

WARING[®] COMMERCIAL

バキュームシーラー WVS-50J

取扱説明書

業務用



Contents

もくじ

1-4

安全上のご注意

5

各部のなまえ

6

使い方

7

上手に真空パックするために

8

食品の保存と調理について

9

掃除とお手入れの仕方

10-15

for English

16

よくあるご質問

18

保証とアフターサービス

裏表紙

保証書

保証書付

このたびはウェアリングバキュームシーラー WVS-50Jをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元においてご使用ください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。



FOR USE IN JAPAN ONLY.

安全上のご注意

必ずお守りください



- ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
- 人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 警告	死亡や重傷を負うおそれがある内容です。
 注意	軽傷を負うことや、物的損害*が発生するおそれのある内容です。

*物的損害とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

	してはいけない「 禁止 」内容です。
	実行しなければならない「 強制 」内容です。

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。



警告



- 絶対に分解・修理・改造を行わない。
(発火や異常動作によるけがの原因)
●修理は販売店、または修理ご相談窓口までご相談ください。



- 本体、電源コード・プラグや充電スタンド・充電器を、水などの液体につけたり、かけたりしない。
(ショート・感電の原因)



- お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
乳幼児の手の届くところで使わない。
(感電・けがの原因)



- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
(たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因)



- 電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない。
傷つけたり、加工したり、熱器具を近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重いものをのせたり、束ねたり、挟み込んだりしない。
(感電・ショート・火災の原因)



- 電源コードが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない。
(感電・ショート・火災の原因)



- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
(感電の原因)



- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
(感電・発熱による火災の原因)



警告



- 揮発性のあるガスの近くでは使用しないで下さい。
(火災の原因)



- 電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。
(湿気などで、絶縁不良になり火災の原因)



- 必ず付属のAC/DCアダプターをご使用ください。
(本体破損の原因)



- 当社が推奨または販売していない付属アタッチメントを使用しない。
(火災・感電・けがの原因)



- 万一、本機を落としたり、本機を破損した場合は、販売店、または修理ご相談窓口にご相談する。
(そのまま使用すると火災・感電の原因)



- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
(火災・故障の原因)



- 本体や充電器を絶対に高温の電化製品・ガス製品の周辺や中には置かないで下さい。
(バッテリーの液漏れ・オーバーヒート・発煙の原因)



- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。
(発煙・発火・感電のおそれあり)

異常・故障例

- 電源プラグ・コード、バッテリーが異常に熱くなる。
 - 電源コードに傷がついたり、通電したりしなかったりする。
 - バッテリーの液漏れ
 - 本体が正常に動かない。
 - 本体が変形したり、異常に熱い。
 - 使用中に異常な音がする。
- すぐにお買い上げの販売店、または修理ご相談窓口へ点検・修理をご相談ください。



- バッテリーの電極をクリップや電線などでつなげないで下さい。
(ショート・感電の原因)



注意



■使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。

(けが、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因)



■屋外での使用や、本来の使用目的以外の使用はしないでください。

(けがの原因)



■魚の骨や硬い貝殻など尖った部分がある物を真空パックしないで下さい。

(けが、シーラーバッグ破損の原因)



■スープなどの液体物を真空パックしないで下さい。

(けが、シーラーバッグ破損の原因)



■製品に強い衝撃を与えたり、振動させたり投げたりしないで下さい。



■製品を高温・多湿な場所やほこりの多い場所には保管しないで下さい。

(バッテリーの劣化や不具合の原因)



■電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。

(感電・ショート・発火の原因)

※安全上の注意点は業務用使用において適用されるものとして必ずご一読下さい。

各部のなまえ

- 1 バキュームシーラー
- 2 シーラーバッグ
(約1リットル用25枚、
約4リットル用25枚)
- 3 ジッパーロック
- 4 作動用トリガー
- 5 吸引カップ
- 6 吸引ベース
- 7 内部吸引ノズル
- 8 充電スタンド/収納カバー
- 9 LEDライト(図にはありません)
- 10 充電器(図にはありません)



*シーラーバッグはお近くの取扱い店またはクイジナートオンライン通販サイトでもお求めになれます。

使い方

準備

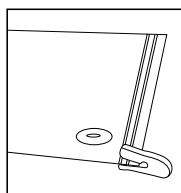
お買い上げ後初めてご使用になる場合には電源プラグをさして充電器をセットし、本体を2時間連続充電をしてください。

※1回の充電につき50枚のシーラーバッグに対応できます。

本製品が充電ベースにきちんと接続されるとLEDライトが赤色に点灯します。バキュームシーラーが使用可能になった場合にはLEDライトが緑色に変わります。

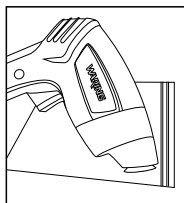
1 保存したい食品をシーラーバッグにいれ、ジッパーロックを使って閉じます。

※チキンやマリネなどの少量の水分を含む食品をパックする際には、シーラーバッグを垂直にしたままで閉じて下さい。カウンタートップの上などに水平に置くと、液体がバルブ内部に入る恐れがありますのでお避け下さい。(もし液体がバルブ部分に入った場合は9ページの掃除とお手入れの仕方を参照して下さい。)

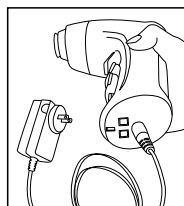


2 バキュームシーラーを赤色のバルブ(吸引弁)に当て作動用トリガーを引いてシーラーバッグ内部の空気を抜きます。

※真空パックは数秒で完了します。もし、時間がかかる場合はシーラーバッグがきちんと閉じられていない恐れがあります。ジッパーロックを使い完全にバッグを閉じてから再度作動用トリガーを引いて下さい。バキュームシーラーが正常に働き空気が完全に抜き終わると強く引っ張るような音に変わります。この際、バッグは中の食品に密着した状態になります。



バキュームシーラーのバッテリーが切れたときは、アダプターを直接本体につなげて使用することができます。袋の空気が抜けて食材がぴったりと包まれれば、密封は完了です。



3 8ページの食品の保存と調理に関するガイドラインに添って、真空パックした食品をより長く新鮮に保つため、冷蔵庫・冷凍庫で保管して下さい。長期間保存する場合は、時折シーラーバッグが食品にきちんと密着し真空状態が保たれている事を確認して下さい。時間の経過と共に中に空気が入った場合は、再度本製品を使用して中の空気を抜き取って下さい。

上手に真空パックするために

- 1 本製品を使用するには必ず8ページの食品の保存と調理に関するガイドラインに添ってご使用下さい
- 2 シーラーバッグ内に物を詰め込み過ぎないで下さい。本製品をバルブ(吸引弁)に接続し作動できるスペースを残しておいて下さい
- 3 本製品を使用して真空パックする前に、シーラーバッグから余分な空気を十分に抜いてからバッグを閉じて下さい
- 4 魚の骨や硬い貝殻など尖った部分のある物を真空パックしないで下さい。シーラーバッグの破れの原因となります。
- 5 スープなどの液体物を真空パックしないで下さい。
- 6 真空パックの際、少量の液体やくず、食品の粒などが吸引カップに入り込み吸引ポンプを詰まらせて故障の原因となる場合があります。このような時には、すぐにトリガーから手を離して本製品を停止させ、9ページの掃除とお手入れの仕方を参照して下さい。

以下を参考にして、吸引カップに異物が入るのを防いで下さい。

- a) 生のお肉など水気が多くしっとりした食品を真空パックする場合は、シーラーバッグを閉じる際、バッグを垂直にしたままで閉じて下さい。キッチンペーパーなどを折りたたんでバッグの上部に入れ、中の食品がバルブに接触しないようにして袋を閉じ、真空パックすることも出来ます。
- b) パウダー状や粒子の細かな食品を真空パックする場合は、シーラーバッグの中に食品を入れ過ぎないようにご注意下さい。キッチンペーパーなどをシーラーバッグに入れ真空パックすることも出来ます。

注意:食品の菌の繁殖の恐れがあるため、シーラーバッグは再利用できません。(1回限りのご利用となります。)

食品の保存と調理について

冷凍保存する際に

食品を冷凍保存する場合、冷凍中に食品が膨らみますので、上部に5cm程度のスペースを空けておいて下さい。トルティア、クレープやハンバーガー用上部にパテを保存する際には、クッキングシートを利用して小分けしておくことと使用の際に必要な分だけ取り出せ便利です。残りはすぐに真空パックして冷凍庫に戻して下さい。

食品の取扱いのご注意

より鮮度の高いものを真空パックします。空気を吸いだすことでより長く鮮度を保つことが出来ます。きちんと保管しても長期保存状態にあると鮮度は損なわれます。

解凍の際には、冷蔵庫の中に入れる、または流水でバッグごと(中の食材が膨張し、爆発の恐れがあり危険です)解凍させて下さい。お湯や電子レンジを使って解凍しないで下さい。

使用したシーラーバッグから一部のみを取り出して使用する場合は、残りは直ちに真空パックし直し、適切な保管場所にて保存して下さい。

調理に関して

シーラーバッグは、冷凍、湯煎、電子レンジ対応可です。袋に入れたままお湯で温めたり電子レンジで調理出来ます。(素材はビスフェノールAを使用していません。)

バッグの耐熱温度は-20°～100°。通常の電子レンジ800Wで5分間が目安です。

掃除とお手入れの仕方

本製品の掃除やお手入れの際には、必ず電源がプラグから抜いてあることを確認して下さい。

注意:食品の菌の発生を防ぐため、すべてのパーツはきれいに洗ってからご使用下さい。

- 1 吸引カップをアンロック位置に回し、引っ張って取り外します。吸引カップを洗剤を入れたお湯ですすぎます。
- 2 ゴム製の吸引ノズルも取り外し、洗剤を入れたお湯で洗います。
- 3 バキュームシーラー本体や吸引ベースは研磨剤の入っていない布等で拭きます。
- 4 各パーツは必ず乾燥させてから、本体に取り付け直して下さい。

仕様

電源	100V 50/60HZ
消費電力	DC7.5V 2.5mA
外形寸法	本体ユニット190mm(W)×290mm(L)×202mm(H) シーラーバッグ 1L:200mm(W)×230mm(H) 4L:260mm(W)×350mm(H)
材質	本体:ABS 吸引ベース:ABS 吸引カップ:ABS/SAN シーリングバッグ:PA+PEフィルム
電源コード	1.8m
質量	TBC

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

1. This appliance is not for use by children. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
2. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
3. Do not attempt to open The Pistol Vac or charging base, as there are no user-serviceable parts.
4. The use of attachments not recommended or sold by Waring may result in fire, electrical shock or injury.
5. To protect against electrical shock, do not immerse The Pistol Vac, charging base or charger in water or other liquids.
6. Do not use outdoors or for other than intended use.
7. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven; to avoid battery leakage, overheating, smoking and/or other damage, do not put the appliance or charger in a microwave.
8. Do not vacuum seal objects with sharp points like fish bones and hard shells. Sharp points may penetrate and tear the bags.
9. Do not use bags to vacuum seal soups or other liquids.
10. Do not impact, vibrate or throw the appliance.
11. To avoid fire or other failure, do not use the appliance in a place with volatile gas.
12. To avoid degradation of its performance and loss of the battery life, do not store the appliance in a high-temperature, high-humidity or dusty place.
13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
14. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
15. When charging or storing the battery, if there is abnormal heating or deformation, you should stop use immediately.
16. If there is battery leakage or a strange odor, please keep away from fire.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR COMMERCIAL USE ONLY

BATTERY AND CHARGING GUIDE

This appliance is for 100 volts only and should not be used with a converter.

1. Before first use, charge the battery for 2 uninterrupted hours. LED light will turn green when The Pistol Vac is charged and ready to use.
2. To avoid short circuit, do not connect the terminals of the battery with the clips or electric wires.

PARTS AND ASSEMBLY

1. The Pistol Vac
2. Bags (25 quart-size & 25 gallon-size included)*
3. Zip tool
4. Trigger
5. Suction cup
6. Suction base (removable)
7. Inner suction nozzle
8. Charging stand/ storage base
9. LED Light (not shown)
10. Charger adapter (not shown)

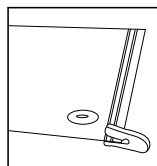


*Additional bags can be purchased online at cuisinart.jp

OPERATING INSTRUCTIONS

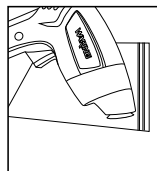
1. Place food in bag (2) and close with the zip tool (3).

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



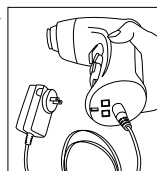
2. Position The Pistol Vac on the red valve on the bag and pull the trigger (4) to remove air.

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



If The Pistol Vac battery is depleted, you can plug the adapter directly into The Pistol Vac to use. Sealing is complete when the bag has shrunk tightly around the food.

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



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

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

GUIDELINES FOR VACUUM SEALING

1. IT IS IMPORTANT TO FOLLOW FOOD SAFETY GUIDELINES WHILE USING THIS APPLIANCE.
2. DO NOT overfill the bag; leave enough empty space for The Pistol Vac to come in contact with the valve.
3. Do not leave too much air inside the bag. Press bag to allow extra air to escape before closing and vacuum sealing it.
4. Do not vacuum seal objects with sharp points (e.g., fish bones or hard shells). Sharp points may penetrate and tear the bags.
5. Do not use vacuum sealer system to store soups or other liquids.
6. During the sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can inadvertently enter into the suction cup, clogging the pump and potentially damaging your appliance. If this happens, immediately release the trigger and follow the cleaning instructions on page 14.

To prevent this, follow these tips:

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

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

PREPARING FOOD FOR THE FREEZER

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

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

GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY

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

COOK

Boil or microwave right in the bag!

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

CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

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

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

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

TROUBLESHOOTING

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

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

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

The unit will not charge:

1. Check that the unit is properly connected with the charging base so that the LED is illuminated.
2. Be sure that the electric outlet is working properly.

It does not work right after being charged:

1. Make sure the LED lights are illuminated during charging.
If not, properly connect The Pistol Vac to the charging base so that the lights are illuminated.
2. If the LED indicator lights are on, make sure that The Pistol Vac has been charged long enough (1.5–2 hours for fully charged battery).

Air is not removed from the bag completely:

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

The LED lights go out during charging:

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

The LED lights blink during charging:

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

故障かな?と思ったら・・・よくあるご質問

本製品を長期間ご使用になっていない場合、充電し直してからお使い下さい。

作動用トリガーを引いても本製品が動かない場合

1. 本製品が充電されている事を確認して下さい。
2. 各パーツの取り付けがゆるんでいる場合はきつく締め直して下さい。

本製品が充電されない場合

1. 本製品が充電ベースにきちんと接続されていて、LEDライトが赤色に点灯しているか確認下さい。
2. 電源コンセントが正常に通電しているか確認して下さい。
3. 指定された充電器を使用して下さい。

充電しても動かない

1. 充電中、LEDライトが赤色に点灯している事を確認して下さい。
2. LEDライトが点灯しているのに作動しない場合は、本製品の充電を十分時間をかけて行ったか(通常フル充電には1.5～2時間必要です)確認して下さい。

シーラーバッグから空気が抜き出せない

1. ジッパーが完全に閉じているか確認して下さい。
2. バルブ(吸引弁)部分が正常か確認して下さい。シーラーバッグを取り換えてご使用下さい。
3. 長めに時間をかけて吸引してみてください。

LEDライトが充電中消える

1. ハンドル部分が熱くなりすぎていないか確認し、一度冷ました後LEDライトが正常になるか確認下さい。
2. バッテリーが壊れている可能性があります。サービスセンターにお問い合わせ下さい。

LEDライトが充電中に点滅する

1. 本製品を充電スタンドからはずし、セットし直して下さい。
2. 本製品の端子部分が汚れている可能性があるので乾いた布でふき、充電スタンドに正しく接続されているか確認下さい。

保証とアフターサービス

必ずお守りください

お買い上げ日・販売店などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受取りください。よくお読みのとあわせて保存してください。

保証期間：お買い上げ日から **本体 1年間**

※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では、このバキュームシーラーの補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、最低6年保有しています。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有料修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	バキュームシーラー
品番	WVS-50J
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

コンエアージャパン合同会社お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、商品名・品番を確認のうえ下記窓口へ

使いかた・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン合同会社カスタマーサービス係

フリーダイヤル ☎ **0120-191-270**

受付時間：9:00~12:00 13:00~17:30 (土日・祝日除く)
(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネット上にご案内いたします。)

修理品の送り先は修理センター受付時にご案内申し上げます。

〒107-0062 東京都港区南青山1丁目15-41

修理ご相談窓口

コンエアージャパン修理センター

フリーダイヤル ☎ **0120-137-240**

受付時間：9:00~12:00 13:00~18:00 (土日・祝日除く)
(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネット上にご案内いたします。)

修理品の送り先は修理センター受付時にご案内申し上げます。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報の取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。