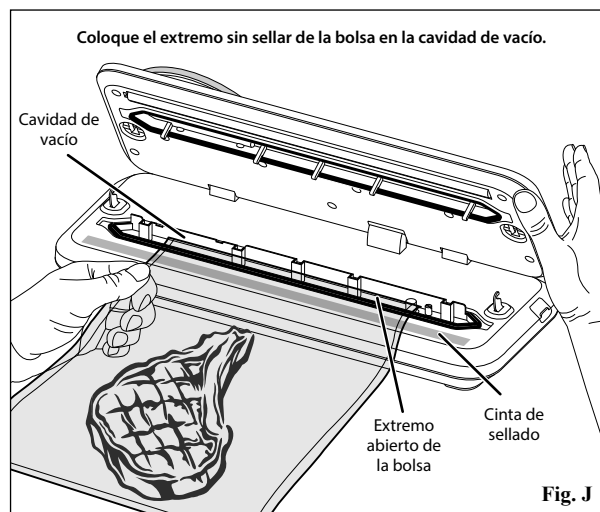
Aplana el extremo abierto de la bolsa para que quede lisa sin arrugas ni dobleces. Mantenga la bolsa en su lugar y baje manualmente la tapa de la selladora al vacío.

OPCIÓN: Si tiene dificultades para colocar la bolsa con una mano, abra la tapa con sus nudillos de ambas manos para poder utilizar todos los dedos para colocar y alisar el material de la bolsa.

- Toque la barra para abrir/cerrar. La pantalla debe mostrar la palabra **CLOSE**. Si dice **OPEN**, toque la barra nuevamente y verifique que diga **CLOSE**.
- Oprima el botón **VAC-SEAL**. La palabra **CLOSE** volverá a aparecer en la pantalla y el motor se encenderá. A medida que la unidad se calienta y durante el proceso de vacío, la pantalla mostrará un patrón de desplazamiento de **|||||**.

A medida que se elimine el aire, la bolsa se encogerá alrededor de los alimentos. Esto debe ocurrir en segundos después de oprimir el botón **VAC-SEAL**. Si no es así, oprima el botón **STOP**. Toque la barra para abrir/cerrar y haga lo siguiente:

- Vuelva a colocar la bolsa e intente sellar al vacío de nuevo siguiendo los pasos 4 a 6. Si la bolsa sigue sin aspirar, detenga la unidad, retire la bolsa e intente las siguientes sugerencias.
- Asegúrese de que el extremo de la bolsa esté limpio y seco. Si va a sellar alimentos húmedos, siga los consejos de la página 9. Intente volver a sellar al vacío.
- Si la bolsa todavía no se encoge, puede tener un agujero o un sellado inferior defectuoso. Coloque los alimentos en una bolsa nueva e intente sellar al vacío de nuevo.



7. Cuando se haya eliminado todo el aire, la unidad sellará la bolsa. La pantalla mostrará un patrón de desplazamiento de **00000**. La unidad se detendrá automáticamente cuando se termine el sellado y aparecerá la palabra **OPEN** en la pantalla. Después de unos segundos, la unidad se abrirá.

NOTA: Se tarda más en sellar al vacío bolsas de alimentos húmedos que las de alimentos secos.

8. Retire la bolsa y siga los procedimientos de almacenamiento adecuados en la página 10.

9. Cuando termine de utilizar la selladora al vacío, verifique que la unidad esté en la posición abierta al tocar la barra para abrir/cerrar hasta que aparezca **OPEN** en la pantalla. Desenchufe la unidad y siga las instrucciones de limpieza de las páginas 10 y 11.

Cómo utilizar el tubo de vacío

El tubo de vacío (Fig. K) se utiliza con varios accesorios de sellado al vacío. Tal como se recibieron, el adaptador de puerto y el adaptador de vacío se conectarán al tubo de vacío. El extremo con el adaptador de puerto (Fig. L) se conecta al puerto de accesorios en la parte posterior de la selladora al vacío (Fig. O). Debe estar completamente insertado para que funcione correctamente.

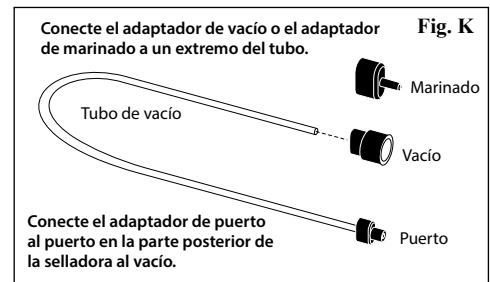
El adaptador de vacío se puede intercambiar con el adaptador de marinado (Fig. K).

Utilice el **adaptador de vacío** con bolsas con cremallera de sellar al vacío (consulte las instrucciones a continuación), recipientes de almacenamiento** y tapones para botellas.**

Utilice el **adaptador de marinado** con recipientes de marinados de sellar al vacío** (vea la página 8); también se puede utilizar con tapones para botellas

Para intercambiar los adaptadores de vacío y marinado, simplemente extraiga el adaptador adjunto del tubo. Luego conecte el adaptador deseado presionando firmemente el extremo del tubo en el poste en el centro de la parte posterior del adaptador (Fig. M).

IMPORTANTE: Antes de utilizar, asegúrese siempre de que los adaptadores estén bien conectados al tubo de vacío.



Cómo utilizar el tubo de vacío con bolsas de cremallera de sellar al vacío

NOTA: Las bolsas de cremallera de sellar al vacío están diseñadas para almacenar alimentos que se consumen regularmente. Se recomiendan solo para uso de despensa y refrigerador.

1. Conecte el adaptador de vacío (Fig. N) al tubo de vacío, si aún no está conectado.
2. Empuje el extremo del adaptador del puerto del tubo de vacío en el puerto en la parte posterior de la selladora al vacío (Fig. O). **Gire el adaptador de puerto un cuarto de vuelta en el sentido de giro de las agujas del reloj y luego en el sentido contrario de giro de las agujas del reloj dos o tres veces.** Al girar el adaptador del puerto de esta manera se asegura que la conexión este firme, la cual es clave para lograr un vacío exitoso.

3. Llene una bolsa de cremallera de vacío con el artículo(s) que desea sellar al vacío. No coloque líquido en la bolsa. También, evite colocar el artículo(s) directamente debajo del puerto de la bolsa.

IMPORTANTE: Si utiliza la bolsa para alimentos de grano fino, consulte los consejos de la página 9 antes de llenar la bolsa.

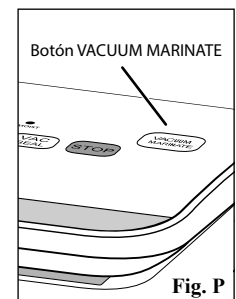
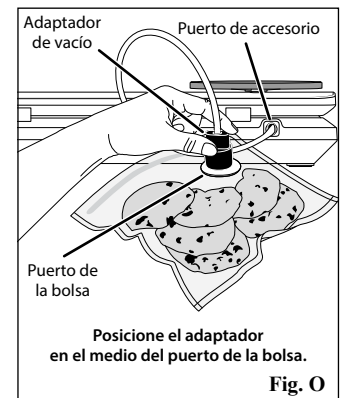
4. Oprima la cremallera para cerrarla. Las bolsas son muy resistentes y la parte de la cremallera es bastante firme. Para asegurarse de que la bolsa esté completamente cerrada y que el aire no pueda salir, presione la cremallera de centímetro a centímetro de un extremo de la bolsa al otro.
5. Coloque la bolsa con cremallera plana de modo que el puerto de plástico blanco en el exterior de la bolsa quede hacia arriba. Sostenga el adaptador de vacío, centrado, sobre el puerto de la bolsa (Fig. O).

6. **Oprima y suelte inmediatamente** el botón **VACUUM MARINATE** (Fig. P). La unidad se encenderá y la luz del botón parpadeará. La pantalla mostrará el peso. **No mantenga presionado el botón.**

NOTA: Si la luz del botón **VACUUM MARINATE** está encendida y no parpadea y la pantalla cambia inmediatamente a un patrón de desplazamiento de **|||||**, ha mantenido presionado el botón demasiado tiempo y la unidad está en modo de marinado. Oprima el botón **STOP** e inténtelo de nuevo.

7. La bolsa del material debe de encogerse inmediatamente alrededor del artículo(s) en la bolsa. Si la bolsa no se encoge, verifique lo siguiente:

- Confirme que el tubo de vacío esté bien conectado a la selladora al vacío. Presione y gire el adaptador firmemente como se indica en el paso 2.
- Asegúrese de que la parte superior de la bolsa de cremallera esté completamente cerrada.



**Los recipientes de almacenamiento sellados al vacío, los tapones para botellas y los recipientes para marinar se venden por separado. Consulte la página 14 para ver los accesorios.

8. Cuando se produce un vacío exitoso, el adaptador de vacío se pegará al puerto de la bolsa y la pantalla mostrará un patrón de desplazamiento de ! ! ! ! !.

NOTA: Si no ve el patrón de desplazamiento o el adaptador de vacío no se pega al puerto de la bolsa, es posible que las partículas de alimentos se hayan trabado en el puerto de la bolsa. Limpie el puerto siguiendo las instrucciones de la página 11.

9. Una vez finalizado el proceso, la unidad se detendrá automáticamente y la pantalla mostrará el peso de la báscula. Después de unos segundos, el adaptador de vacío se desprenderá del puerto de las bolsas.

NOTA: Si la bolsa se llena de aire después de que el adaptador de vacío se desprende del puerto, es posible que partículas de alimentos se hayan trabado en el puerto de la bolsa durante el proceso de vacío. Vacíe la bolsa y límpiela siguiendo las instrucciones de la página 11. Después inténtelo de nuevo.

Si la bolsa sigue llenándose de aire, es posible que la bolsa tenga agujeros pequeños o que simplemente esté desgastada de tanto usarla. Vuelva a intentarlo con una bolsa nueva.

10. Retire siempre el tubo de vacío del puerto de la selladora al vacío cuando el sellado esté completo. El tubo de vacío debe separarse antes de hacer y usar bolsas personalizadas del material del rollo y antes de usar bolsas de sellado al vacío precortadas** sin puertos.

Cómo utilizar el tubo de vacío con los recipientes de marinado de la selladora al vacío**

NOTA: La función de marinado está diseñada para recipientes de marinado sellados al vacío que se venden en tiendas y en línea.

1. Conecte el adaptador de marinado (Fig. Q) en el tubo de vacío.

2. Conecte el extremo del adaptador del puerto del tubo de vacío en el puerto en la parte posterior de la selladora al vacío. **Gire el adaptador de puerto un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj y, continúe, en sentido contrario de las agujas del reloj dos o tres veces.** Al girar el adaptador de puerto de esta manera le asegura una conexión firme, la cual es clave para lograr un vacío exitoso.



3. Llene un recipiente de marinar de sellado al vacío con comida y marinado. Coloque la tapadera firmemente. Siga las instrucciones del fabricante del recipiente. Si hay una válvula en el recipiente que permite aspirar y marinar, gire esa válvula a la posición de marinado/abierto.

4. Conecte el adaptador de marinado insertando suavemente el tallo en la abertura de la cubierta. Para recipientes con una válvula de cubierta que permite tanto la aspiración como el marinado, la abertura puede estar en la válvula de la cubierta.

5. Para activar la función de marinado, **mantenga oprimido el botón VACUUM MARINATE** (Fig. P, página 7) hasta que oiga que enciende el motor (unos 3 segundos).

La luz del botón permanece encendida y la pantalla mostrará inmediatamente un patrón de desplazamiento de ! ! ! ! ! para indicar que la unidad está en modo de marinado. Si el botón parpadea o el peso de la báscula aparece en la pantalla, no ha oprimido el botón el tiempo suficiente. Oprima el botón **STOP** y repita el paso 5.

6. Asegúrese de que el adaptador del puerto del tubo de vacío esté completamente insertado en el puerto de la parte posterior de la selladora al vacío. Recuerde girar el adaptador de puerto firmemente como se indica en el paso 2.

El proceso de marinado tomará unos 30 minutos. Mientras esté en el modo de marinado, la unidad activará periódicamente la bomba de vacío y escuchará que la unidad se enciende. Esto es cuando la marinada se infunde en la comida. La bomba de vacío permanecerá encendida durante unos 15 a 20 segundos. El vacío se mantendrá y luego se liberará. Si hay un indicador de vacío en el recipiente, proporcionará una indicación visual cuando se extraiga el vacío y cuando se libere.

Cuando la bomba de vacío se apaga, habrá un período de descanso tranquilo durante 1 a 2 minutos antes de que el ciclo de vacío comience de nuevo. El patrón de desplazamiento de ! ! ! ! ! continuará durante todo el proceso de marinado.

IMPORTANTE: Si el peso de la báscula aparece en la pantalla y la unidad se apaga después de 2 minutos, es posible que la unidad no tenga un buen vacío o no esté en modo de marinado. Compruebe lo siguiente:

- Asegúrese de que el botón **VACUUM MARINATE** no esté parpadeando. Si es así, oprima **STOP** y después oprima y mantenga presionado el botón **VACUUM MARINATE** nuevamente hasta que permanezca encendido.
- Asegúrese de que el adaptador del puerto en el tubo de vacío esté completamente insertado en el puerto en la parte posterior de la selladora al vacío.
- Verifique que la tapa del recipiente para marinar esté bien ajustada.

NOTA: Puede finalizar el proceso de marinado en cualquier momento presionando el botón **STOP**.

7. Una vez que se complete el marinado, su comida está lista para cocinar.

El tubo de vacío también se utiliza con recipientes de almacenamiento de sellado al vacío y tapones de botellas.

Siga las instrucciones proporcionadas con los accesorios.

**Las bolsas de sellado al vacío precortadas y los recipientes para marinar se venden en tiendas y en línea.

CONSEJOS PARA SELLAR AL VACÍO

Consejos generales

- No sobrecargue las bolsas. Deje un espacio de 2 a 3 pulgadas entre el contenido de la bolsa y el extremo de la bolsa que sellará. Ciertos alimentos, como las nueces, solo requerirán 2 pulgadas, mientras que la carne u otros alimentos gruesos requerirán 3 pulgadas. Si planea volver a sellar la bolsa, deje una pulgada adicional cada vez que planea volver a sellarla.
- Coloque el extremo abierto de la bolsa plano contra la cinta de sellado para garantizar un sellado completo.
- Asegúrese de que el extremo de la bolsa está limpio y seco. Las bolsas sucias o húmedas pueden afectar el proceso de sellar e impedir que la bolsa se selle.
- Para mantener el borde de sellado limpio, doble la parte superior de la bolsa 2 pulgadas antes de colocar alimentos dentro de la bolsa, después desdoble la bolsa antes de sellar.
- Si sella alimentos o artículos con bordes o puntas afilados, envuelva los bordes afilados con papel encerado o toallas de papel antes de sellarlos para evitar perforaciones en la bolsa.
- Cuando almacene alimentos sellados, revise las bolsas de vez en cuando. Si nota que una bolsa ya no está comprimida y tiene aire adentro, el sello está roto. Corte la bolsa y vuelva a sellarla o coloque el artículo(s) en una bolsa nueva y séllela.
- Asegúrese de retirar el tubo de vacío del puerto de la parte posterior de la unidad cuando termine de utilizarlo con los accesorios. Si el tubo no se desprende, la unidad no podrá eliminar el aire de las bolsas hechas de material en rollo o bolsas selladas al vacío precortadas** sin puertos.
- No reutilice las bolsas de sellado al vacío que se usaron anteriormente para carne cruda, pescado o alimentos grasosos. Además, no reutilice las bolsas después de calentarlas en el microondas o hervirlas a fuego lento.

Consejos para sellar al vacío carne, pescado y otros alimentos húmedos

- Se recomienda que congele la carne, el pescado y otros alimentos húmedos antes de sellar al vacío. Esto ayuda a retener el jugo de carne y también evita que los líquidos se introduzcan en la cavidad de vacío durante el sellado.
- Si no puede precongelar carne, pescado o alimentos húmedos antes de sellarlos, envuelvalos en una envoltura de papel transparente de plástico antes de colocarlos en la bolsa de sellado al vacío y luego selle. Otra opción es colocar una toalla de papel doblada en la bolsa por encima de la comida y justo debajo del área de sellado. Esto absorberá la humedad a medida que la bolsa se aspira para que la bolsa pueda selle correctamente. Asegúrese de seleccionar el ajuste de comida **MOIST** antes de usarlas.
- Mantenga el extremo de la bolsa seca, ya que una bolsa húmeda no puede sellar. Para mantener el borde de sellado seco y limpio, gire las 2 pulgadas superiores de la bolsa al revés antes de colocar la comida dentro de la bolsa, después desdoble la bolsa antes de sellar.

Consejos para sellar al vacío frutas, verduras y productos horneados

- Antes de sellar al vacío las verduras, debe escaldarlas y luego congelarlas. El escaldado ayuda a las verduras a conservar su color, sabor y contenido nutricional.
- La rúcula, el bok choy, el brócoli, las coles de Bruselas, el col, la coliflor, la col rizada, los rábanos, los nabos y cualquier otra verdura de esta familia (conocida como verdura crucífera) deben escaldarse antes de sellar al vacío y almacenarse en el congelador. Estas verduras sueltan gases si se sellan al vacío sin escaldar, y los alimentos se echaran a perder.
- Congelar rápidamente los productos horneados, las verduras escaldadas y las frutas delicadas (como los arándanos, las frambuesas y las fresas) antes de sellar al vacío. Para congelar rápidamente, coloque trozos individuales de comida en una bandeja forrada de papel encerado, dejando espacio entre cada elemento. Congela durante aproximadamente una hora. A continuación, coloque los alimentos en una bolsa y selle al vacío.
- Las frutas grandes, como las manzanas, las peras y los melocotones (duraznos), se deben cortar en rodajas antes de sellarlas al vacío.
Consejo: Para conservar el color de las rodajas de manzana, cubra con jugo de limón antes de sellarlas.

Consejos para sellar al vacío alimentos de grano fino, tales como el café, la harina y las especias

- Antes de sellar al vacío alimentos de grano fino, coloca los alimentos en una bolsa de plástico estándar dentro de la bolsa de sellado al vacío. Alternativamente, coloca un filtro de café doblado o una toalla de papel sobre la comida en la bolsa. Si usa bolsas con cremallera, el filtro o la toalla de papel deben estar debajo del puerto de la bolsa. La bolsa de plástico, el filtro y la toalla de papel ayudan a evitar que las partículas de alimentos entren en la unidad o, al usar bolsas con cremallera, entren en el puerto de la bolsa y el tubo de vacío.

Consejos para sellar al vacío sopas, guisos y estofados

- Las sopas, guisos, estofados, y otros alimentos a base de líquido deben congelarse antes de sellar al vacío. Congélelos en bandejas de cubitos de hielo o en moldes para hornear forrados hasta que queden sólidos. Una vez que están congelados, retírelos de la bandeja o molde, selle al vacío y guárdelos en el congelador.

**Las bolsas de sellado al vacío precortadas se venden en tiendas y en línea.

ALMACENAR, DESCONGELAR Y CALENTAR ALIMENTOS SELLADOS AL VACÍO

Almacenamiento de alimentos sellados al vacío

- Los alimentos sellados al vacío no-perecederos, como productos secos, nueces y galletas saladas, se pueden almacenar a temperatura ambiental. Almacenar en un lugar fresco y oscuro.
- Los alimentos perecederos sellados al vacío deben almacenarse en el refrigerador o congelador. Si los alimentos se van a conservar por más tiempo, como la carne, guárdelos en el congelador.

NOTA: Cuando la carne roja se sella al vacío, la eliminación de oxígeno puede causar que se vea más oscura. Esto es normal y no indica deterioro.

Descongelación de alimentos sellados al vacío

- Retire el pescado sellado al vacío del paquete antes de descongelarlo o corte el paquete para permitir la entrada de oxígeno. Esto evita que las bacterias dañinas crezcan.
- Nunca descongele alimentos perecederos a temperatura ambiental. Descongele los alimentos en el refrigerador o en un horno de microondas.

Calentar alimentos sellados al vacío

- Antes de calentar alimentos sellados al vacío en el horno de microondas, perfora la bolsa o corte una esquina de la bolsa. Caliente la bolsa en un plato apto para horno de microondas.
- No ponga bolsas de sellado al vacío que contengan alimentos grasos o carnes con hueso en el microondas, debido a los puntos calientes. En cambio, coloque las bolsas en una olla de agua hirviendo (bajo 170 °F).

USOS NO ALIMENTARIOS PARA EL SELLADO AL VACÍO

La selladora al vacío puede ser utilizado para proteger objetos no alimentarios de la humedad y la corrosión. Coloca artículos como fósforos, baterías, suministros de primeros auxilios, llaves, teléfonos celulares, plata y objetos de colección en bolsas selladas al vacío y sigue las instrucciones de sellar.

FUNCIONAMIENTO DE LA BÁSCULA

- Coloque la plataforma de la báscula a la unidad (consulte las instrucciones de la página 3).
- Conecte la unidad y espere 30 segundos antes de usarla para asegurarse de la precisión de la balanza. Oprima el botón **TARE** antes de pesar cualquier cosa.
- Nunca coloque artículos de más de 4.4 libras (2 kg) en la plataforma.
- Para usar la función tare, coloque un recipiente vacío en la báscula y oprima el botón **TARE**. La pantalla leerá cero. Después ponga la comida en el recipiente. La comida se pesará sin incluir el peso del recipiente.
- Oprima el botón **UNITS** para seleccionar las unidades de medida deseadas (oz, lb, g o kg).
- Para un peso exacto, ponga el artículo(s) en el centro de la plataforma. Para asegurarse de la exactitud continua de la báscula, evita la manipulación brusca durante el uso y el almacenamiento.
- Durante el funcionamiento de la selladora al vacío, es posible que se de cuenta que el peso mostrado puede variar de cero. Esto es normal. Antes de usar la báscula, asegúrese de oprimir el botón **TARE** para reiniciar la báscula a cero.
- La báscula fue calibrada antes del envío. Vuelve a recalibrar solo si obtienes lecturas inexactas. Para calibrar necesita un peso de 2 kg. Consulte las instrucciones a continuación.

Cómo calibrar su báscula

1. Permita que la selladora al vacío se asiente a temperatura ambiental al menos 30 minutos antes de la calibración.
2. Mantenga oprimidos los botones **TARE** y **UNITS** al mismo tiempo hasta que 2000.0 g parpadee en la pantalla.
3. Coloque un peso de 2 kg en el centro de la plataforma. Cuando la pantalla muestre **PASS**, indica que la calibración se hizo correctamente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Asegúrate de que la selladora al vacío esté en la posición desbloqueada y después desconéctela del tomacorriente de pared antes de limpiarla.
2. La bandeja de goteo extraíble atrapa los líquidos que se desbordan y debe limpiarla regularmente. Lávela con agua tibia con jabón. Enjuaguéla y séquela.

3. Limpia el interior de la unidad, incluida la cinta de sellado, los empaques de sellado (superior e inferior) y la barra de contacto de silicona con un paño húmedo y jabonoso. Secar muy bien.

IPRECAUCIÓN! Para evitar descargas eléctricas y daños a la selladora al vacío, nunca la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.

Si es necesario, el empaque de sellado inferior y la barra de contacto de silicona (Fig. D, página 4) se pueden quitar y limpiar con agua tibia con jabón. Permita que estas piezas se sequen completamente antes de volver a insertarlas en la unidad. Para volver a insertar el empaque inferior, comience insertando un extremo en la cavidad de vacío. Apriete suavemente el empaque hacia el otro extremo, sin estirarla, hasta que esté completamente instalada.

NOTA: Cambie el empaque inferior si está agrietado o desgastado. Visite www.GoPresto.com o consulte la Información de Servicio al Consumidor (página 13).

4. Vuelva a colocar la bandeja de goteo en la unidad después de limpiarla.
5. Limpie suavemente el exterior de la unidad con un paño húmedo. Si lo desea, retire la plataforma de la báscula girándola en sentido contrario de las agujas del reloj. Limpie suavemente la plataforma con un paño húmedo. No lo sumerja en agua.

AVISO: Para evitar rayones, no utilice limpiadores ásperos en la unidad.

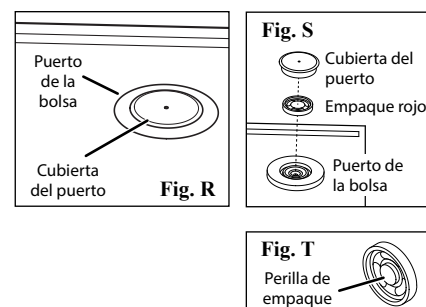
6. Siempre guarde la selladora al vacío en la posición desbloqueada para que los empaques de sellado no se compriman. Esto ayuda a mantener la función de los empaques de sellado.

Limpieza de bolsas con cremallera con puertos

Para limpiar el puerto de la bolsa, primero retire la cubierta del puerto al exterior de la bolsa (Fig. R). Inserte la uña entre la cubierta del puerto y el puerto de la bolsa para poder abrirla. Retire la tapa y el empaque rojo (Fig. S).

Lave las piezas del puerto de la bolsa con agua caliente con jabón. No las lave en lavaplatos. Después de lavar, enjuague y seque muy bien todas las piezas.

Vuelva a armar la abertura de la bolsa colocando el empaque rojo, perilla hacia abajo (Fig. T), en el puerto. Luego ajuste la tapadera de la abertura en su lugar.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A. ¿Por qué no abre o cierra la unidad al tocar la barra de abrir/cerrar)?

La unidad no está conectada. Asegúrese de que el cable esté bien conectado a la unidad y a la tomacorriente. También asegúrese de que haya corriente en el tomacorriente.

B. Tengo problemas para hacer una bolsa. ¿Por qué no se sella el extremo de la bolsa?

1. Es posible que no haya colocado el material de la bolsa de modo que todo el extremo este sobrepuesto en la cinta de sellado marrón. Reposición (consulte Fig. G, página 5) e inténtelo de nuevo.
2. Es posible que no haya cerrado completamente la unidad. Vuelva a colocar el material de la bolsa. Sosténgalo en su lugar con una mano y cierre manualmente la unidad con la otra mano. Después toque la barra de abrir/cerrar. La pantalla debe mostrar la palabra CLOSE. Si muestra OPEN, toque la barra nuevamente y verifique que diga CLOSE. Luego oprima el botón **SEAL**.

C. Tengo dificultades para colocar y sostener la bolsa con una mano. ¿Qué puedo hacer?

Puede sostener la tapa abierta con los nudillos de ambas manos para poder usar todos los dedos para colocar y alisar el material de la bolsa.

D. No sucede nada cuando oprimo el botón SEAL. ¿Qué estoy haciendo incorrecto?

Está intentando sellar mientras la unidad está en modo de protección inteligente. Este modo evita el sellado durante un período de enfriamiento de 15 segundos entre cada sello. El tiempo regresivo de 15 segundos aparece en la pantalla. Vuelva a intentarlo cuando aparezca cero. Nota: El tiempo regresivo no aparecerá si la báscula está en uso.

E. ¿Por qué la bolsa no se encoge alrededor de la comida cuando estoy aspirando bolsas hechas de material en rollo?

1. No introdujo el extremo abierto de la bolsa en la cavidad de vacío. Vuelva a colocarla (consulte Fig. J, página 6).
2. Es posible que no haya cerrado la selladora al vacío. Consulte B2, arriba.
3. El tubo de vacío puede estar conectado al puerto en la parte posterior de la unidad cuando no debería estarlo. Desconéctelo e inténtelo de nuevo.
4. Es posible que no tenga un buen sello inferior. Vuelva a sellar la parte inferior. Consulte B1, arriba.
5. Es posible que haya llenado demasiado la bolsa. Asegúrese de dejar suficiente espacio entre los artículos que se están sellando y el extremo de la bolsa.
6. El material de la bolsa en sí puede tener orificios o quizás se haya perforado. Deseche la bolsa y haga una bolsa nueva.

F. La bolsa se encoge durante el proceso de vacío, sin embargo, al final del proceso, se expande nuevamente. ¿Qué está sucediendo?

1. La comida puede estar húmeda y la humedad impide que la bolsa se selle. Siga los consejos para sellar alimentos húmedos en la página 9.
2. Es posible que el extremo de la bolsa esté húmedo o tenga partículas que impidan que se selle. Limpie el extremo de la bolsa y séquela completamente, o utilice una bolsa nueva, limpia y seque.
3. El extremo sellado de la bolsa puede tener un doblez u otro defecto, como un orificio de alfiler. Corte el extremo sellado. Aplana la bolsa y vuelve a cerrarla.
4. Algo en la bolsa tiene un punto afilado o borde y ha perforado la bolsa. Envuelva los bordes afilados con papel encerado o toallas de papel y colóquelos en una bolsa nueva y vuelva a sellarlos.
5. La cinta de sellado o los empaques pueden estar sucios o dañados. Limpie la cinta de sellado y los empaques. Reemplace el empaque inferior, si está dañada. Visite www.GoPresto.com o consulte la Información de Servicio al Consumidor (página 13).
6. Es posible que haya líquido en la bandeja de goteo extraíble que entre en la bolsa, impidiendo que se selle. Vacíe, limpie y seque muy bien la bandeja de goteo antes de volver a intentarlo.

Si utiliza bolsas con cremallera reutilizables, consulte también H1 y H2 a continuación.

G. Cuando uso el tubo de vacío con bolsas con cremallera reutilizables, no puede aspirar. ¿Qué debo hacer?

1. Verifique las conexiones del tubo de vacío. Asegúrese de que el tubo de vacío esté bien conectado al puerto en la parte posterior de la unidad. Siga el paso 2 en la página 7. También asegúrese de que el adaptador de puerto y el adaptador de vacío estén bien conectados al tubo.
2. Asegúrese de que la cremallera esté completamente cerrada. Presiona la cremallera firmemente de un extremo de la bolsa al otro.
3. Asegúrese de que no haya artículos directamente debajo del puerto de la bolsa al llenar la bolsa.
4. Asegúrese de colocar el adaptador de vacío sobre el lado correcto de la bolsa. El puerto de plástico blanco ubicado en el exterior de la bolsa debe estar hacia arriba.
5. Ajuste la posición del adaptador de vacío. Céntrelo en el puerto hasta que se produzca la aspiración.

H. Mi bolsa con cremallera reutilizable se encoge durante el proceso de vacío, sin embargo, al final del proceso, se expande nuevamente. ¿Por qué?

1. El puerto de la bolsa puede estar bloqueado o sucio. Intente limpiar el puerto de la bolsa como se sugiere en la página 11. Mientras tanto, usa una bolsa diferente y recuerda que si la usa para alimentos de grano fino, siga los consejos de la página 9.
2. La bolsa puede estar desgastada. Deseche la bolsa y trate de hacerlo con una bolsa nueva.

I. El aire ha vuelto a entrar en la bolsa después del sellado al vacío. ¿Qué causa esto?

1. El sello puede tener un doblez o arruga en él causando que el aire entre en la bolsa. Corte el extremo sellado, aplane la bolsa y vuelva a sellarla. Si eso no funciona, trate de hacerlo con otra bolsa.
2. La bolsa puede contener verduras que liberan gas, lo que hace que la bolsa se llene de aire.
Nota: Las cebollas y el ajo crudos nunca deben sellarse al vacío. Los humos emitidos pueden inflar la bolsa y causar deterioro. Escalde las verduras antes de sellar al vacío para evitar que se desprenda gas.

J. La selladora al vacío se enciende y apaga repetidamente a veces. ¿Qué pasa?

Puede que haya activado la función de marinado oprimiendo el botón **VACUUM MARINATE** durante 3 segundos. Cuando la unidad está en el modo de marinado, se encenderá y apagará aproximadamente cada 1 a 2 minutos. Continuará en este modo durante unos 30 minutos. Oprime el botón **STOP** para cancelar el modo de marinado.

K. He comprado un recipiente para marinar para utilizarlo con mi selladora al vacío. ¿Cómo puedo saber si se está marinando?

El botón **VACUUM MARINATE** en la selladora al vacío permanecerá encendido y la pantalla mostrará un patrón de desplazamiento de **|||||** durante todo el proceso para indicar que la unidad está en modo marinado. Si el botón parpadea o el peso de la báscula se muestra en la pantalla, no presionó el botón el tiempo suficiente y la unidad no se está marinando. Consulte las instrucciones en la página 8.

L. El peso mostrado cambia constantemente cuando no hay nada en la báscula. ¿Eso es normal?

Sí. Durante el funcionamiento de la selladora al vacío, es posible que observe que el peso en la pantalla puede variar de cero. Esto es normal. Antes de usar la báscula, asegúrese de oprimir el botón **TARE** para reiniciar la báscula a cero.

INFORMACIÓN DE SERVICIO AL CONSUMIDOR

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de o si necesita piezas de repuesto para su electrodoméstico Presto®, comuníquese con nosotros a través de cualquier de estos métodos:

- Llame al 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 a 16:00 CST
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio www.GoPresto.com/contact
- Escriba a: National Presto Industries, Inc.
Servicios al consumidor
3925 North Hastings Way
Eau Claire, WI 54703-3703

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, por favor, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles.

Cuando se comunique con los Servicios al consumidor, indique los números de modelo y de serie de la selladora al vacío. Se puede encontrar estos números en el fondo del aparato.

Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de compra _____

Se equiparon los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar las piezas genuinas de repuesto Presto®. Se fabrican estas piezas Presto® con las mismas normas rigurosas de calidad como los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con dichos electrodomésticos. Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas genuinas Presto®. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad o no funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto genuinas Presto®, busque la marca registrada Presto®.

Canton Sales and Storage Company
Servicios de fábrica de Presto
555 Matthews Drive
Canton, MS 39046-3251

CÓMO REGISTRAR SU PRODUCTO PRESTO®

IMPORTANTE: Por favor, dentro de diez días de comprar este electrodoméstico, visítenos a nuestro sitio de la red y lo registra. El registro apropiado servirá como la prueba de compra si pierde o coloca en un sitio equivocado el recibo original. El registro no afecta la garantía, pero puede facilitar los derechos de garantía.

La información adicional que pedimos nos ayudamos en diseñar productos nuevos que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su producto, visite www.GoPresto.com/registration o simplemente escanee este código QR. Si no tiene computadora, por favor, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441 para conseguir ayuda con el registro de su electrodoméstico.



Garantía limitada Presto®

(Válido solo en los Estados Unidos)

Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico Presto® de alta calidad para proporcionar años de funcionamiento satisfactorio bajo uso doméstico normal. Presto asegura al dueño original que, en caso de este electrodoméstico se presenta un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o lo reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. ***Fuera de los Estados Unidos, esta garantía limitada no se aplica.***

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; los gastos de enviar son la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe su electrodoméstico, incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se lo adquirió tan como una descripción del problema que tiene con su electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico Presto® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por piezas de repuesto inadecuadas, mal trato, mal uso, desarme, cambios o descuido anula esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos, los cuales varían de un estado a otro. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de toda otra garantía expresa.

National Presto Industries, Inc.
Eau Claire, WI 54703-3703

ACCESORIOS PARA SELLADORA AL VACÍO PRESTO®

Los siguientes accesorios deben estar disponibles en todos los lugares donde se venden selladoras al vacío Presto®, sin embargo, si desea solicitarlos directamente a Presto, consulte la información a continuación.

Rollo de material para bolsas selladoras al vacío	
Rollo de 8 pulgadas x 20 pies (N° del producto 09510) <i>2 rollos por paquete</i>	Rollo de 11 pulgadas x 20 pies (N° del producto 09511) <i>2 rollos por paquete</i>
Bolsas reutilizables con cremallera y sellado al vacío con puertos	
Bolsas tamaño de cuarto (N° del producto 09513) <i>10 bolsas por paquete</i>	Bolsas tamaño de galón (N° del producto 09514) <i>8 bolsas por paquete</i>
Juego de recipientes de almacenamiento de sellado al vacío de 3 piezas (N° del producto 09512)	
1 Pequeño (1 cuarto) • 1 Mediano (1.5 cuarto) • 1 Grande (2 cuartos)	
• <i>Ideal para productos como productos horneados, bayas, azúcar morena, papas fritas, galletas saladas y ensaladas verdes.</i>	
• <i>Los recipientes transparentes son resistentes a rayones, manchas, roturas y olores.</i>	
• <i>Apto para lavaplatos y refrigerador.</i> • <i>Apilable para almacenamiento para ahorra espacio.</i>	
Tapón de botella (Pieza 81-715)	

Elimina el aire de las botellas de vino, aceites y vinagres especiales para mantenerlos frescos por más tiempo.

Todos estos accesorios no contienen BPA y son aptos para alimentos.

NOTA: Las bolsas de sellado al vacío precortadas y los recipientes para marinar se venden en tiendas y en línea. No están disponibles en Presto®.

Cómo puede ordenar:

Visite www.GoPresto.com. Si no tiene acceso a una computadora, llame al Departamento de Servicio al Consumidor al 1-800-877-0441 los días de semana entre las 8:00 a. m. y las 4:00 p. m. (hora central).

Por favor tenga listo el número de su tarjeta de crédito/débito y la fecha de vencimiento. Las opciones de pago de pedidos telefónicos se limitan únicamente a tarjetas de crédito/débito.

Cocinar al vacío

Las bolsas de sellado al vacío Presto® son ideales para cocinar al vacío y también lo es...

Presto Precise® Tuxedo® sartén de precisión digital multi-cocina

El control de calor digital proporciona la regulación de calor de precisión a bajas temperaturas necesarias para el sous vide (cocinar al vacío).

También es ideal para freír en el sartén, saltear, escalfar pollo o pescado, hacer salsas, cocinar sopas y guisos a fuego lento, hacer yogur y fermentar la masilla.

Cómprela hoy en tu tienda favorita o en línea en www.GoPresto.com.



Disponibile en modelos de 12 y 16 pulgadas.