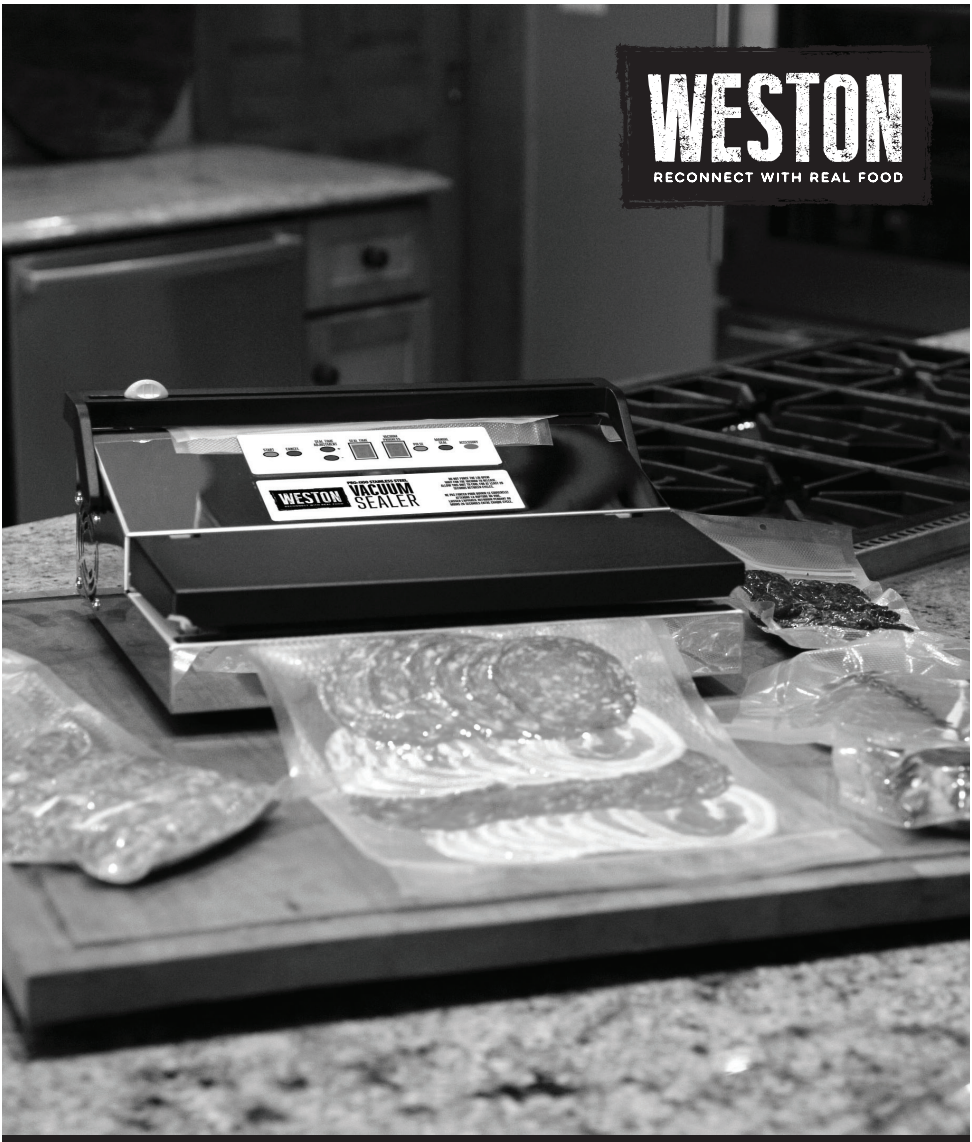


WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

PRO-1100 STAINLESS STEEL

VACUUM SEALER

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX.

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT SAFEGUARDS 3
COMPONENT LIST 4-5
PROTECTIVE TAPE 6
COOLING FAN 6
VACUUM CHAMBER SEALS 7
LIMIT SWITCH 7
THERMAL OVERLOAD PROTECTOR 7
ASSEMBLY 7
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION 8
CLEANING 8
CONTROL PANEL 9
USING THE ROLL HOLDER & CUTTER 10
INITIAL TESTING OF THE BAG SEAL 11
AUTOMATIC MODE OPERATION 12
MANUAL MODE OPERATION 13
MAINTENANCE KIT INSTRUCTIONS 14
TROUBLESHOOTING 15-16
REPLACING THE FUSE 17
STORAGE LIFESPAN GUIDELINES 18
VACUUM PACKAGING GUIDELINES 19
WARRANTY INFORMATION 22

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES 24
LISTA DE COMPONENTES 26-27
CINTA PROTECTORA 28
VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN 28
SELLOS DE LA CÁMARA DE VACÍO 29
INTERRUPTOR DE LÍMITE 29
PROTECTOR DE SOBRECARGA TÉERMICA 29
ENSAMBLADO 29
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE 30
INSTRUCCIONES DE CUIDAD Y LIMPIEZA 30
PANEL DE CONTROL 31
UTILIZACIÓN DEL PORTAROLLOS Y EL CORTADOR 32
PRUEBA INICIAL DE SELLADO DE BOLSAS 33
OPERACIÓN EN MODO AUTOMÁTICO 34
FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL 35
INSTRUCIONES DEL KIT DE MANTENIMIENTO 36
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 37-38
SUSTITUCIÓN DEL FUSIBLE 39
PAUTAS SOBRE LA VIDA EN ALMACENAMIENTO 40
LINEAMIENTOS PARA EMPACAR AL VACÍO 41
INFORMACIÓN DE GARANTÍA 44

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 46
DESCRIPTION DE LA PIÈCE 48-49
RUBAN PROTECTEUR 50
VENTILATEUR 50
JOINTS DE LA CHAMBRE SOUS VIDE 51
INTERRUPTEUR DE FIN DE COURSE 51
PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES THERMIQUES 51
ASSEMBLY 51
AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AU CONSOMMATEUR 52
INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE 52
PANNEAU DE COMMANDE 53
UTILISATION DU PORTE-ROULEAU ET DU COUPE-SAC 54
TEST INTIAL DU SCELLEMENT D'UN SAC 55
FONCTIONNEMENT EN MODE AUTOMATIQUE 56
FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL 57
DIRECTIVES POUR LA TROUSSE D'ENTRETIEN 58
DÉPANNAGE 59-60
REMPLACEMENT SU FUSIBLE 61
GUIDE DE CONSERVATION DES ALIMENTS EMBALLÉS 62
GUIDE D'EMBALLAGE SOUS VIDE 63
INFORMATION SUR LA GARANTIE 67

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.

2. ALWAYS DISCONNECT Vacuum Sealer from power source before servicing, changing accessories or cleaning the unit.

3. Plug the Vacuum Sealer into a standard 120 Volt, 60 Hz wall outlet. Avoid using extension cords.

4. DO NOT USE the Vacuum Sealer if the Power Cord, Plug or any other parts are damaged. If the Power Cord or the Vacuum Sealer is damaged, call Customer Service. DO NOT ATTEMPT TO REPLACE THE CORD. Be sure to not allow the Power Cord to drape into your work area. Check that all parts are operating properly, and perform the intended functions. Check for any other conditions that may affect the operation.

5. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY and may cause fire, electrical shock or injury.

6. Reduce risk of unintentional starting. Make sure the Power Switch is in the "OFF" position before attaching to the power source.

7. KEEP FINGERS CLEAR of the Heat Sealing Bar and Seal Bar Tape AT ALL TIMES, these areas become HOT. Doing so may cause serious injury.

8. DO NOT take this appliance apart; doing so will VOID YOUR WARRANTY and may result in personal injury.

9. TO PROTECT AGAINST RISK OF ELECTRICAL SHOCK: DO NOT SUBMERGE THE VACUUM SEALER INTO WATER OR LIQUID. BE SURE THE VACUUM SEALER IS DISCONNECTED FROM THE POWER SOURCE BEFORE CLEANING. Follow the "Cleaning Instructions" in this booklet. NEVER rinse appliance Vacuum Sealer under tap.

10. NEVER LEAVE THE VACUUM SEALER UNATTENDED. Be safe, DISCONNECT the Vacuum Sealer from power source before leaving the work area. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is NOT to be used by children.

11. DO NOT let the Power Cord hang over edge of work surface.

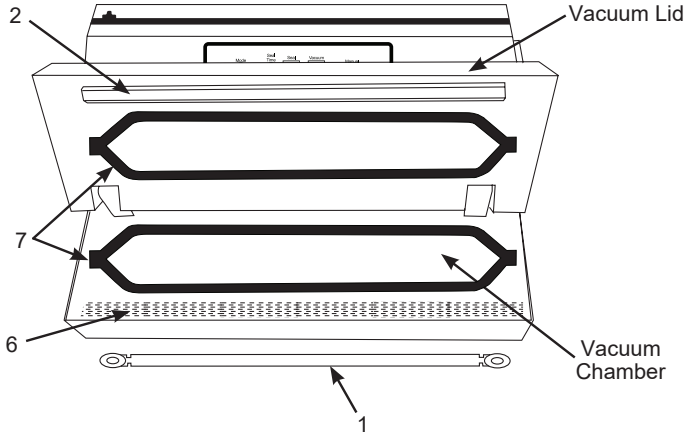
12. Be sure the Vacuum Sealer is on a stable work surface. Be sure all the Vacuum Sealer Feet are stable.

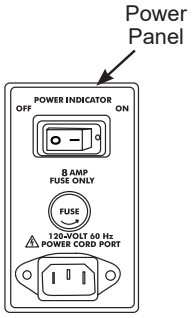
13. DO NOT use the Vacuum Sealer outdoors.

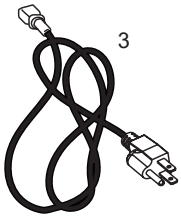
14. DO NOT use the Vacuum Sealer while under the influence of drugs, medications or alcohol.

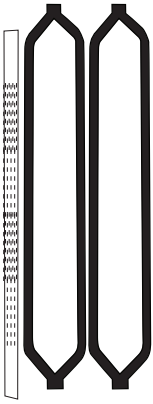
15. The Vacuum Sealer is ONLY intended to be used with VACUUM BAGS. For best results, only use the recommended vacuum bags. DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS! Any other uses of the Vacuum Sealer, other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

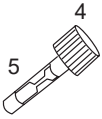
SAVE THESE INSTRUCTIONS

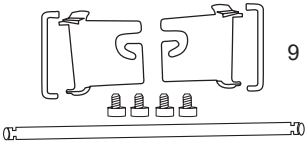

2
Vacuum Lid
7
6
Vacuum
Chamber
1

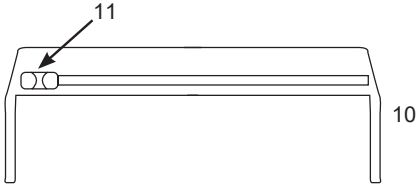

Power
Panel
POWER INDICATOR
OFF
ON
8 AMP
FUSE ONLY
FUSE
120-VOLT 60 Hz
POWER CORD PORT


3


8


4
5


9


11
10

COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	HEATING ELEMENT
2	SEAL BAR INSULATOR
3	POWER CORD
4	FUSE HOLDER
5	8-AMP FUSE
6	SEAL BAR TAPE (BLACK)
7	CHAMBER SEAL (2)
8	VACUUM SEALER MAINTENANCE KIT: SEAL BAR TAPE (BLACK), CHAMBER SEALS (2)
9	ROLL HOLDER ASSEMBLY: ROLL HOLDER ROD, ROD HOLDING ARMS (2), BRACKETS WITH SCREWS (2 BRACKETS, 4 SCREWS)
10	BLADE AND BAG CUTTER INCLUDES: BLADE & BLADE HOLDER
11	BLADE

If any components of this unit are broken, the unit does not operate properly or you need a replacement instruction manual, visit us on the web at
WestonBrands.com

BEFORE YOU START BAG SEALING

Before using the Vacuum Sealer, familiarize yourself with the bag sealing functions. A vacuum bag is sealed when the Seal Bar Heating Element is activated and heats the bag to its melting point, which then permanently welds the bag layers together, sealing the bag shut. This appliance comes pre-set from the factory to engage the Seal Bar Heating Element for 3 seconds. This is the correct amount of time required to fully seal Vacuum Bags. Different brands of vacuum bags may require slightly more or slightly less sealing time.

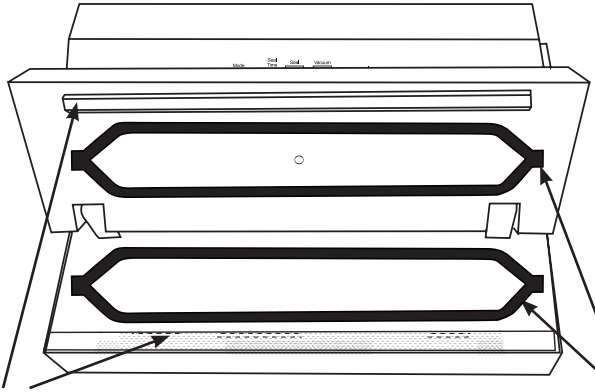
Test seal a couple of bags to be sure that the Seal Time is set properly. The Seal Time may need to be increased (+) or decreased (-) to optimally seal a bag.

PROTECTIVE TAPE

There is one factory installed strip of Seal Bar Tape on the Vacuum Sealer.

DO NOT REMOVE THE TAPE!

FIGURE 1



SEAL BAR TAPE DO NOT REMOVE!

OVAL VACUUM CHAMBER SEALS DO NOT REMOVE!

The Seal Bar Heating Element is covered with Seal Bar Tape to protect vacuum bags during sealing (Figure 1). DO NOT remove the Seal Bar Tape. See the “Maintenance Kit” section of this manual for information on replacing the Seal Bar Tape, if necessary.

COOLING FAN

The Vacuum Sealer has an Internal Cooling Fan that runs whenever the unit is plugged in and turned on. To save energy, turn the unit “OFF” and unplug the Power Cord when not in use.

VACUUM CHAMBER SEALS

There are two factory-installed Oval Vacuum Chamber Seals on the Vacuum Sealer. When the Vacuum Lid is closed and downward force applied, they form an airtight seal so the Vacuum Chamber can be evacuated.

The Oval Vacuum Chamber Seals may wear over time and require replacement. See the “Maintenance Kit” section of this manual for information on replacing the Oval Vacuum Chamber Seals, if necessary.

LIMIT SWITCH

The Vacuum Sealer is equipped with a switch to prevent actuation of the Seal Bar Heating Element in manual mode when the Vacuum Lid is open. When the Vacuum Lid is closed, heat made by the Seal Bar Heating Element is absorbed by the vacuum bag and Vacuum Lid Seal.

When the Vacuum Lid is open, there is no means to dissipate the heat and unit damage may occur.

THERMAL OVERLOAD PROTECTOR

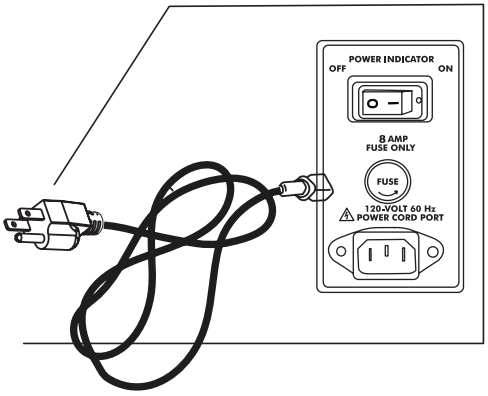
The Vacuum Sealer will automatically shut down if it overheats. If this occurs, turn the unit off and open the Vacuum Lid. Resume normal operation after the unit cools or about 20 minutes.

To help prevent overheating, wait at least 20 seconds between cycles with the Vacuum Lid open. Avoid touching the Seal Bar Tape. The Seal Bar Tape will remain hot for a brief period of time after each sealing cycle.

ASSEMBLY

- Place the Vacuum Sealer on a flat, dry surface.
- Plug the female end of the Power Cord into the Power Supply Port on the right side of the appliance (Figure 2).
- Plug the male end of the Power Cord into a standard, grounded 120-volt household electrical outlet. DO NOT attempt to modify the plug to fit into an unsuitable outlet.

FIGURE 2



NOTE: The **Vacuum Sealer** is ONLY intended to be used with VACUUM BAGS. For best results, only use the recommended vacuum bags with an embossed or mesh lining. **DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS!** Any other uses of the **Vacuum Sealer,** other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

Other Consumer Safety Information

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard:** This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Thermal Overload Protection

The vacuum sealer will automatically shut off if it overheats. If this occurs, unplug the unit and open the vacuum lid. Resume normal operation after the unit cools or about 20 minutes.

Always allow 20 seconds minimum for cool down between operations.

- This allows the heat-seal bar to cool down.
- Placing a new bag in the unit and closing the lid when the heat-seal bar is still hot will cause the bag to prematurely melt together before vacuum seal operation.

⚠ CAUTION **Burn Hazard.** Avoid touching the heat-seal bar.

CLEANING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.** Before cleaning, assembling, or disassembling the vacuum sealer, make sure the vacuum sealer is unplugged.

· NEVER IMMERSE the Vacuum Sealer in water or other liquid.

· Make sure the Vacuum Sealer has completely cooled before cleaning it.

· Wipe clean all outside surfaces including the Plastic Vacuum Chamber and Vacuum Lid with a damp cloth or paper towel. Most household spray cleaners are safe to use. Avoid spraying directly into the vent on the left side of the unit. DO NOT use abrasive cleansers!

· Be careful while cleaning not to peel or damage the strip of Seal Bar Tape covering the Seal Bar Heating Element.

· Dry all surfaces and close the Vacuum Lid before storing the Vacuum Sealer.

CONTROL PANEL

· Start Button: The Start Button starts the 2-Piston Vacuum Pump, which engages the air evacuation process.

· Cancel Button: This button is used to stop the vacuum cycle at any time.

· Seal Time + and - Buttons: The Seal Time Button adjusts the number of seconds that the Sealing Bar will apply heat to create the bag's seal. The optimal time for different brands of bags can be adjusted using the Plus (+) or Minus (-) Buttons. See the "Bag Sealing" section in this booklet for further information on sealing vacuum bags.

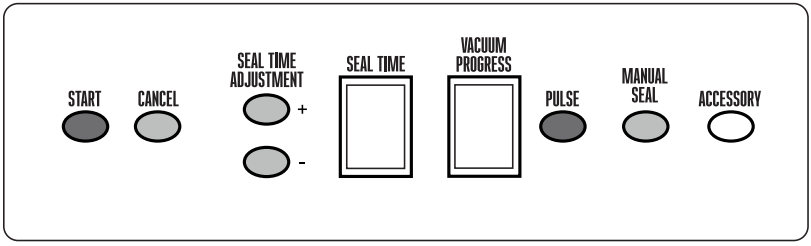
· Seal Window: The numeric LED Seal Window indicates the number of seconds that the Sealing Bar will be activated to apply heat to the bag that creates the seal. Once the Seal Bar is activated, the display will countdown to "0". See the "Bag Sealing" section in this booklet for further information on sealing vacuum bags.

· Vacuum Window: The numeric LED Vacuum Window indicates the level of vacuum that the Vacuum Sealer has attained. The display will count up from "0" to "9".

· Pulse Button: The pulse button is for sealing liquids or delicate items, letting you control the vacuum process. When the bag is prepared, press the pulse button as many times as necessary until you have eliminated the desired amount of air. Press the manual seal button to seal the bag.

· Manual Bag Seal Button: This button will start the Seal Bar at any time in Manual Mode. More information about the Manual Mode can be found in the "Manual Mode" section of his booklet.

· Accessory Button: Press the Accessory Button when using vacuum canisters (sold separately) to vacuum and seal items stored in a canister.



NOTE: The **Vacuum Sealer** is ONLY intended to be used with VACUUM BAGS. For best results, only use the recommended vacuum bags with an embossed or mesh lining. **DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS!** Any other uses of the **Vacuum Sealer,** other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

USING THE ROLL HOLDER & CUTTER

1. To create bags using the roll holder, remove the roll holder rod from the cilps at the back of the vacuum sealer (**FIGURE 6**).

2. Slide the rod through the center opening of the roll (will hold bags up to 11” wide).

3. Fold the roll holder arms out and rest the rod in the slots on the roll holder arms, carefully lining up the notches in the rod with the slots in the arms.

4. It is easier to cut bags from the roll when the bags are rolled over the roll (as opposed to under the roll) (**FIGURE 7**).

5. Move the bag cutter towards the lid and pull the vacuum bag over the cutter slot until you have reached the desired length.

6. Move the bag cutter back over the top of the bag roll, making sure the blade is to one side.

7. Slide the blade across the bag roll to cut your roll into your custom bag size (**FIGURE 8**).

FIGURE 6

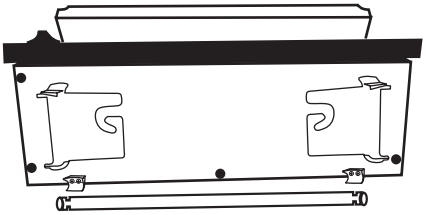


FIGURE 7

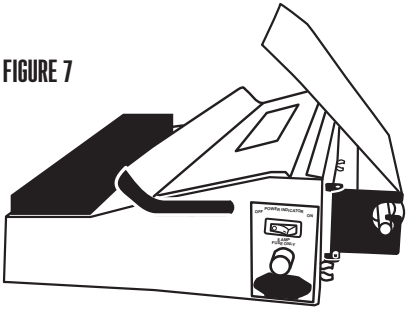
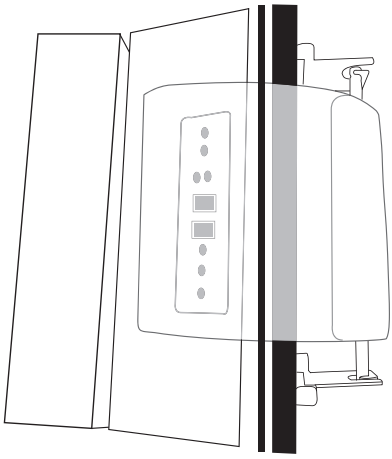


FIGURE 8



INITIAL TESTING OF THE BAG SEAL

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.** Before cleaning, assembling, or disassembling the vacuum sealer, make sure the vacuum sealer is unplugged.

1. ALWAYS allow the sealing bar to cool for approximately 20 seconds between bags. Leave the Vacuum Lid OPEN between uses, this allows the Heating Element to cool more quickly between bags.

2. Place one end of the bag onto the Sealing Bar, leaving about 2” (5 cm) of the empty part of the bag beyond the inside edge of the Sealing Bar.

3. Be sure not to cover the Vacuum Port with the bag. Covering the Vacuum Port prevents the proper vacuuming of air from the bag.

4. Close the Vacuum Lid while holding the bag in place. Press down on both sides of the lid to lock the lid in place. You will hear each side “click” when it is secured. NOTE: If both sides are NOT securely locked, the lid will NOT release automatically. To resolve this issue, press down on both sides of the lid twice to release the locks.

5. Press the Start Button engaging the Vacuum Pump (the Vacuum Pump must be on for the Seal Bar to heat up).

6. Press the Manual Seal Button immediately after the Vacuum Pump starts. (Press down on the Vacuum Lid to contact the Sealing Bar.)

7. After the Seal Window counts down to zero (0) the unit will automatically release the vacuum and enable the Vacuum Lid to open.

8. Remove the bag and inspect the seal. The seal should appear smooth and consistent all the way across the bag. The seal SHOULD NOT melt through the bag at any point. Be sure there are no creases or wrinkles that may allow air to leak into the bag. A properly sealed bag will not pull apart, the bag must be cut open.

9. Do not form side seals on the bags, the sides are already sealed.

10. If the seal is good, proceed with vacuum packaging. Otherwise:
· If the seal is melted through the bag trim off the bad seal with scissors and adjust the Seal Time Down (-) in one second increments and try the test process again.

· If the seal has not fully welded the bag closed, trim off the bad seal with scissors and adjust the Seal Time Up (+) in one second increments and try the test process again.

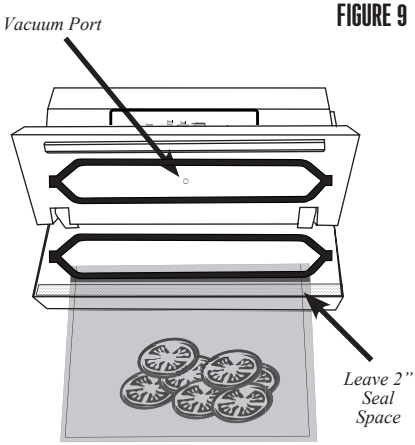
DO NOT force the Lid Open! Wait for the vacuum to release.	**Allow this Unit to COOL for at least 20 seconds between cycles.**

NOTE: The **Vacuum Sealer** is ONLY intended to be used with VACUUM BAGS. For best results, only use the recommended vacuum bags with an embossed or mesh lining. **DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS!** Any other uses of the **Vacuum Sealer,** other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

AUTOMATIC MODE OPERATION

BEFORE ATTEMPTING VACUUM PACKAGING BE SURE THAT THE VACUUM SEALER IS SET UP IN ACCORDANCE WITH ALL OF THE SAFETY PRECAUTIONS LISTED IN THIS BOOKLET.

FIGURE 9



1. Place the items to be vacuum sealed into a vacuum bag. Allow at least 2" (5 cm) at the open end of the bag in order to create enough seal space. Be sure not to cover the Vacuum Port (**FIGURE 9**).

2. Close the Vacuum Lid while holding the bag in place. Press down on both sides of the lid to lock the lid in place. You will hear each side "click" when it is secured. NOTE: If both sides are NOT securely locked, the lid will NOT release automatically. To resolve this issue, press down on both sides of the lid twice to release the locks.

3. Press and release the Start Button. The 2-Piston Vacuum Pump will begin removing air from the bag while the LED Vacuum Window begins to count up. You may need to apply light pressure to the Vacuum Lid during the count-up process. The LED Vacuum Window will count up starting at the number "1" and going thru to the number "9", before automatically engaging the bag sealing process. <u>These numbers represent stages, not seconds.</u>

4. Once the LED Vacuum Window displays the number "9", the sealing process will begin by counting down from your chosen setting to "0" on the LED Seal Window.

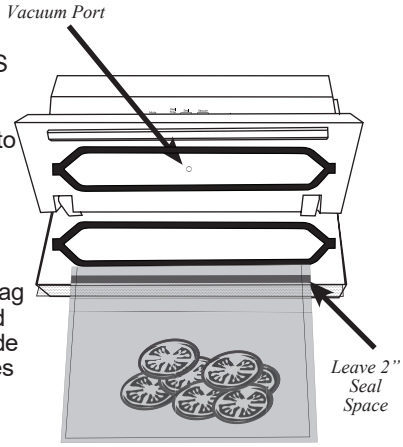
5. Once the LED Seal Window has reached "0", the Vacuum Sealer will automatically stop the 2-Piston Vacuum Pump and release the vacuum pressure moments later. DO NOT ATTEMPT TO PULL THE VACUUM LID OPEN BEFORE THE VACUUM HAS BEEN RELEASED, SEVERE DAMAGE TO THE SEALING BAR WILL RESULT.

MANUAL MODE OPERATION

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.** Before cleaning, assembling, or disassembling the vacuum sealer, make sure the vacuum sealer is unplugged.

BEFORE ATTEMPTING VACUUM PACKAGING, BE SURE THAT THE VACUUM SEALER IS SET UP IN ACCORDANCE WITH ALL OF THE SAFETY PRECAUTIONS LISTED IN THIS BOOKLET.

FIGURE 10



1. Place the items to be vacuum sealed into a vacuum bag. Allow at least 2" (5 cm) at the open end of the bag in order to create enough seal space. Be sure not to cover the Vacuum Ports (Figure 10).

2. Close the Vacuum Lid while holding the bag in place. Press down on both sides of the lid to lock the lid in place. You will hear each side "click" when it is secured. NOTE: If both sides are NOT securely locked, the lid will NOT release automatically. To resolve this issue, press down on both sides of the lid twice to release the locks.

3. While monitoring the vacuum bag, press and release START Button. The 2-Piston Vacuum Pump will begin removing air from the bag. When the desired level of air has been evacuated from the bag, press and release the Manual Bag Seal Button. It will start the sealing bag process.

Note: You may need to apply light pressure to the Vacuum Lid during this process.

Note: It requires some vacuum pressure in the bag to get good seal for the bag.

4.Once the LED Seal Window has reached "0", the Vacuum Sealer will automatically stop the Vacuum Pump and release the vacuum pressure moments later. DO NOT ATTEMPT TO PULL THE VACUUM LID OPEN BEFORE THE VACUUM HAS BEEN RELEASED, SEVERE DAMAGE TO THE SEALING BAR WILL RESULT.

DO NOT force the Lid Open! Wait for the vacuum to release.	Allow this Unit to COOL for at least 20 seconds between cycles.

NOTE: The **Vacuum Sealer** is ONLY intended to be used with VACUUM BAGS. For best results, only use the recommended vacuum bags with an embossed or mesh lining. **DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS!** Any other uses of the **Vacuum Sealer,** other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

MAINTENANCE KIT INSTRUCTIONS

Some parts of the Vacuum Sealer may need replacing after repeated use. The Vacuum Sealer Maintenance Kit will be necessary for the Vacuum Sealer to properly function. Visit us on the web at WestonBrands.com.

REPLACING THE OVAL VACUUM CHAMBER SEALS:

1. Turn “OFF” the Vacuum Sealer and remove the Power Cord from the electrical outlet.

2. Make sure the unit is completely cool.

3. Open the Vacuum Lid.

4. Remove the Oval Vacuum Chamber Seal from the groove on the underside of the Vacuum Lid.

5. Remove the Oval Vacuum Chamber Seal from the groove in the Plastic Vacuum Chamber.

6. Set a new Oval Vacuum Chamber Seal on the groove in the Plastic Vacuum Chamber. Work the seal into the groove with your fingers until done.

7. Position a new Oval Vacuum Chamber Seal into the groove in the Vacuum Lid. Work the seal into the groove with your fingers until done.

REPLACING THE SEAL BAR TAPE:

1. Turn “OFF” the Vacuum Sealer and remove the Power Cord from the electrical outlet.

2. Make sure the unit is completely cool.

3. Open the Vacuum Lid.

4. Pick at either end of the Seal Bar Tape covering the Seal Bar Heating Element with a fingernail until it lifts slightly. Grasp the loose end and slowly pull the Seal Bar Tape back over itself until fully removed.

5. Remove the backing from a new strip of Seal Bar Tape. Be careful not to allow the Seal Bar Tape to contact anything including itself while the adhesive side is exposed.

6. Hold one end of the Seal Bar Tape in each hand. Stick the left end of the Seal Bar Tape to the flat area on the Plastic Vacuum Chamber just left of the Seal Bar Heating Element. Apply the Seal Bar Tape from left to right over the Seal Bar Heating Element until done. Make sure there are no wrinkles or folds in the Seal Bar Tape once applied. The Seal Bar Tape should fully cover the Seal Bar Heating Element.

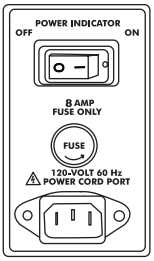
TROUBLESHOOTING

Q: NOTHING HAPPENS WHEN THE POWER BUTTON IS PRESSED!

1. Make sure that the Power Cord is not damaged in any way.

2. Be sure that the female end of the Power Cord is plugged completely into the Power Supply Port of the Vacuum Sealer, and that the male end of the Power Cord is firmly plugged into the wall outlet (Figure 11).

FIGURE 11



3. If the Vacuum Sealer is properly plugged in, and the Power Button still does not work, check the Fuse, located above the Power Supply Port, on the right side of the Vacuum Sealer. Twist the Fuse Holder off, then look at the clear tube to see if the Fuse is darkened. If the Fuse is darkened, it will need to be replaced with a standard 8-Amp Fuse.

4. If the Fuse does not need to be replaced, you will need to be sure the electrical wall outlet is properly working. Plug in another appliance to see if that appliance works from the wall outlet. USE ONLY TIME-DELAY FUSES.

Q: MY VACUUM SEALER SHUT OFF AND WILL NOT START AGAIN.

1. The Thermal Overload Protector may have been activated. In this case, allow the Vacuum Sealer to cool by opening the Vacuum Lid for approximately 20 minutes. Be sure to leave the Vacuum Lid open between bag sealing.

2. Be sure that the female end of the Power Cord is plugged completely into the Power Supply Port of the Vacuum Sealer, and that the male end of the Power Cord is firmly plugged into the wall outlet.

3. If the Vacuum Sealer is properly plugged in, and the Power Button still does not work, check the Fuse, located above the Power Supply Port, on the right side of the Vacuum Sealer. Twist the Fuse Cap off, then look at the clear tube to see if the Fuse is darkened. If the Fuse is darkened, it will need to be replaced with a standard 8-Amp Fuse (Figure F).

4. If the Fuse does not need to be replaced, you will need to be sure the electrical wall outlet is properly working. Plug in another appliance to see if that appliance works from the wall outlet.

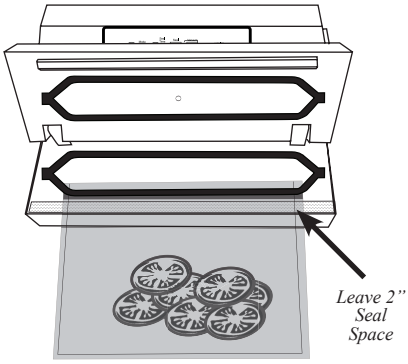
Q: THE VACUUM PUMP STARTS, BUT NO AIR IS BEING REMOVE FROM THE VACUUM BAG.

1. For the best results, always use Weston brand vacuum bags.

2. Be sure that the bag is inserted properly. Be sure not to cover the **Vacuum Port** opening (Figure 12).

3. The bag may have a leak. If there is a leak in the bag, air will be pulled into the bag from the outside. Check for tears or punctures. If you are using a bag that was made from a roll of material, double check that the seal on the end of the bag is welded closed.

FIGURE 12



Q: THE SEALING BAR MELTS THROUGH THE BAG.

1. The Vacuum Sealer is only intended to be used with vacuum sealing bags. For best results, Weston Vacuum Bags should be used. DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS with the Vacuum Sealer.

2. Check the condition of the Seal Bar Tape strips. Replace if needed.

3. Open the Vacuum Lid and allow the sealing bar to cool for 5-10 minutes. Always leave the Vacuum Lid open between bags, and allow at least 20 seconds between cycles.

4. The Sealing Bar time may need to be lowered. Adjust the Seal Time Down (-) in one second increments and try the test process again. Refer to the “Initial Testing of the Bag Seal” instructions in this booklet for more information.

Q: THE BAG SEAL PULLS APART.

1. If the seal has not fully welded the bag closed, trim off the bad seal with scissors and adjust the Seal Time Up (+) in one second increments and try the test process again.

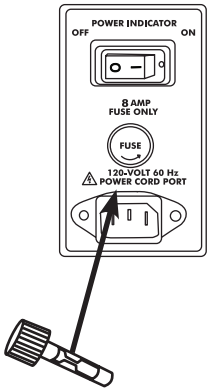
2. The Vacuum Sealer is only intended to be used with vacuum sealing bags. For best results, Weston Vacuum Bags should be used. DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS with the Vacuum Sealer.

3. The seal of the bag may be incomplete. If the seal has a crease in it, or if a liquid or powder has been trapped between the layers of the bag, the layers may not have been welded together properly. Cut the seal off and wipe the inside of the bag clean. Then, try to vacuum seal the package again. When sealing a moist or powdery food, insert a paper towel into the bag above the food before vacuum packaging. The paper towel will prevent the food from interfering with the seal. See the “Vacuum Packaging Guidelines” in this booklet for helpful tips.

REPLACING THE FUSE

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.** Before cleaning, assembling, or disassembling the vacuum sealer, make sure the vacuum sealer is unplugged.

FIGURE 13



If the Vacuum Sealer does not operate when it is plugged in and turned on, try any or all of the following:

1. Make sure the Fuse is not blown. The Fuse is located on the right side of the unit directly above the Power Cord Port. Turn “OFF” and unplug the Vacuum Sealer. Twist off and remove the Fuse Holder. Remove and check the Fuse. The thin metal band in the center of the Fuse should be clean and unbroken. If it is burned and/or broken, replace it with a new Fuse (8 Amp). Replace the Fuse Holder.

2. Make sure the Connector at the end of the Power Cord is plugged completely into the Power Cord Port.

3. Make sure the Power Cord is not damaged. DO NOT use a damaged Power Cord. Call the Customer Service line for information on part replacement.

4. Try connecting the Power Cord Plug to another electrical outlet.

STORAGE LIFESPAN GUIDELINES

. IMPORTANT NOTE: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration. Vacuum packed perishable foods still require refrigeration.

. NEVER thaw frozen foods at room temperature. Thaw frozen foods in a refrigerator or microwave oven.

. In general, the colder the temperature at which foods are stored, the longer the shelf life.

. Handle vacuum sealer bags with care. Avoid damaging them. A damaged bag will not hold a seal.

. Only use information in the following chart as a guideline! Refer to the "Vacuum Packaging Guidelines" and "Food Safety" sections of this manual. Actual storage life spans may vary. Check all food for spoilage before use.

FOOD TYPE	STORAGE LOCATION	NORMAL LIFE	VACUUM PACKED LIFE
LARGE CUTS OF MEAT	Freezer	6 months	2-3 years
GROUND MEAT	Freezer	4 months	1 year
FISH	Freezer	6 months	2 years
For best results, freeze meats & fish for 1-2 hours before vacuum packing to help prevent moisture and juices from interfering with the seal of the vacuum bag.			
COFFEE BEANS	Room temperature	4 weeks	16 months
COFFEE BEANS	Freezer	6-9 months	2-3 years
FLOUR, RICE, SUGAR	Room Temperature	6 months	1-2 years
For best results, powder or grainy substances should be kept in their original container or bag, then placed in a vacuum bag for sealing to prevent interfering with the seal of the vacuum bag.			
BERRIES *strawberries, raspberries, blackberries*	Refrigerator	1-3 days	1 week
BERRIES *cranberries, huckleberries, blueberries*	Refrigerator	3-6 days	2 weeks
To prevent berries from being crushed by the vacuum sealer, it is best to freeze item before packing. Spread the berries out on a cookie sheet to allow them to freeze individually. Berries frozen in a large block will be difficult to vacuum seal due to the many small air pockets that would form between the berries.			
CHEESE	Refrigerator	1-2 weeks	4-8 months
If vacuum packed cheese is used often, make sure the vacuum bag is long enough to allow for repeated sealing. For shredded cheese, place a paper towel inside the vacuum bag, on top of the cheese to prevent the cheese from being sucked into the Vacuum Sealer or interfering with the sealing of the bag.			
COOKIES, CRACKERS, BREADS *with periodical opening*	Room Temperature	1-2 weeks	3-6 weeks
Freeze soft airy foods for 1-2 hours prior vacuum packing, to retain shape & texture.			
PASTA, GRAINS, DRIED BEANS	Room Temperature	6 months	1-1/2 years
NUTS	Room Temperature	6 months	2 years
Dried foods with sharp edges should be wrapped in a paper towel or other matter to prevent the sharp edges from puncturing the vacuum bag.			
LETTUCE	Refrigerator	3-6 days	2 weeks
Wash & thoroughly dry leafy vegetables before vacuum packaging.			
VEGETABLES	Freezer	8 months	2 1/2 years
To maximize the taste of vegetables, blanch them before vacuum packaging. Blanching cooks the vegetables very briefly, sealing in the flavor, color and texture, leaving the vegetables cooked but still crisp. Vegetables can be blanched in boiling water in the microwave, most vegetables only require 2-3 minutes (corn on the cob requires 6-11 minutes). Then immerse the vegetables in cold water to stop the cooking process. Dry the vegetables, then vacuum pack.			

Table adapted from Dr. G.K.York, Dept. of Food Science & Tech, U of California, Davis.

VACUUM PACKAGING GUIDELINES

Powdery Items: When vacuum sealing powdery items, like flour, it is best to keep them in their original packaging before putting them into the vacuum bags.

Sharp or Pointed Items: When vacuum sealing sharp or pointy items, it is best to cushion the edges so they do not puncture the bag during the vacuum process.

YEAST & BACTERIA

For best results in extending the life of foods, it is important to vacuum package foods that are fresh. Once food has begun to deteriorate, vacuum packaging may only slow the deterioration process. Vacuum sealing cannot completely prevent the growth of mold. Other disease causing microorganisms can still grow in low oxygen environments and may require further measures to be eliminated.

Yeast: The development of yeast can be slowed by refrigeration and completely stopped by freezing food at 0°F (-18°C). Yeast causes fermentation, which will give food an identifiable smell.

Bacteria: Freezing cannot eliminate bacteria, but their growth can be stopped. The growth of bacteria can be easily identified by an offensive odor and sometimes a slimy texture. Some bacteria, like the one that causes botulism, can grow in low oxygen environments and cannot be detected by smell, taste or color. Botulism is very rare, but dangerous. Be sure that all foods are stored and cooked properly before eating.

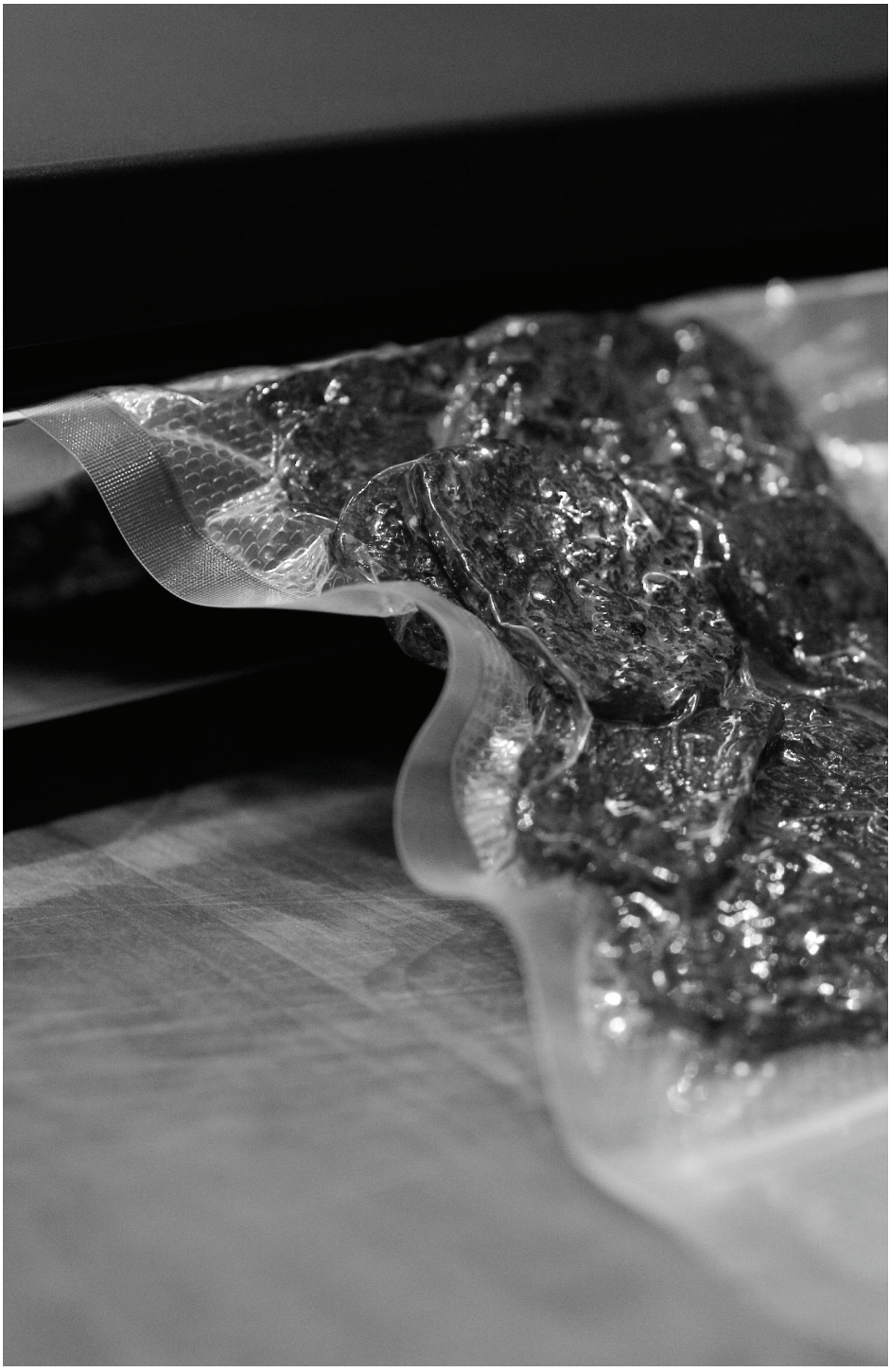
COOKING & HEATING

• Before microwaving vacuum-packed foods, puncture or open the bag to allow hot airto escape while heating.

• Vacuum-packed foods can be thawed or cooked in boiling water.

• Vacuum-packed perishable foods like meats, vegetables and cheeses must be refrigerated (at or below 34°F (1.1°C)) or frozen, especially acid-free or low-acid foods.

This is important because although vacuum packaging removes most air from the bag, bacteria like Clostridium Botulinum, which produces a toxin that causes the illness botulism, is anaerobic and grows in the absence of oxygen. Refrigeration and freezing slow the growth of bacteria. It is also important to maintain a clean working area to reduce the likelihood of packaging harmful bacteria with the food.



TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

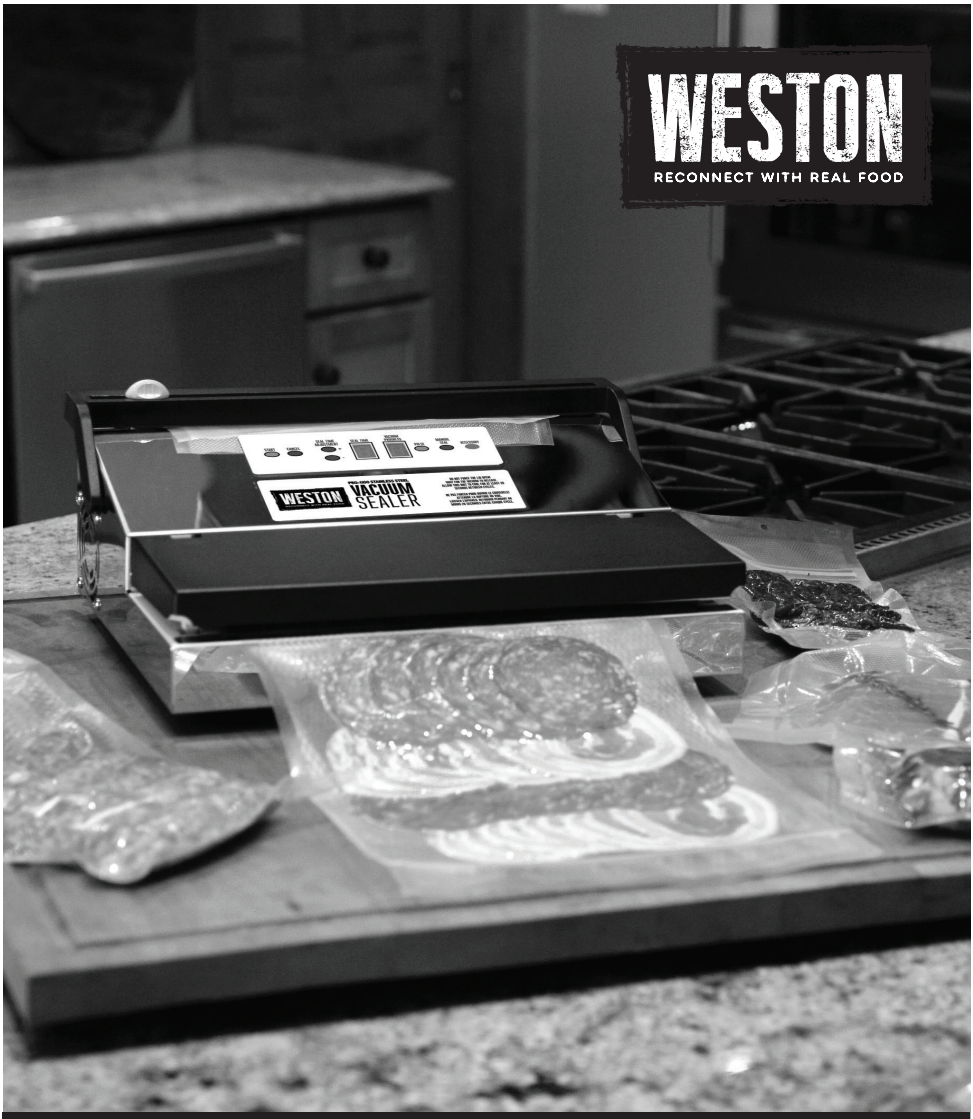
This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover unauthorized repairs or service to products, products sold “as-is” by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.**

This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Visit WestonBrands.com. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.



PRO-1100

SELLADOR A VACÍO

DE ACERO INOXIDABLE

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.

2. SIEMPRE DESCONECTE la selladora al vacío de la fuente de alimentación antes de realizar mantenimiento, cambiar los accesorios o limpiar la unidad.

3. Enchufe la selladora al vacío a un tomacorriente estándar de pared de 120 voltios, 60 Hz. Evite usar prolongadores.

4. NO UTILICE la selladora al vacío si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra parte se encuentran dañados. Si el cable de alimentación o la selladora al vacío se encuentran dañados, comuníquese con el Servicio de atención al cliente. NO INTENTE REEMPLAZAR EL CABLE. Asegúrese de no dejar que el cable de alimentación cuelgue dentro de su área de trabajo. Verifique que todas las piezas funcionen correctamente y cumplan sus funciones. Verifique toda otra condición que pueda afectar el funcionamiento.

5. NUNCA utilice ningún accesorio o pieza de otro fabricante. Utilizar una pieza de otro fabricante ANULARÁ LA GARANTÍA y podría provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.

6. Reduzca el riesgo de arranques involuntarios. Asegúrese de que el interruptor de encendido se encuentre en la posición “OFF” (apagado) antes de conectar a la fuente de alimentación.

7. MANTENGA LOS DEDOS FUERA del calentador de la barra de sellado y de la cinta de la barra de sellado EN TODO MOMENTO, ya que estas áreas se CALIENTAN. Hacerlo puede causar lesiones graves.

8. NO desarme la máquina, hacerlo ANULARÁ LA GARANTÍA y podría causar lesiones personales.

9. PARA LA PROTECCIÓN ANTE EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA: NO SUMERJA LA SELLADORA AL VACÍO EN AGUA O LÍQUIDO. ASEGÚRESE DE QUE LA SELLADORA AL VACÍO SE ENCUENTRE DESCONECTADA DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA. Siga las “Instrucciones de limpieza” de este manual. NUNCA enjuague la máquina selladora al vacío bajo el grifo.

10. NUNCA DEJE LA SELLADORA AL VACÍO SIN SUPERVISIÓN. Actúe con precaución, DESCONECTE la selladora al vacío de la fuente de alimentación antes de irse del área de trabajo. Se necesita una supervisión estricta cuando la máquina se utiliza cerca de los niños. Los niños NO deben utilizarla.

11. NO deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo.

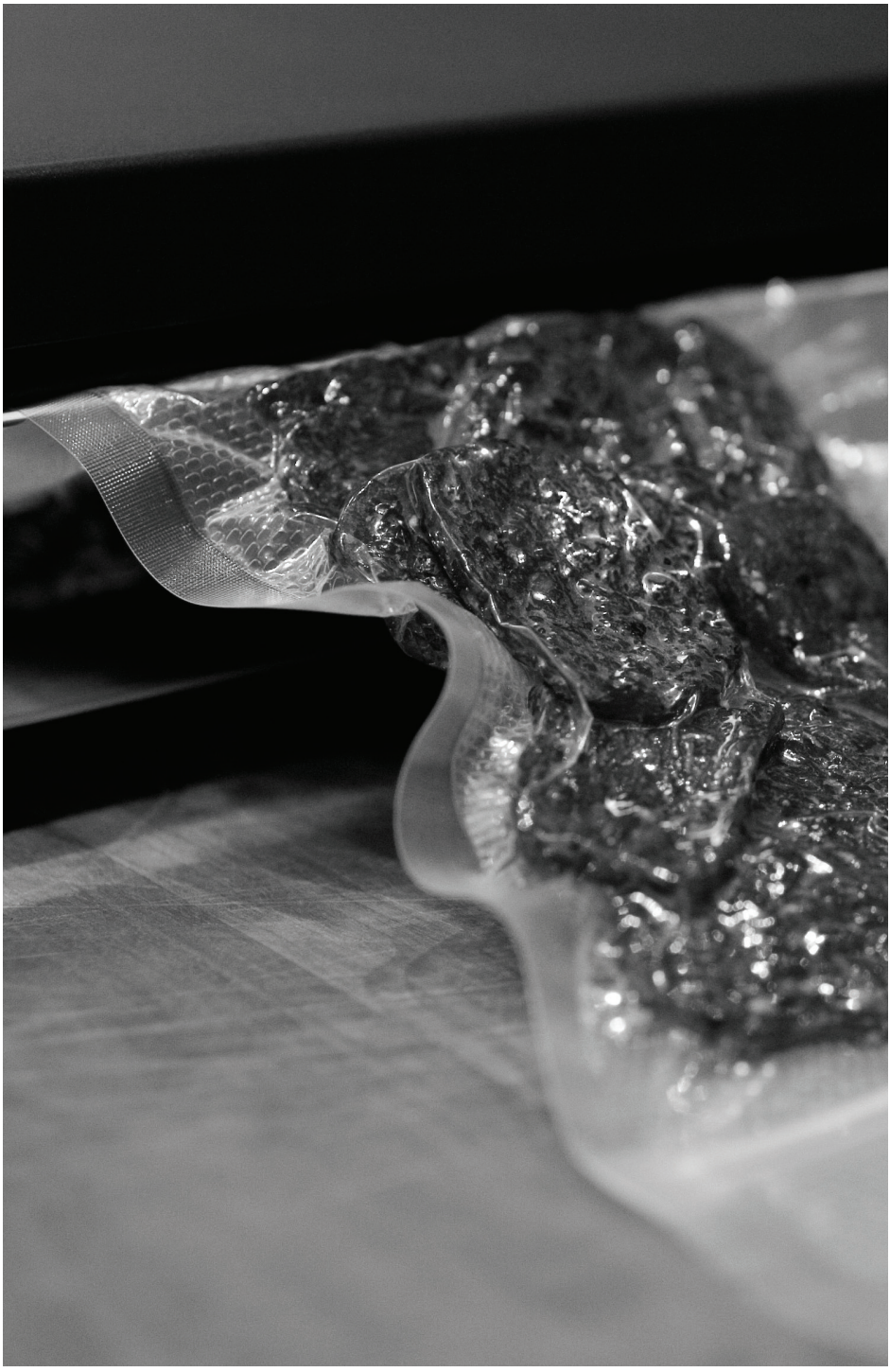
12. Asegúrese de que la selladora al vacío se encuentre sobre una superficie de trabajo estable. Asegúrese de que las patas de la selladora al vacío se encuentren estables.

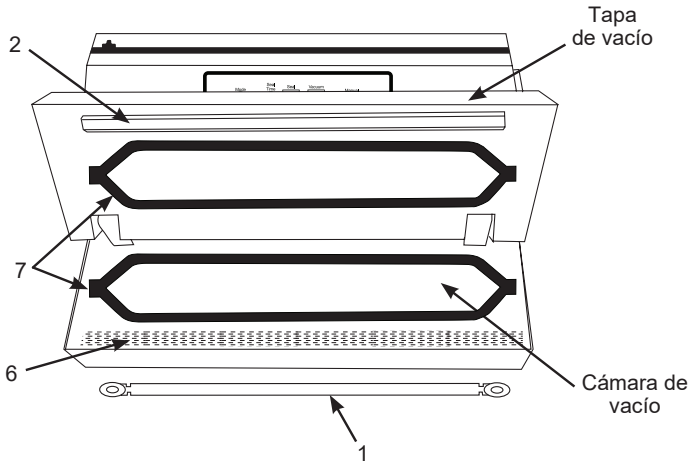
13. NO utilice la selladora al vacío en el exterior.

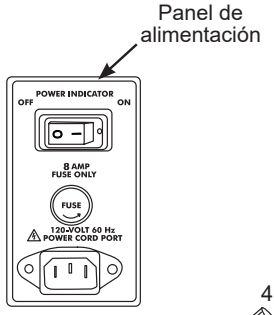
14. NO use la selladora al vacío bajo los efectos de drogas, medicamentos o alcohol.

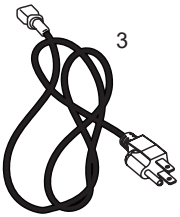
15. La selladora al vacío debe utilizarse SOLO con las BOLSAS AL VACÍO. Para obtener mejores resultados, solo utilice las bolsas al vacío. ¡NO UTILICE BOLSAS DOMÉSTICAS! ¡Todo otro uso de la selladora al vacío que no sea el descrito en este manual, podría dañar la máquina y anulará la garantía!

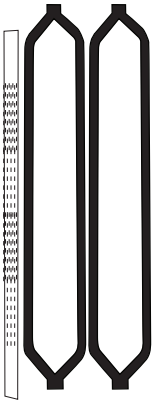
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

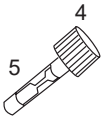


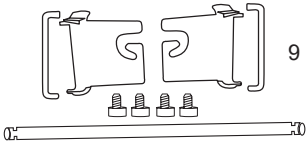

Tapa
de vacío
2
7
6
Cámara de
vacío
1

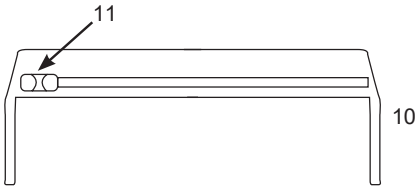

Panel de
alimentación
POWER INDICATOR
OFF
ON
8 AMP
FUSE ONLY
FUSE
120-VOLT 60 Hz
POWER CORD PORT


3


8


4
5


9


11
10

LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	ELEMENTO DE CALEFACCIÓN
2	AISLANTE DE LA BARRA SELLADORA
3	CABLE DE CORRIENTE
4	SUJETADOR DEL FUSIBLE
5	FUSIBLE DE 8 AMP
6	CINTA DE LA BARRA SELLADORA (NEGRA)
7	CÁMARA DE SELLADO (2)
8	JUEGO DE MANTENIMIENTO DE LA SELLADORA AL VACÍO CINTA DE LA BARRA SELLADORA (NEGRA) , SELLOS DE LA CÁMARA (2)
9	PORTARROLLOS EL MONTAJE: VARA PORTARROLLOS, BRAZOS DE SUJECIÓN DE LA VARA (2), SOPORTES CON TORNILLOS (2 SOPORTES, 4 TORNILLOS)
10	CORTADOR DE BOLSAS INCLUYE: HOJA SUJETADOR DE LA HOJA
11	HOJA

Si cualquier componente de esta unidad está roto, si no funciona debidamente, o si necesita un instructivo de repuesto, visítenos en la Web enw
WestonBrands.com

ANTES DE COMENZAR A SELLAR LA BOLSA

Ante de utilizar la Selladora al vacío, familiarícese con las funciones de sellado de bolsa. Una bolsa de vacío se sella cuando el Calentador de la barra de sellado se activa y calienta la bolsa hasta su punto de fusión, que une permanentemente las capas de la bolsa, y sella la bolsa para cerrarla. Este electrodoméstico ya viene preestablecido de fábrica para activar el Calentador de la barra de sellado durante 3 segundos. Esta es la cantidad de tiempo correcta y necesaria para sellar completamente las bolsas de vacío. Diferentes marcas de bolsas de vacío pueden requerir un poco más o menos de tiempo de sellado.

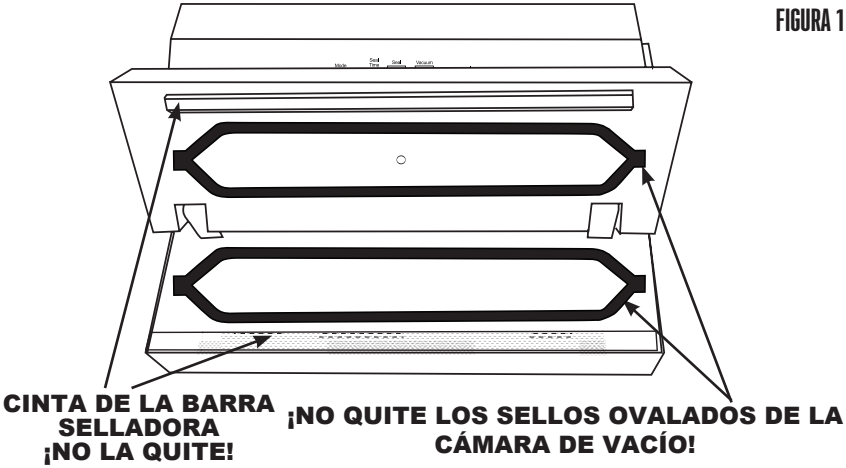
Pruebe sellar un par de bolsas para asegurarse de que el Tiempo de sellado se establece correctamente. El Tiempo de sellado se puede aumentar (+) o disminuir (-) para sellar una bolsa de forma óptima.

CINTA PROTECTORA

En la selladora al vacío hay una tira de cinta para barra selladora instalada de fábrica.

¡NO RETIRE ESA CINTA!

FIGURA 1



El elemento térmico de la barra selladora está cubierto con una cinta para proteger las bolsas de vacío durante el sellado (**FIGURA 1**). ¡NO RETIRE la cinta de la barra selladora! Si necesita reemplazar la cinta de la barra selladora, consulte la sección “Juego de mantenimiento” de este manual, si le hace falta.

VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

La selladora al vacío cuenta con un ventilador de refrigeración interno que funciona siempre que la unidad está conectada y encendida. Para ahorrar energía, coloque la unidad en posición “OFF” (Apagado) y desconecte el cable de alimentación cuando no esté en uso.

SELLOS DE LA CÁMARA DE VACÍO

La selladora al vacío tiene dos sellos ovalados en la cámara instalados de fábrica. Cuando se cierra la tapa de vacío, ésta forma un cierro hermético para que pueda evacuarse la cámara.
Los sellos ovalados de la cámara pueden desgastarse con el tiempo y necesitan ser reemplazados. Si necesita reemplazar los sellos ovalados de la cámara de vacío, consulte la sección “Juego de mantenimiento” de este manual, si le hace falta.

INTERRUPTOR DE LÍMITE

La selladora al vacío está equipada con un interruptor para evitar el accionamiento del calentador de la barra de sellado en modo manual cuando la tapa de vacío está abierta. Cuando la tapa de vacío está cerrada, el calor producido por el calentador de la barra de sellado se absorbe por la bolsa de vacío y el sello de la tapa de vacío.

Cuando la tapa de vacío está abierta, no hay forma de disipar el calor y la unidad podría dañarse.

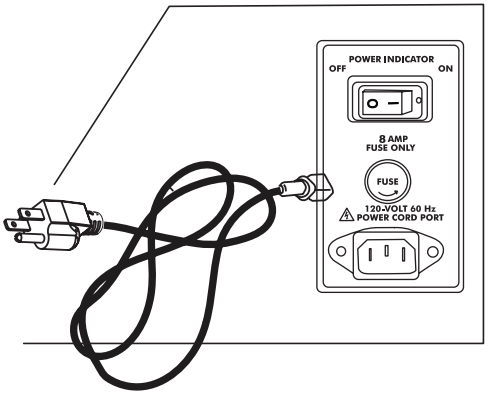
PROTECTOR DE SOBRECARGA TÉRMICA

La selladora al vacío se apaga automáticamente si se sobrecalienta.
Si ocurre esto, apague el aparato y abra la tapa de vacío. Reanude las operaciones normales cuando se haya enfriado el aparato o unos 20 minutos después.
Para evitar el sobrecalentamiento espere por lo menos 20 segundos entre un ciclo y otro con la tapa de vacío abierta. Evite tocar la cinta de la barra selladora. La cinta de la barra selladora se mantiene caliente por un periodo breve después de cada ciclo de sellado.

ENSAMBLADO

- Coloque la selladora al vacío en una superficie lisa y seca.
- Conecte el extremo hembra del cable de alimentación en el puerto de la fuente de alimentación a la derecha del electrodoméstico (**FIGURA 2**).
- Conecte el extremo macho del cable de alimentación a un tomacorriente estándar doméstico de 120 voltios conectado a tierra. NO intente modificar el enchufe para que encaje en un tomacorriente inadecuado.

FIGURA 2



NOTA: La **selladora al vacío** está diseñada para usarse EXCLUSIVAMENTE con BOLSAS AL VACÍO. Obtenga mejores resultados usando solamente las bolsas recomendadas con forro de malla o estampado.
¡NO USE BOLSAS CASERAS! Cualquier uso de la **selladora al vacío** que no sea de los descritos en este folleto puede dañar el aparato y anular la garantía.

Otra Información de Seguridad para el Cliente

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Protección de Sobrecarga Térmica

La selladora al vacío se apaga en forma automática si se sobrecalienta. Si esto ocurre, desenchufe la unidad y abra la tapa de vacío. Reanude el funcionamiento normal después de que la unidad se enfríe o después de 20 minutos.

Siempre deje pasar un mínimo de 20 segundos para que la unidad se enfríe entre operaciones.

- Esto permite que la barra de termosellado se enfríe.
- Si coloca una bolsa nueva en la unidad y cierra la tapa cuando la barra de termosellado todavía está caliente, la bolsa se derretirá en forma prematura antes de la operación de sellado al vacío.

⚠ PRECAUCIÓN **Peligro de Quemarse.** No toque la barra de termosellado.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de descarga eléctrica.** Antes de limpiar, montar o desmontar la selladora al vacío, asegúrese de que la selladora se encuentre desenchufada.

. NUNCA SUMERJA LA SELLADORA AL VACÍO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.
. Cerciórese de que la selladora al vacío se haya enfriado por completo antes de limpiarla
. Frote todas las superficies exteriores, en especial la cámara de vacío de plástico y la tapa de vacío con un paño o toalla de papel húmedos. Puede usar la mayoría de los limpiadores caseros en aerosol. Evite rociar en la ventila del lado izquierdo del aparato. ¡NO USE limpiadores abrasivos!
. Al limpiarla, tenga cuidado de no pelar o dañar la tira de cinta de la barra selladora que cubre el elemento térmico.
. Seque todas las superficies y cierre la tapa de vacío antes de guardar la selladora al vacío.

PANEL DE CONTROL

. Botón Start (Arranque): El botón Start (Arranque) enciende la bomba de vacío de 2 pistones que activa el proceso de evacuación de aire.

. Botón Cancel (Cancelar): Este botón se utiliza para detener el ciclo de vacío en cualquier momento.

. Botones + y - de tiempo de sellado: El botón Seal Time (Tiempo de sellado) ajusta la cantidad de segundos durante la cual la barra de sellado aplicará calor para crear el sello de la bolsa. El tiempo adecuado para las distintas marcas de bolsas puede ajustarse con los botones Más (+) o Menos (-). Consulte la sección “Sellado de bolsas” en este folleto para obtener más información sobre el sellado de bolsas al vacío.

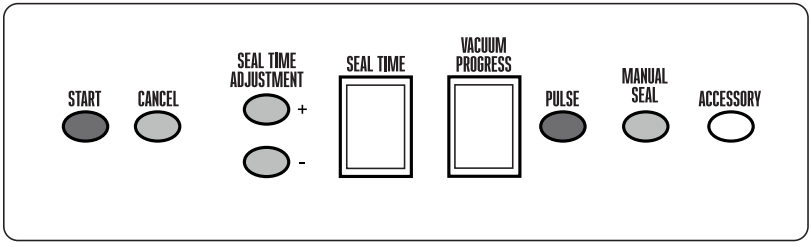
. Ventana de sellado: La ventana LED numérica de sellado indica la cantidad de segundos durante la cual la barra de sellado permanecerá activada para aplicar calor a la bolsa que crea el sello. Una vez que la barra de sellado esté activada, la pantalla descontará hasta “0”. Consulte la sección “Sellado de bolsas” en este folleto para obtener más información sobre el sellado de bolsas al vacío.

. Ventana de vacío: La ventana LED numérica de vacío indica el nivel de vacío que alcanzó la selladora al vacío. La pantalla comenzará a contar de “0” a “9”.

• Botón de pulso: El botón de pulso se usa al sellar artículos o líquidos delicados, permitiendo controlar el proceso de vacío. Cuando la bolsa esté preparada para sellarla al vacío, oprima el botón de pulso una vez para bloquearla. Después oprima el botón de pulso tantas veces como lo necesite hasta haber eliminado la cantidad de aire deseada. Oprima el botón de sellado para sellar la bolsa.

. Botón Manual Bag Seal (Sellado manual de la bolsa): Este botón iniciará la barra de sellado en cualquier momento en Modo manual. Encontrará más información sobre el Modo manual en la sección “Modo manual” de este folleto.

. Botón de accesorios: Presione el botón de accesorios al utilizar recipientes de vacío (se venden por separado) para aspirar y elementos de sellado almacenados en el recipiente.



NOTA: La **selladora al vacío** está diseñada para usarse EXCLUSIVAMENTE con BOLSAS AL VACÍO. Obtenga mejores resultados usando solamente las bolsas recomendadas con forro de malla o estampado.
¡NO USE BOLSAS CASERAS! Cualquier uso de la **selladora al vacío** que no sea de los descritos en este folleto puede dañar el aparato y anular la garantía.

UTILIZACIÓN DEL PORTAROLLOS Y EL CORTADOR

1. Para crear bolsas con el portarrollos, extraiga la vara del portarrollos de los sujetadores en la parte trasera de la selladora al vacío (**FIGURA 6**).

2. Deslice la vara por la abertura central del rollo (sostiene bolsas de 11” de ancho).

3. Pliegue los brazos del portarrollos hacia fuera y coloque la vara en las ranuras de los brazos del portarrollos, alineando con cuidado las muescas en la vara con las ranuras de los brazos.

4. Es más sencillo cortar las bolsas desde el rollo cuando estas están enroscadas (y no debajo del rollo) (**FIGURA 7**).

5. Mueva el cortador de bolsas hacia la tapa y tire de la bolsa de vacío sobre la ranura del cortador hasta que haya alcanzado la extensión deseada.

6. Mueva el cortador de bolsas hacia atrás sobre la parte superior del rollo de bolsas y asegúrese de que la hoja esté en uno de los laterales.

7. Deslice la hoja a través del rollo de bolsas para cortar el tamaño de bolsa que desee (**FIGURA 8**).

FIGURA 6

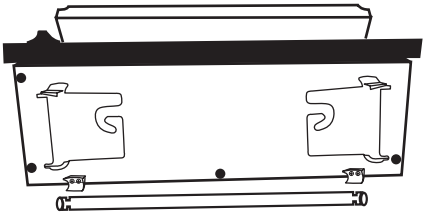


FIGURA 7

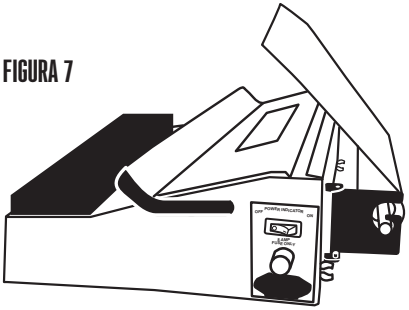
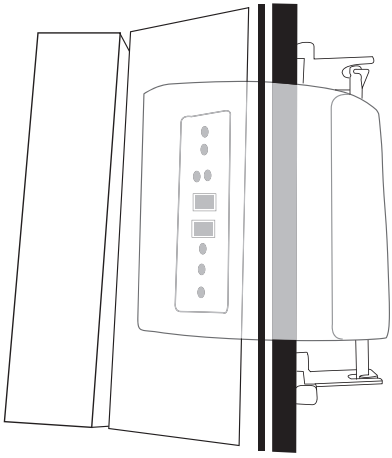


FIGURA 8



PRUEBA INICIAL DE SELLADO DE BOLSAS

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de descarga eléctrica.** Antes de limpiar, montar o desmontar la selladora al vacío, asegúrese de que la selladora se encuentre desenchufada.

1. SIEMPRE permita que se enfríe la barra selladora unos 20 segundos entre una bolsa y otra. Deje ABIERTA la tapa de vacío entre cada uso; este permite que el elemento térmico se enfríe más rápidamente entre una bolsa y otra.

2. Coloque un extremo de la bolsa en la barra selladora, dejando unos 5 cm (2”) de la parte vacía más allá del borde interno de la barra selladora.

3. Revise que la bolsa no cubra el puerto de vacío. Cubrir el puerto de vacío impide la salida adecuada del aire de la bolsa.

4. Cierre la tapa de vacío mientras sostiene la bolsa en su lugar. Presione hacia abajo en ambos lados de la tapa para bloquear la tapa en su lugar. Usted escuchará cada lado “clic” cuando está asegurada. NOTA: Si ambas partes no están bien sujetas bloqueadas, la tapa no liberará automáticamente. Para resolver este problema, presione hacia abajo en ambos lados de la tapa dos veces para liberar los bloqueos.

5. Oprima el botón de arranque para encender la bomba de vacío (la bomba de vacío debe estar encendida para que se caliente la barra selladora).

6. Presione el botón Manual Seal (Sello manual) inmediatamente luego de que la bomba de vacío arranque. (Presione la tapa de vacío para que tome contacto con la barra de sellado.)

7. Cuando la ventana de sellado llegue a 0, el aparato libera automáticamente el vacío y permite que se abra la tapa de vacío.

8. Retire la bolsa e inspeccione el sello. El sello debe verse liso y uniforme a lo largo de la bolsa. El sello NO DEBE derretirse hacia la bolsa en ningún punto. Revise que no haya fisuras o arrugas que permitan la entrada de aire en la bolsa. Una bolsa sellada debidamente no puede separarse; debe de cortarse para abrirse.

9. No forme sellos en el costado de las bolsas, éstos ya vienen sellados.

10. Si el sello está bien, continúe con el empaque al vacío. Si no está bien:
- Si el sello está derretido a través de la bolsa, córtelo con unas tijeras y ajuste el tiempo de sellado hacia abajo (-) en incrementos de un segundo, para probar nuevamente el proceso.
- Si el sello no soldó por completo la bolsa, córtelo con unas tijeras y ajuste el tiempo de sellado hacia arriba (+) en incrementos de un segundo, para probar nuevamente el proceso.

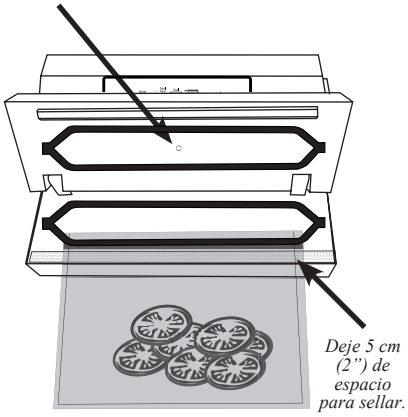
¡NO ABRA a la fuerza la tapa de vacío! Espere a que el vacío la libere.	**Permita que el aparato se ENFRÍE por lo menos durante 20 segundos entre un ciclo y otro.**

NOTA: La **selladora al vacío** está diseñada para usarse EXCLUSIVAMENTE con BOLSAS AL VACÍO. Obtenga mejores resultados usando solamente las bolsas recomendadas con forro de malla o estampado.
¡NO USE BOLSAS CASERAS! Cualquier uso de la **selladora al vacío** que no sea de los descritos en este folleto puede dañar el aparato y anular la garantía.

OPERACIÓN EN MODO AUTOMÁTICO

ANTES DE PROBAR EL ENVASADO AL VACÍO, ASEGÚRESE DE QUE LA SELLADORA AL VACÍO CUMPLA CON TODAS LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD QUE SE ENUMERAN EN ESTE FOLLETO.

FIGURA 9



1. Coloque los elementos que se sellarán al vacío dentro de la bolsa de vacío. Deje al menos 2” (5 cm) en el extremo abierto de la bolsa para crear suficiente espacio de sellado. Asegúrese de no cubrir el puerto de vacío (**FIGURA 9**).

2. Cierre la tapa de vacío y compruebe que la abertura de la bolsa esté en el centro de la cámara de vacío. Presione hacia abajo en ambos lados de la tapa para bloquear la tapa en su lugar. Usted escuchará cada lado “clic” cuando está asegurada. NOTA: Si ambas partes no están bien sujetas bloqueadas, la tapa no liberará automáticamente. Para resolver este problema, presione hacia abajo en ambos lados de la tapa dos veces para liberar los bloqueos.

3. Presione y suelte el botón Start (Arranque). La bomba de vacío de 2 pistones comenzará a extraer el aire de la bolsa mientras la ventana LED de vacío comienza a contar en forma ascendente. Es probable de deba presionar levemente la tapa de vacío durante el proceso de cuenta ascendente. La ventana LED de vacío contará en forma ascendente desde el número “1” hasta el número “9”, antes de comenzar automáticamente con el proceso de sellado de la bolsa. Estos números representan etapas, no segundos.

4. Una vez que la ventana LED de vacío muestra el número “9”, el proceso de sellado comenzará a descontar desde la configuración establecida hasta llegar a “0” en la ventana LED de vacío.

5. Una vez que la ventana LED de sellado llegue a “0”, la selladora al vacío detendrá automáticamente la bomba de vacío de 2 pistones y liberará la presión al vacío momentos más tarde. NO INTENTE ABRIR LA TAPA DE VACÍO ANTES DE QUE SE LIBERE EL VACÍO, ESTO PODRÍA CAUSAR DAÑOS SEVEROS EN LA BARRA DE SELLADO.

¡NO ABRA a la fuerza la tapa de vacío! Espere a que el vacío la libere.

Permita que el aparato se ENFRÍE por lo menos durante 20 segundos entre un ciclo y otro.

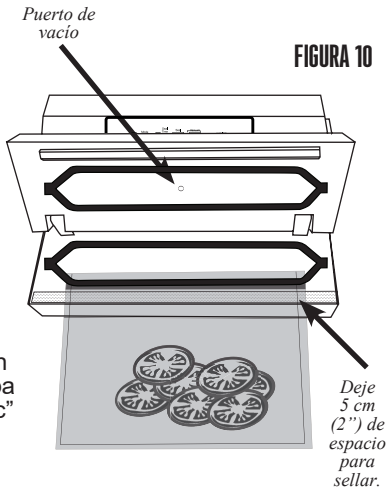
NOTA: La **selladora al vacío** está diseñada para usarse EXCLUSIVAMENTE con BOLSAS AL VACÍO. Obtenga mejores resultados usando solamente las bolsas recomendadas con forro de malla o estampado.
¡NO USE BOLSAS CASERAS! Cualquier uso de la **selladora al vacío** que no sea de los descritos en este folleto puede dañar el aparato y anular la garantía.

FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de descarga eléctrica.** Antes de limpiar, montar o desmontar la selladora al vacío, asegúrese de que la selladora se encuentre desenchufada.

ANTES DE PROBAR EL ENVASADO AL VACÍO, ASEGÚRESE DE QUE LA SELLADORA AL VACÍO CUMPLA CON TODAS LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD QUE SE ENUMERAN EN ESTE FOLLETO.

FIGURA 10



1. Coloque los elementos que se sellarán al vacío dentro de la bolsa de vacío. Deje al menos 2" (5 cm) en el extremo abierto de la bolsa para crear suficiente espacio de sellado. Asegúrese de no cubrir los puertos de vacío (**FIGURA 10**).

2. Cierre la tapa de vacío y compruebe que la abertura de la bolsa esté en el centro de la cámara de vacío. Presione hacia abajo en ambos lados de la tapa para bloquear la tapa en su lugar. Usted escuchará cada lado "clic" cuando está asegurada. **NOTA**: Si ambas partes no están bien sujetas bloqueadas, la tapa no liberará automáticamente. Para resolver este problema, presione hacia abajo en ambos lados de la tapa dos veces para liberar los bloqueos.

3. Mientras supervisa la bolsa de vacío, presione y suelte el botón START (Arranque). La bomba de vacío de 2 pistones comenzará a extraer el aire de la bolsa. Cuando se haya extraído la cantidad de aire necesario de la bolsa, presione y suelte el botón Manual Bag Seal (Sellado manual de la bolsa). Comenzará con el proceso de sellado de la bolsa.
Nota: Es probable de deba presionar levemente la tapa de vacío durante este proceso.
Nota: Se requiere algo de presión de vacío dentro de la bolsa para conseguir un buen sellado.

4. Una vez que la ventana LED de sellado llegue a "0", la selladora al vacío detendrá automáticamente la bomba de vacío y liberará la presión de vacío momentos más tarde. NO INTENTE ABRIR LA TAPA DE VACÍO ANTES DE QUE SE LIBERE EL VACÍO, ESTO PODRÍA CAUSAR DAÑOS SEVEROS EN LA BARRA DE SELLADO.

¡NO ABRA a la fuerza la tapa de vacío! Espere a que el vacío la libere.

Permita que el aparato se ENFRÍE por lo menos durante 20 segundos entre un ciclo y otro.

NOTA: La **selladora al vacío** está diseñada para usarse EXCLUSIVAMENTE con BOLSAS AL VACÍO. Obtenga mejores resultados usando solamente las bolsas recomendadas con forro de malla o estampado.
¡NO USE BOLSAS CASERAS! Cualquier uso de la **selladora al vacío** que no sea de los descritos en este folleto puede dañar el aparato y anular la garantía.

INSTRUCIONES DEL KIT DE MANTENIMIENTO

Algunas piezas de la selladora al vacío quizás deban sustituirse luego de ser utilizadas repetidamente. El kit de mantenimiento de la selladora al vacío será necesario para que la selladora al vacío funcione correctamente. Visítenos en la Web en WestonBrands.com

1. Coloque la selladora al vacío en posición “OFF” (Apagado) y extraiga el cable de alimentación del tomacorriente.

2. Asegúrese de que la unidad esté completamente fría.

3. Abra la tapa de vacío.

4. Extraiga el sello ovalado de la cámara de vacío de la ranura en la parte inferior de la tapa de vacío.

5. Extraiga el sello ovalado de la cámara de vacío de la ranura de la cámara de vacío de plástico.

6. Coloque un nuevo sello ovalado de la cámara de vacío en la ranura de la cámara de vacío de plástico. Coloque el sello en la ranura con los dedos hasta que esté listo.

7. Coloque un nuevo sello ovalado de la cámara de vacío dentro de la ranura en la tapa de vacío. Coloque el sello en la ranura con los dedos hasta que esté listo.

SUSTITUCIÓN DE LA CINTA DE LA BARRA DE SELLADO:

1. Coloque la selladora al vacío en posición “OFF” (Apagado) y extraiga el cable de alimentación del tomacorriente.

2. Asegúrese de que la unidad esté completamente fría.

3. Abra la tapa de vacío.

4. Tome con la uña cualquiera de los extremos de la cinta de la barra de sellado que cubren el calentador de la barra de sellado hasta que se levante suavemente. Tome el extremo flojo y tire suavemente la cinta de la barra de sellado hacia atrás hasta que haya salido completamente.

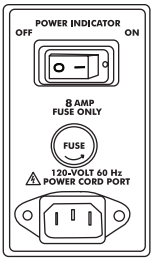
5. Extraiga la parte trasera de la nueva correa de la cinta de la barra de sellado. Tenga cuidado de que la cinta de la barra de sellado no tome contacto con nada, ni consigo misma, cuando el lado del adhesivo quede expuesto.

6. Sostenga un extremo de la cinta de la barra de sellado en cada mano. Pegue el extremo izquierdo de la cinta de la barra de sellado en el área lisa de la cámara de vacío de plástico justo a la izquierda del calentador de la barra de sellado. Coloque la cinta de la barra de sellado de izquierda a derecha sobre el calentador de la barra de sellado hasta que esté lista. Asegúrese de que no queden arrugas o dobleces en la cinta de la barra de sellado. La cinta de la barra de sellado debe cubrir por completo el calentador de la barra de sellado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTA: NO PASA NADA CUANDO PRESIONO EL BOTÓN POWER (ENCENDIDO).

FIGURA 11



1. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté para nada dañado.

2. Asegúrese de que el extremo hembra del cable de alimentación esté conectado completamente en el puerto de la fuente de alimentación de la selladora al vacío, y que el extremo macho del cable de alimentación esté conectado firmemente al tomacorriente de la pared (**FIGURA 11**).

3. Si la selladora al vacío está conectada correctamente, y el botón Power (Encendido) aún no funciona, compruebe el estado del fusible, que se encuentra sobre el puerto de la fuente de alimentación, a la derecha de la selladora al vacío. Extraiga el sujetador del fusible y luego observe el tubo transparente para revisar si el fusible está oscuro. Si el fusible está oscuro, deberá sustituirse con un fusible estándar de 8 Amp.

4. Si no es necesario sustituir el fusible, deberá asegurarse de que el tomacorriente de la pared funcione correctamente. Conecte otro electrodoméstico al tomacorriente para comprobar si funciona. UTILICE SOLO FUSIBLES CON RETARDO DE TIEMPO.

PREGUNTA: MI SELLADORA AL VACÍO SE APAGÓ Y NO ARRANCA NUEVAMENTE.

1. El protector de sobrecarga térmica puede haberse activado. En este caso, permita que la selladora al vacío se enfríe al abrir la tapa de vacío durante aproximadamente 20 minutos. Asegúrese de dejar la tapa de vacío abierta entre la bolsa y el sellado.

2. Asegúrese de que el extremo hembra del cable de alimentación esté conectado completamente en el puerto de la fuente de alimentación de la selladora al vacío, y que el extremo macho del cable de alimentación esté conectado firmemente al tomacorriente de la pared.

3. Si la selladora al vacío está conectada correctamente, y el botón Power (Encendido) aún no funciona, compruebe el estado del fusible, que se encuentra sobre el puerto de la fuente de alimentación, a la derecha de la selladora al vacío. Extraiga la tapa del fusible y observe el tubo transparente para ver si el fusible está oscuro. Si el fusible está oscuro, deberá sustituirse con un fusible estándar de 8 Amp.

4. Si no es necesario sustituir el fusible, deberá asegurarse de que el tomacorriente de la pared funcione correctamente. Conecte otro electrodoméstico al tomacorriente para comprobar si funciona.

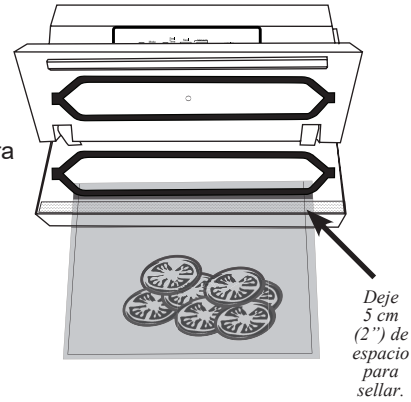
PREGUNTA: LA BOMBA DE VACÍO ARRANCA PERO NO ELIMINA EL AIRE DE LA BOLSA.

Para obtener mejores resultados use siempre
bolsas de la marca de Weston®.

1. Revise que la bolsa esté insertada debidamente. El extremo abierto de la bolsa debe estar centrado dentro. Revise que la bolsa no cubra la apertura del puerto de vacío (**FIGURA 12**).

2. La bolsa podría tener una fuga. Si hay una fuga en la bolsa, el aire entra en la bolsa del exterior. Revise si tiene desgarraduras o pinchazos. Si está usando una bolsa hecha a partir de un rollo de material, revise bien que el sello del extremo de la bolsa esté bien cerrado.

FIGURA 12



THE PREGUNTA: LA BARRA SELLADORA DERRITE LA BOLSA

La selladora al vacío está diseñada para usarse con bolsas para envasado al vacío. Para obtener mejores resultados use bolsas al vacío de Weston®. NO USE BOLSAS CASERAS con la selladora al vacío.

3. Revise la condición de las tiras de cinta de la barra selladora. Reemplácelas si es necesario.

4. Abra la tapa de vacío y deje que la barra selladora se enfríe de 5 a 10 minutos. Siempre deje abierta la tapa de vacío después de cada bolsa y deje pasar por lo menos 20 segundos entra una y otra.

5. Podría necesitar reducir el tiempo de la barra de sellado. Ajuste el tiempo de sellado hacia abajo (-) en incrementos de un segundo y vuelva a hacer una prueba. Consulte las instrucciones “Prueba inicial de sellado de bolsas” de esta folleto para ver más información.

PREGUNTA: EL SELLO DE LA BOLSA SE SEPARA.

1. Si el sello no soldó por completo la bolsa, córtelo con unas tijeras y ajuste el tiempo de sellado hacia arriba (+) en incrementos de un segundo, para probar nuevamente el proceso.

2. La selladora al vacío está diseñada para usarse con bolsas para envasado al vacío. Para obtener mejores resultados use bolsas al vacío de Weston®. NO USE BOLSAS CASERAS con la selladora al vacío.

3. El sello de la bolsa puede estar incompleto. Si el sello tiene una fisura o si entre las capas de la bolsa quedaron atrapados líquidos o polvos, las capas podrían no haber quedado debidamente soldadas. Corte el sello y limpie el interior de la bolsa. Después haga la prueba de volver a sellar al vacío el paquete. Cuando envase un alimento húmedo o en polvo, inserte una toalla de papel en la bolsa antes del envasado al vacío. La toalla de papel evita que el alimento interfiera con el sellado. Vea algunos consejos útiles en la sección “Lineamientos de envasado al vacío” de este folleto.

4. Si ninguna de las medidas anteriores resuelve el problema, comuníquese con Servicio al cliente.

SUSTITUCIÓN DEL FUSIBLE

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de descarga eléctrica.** Antes de limpiar, montar o desmontar la selladora al vacío, asegúrese de que la selladora se encuentre desenchufada.

Si la selladora al vacío no funciona cuando se la enchufa y enciende, intente con alguna de las siguientes opciones o con todas:

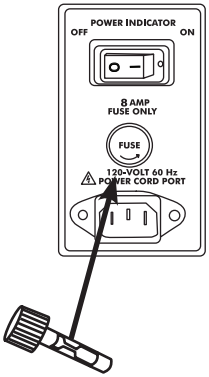
1. Asegúrese de que el fusible no esté quemado. El fusible se encuentra en el lateral derecho de la unidad, justo por encima del puerto del cable de alimentación. Apague y desenchufe la selladora al vacío. Desenrosque y extraiga el sujetador del fusible. Extraiga y revise el fusible. La delgada banda de metal en el centro del fusible debe estar limpia y sana. Si está quemada y/o rota, sustitúyala con un nuevo fusible (8 Amp). Sustituya el sujetador del fusible.

2. Asegúrese de que el conector en el extremo del cable de alimentación esté conectado completamente en el puerto del cable de alimentación.

3. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado. NO utilice un cable de alimentación que esté dañado. Llame a la línea de Servicio de Atención al Cliente para obtener más información sobre la sustitución de piezas.

4. Intente conectar el enchufe del cable de alimentación a otro tomacorriente.

FIGURA 13



PAUTAS SOBRE LA VIDA EN ALMACENAMIENTO

.NOTA IMPORTANTE: El envasado al vacío NO sustituye la refrigeración. Los alimentos perecederos envasados al vacío requieren refrigeración.

. NUNCA descongele los alimentos congelados a temperatura ambiente. Descongele los alimentos congelados en el refrigerador o en el microondas.

. En general, en cuanto más fría sea la temperatura en que los alimentos se almacenan, estos durarán más.

. Maneje con cuidado las bolsas al vacío. Evite dañarlas. Una bolsa dañada no podrá sellarse.

. ¡Utilice la información en el cuadro siguiente solo como una guía! Consulte las secciones “Pautas para el envasado al vacío” y “Seguridad alimentaria” de este manual. La vida real en almacenamiento puede variar. Revise si los alimentos se encuentran en descomposición antes de usarlos.

TIPO DE ALIMENTO	UBICACIÓN DEL ALMACENAMIENTO	VIDA NORMAL	VIDA CON ENVASADO AL VACÍO
CORTES GRANDES DE CARNE	Congelador	6 meses	De 2 a 3 años
CARNE MOLIDA	Congelador	4 meses	1 año
PESCADO	Congelador	6 meses	2 años
Para obtener mejores resultados, congele la carne y los pescados 1 o 2 horas antes de envasarlos al vacío para evitar que la humedad y los jugos interfieran con el sellado de la bolsa al vacío.			
GRANOS DE CAFÉ	Temperatura ambiente	4 semanas	16 meses
GRANOS DE CAFÉ	Congelador	6-9 meses	De 2 a 3 años
HARINA, ARROZ, AZÚCAR	Temperatura ambiente	6 meses	De 1 a 2 años
Para obtener mejores resultados, las sustancias en polvo o en granos deben mantenerse en el envase o en la bolsa originales, luego colocarse en la bolsa de vacío para sellarlos y así evitar que el sellado interfiera con el sellado de la bolsa al vacío.			
BAYAS, *fresas, frambuesas, zarzamoras*	Refrigerador	De 1 a 3 días	1 semana
BAYAS, *arándanos rojos, moras negras, arándanos*	Refrigerador	De 3 a 6 días	2 semanas
Para evitar que las bayas sean aplastadas por la selladora al vacío, es mejor congelar cada elemento antes de envasarlo. Esparza las bayas en una placa para horno para permitir que se congelen de manera individual. Las bayas congeladas en un bloque grande serían difíciles de sellar al vacío, debido a las pequeñas burbujas de aire que se formarían entre las bayas.			
QUESO	Refrigerador	De 1 a 2 semanas	De 4 a 8 meses
Si el queso envasado al vacío se utiliza de manera frecuente, asegúrese de que la bolsa de vacío sea lo suficientemente larga para permitir varios sellados. Para el queso rallado, coloque un paño de papel dentro de la bolsa de vacío, arriba del queso, para evitar que se succione en la selladora al vacío o que interfiera con el sellado de la bolsa.			
GALLETAS, GALLETAS SALADAS, PAN *que se abren de manera periódica*	Temperatura ambiente	De 1 a 2 semanas	De 3 a 6 semanas
Congele alimentos suaves y porosos durante 1 a 2 horas antes de empacarlas al vacío para retener su forma y textura.			
PASTA, GRANOS, FRUTOS SECOS	Temperatura ambiente	6 meses	De 1 año a 1 año y medio
NUECES	Temperatura ambiente	6 meses	2 años
Los alimentos secos con bordes filosos deben envolverse en un paño de papel o algún otro elemento para evitar que los bordes filosos perforen la bolsa de vacío.			
LECHUGA	Refrigerador	De 3 a 6 días	2 semanas
Lave y seque cuidadosamente los vegetales de hojas antes de envasarlos al vacío.			
VEGETALES	Congelador	8 meses	2 años y medio
Para maximizar el sabor de los vegetales, sumérjalos en agua hirviendo antes de envasarlos al vacío. Sumergirlos en agua hirviendo cocina los vegetales durante un tiempo breve y sella el sabor, el color y la textura y conserva los vegetales cocidos, pero aún crocantes. Los vegetales pueden cocinarse parcialmente en agua hirviente en el microondas; la mayoría de los vegetales solo requieren de 2 a 3 minutos (la mazorca de maíz requiere de 6 a 11 minutos). Luego sumerja los vegetales en agua fría para detener el proceso de cocción. Seque los vegetales, luego envásalos al vacío.			

Cuadro adaptado de Dr. G.K.York, Dept. of Food Science & Tech (Dept. de ciencia y tecnología alimenticia), U of California, Davis..

LINEAMIENTOS PARA EMPACAR AL VACÍO

Artículos con polvo: Cuando envase artículos con polvo al vacío, cómo harina, es mejor conservarlos en su empaque original antes de ponerlos en bolsas de vacío.

Artículos filosos o puntiagudos: Cuando se sellen artículos filosos o puntiagudos, es mejor cubrir sus bordes para que no perforen la bolsa durante el proceso de vacío.

LEVADURA Y BACTERIAS

Para obtener mejores resultados al prolongar la vida de los alimentos, es mejor empacar al vacío los alimentos frescos. En cuanto el alimento se ha empezado a deteriorar, empacarlos al vacío sólo hará más lento el proceso de deterioro. El sellado al vacío no previene por completo el crecimiento de hongos. Otros microorganismos que provocan enfermedades pueden seguir creciendo en ambientes con poco oxígeno, lo cuál requiere medidas adicionales para eliminarlos.

Levadura: El desarrollo de levadura se puede hacer más lento con refrigeración, y detener completamente congelando el alimento a 0°F (-18°C). La levadura provocar fermentación, la cuál da al alimento un olor identificable.

Bacterias: El congelamiento no elimina las bacterias, pero puede detener su crecimiento. El crecimiento de las bacterias se puede identificar fácilmente con un olor desagradable, y en ocasiones con una textura babosa. Algunas bacterias, como las que provocan el botulismo, pueden crecer en ambiente con poco oxígeno y no pueden detectarse a través de olor, sabor o color. El botulismo es muy raro, pero peligroso. Asegúrese que todos los alimentos sean correctamente almacenados y cocinados antes de ser ingeridos.

CÓMO COCINAR Y CALENTAR

• Antes de calentar alimentos empacados al vacío en un horno de microondas, perfore o abra la bolsa para permitir que escape el aire caliente que se generará.

• Los alimentos empacados al vacío pueden ser descongelados o cocinados en agua hirviendo.

• Alimentos perecederos empacados al vacío cómo carnes, vegetales y quesos debe refrigerarse (a 34°F [1.1°C] o a menor temperatura) o congelarse, especialmente los alimentos libres o bajos en ácidos.

Esto es importante pues aunque el empaque al vacío retira la mayoría del aire de la bolsa, bacterias cómo Clostridium botulinum, que produce una toxina que provoca la enfermedad del botulismo, es anaerobia y crece en ausencia del oxígeno. La refrigeración y el congelamiento reducen el ritmo de crecimiento de las bacterias. También es importante mantener el área de trabajo limpia para reducir la posibilidad de empacar bacterias nocivas con los alimentos.

WESTON

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 – 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con Centros de Servicio autorizados. Por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en dónde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componen consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al:
Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 2 AÑOS.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:
a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.
El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de cómo hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA___ MES___ AÑO___		• Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **800 71 16 100**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

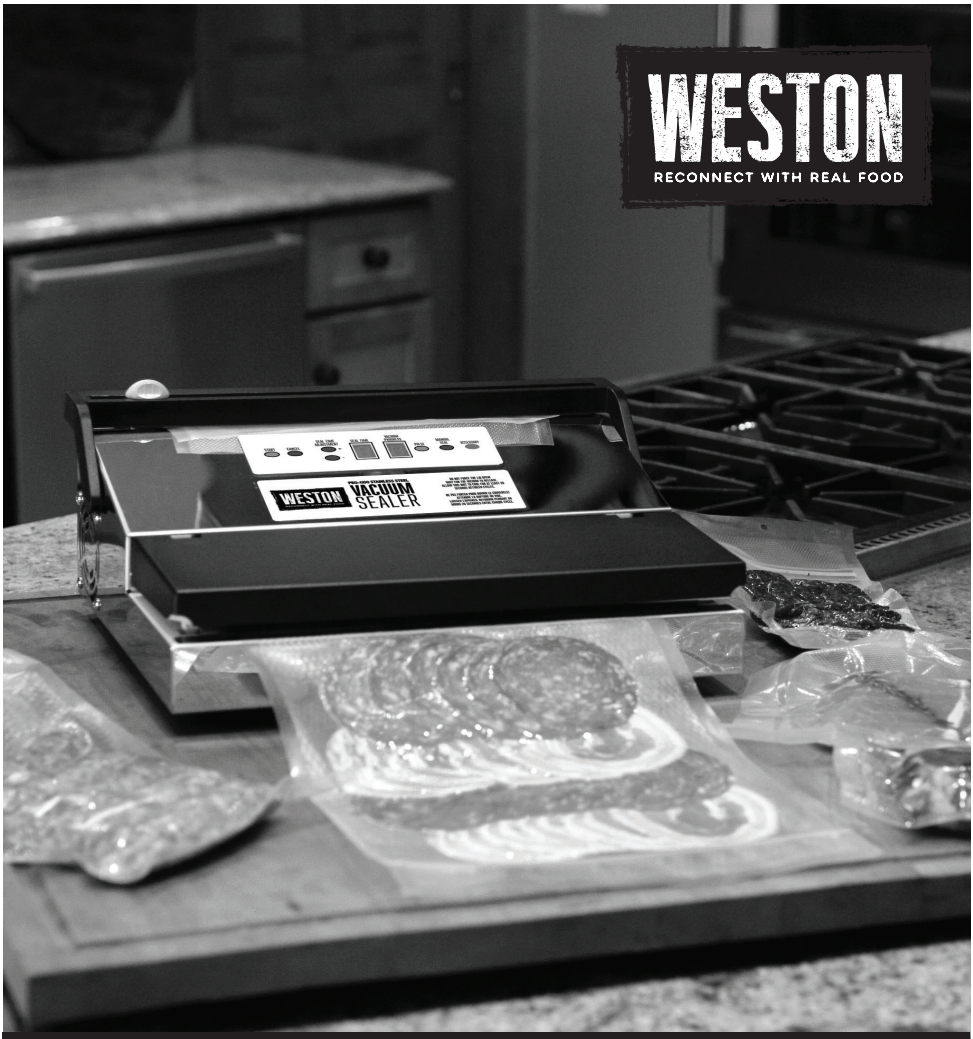
CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro, Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo(s):	Tipos:	Características Eléctricas:
65-0650-W	**VC09**	**120 V~ 60 Hz 460 W**

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: “W” , “K” y/o “MX”.



PRO-1100

SOUS VIDE

ACIER INOXYDABLE

APPAREIL D-EMBALLAGE

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.

2. TOUJOURS DÉBRANCHER la scelleuse sous vide de la source électrique (prise) avant un entretien, le remplacement d'accessoires ou le nettoyage de l'appareil.

3. Brancher la scelleuse sous vide sur une prise de courant murale standard de 120 V, 60 Hz. Éviter si possible l'utilisation de rallonges.

4. NE PAS UTILISER la scelleuse sous vide en cas d'endommagement du cordon, de la fiche ou de toute autre pièce. Appeler le service à la clientèle si le cordon ou la scelleuse subissent des dommages. NE PAS TENTER DE REMPLACER LE CORDON D'ALIMENTATION. Vérifier que le cordon n'empiète pas sur l'espace de travail. S'assurer que les pièces fonctionnent bien, et conformément à leur emploi défini. Regarder s'il n'y a pas d'anomalie risquant de nuire au fonctionnement de l'appareil.

5. Ne JAMAIS utiliser un accessoire ou une pièce d'un autre fabricant. Cela ANNULERAIT LA GARANTIE et pourrait provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.

6. Minimiser le risque d'un démarrage accidentel : avant de brancher l'appareil, regarder si son interrupteur est sur OFF (Arrêt).

7. Veiller à TOUJOURS GARDER LES DOIGTS À BONNE DISTANCE de la bande de scellement à chaud et des bandes de ruban, car ces pièces deviennent TRÈS CHAUDES. Toucher ces pièces pourrait causer des brûlures.

8. NE PAS désosser cet appareil : cela ANNULERAIT LA GARANTIE et pourrait causer des blessures. PRÉVENTION DES DÉCHARGES ÉLECTRIQUES : NE PAS IMMERGER LA SCELLEUSE SOUS VIDE. REGARDER SI LA SCELLEUSE EST DÉBRANCHÉE AVANT DE LA NETTOYER. Suivre les instructions de nettoyage de ce livret. NE JAMAIS rincer une scelleuse sous le robinet.

9. NE JAMAIS LAISSER LA SCELLEUSE SANS SURVEILLANCE. Par mesure de précaution, DÉBRANCHER la scelleuse de la prise murale avant de quitter l'aire de travail. L'utilisation d'un appareil à proximité d'enfants exige une surveillance étroite. Cet appareil ne doit PAS être utilisé par des enfants.

10. NE PAS laisser pendre le cordon du plan de travail.

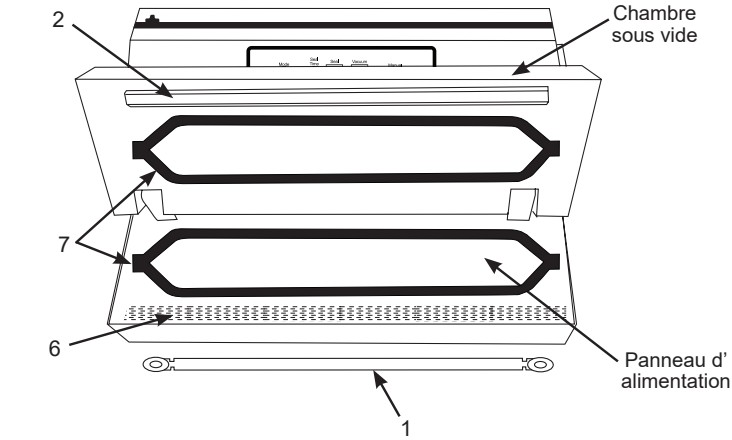
11. Vérifier la stabilité de la scelleuse sur le plan de travail, ainsi que la stabilité des pieds.

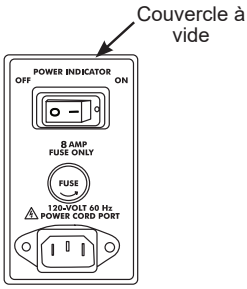
12. NE PAS utiliser la scelleuse à l'extérieur.

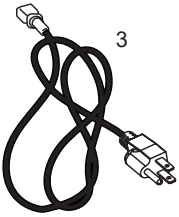
13. NE PAS utiliser la scelleuse après avoir pris des drogues ou de l'alcool.

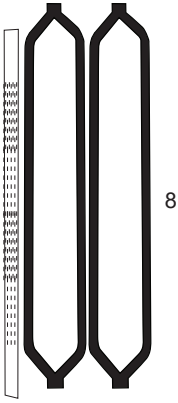
14. La scelleuse sous vide doit être utilisée UNIQUEMENT avec des SACS SOUS VIDE. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés. NE PAS UTILISER DES SACS À USAGE DOMESTIQUE ! Toute utilisation contre-indiquée de cette scelleuse sous vide risque d'endommager l'appareil et pourrait annuler la garantie !

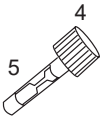
CONSERVER CES DIRECTIVES!

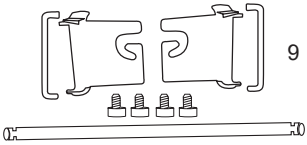

2
Chambre sous vide
7
6
Panneau d' alimentation
1

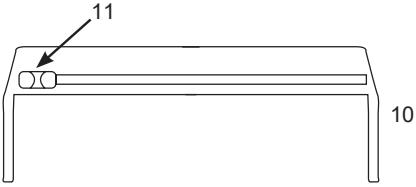

Couvercle à vide
POWER INDICATOR
OFF
ON
8 AMP
FUSE ONLY
FUSE
120-VOLT 60 Hz
POWER CORD PORT


3


8


4
5


9


11
10

DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÉCE
1	ÉLÉMENT CHAUFFANT
2	ISOLATEUR LA BARRE SCELLANTE
3	CORDON D'ALIMENTATION
4	PORTE-FUSIBLE
5	FUSIBLE 8 A
6	RUBAN DE LA BARRE SCELLANTE (NOIR)
7	JOINT DE LA CHAMBRE (2)
8	KIT DE MAINTENANCE DE LA SCELLEUSE SOUS VIDE, RUBAN DE LA BARRE SCELLANTE (NOIR), JOINTS DE LA CHAMBRE (2)
9	ENSEMBLE PORTE-ROULEAU COMPREND: UNE TIGE DE PORTE-ROULEAU, DES BRAS DE PORTE-TIGE (2), DES SUPPORTS AVEC VIS (2 SUPPORTS, 4 VIS)
10	UN ENSEMBLE COUPE-SAC COMPREND: UNE LAME, UN PORTE-LAME
11	LAME

N'hésitez pas à visiter notre site Web WestonBrands.com/support si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

WestonBrands.com

AVANT DE LANCER LE SCELLEMENT DES SACS

Avant d'utiliser la scelleuse sous vide, se familiariser avec les fonctions de scellement de sacs. Un sac à vide est scellé lorsque l'élément chauffant de la barre scellante est activé et chauffe le sac à son point de fusion qui colle définitivement les couches du sac ensemble permettant d'étanchéiser le sac. Cet appareil est livré pré-réglé de l'usine pour engager l'élément chauffant de la barre scellante pendant 3 secondes. Cette durée est appropriée au scellement de sacs sous vide Weston®. Des sacs d'autres marques peuvent nécessiter légèrement plus ou légèrement moins de temps.

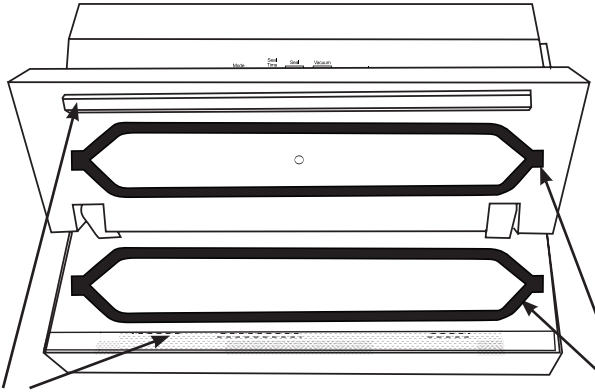
Tester le scellement de plusieurs sacs pour garantir que la durée de scellement est correcte. Il peut s'avérer nécessaire d'augmenter (+) ou de diminuer (-) la durée de scellement pour obtenir un scellement optimal des sacs.

RUBAN PROTECTEUR

Une bande du ruban de la barre scellante a été installée à l'usine sur la scelleuse sous vide.

NE PAS RETIRER LE RUBAN!

FIGURE 1



RUBAN DE LA BARRE SCELLANTE NE PAS RETIRER!

NE PAS RETIRER LES JOINTS DE LA CHAMBRE SOUS VIDE DE FORME OVALE!

L'élément chauffant de la barre scellante est recouvert d'un ruban pour protéger les sacs sous vide pendant l'opération (Figure 1).
NE PAS retirer le ruban de la barre scellante. Voir la section Kit de maintenance dans ce manuel pour de plus amples informations sur le remplacement du ruban de la barre scellante.

VENTILATEUR

L'appareil d'emballage sous vide comporte un ventilateur interne qui fonctionne lorsque l'appareil est branché et sous tension. Pour économiser l'énergie, éteindre l'appareil, puis débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

JOINTS DE LA CHAMBRE SOUS VIDE

Deux joints de la chambre de forme ovale sont installés à l'usine sur la scelleuse sous vide (Figure 2). Lorsque le couvercle à vide est fermé, une fermeture hermétique est créée pour l'évacuation de l'air de la chambre sous vide.

Les joints de la chambre de forme ovale peuvent s'user au fil du temps et exiger le remplacement. Voir la section Kit de maintenance dans ce manuel pour de plus amples informations sur le remplacement des joints de la chambre sous vide de forme ovale.

INTERRUPTEUR DE FIN DE COURSE

L'appareil d'emballage sous vide comporte un interrupteur pour empêcher l'actionnement de l'élément de chauffage de la barre de scellage en mode manuel lorsque le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide est ouvert. Lorsque le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide est fermé, la chaleur dégagée par l'élément de chauffage de la barre de scellage est absorbée par le sac sous vide et le joint du couvercle de l'appareil d'emballage sous vide.

Lorsque le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide est ouvert, il n'existe aucun moyen de dissiper la chaleur et l'appareil risque de s'endommager.

PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES THERMIQUES

La scelleuse sous vide s'arrête automatiquement en cas de surchauffe. Si cela se produit, mettre l'unité hors tension et ouvrir le couvercle à vide. Reprendre normalement l'opération une fois que l'unité a refroidi ou environ 20 minutes après.

Pour éviter toute surchauffe, attendre au moins 20 secondes entre les cycles avec le couvercle à vide ouvert. Ne pas toucher le ruban de la barre scellante. Le ruban de la barre scellante est toujours chaud pendant un moment après chaque cycle scellant.

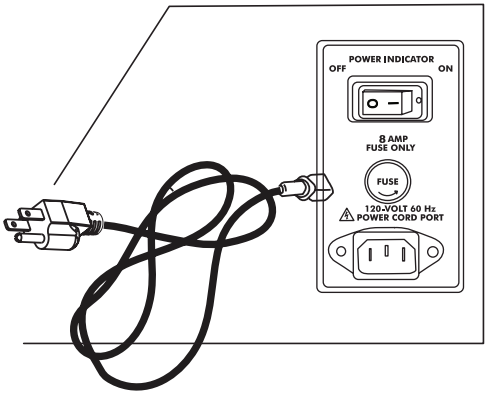
ASSEMBLY

- Poser l'appareil d'emballage sous vide sur une surface sèche et plane.

- Brancher la fiche femelle du cordon d'alimentation dans le port d'alimentation du côté droit de l'appareil (Figure 2).

- Brancher la fiche mâle du cordon d'alimentation dans une prise secteur standard de 120 V mise à la terre. NE PAS tenter de modifier la fiche pour l'adapter à une prise inappropriée.

FIGURE 2



REMARQUE: La scelleuse sous vide doit UNIQUEMENT être utilisée avec les SACS SOUS VIDE. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés avec une doublure gaufrée ou en maille.
NE PAS UTILISER DE SAC DE MÉNAGE! Toute autre utilisation de la scelleuse sous vide autre que celles indiquées dans cette brochure pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie!

AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AU CONSOMMATEUR

⚠ ADVERTENCIA **Risque de choc électrique:** Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelconque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Protection contre une surcharge termique

La scelleuse sous vide s'éteindra automatiquement en cas de surchauffe. Si cela se produit, débrancher l'appareil et ouvrir le couvercle de la scelleuse sous vide.

Laisser refroidir pendant au moins 20 secondes entre les cycles.

- Cette attente permet le refroidissement de la barre de thermoscellage.
- Placer un nouveau sac dans l'appareil et fermer le couverclede pendant que la barre de thermoscellage est chaude risque une fonte prématurée entre les sac avant la fin de la procédure d'emballage sous vide.

⚠ PRECAUCIÓN **Risque de brûlure.** Éviter de toucher à la barre de thermoscellage.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** S'assurer que la scelleuse sous vide est débrancher avant de la nettoyer, l'assembler ou la démonter.

- NE JAMAIS IMMERGER la scelleuse sous vide dans l'eau ni dans d'autres liquides.
- S'assurer que la **scelleuse sous vide** a complètement refroidi avant de la nettoyer.
- Essuyer toutes les surfaces extérieures, y compris la chambre sous vide en plastique et le couvercle à vide avec un tissu humide ou une serviette en papier. La majorité des produits de nettoyage ménagers peuvent être utilisés. Ne pas pulvériser directement dans l'évent sur le côté gauche de l'unité. NE PAS utiliser de produits abrasifs!
- Pendant le nettoyage, ne pas détacher ni endommager la bande du ruban de la barre scellante recouvrant l'élément chauffant de la barre scellante.
- Sécher toutes les surfaces et fermer le couvercle à vide avant de placer la scelleuse sous vide.

PANNEAU DE COMMANDE

- Bouton Start (démarrage) : le bouton Start (démarrage) démarre la pompe d'aspiration à 2 pistons, qui commence le processus d'évacuation de l'air.

- Bouton Cancel (annuler) : ce bouton est utilisé pour interrompre le cycle de vide à tout moment.

- Boutons Seal Time (temps de scellage) + et - : le bouton Seal Time (temps de scellage) configure le nombre de secondes pendant lesquelles la barre de scellage appliquera de la chaleur pour sceller le sac. Le temps optimal pour les différentes marques de sac peut être configuré en utilisant les boutons Plus (+) ou Moins (-). Voir la section « Scellage de sac » du présent livret pour de l'information supplémentaire sur le scellage de sac sous vide.

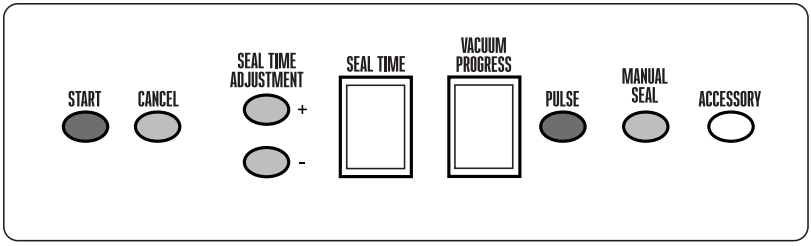
- Fenêtre de scellage : la fenêtre de scellage à DEL numérique indique le nombre de secondes pendant lesquelles la barre de scellage appliquera de la chaleur pour sceller le sac. Une fois que la barre de scellage aura été activée, l'affichage commencera le compte à rebours jusqu'à « 0 ». Voir la section « Scellage de sac » du présent livret pour de l'information supplémentaire sur le scellage de sac sous vide.

- Fenêtre du cycle de vide : la fenêtre du cycle de vide à DEL numérique indique le degré de vide que l'appareil d'emballage sous vide a atteint. L'affichage comptera de « 0 » à « 9 ».

- Bouton du mode pulsé (Pulse): Le bouton du mode pulsé (Pulse) sert à sceller des liquides ou des articles délicats, en vous permettant de contrôler le processus d'emballage sous vide. Lorsque le sac est prêt, appuyez sur le bouton du mode pulsé (Pulse) autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que vous ayez éliminé la quantité d'air voulue. Appuyez sur le bouton de scellage de sac manuel pour sceller le sac.

- .Bouton Manual Bag Seal (scellage de sac manuel) : ce bouton démarrera la barre de scellage à tout moment au cours du mode Manual (manuel). Vous trouverez de l'information supplémentaire sur le mode Manual (manuel) à la section « Mode manuel » du présent livret.

- Accessory Button" Touche Accessory (ACCESSOIRE): Appuyer sur la touche ACCESSORY lors de l'utilisation de boîtes sous vide pour aspirer l'air de ces boîtes et les sceller.



REMARQUE: La scelleuse sous vide doit UNIQUEMENT être utilisée avec les SACS SOUS VIDE. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés avec une doublure gaufrée ou en maille.
NE PAS UTILISER DE SAC DE MÉNAGE! Toute autre utilisation de la scelleuse sous vide autre que celles indiquées dans cette brochure pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie!

UTILISATION DU PORTE-ROULEAU ET DU COUPE-SAC

1. Pour créer un sac à l'aide du porte-rouleau, enlever les agrafes qui retiennent la tige du porte-rouleau à l'arrière de l'appareil d'emballage sous vide (**FIGURE 6**).

2. Faire glisser la tige par l'ouverture centrale du rouleau (pour les sacs jusqu'à 11 po de largeur).

3. Déployer les bras du porte-rouleau, puis laisser la tige venir s'appuyer dans les rainures des bras du porte-rouleau. Aligner soigneusement les encoches de la tige avec les rainures des bras.

4. Le coupage des sacs à partir du rouleau s'avère plus facile lorsque les sacs sont enroulés sur le rouleau (et non sous le rouleau) (**FIGURE 7**).

5. Déplacer le coupe-sac vers le couvercle, puis retirer le sac d'aspiration sur la rainure du coupe-sac jusqu'à ce que la longueur désirée soit atteinte.

6. Ramener le coupe-sac sur le dessus du rouleau de sacs, en s'assurant que la lame est sur l'un des côtés.

7. Faire glisser la lame sur le rouleau de sacs pour couper le rouleau en fonction des dimensions de sac souhaitées (**FIGURE 8**).

FIGURE 6

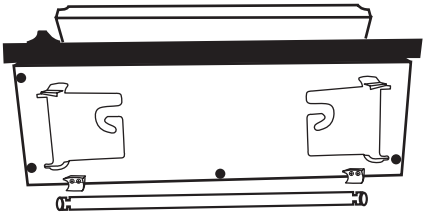


FIGURE 7

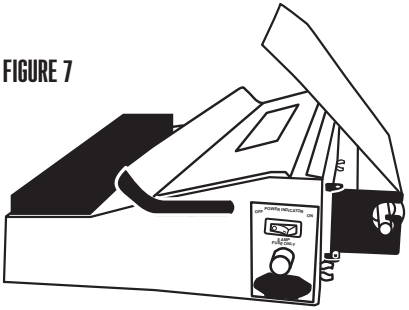
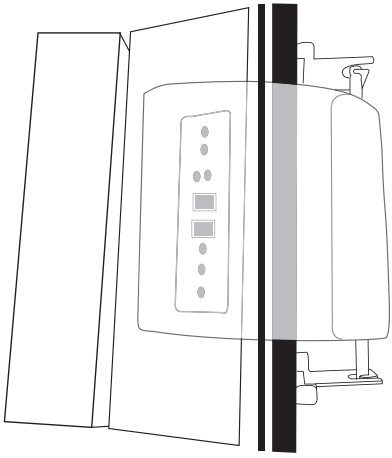


FIGURE 8



TEST INITIAL DU SCELLEMENT D'UN SAC

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** S'assurer que la scelleuse sous vide est débrancher avant de la nettoyer, l'assembler ou la démonter.

1. TOUJOURS laisser la barre scellante refroidir pendant environ 20 secondes entre les sacs. Laisser le couvercle à vide OUVERT entre les emplois pour permettre à l'élément chauffant de se refroidir plus rapidement entre les sacs.

2. Placer une extrémité du sac sur la barre scellante en laissant environ 5 cm de la partie vide du sac dépasser le bord interne de la barre scellante.

3. Placer une extrémité du sac sur la barre scellante en laissant environ 5 cm de la partie vide du sac dépasser le bord interne de la barre scellante.

4. Fermer le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide tout en maintenant le sac en place. Appuyez sur les deux côtés du couvercle pour verrouiller le couvercle en place. Vous entendrez chaque côté "clic" quand il est fixé. NOTE: Si les deux côtés sont pas correctement verrouillés, le couvercle ne libérera pas automatiquement. Pour résoudre ce problème, appuyez sur les deux côtés du couvercle deux fois pour libérer les verrous.

5. Appuyer sur le bouton de démarrage ce qui enclenche la pompe à vide (la pompe à vide doit être en marche pour que la barre scellante puisse chauffer).

6. Appuyer immédiatement sur le bouton Manual Bag Seal (scellage de sac manuel) après le démarrage de la pompe d'aspiration. (Appuyer sur le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide pour qu'il y ait contact avec la barre de scellage.)

7. Après le comptage à rebours de la fenêtre de scellement jusqu'à zéro (0), l'unité dégage automatiquement le vide ce qui permet au couvercle à vide de s'ouvrir.

8. Retirer le sac et inspecter le scellement. Le scellement doit être uniforme sur toute la longueur du sac. Le scellement NE DOIT JAMAIS faire fondre le sac. S'assurer qu'il n'y a pas de déchirures ni de plis qui pourrait permettre à l'air de pénétrer le sac. Un sac correctement scellé ne se détachera pas, il faut le couper pour l'ouvrir.

9. Ne pas former de scellements latéraux sur le sac, les côtés sont déjà scellés.

10. Si le scellement est approprié, procéder à l'emballage sous vide. Dans le cas contraire:

- Si le scellement est fondu sur la bordure du sac, couper le mauvais scellement avec des ciseaux et réduire la durée de scellement (-) par incrément d'une seconde. Retester.
- Si le scellement n'a totalement scellé le sac au point de le fermer hermétiquement, couper le mauvais scellement avec des ciseaux et augmenter la durée de scellement (+) par incrément d'une seconde. Retester.

NE PAS forcer l'ouverture du couvercle! Attendre que le vide soit relâché.

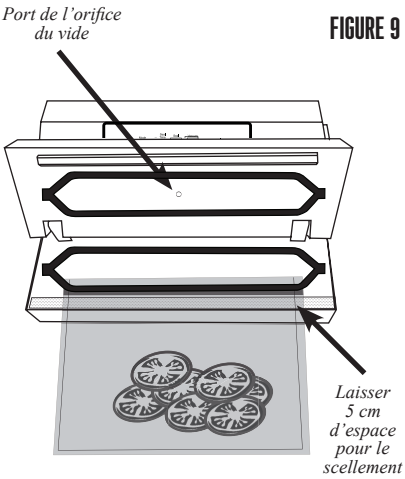
Laisser refroidir l'unité pendant 20 secondes au moins entre les cycles.

REMARQUE: La scelleuse sous vide doit UNIQUEMENT être utilisée avec les SACS SOUS VIDE. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés avec une doublure gaufrée ou en maille.
NE PAS UTILISER DE SAC DE MÉNAGE! Toute autre utilisation de la scelleuse sous vide autre que celles indiquées dans cette brochure pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie!

FONCTIONNEMENT EN MODE AUTOMATIQUE

AVANT D'EFFECTUER UN EMBALLAGE SOUS VIDE, S'ASSURER QUE L'APPAREIL D'EMBALLAGE SOUS VIDE EST INSTALLÉ CONFORMÉMENT À TOUTES LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ FIGURANT DANS LE PRÉSENT LIVRET.

FIGURE 9



1. Poser les articles à sceller sous vide dans un sac d'emballage sous vide. Laissez au moins 2 po (5 cm) à l'extrémité ouverte du sac afin de créer suffisamment d'espace pour le joint. S'assurer de ne pas couvrir l'orifice d'aspiration (**FIGURE 9**).

2. Fermer le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide, puis vérifier que l'ouverture du sac est au centre de la chambre d'aspiration. Appuyez sur les deux côtés du couvercle pour verrouiller le couvercle en place. Vous entendrez chaque côté "clic" quand il est fixé. NOTE: Si les deux côtés sont pas correctement verrouillés, le couvercle ne libérera pas automatiquement. Pour résoudre ce problème, appuyez sur les deux côtés du couvercle deux fois pour libérer les verrous.

3. Appuyer, puis relâcher le bouton Start (démarrage). La pompe d'aspiration à 2 pistons commencera à retirer l'air du sac pendant que la fenêtre du cycle de vide à DEL commence le décompte. Une légère pression devra peut-être être exercée sur le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide pendant le décompte. La fenêtre du cycle de vide à DEL commencera le décompte à « 1 » et ira jusqu'à « 9 », avant d'engager automatiquement le processus de scellage du sac. Ces chiffres représentent des étapes et non des secondes.

4. Une fois que la fenêtre du cycle de vide à DEL affichera le chiffre « 9 », le processus de scellage commencera le compte à rebours en fonction du paramètre choisi jusqu'à « 0 » à la fenêtre de scellage à DEL.

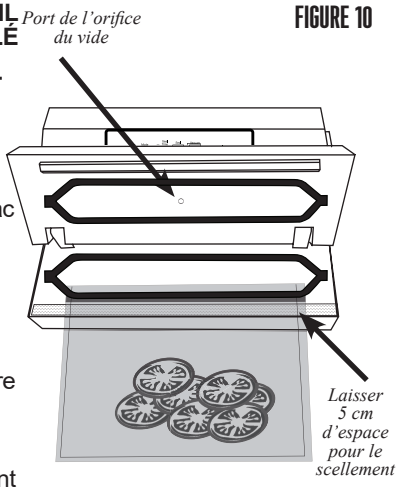
5. Une fois que la fenêtre de scellage à DEL aura atteint « 0 », l'appareil d'emballage sous vide interrompra automatiquement la pompe d'aspiration à 2 pistons, puis relâchera la pression d'aspiration quelques instants plus tard. NE PAS ESSAYER D'OUVRIR LE COUVERCLE AVANT LE RELÂCHEMENT DE LA PRESSION SOUS VIDE. UN GRAVE DOMMAGE À LA BARRE DE SCELLAGE EN RÉSULTERA.

FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** S'assurer que la scelleuse sous vide est débrancher avant de la nettoyer, l'assembler ou la démonter.

AVANT D'EFFECTUER UN EMBALLAGE SOUS VIDE, S'ASSURER QUE L'APPAREIL D'EMBALLAGE SOUS VIDE EST INSTALLÉ CONFORMÉMENT À TOUTES LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ FIGURANT DANS LE PRÉSENT LIVRET.

FIGURE 10



1. Poser les articles à sceller sous vide dans un sac d'emballage sous vide. Laissez au moins 2 po (5 cm) à l'extrémité ouverte du sac afin de créer suffisamment d'espace pour le joint. S'assurer de ne pas couvrir les orifices d'aspiration (**FIGURE 10**).

2. Fermer le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide, puis vérifier que l'ouverture du sac est au centre de la chambre d'aspiration. Appuyez sur les deux côtés du couvercle pour verrouiller le couvercle en place. Vous entendrez chaque côté "clic" quand il est fixé. NOTE: Si les deux côtés sont pas correctement verrouillés, le couvercle ne libérera pas automatiquement. Pour résoudre ce problème, appuyez sur les deux côtés du couvercle deux fois pour libérer les verrous.

3. Tout en vérifiant le sac d'aspiration, appuyer, puis relâcher le bouton START (démarrage). La pompe d'aspiration à 2 pistons commencera à retirer l'air du sac. Lorsque la quantité d'air désirée aura été retirée du sac, appuyer sur le bouton Manual Bag Seal (scellage de sac manuel), puis le relâcher. Il commencera le processus de scellage du sac.

4. Remarque: une légère pression sur le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide sera peut-être nécessaire pendant ce processus.

5. Remarque: il faut une certaine pression sous vide dans le sac pour obtenir un bon scellage.

6. Une fois que la fenêtre de scellage à DEL aura atteint « 0 », l'appareil d'emballage sous vide interrompra automatiquement la pompe d'aspiration, puis relâchera la pression d'aspiration quelques instants plus tard. NE PAS ESSAYER D'OUVRIR LE COUVERCLE AVANT LE RELÂCHEMENT DE LA PRESSION SOUS VIDE. UN GRAVE DOMMAGE À LA BARRE DE SCELLAGE EN RÉSULTERA.

NE PAS forcer l'ouverture du couvercle! Attendre que le vide soit relâché.

Laisser refroidir l'unité pendant 20 secondes au moins entre les cycles.

REMARQUE: La scelleuse sous vide doit UNIQUEMENT être utilisée avec les SACS SOUS VIDE. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés avec une doublure gaufrée ou en maille.
NE PAS UTILISER DE SAC DE MÉNAGE! Toute autre utilisation de la scelleuse sous vide autre que celles indiquées dans cette brochure pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie!

DIRECTIVES POUR LA TROUSSE D'ENTRETIEN

Certaines pièces de l'appareil d'emballage sous vide doivent être remplacées après un usage répété. La trousse d'entretien de l'appareil d'emballage sous vide sera nécessaire pour le bon fonctionnement de l'appareil d'emballage sous vide. N'hésitez pas à visiter notre site Web WestonBrands.com.

1. Éteindre l'appareil d'emballage sous vide, puis retirer le cordon d'alimentation de la prise secteur.

2. S'assurer que l'appareil est complètement refroidi.

3. Ouvrir le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide.

4. Retirer le joint de la chambre d'aspiration de forme ovale de la rainure de la face inférieure du couvercle de l'appareil d'emballage sous vide.

5. Retirer le joint de la chambre d'aspiration de forme ovale de la rainure de la chambre d'aspiration en plastique.

6. Poser un nouveau joint de la chambre d'aspiration de forme ovale sur la rainure de la chambre d'aspiration en plastique. Insérer le joint dans la rainure avec les doigts jusqu'à ce qu'il soit en place.

7. Poser un nouveau joint de la chambre d'aspiration de forme ovale sur la rainure du couvercle de l'appareil d'emballage sous vide. Insérer le joint dans la rainure avec les doigts jusqu'à ce qu'il soit en place.

REMPLACEMENT DU RUBAN DE LA BARRE DE SCELLAGE :

1. Éteindre l'appareil d'emballage sous vide, puis retirer le cordon d'alimentation de la prise secteur.

2. S'assurer que l'appareil est complètement refroidi.

3. Ouvrir le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide.

4. Choisir l'une des extrémités du ruban de la barre de scellage recouvrant l'élément de chauffage de la barre de scellage à l'aide d'un ongle jusqu'à ce qu'il se soulève légèrement. Saisir l'extrémité libre, puis tirer lentement sur le ruban de la barre de scellage sur elle-même jusqu'à ce qu'elle soit complètement retirée.

5. Retirer l'endos d'une nouvelle bande du ruban de la barre de scellage. Veiller à ne pas laisser le ruban de la barre de scellage entrer en contact avec quoi que ce soit, y compris lui-même alors que le côté adhésif est exposé.

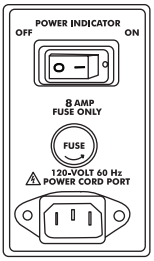
6. Tenir une extrémité du ruban de la barre de scellage dans chaque main. Coller l'extrémité gauche du ruban de la barre de scellage à la surface plane de la chambre d'aspiration en plastique, à gauche de l'élément de chauffage de la barre de scellage. Appliquer le ruban de la barre de scellage de gauche à droite sur l'élément de chauffage de la barre de scellage jusqu'à ce qu'il soit en place. S'assurer qu'il n'y a aucune ride ni aucun pli dans le ruban de la barre de scellage une fois appliqué. Le ruban de la barre de scellage doit recouvrir complètement l'élément de chauffage de la barre de scellage.

DÉPANNAGE

Q: Rien ne se produit lorsque le bouton Power (d'alimentation) est enfoncé!

1 S'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé de quelque façon que ce soit.

FIGURE 11



2. S'assurer que l'extrémité femelle du cordon d'alimentation est enfoncée dans le port d'alimentation de l'appareil d'emballage sous vide et que l'extrémité mâle du cordon d'alimentation est fermement raccordée à la prise secteur (**FIGURE 11**).

3 Si l'appareil d'emballage sous vide est correctement branché, et que le bouton Power (d'alimentation) ne fonctionne toujours pas, vérifier le fusible, situé au-dessus du port d'alimentation, sur le côté droit de l'appareil d'emballage sous vide. Dévisser le porte-fusible, puis regarder le tube transparent pour voir si le fusible est noirci. Si le fusible est noirci, le remplacer par un fusible de 8 A standard.

4. Si le fusible n'a pas besoin d'être remplacé, s'assurer que la prise secteur fonctionne correctement. Brancher un autre appareil pour voir si ce dernier fonctionne dans la prise secteur. UTILISER UNIQUEMENT DES FUSIBLES TEMPORISÉS.

Q: Mon appareil d'emballage sous vide s'arrête et ne redémarre pas.

1. Le protecteur de surcharge thermique peut avoir été activé. Le cas échéant, laisser l'appareil d'emballage sous vide refroidir en laissant le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide ouvert pendant 20 minutes environ. S'assurer de laisser le couvercle l'appareil d'emballage sous vide ouvert entre les scellages de sac.

2. S'assurer que l'extrémité femelle du cordon d'alimentation est bien branchée dans le port de l'alimentation de l'appareil d'emballage sous vide et que l'extrémité mâle du cordon d'alimentation est fermement branchée à la prise secteur.

3. Si l'appareil d'emballage sous vide est correctement branché, et que le bouton Power (d'alimentation) ne fonctionne toujours pas, vérifier le fusible, situé au-dessus du port de l'alimentation, sur le côté droit de l'appareil d'emballage sous vide. Dévisser le capuchon du fusible, puis regarder par le tube transparent pour voir si le fusible est noirci. Si le fusible est noirci, le remplacer par un fusible de 8 A standard.

4. Si le fusible n'a pas besoin d'être remplacé, s'assurer que la prise secteur fonctionne correctement. Brancher un autre appareil pour voir si ce dernier fonctionne dans la prise secteur.

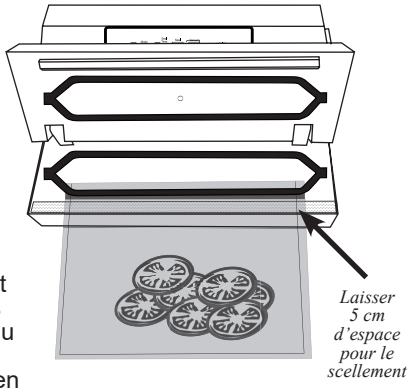
Q: LA POMPE À VIDE SE MET EN MARCHE, MAIS IL N'Y A PAS D'AIR RETIRÉ DU SAC À VIDE.

1. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser toujours les sacs sous vide recommandés de la marque Weston®.

2. S'assurer que le sac est bien inséré. L'extrémité ouverte du sac doit être centrée dans Joints hermétiques de forme ovale. Prendre soin de ne pas couvrir le port à vide (**FIGURE 12**).

3. Le sac peut avoir une fuite. S'il y a une fuite dans le sac, l'air rentrera dedans de l'extérieur. Vérifier qu'il n'y ait pas de déchirures ou ponctions. Si vous utilisez un sac formé à partir d'un rouleau de matériaux, vérifier deux fois que le scellement sur l'extrémité du sac soit bien scellée.

FIGURE 12



Q: LA BARRE DE SCELLEMENT FOND LES COUCHES DU SAC.

4. La scelleuse sous vide doit uniquement être utilisée avec des sacs de scellement sous vide. Pour les meilleurs résultats, les sacs sous vide Weston® doivent être utilisés. NE PAS UTILISER DE SAC DE MÉNAGE avec la scelleuse sous vide.

5. Vérifier l'état de la bande du ruban de la barre scellante. Remplacer, le cas échéant.

6. Ouvrir le couvercle à vide et laisser la barre de scellement refroidir entre 5 et 10 minutes. Toujours laisser le couvercle à vide ouvert entre les cycles de scellement des sacs et attendre environ 20 secondes entre les cycles.

7. Il peut s'avérer nécessaire de réduire la durée d'activation de la barre scellante. Réduire la durée de scellement (-) par incrément d'une (1) seconde et retester. Voir les instructions Essai initial du scellement du sac dans cette brochure de plus amples informations.

Q: LE SCELLEMENT DU SAC SE DÉCOLLE.

1. Si l'opération n'a pas totalement scellé le sac, couper le mauvais scellement avec des ciseaux et augmenter la durée de scellement (+) par incrément d'une seconde. Retester.

2. La scelleuse sous vide doit uniquement être utilisée avec des sacs de scellement sous vide. Pour les meilleurs résultats, les sacs sous vide Weston® doivent être utilisés. NE PAS UTILISER DE SAC DE MÉNAGE avec la scelleuse sous vide.

3. Le scellement du sac peut être incomplet. Si le scellement a une crevasse dedans ou si un liquide ou une poudre a été piégée entre les couches du sac, les couches peuvent ne pas être scellées correctement ensemble. Couper le scellement et nettoyer l'intérieur du sac. Essayer d'emballer sous vide à nouveau. Lors du scellement un aliment humide ou poudreux, introduire une serviette en papier dans le sac au-dessus de la nourriture avant de procéder à l'emballage sous vide. La serviette en papier empêchera les nourritures de gêner le scellement. Voir la section Directives d'emballage sous vide dans cette brochure pour les suggestions pratiques.

REMPLACEMENT DU FUSIBLE

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** S'assurer que la scelleuse sous vide est débrancher avant de la nettoyer, l'assembler ou la démonter.

Si l'appareil d'emballage sous vide ne fonctionne pas lorsqu'il est branché et sous tension, essayer l'une ou toutes les directives suivantes :

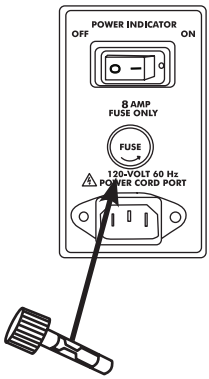
1. S'assurer que le fusible n'est pas grillé. Le fusible est situé sur le côté droit de l'appareil, directement au-dessus du port du cordon d'alimentation. Éteindre, puis débrancher l'appareil d'emballage sous vide. Dévisser, puis retirer le porte-fusible. Retirer, puis vérifier le fusible. La bande de métal mince au centre du fusible doit être propre et intacte. Si elle est grillée et/ou cassée, remplacer par un fusible neuf (8 A). Remettre le porte-fusible.

2. S'assurer que le connecteur à l'extrémité du cordon d'alimentation est fermement branché dans le port du cordon d'alimentation.

3. S'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. N'utiliser AUCUN cordon d'alimentation endommagé. Communiquer avec le Service à la clientèle pour obtenir de l'information sur le remplacement de pièce.

4. Essayer de brancher le cordon d'alimentation à une autre prise secteur.

FIGURE 13



GUIDE DE CONSERVATION DES ALIMENTS EMBALLÉS

. REMARQUE IMPORTANTE : L'emballage sous vide ne remplace PAS la réfrigération. Les denrées périssables emballées sous vide doivent quand même être réfrigérées.

. NE JAMAIS décongeler des aliments à la température ambiante. Décongeler les aliments au réfrigérateur ou au micro-ondes.

. En règle générale, plus froide est la température, et plus longue sera la durée de conservation des aliments.

. Manipuler les sacs sous vide avec soin. Prendre garde de ne pas les endommager, car un sac endommagé n'est plus hermétique.

. Se référer uniquement au tableau suivant en tant que guide ! Consulter les sections Guide d'emballage sous vide et Sécurité alimentaire de ce livret. La durée réelle de conservation pourra varier. Regarder si les aliments ne sont pas gâtés avant de les consommer ou préparer.

TYPE D'ALIMENT	LIEU DE CONSERVATION	DURÉE NORMALE DE CONSERVATION	DURÉE DE CONSERVATION EMBALLÉ SOUS VIDE
TRANCHES ÉPAISSES DE VIANDE	Congélateur	6 mois	2-3 ans
VIANDE HACHÉE	Congélateur	4 mois	1 ans
POISSON	Congélateur	6 mois	2 ans
Pour obtenir les meilleurs résultats, précongeler la viande ou le poisson pendant 1 à 2 heures avant de les emballer sous vide, afin d'empêcher l'humidité et les jus de nuire au scellement..			
GRAINS DE CAFÉ	Température ambiante	4 semaines	16 mois
FARINE, RIZ, SUCRE	Congélateur	6-9 moiss	2-3 ans
	Température ambiante	6 mois	1-2 ans
Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser l'article dans son récipient ou sac d'origine, puis placer le tout dans un sac sous vide. Cela empêche ces aliments d'être aspirés et aide à bien sceller le produit.			
BAIES *FRAISES, FRAMBOISES, MÛRES*	Réfrigérateur	1-3 jours	1 semaines
BAIES *CANNEBERGES, MYRTILLES, BLEUETS*	Réfrigérateur	3-6 jours	2 semaines
Pour éviter que la scelleuse écrase les baies, il est préférable de les congeler avant de les emballer. Étendre les baies sur une tôle à biscuits pour favoriser la congélation de chaque baie. Un gros bloc de baies congelées sera plus difficile à emballer sous vide, à cause des nombreuses petites poches d'air formées entre les baies.			
FROMAGE	Réfrigérateur	1-2 semaines	4-8 mois
Si le fromage emballé sous vide est utilisé fréquemment, s'assurer que le sac est suffisamment long pour permettre plusieurs scellements. Fromage râpé : Bloquer le fromage dans le sac avec un essuie-tout replié sur le fromage pour empêcher celui-ci d'être aspiré ou de nuire au scellement.			
BISCUITS, CRAQUELINS, PAINS *Avec ouverture périodique*	Température ambiante	1-2 semaines	3-6 semaines
Précongeler les aliments mous et peu denses pendant 1 à 2 heures pour préserver leur forme et leur texture.			
PÂTES , CÉRÉALES, NOIX	Température ambiante	6 mois	1-1/2 ans
HARICOTS SECS	Température ambiante	6 mois	2 ans
Les aliments secs avec bords aigus doivent être enveloppés dans un essuie-tout ou un autre article pour empêcher les bords de percer le sac sous vide.			
LAITUE	Réfrigérateur	3-6 jours	2 semaines
Laver, puis sécher à fond les légumes à feuilles avant de les emballer sous vide.			
LÉGUMES	Congélateur	8 mois	2 1/2 ans
Pour conserver la saveur optimale des légumes, les blanchir avant de les emballer sous vide. Le blanchiment cuit très peu les légumes et préserve la saveur, la couleur et la texture ; les légumes sont cuits croquants. Pour les blanchir, plonger les légumes dans l'eau bouillante au micro-ondes 2 à 3 minutes dans la plupart des cas (6 à 11 minutes pour les épis de maïs). Plonger ensuite les légumes dans l'eau froide pour arrêter leur cuisson. Sécher les légumes, puis les emballer sous vide.			

Ce tableau est une adaptation de Dr. G.K. York, Dept. of Food Science & Tech, U of California, Davis.

GUIDE D'EMBALLAGE SOUS VIDE

Article en poudre: Pour emballer les articles en poudre, tels la farine, il est préférable de les laisser dans leur emballage d'origine avant de les mettre dans le sac sous vide. La poudre fine risque en effet d'être aspirée dans la pompe à vide à 2 pistons, causant suffisamment de dégâts pour raccourcir la durée de vie utile de la scelleuse sous vide. Les articles en poudre risquent également de nuire au scellement du sac.

Articles pointus ou effilés: Lorsque l'on emballe sous vide des articles pointus ou effilés, il est préférable de les enrober pour éviter qu'ils ne percent le sac pendant le scellement.

LEVURES ET BACTÉRIES

Pour une conservation optimale des aliments, il importe de les emballer sous vide lorsqu'ils sont frais. Lorsque l'altération des aliments a commencé, l'emballage sous vide ne fera que la ralentir. L'emballage sous vide ne peut empêcher complètement la prolifération de la moisissure. D'autres microbes pathogènes peuvent aussi continuer à proliférer dans un milieu pauvre en oxygène et ils exigent de prendre d'autres mesures pour les éliminer.

Les levures: La réfrigération ralentit la croissance des levures, tandis la congélation l'arrête complètement (-18 °C ou 0 °F). Les levures entraînent la fermentation, que l'on identifie généralement à l'odeur.

Les bactéries: La congélation ne tue pas les micro-organismes, mais elle arrête leur croissance. La prolifération de bactéries est facilement identifiée par une mauvaise odeur et, parfois, par une texture gluante. Certaines bactéries, telles celles qui causent le botulisme, peuvent croître sans air dans des conditions propices ; elles sont impossibles à détecter par l'odeur, le goût ou la couleur. Bien qu'extrêmement rare, le botulisme est très dangereux. Veiller à conserver et à cuire proprement tous les aliments avant de les consommer.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE

. Avant de mettre au micro-ondes les aliments emballés sous vide, percer ou ouvrir le sac pour laisser l'air chaud s'échapper pendant le réchauffage.

. Les aliments emballés sous vide peuvent être décongelés ou cuits dans l'eau bouillante.

. Les denrées périssables emballées sous vide, telles les viandes, légumes et fromages, doivent être réfrigérées (à 1,1 °C (34 °F) ou plus froid), surtout les aliments peu ou non acides.

Cela est important, car l'emballage sous vide élimine presque tout l'air du sac, mais une bactérie comme celle de la toxine botulique (Clostridium Botulinum) est anaérobie (elle) se développe normalement dans un milieu dépourvu d'air ou d'oxygène). La réfrigération et la congélation ralentissent la prolifération microbienne. Il importe également de maintenir propre un lieu de travail pour minimiser le risque d'emballer sous vide des bactéries avec les aliments.

START
CANCEL
SEAL TIME
SEAL TIME
VACUUM PRESSURE
PULSE
MANUAL SEAL
ACCESSORY
WESTON
PRO-1000 STAINLESS PRO.
VACUUM
SEALER

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de l'unique garantie explicite pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'œuvre pendant une période deux (2) an à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les réparations ou l'entretien non autorisés des produits, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres, l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages au produit découlant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une utilisation inadéquate. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au bénéficiaire d'un cadeau et elle est non transférable. Conserver le reçu d'achat original, car il est nécessaire pour effectuer une réclamation sous garantie. Cette garantie est annulée si le produit est soumis à toute tension et à toute autre forme d'onde autre que celle spécifiée sur l'étiquette des spécifications nominales (p. ex., 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations pour des dommages particuliers, accessoires et indirects causés par une violation d'une garantie explicite ou implicite. Toute responsabilité se limite à la somme du prix d'achat. **Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou de conformité à un usage particulier, est déclinée sauf dans la mesure où la loi l'interdit; dans ce cas, une telle garantie ou condition se limite à la durée de cette garantie écrite.**

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits reconnus par la loi variant selon l'endroit où vous habitez. Certains états ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages particuliers, accessoires ou indirects, il est donc possible que les limitations précédentes ne s'appliquent pas à vous.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Visiter WestonBrands.com. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

ATTENTION!

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE. IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT RETAILER FOR ASSISTANCE.

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation, please contact the Weston Brands Customer Service Team:

WestonBrands.com
Customer.Service@WestonBrands.com
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting Weston Brands Customer Service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.
SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.

Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston:

WestonBrands.com
Customer.Service@WestonBrands.com
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

Veuillez communiquer avec le service clientèle des produits Weston AVANT de retourner cet appareil au détaillant.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veuillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

REVISE COMPLETAMENTE EL ENVASE Y COMPRUEBE QUE NO FALTEN PARTES O QUE ALGÚN PRODUCTO ESTÉ DAÑADO. SI EL PRODUCTO ESTÁ DAÑADO POR EL TRANSPORTE, SOLICITE ASISTENCIA AL DISTRIBUIDOR.

Para todas aquellas preguntas referentes al uso del producto, partes faltantes, daño del producto, dificultad o activación de la garantía, comuníquese con el equipo de servicio al cliente de weston Brands:

WestonBrands.com
Customer.Service@WestonBrands.com
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

NO devuelva este artículo al vendedor minorista antes de comunicarse con Servicio al Cliente de Weston Brands.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consulte estas instrucciones y úselas para enseñar sobre el uso de este producto a otras personas.

840373100 | 6.08 IN X 9.08 IN 10/23