WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

VC14

VACUUM SEALER
SCELLEUSE SOUS VIDE
SELLADOR AL VACÍO

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. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Never let the vacuum sealer run unattended. Disconnect the vacuum sealer from the power source before leaving the work area.
6. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or vacuum sealer in water or other liquid.
7. Turn the appliance OFF (O), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
8. Do not operate the appliance with a damaged cord or in the event the appliance has been dropped or damaged or there are visible signs of damage or it is leaking. To avoid the risk of electric shock, do not disassemble the appliance. Supply cord replacement and appliance repairs must be conducted by a qualified serviceman or the manufacturer. Incorrect assembly might result in a risk of electric shock when the appliance is used after reassembly. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not disassemble this appliance. Doing so may result in personal injury.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.
15. **CAUTION Burn Hazard.** Upper and lower seal bar tape are hot after sealing cycle. Avoid touching while loading bags into chamber seal.
16. **WARNING Burn Hazard.** Operating without seal bar tape in position may cause burns. Never operate without seal bar tape installed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

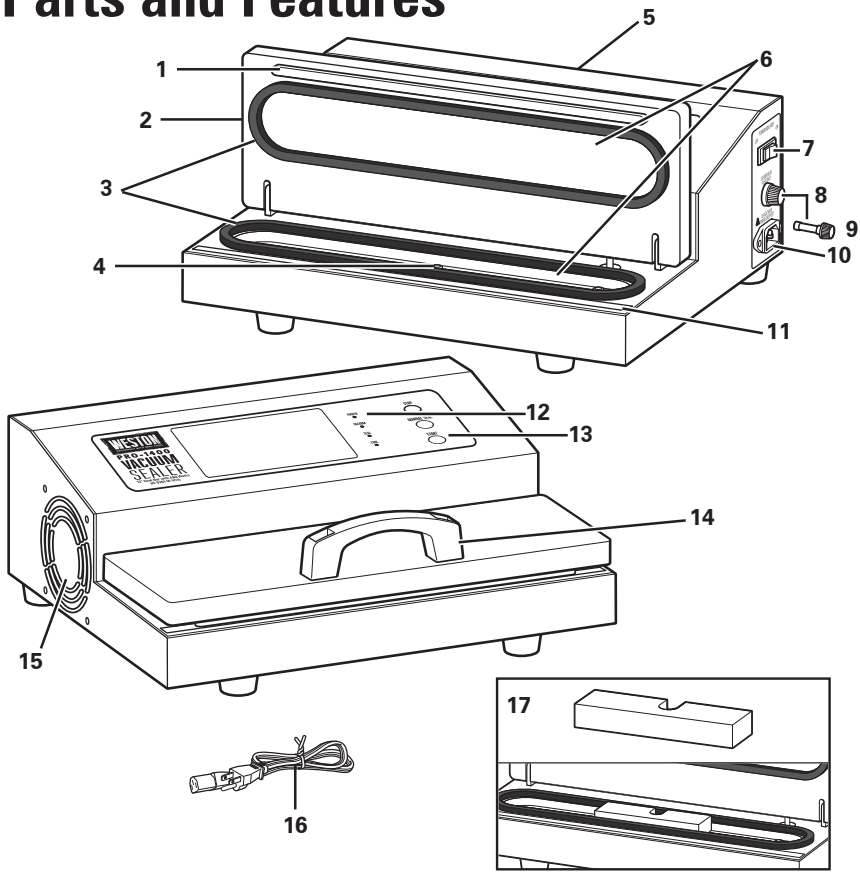
This appliance is intended for household use only.

⚠ 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 into the outlet, 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. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. 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.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features



#	PART DESCRIPTION
1	Vacuum Lid Seal Bar (covered by 10 mm wide Seal Bar Tape, replaceable)
2	Vacuum Chamber Lid
3	Oval Vacuum Chamber Seal (2)
4	Vacuum Port
5	Power Cord Storage (back of Vacuum Sealer)
6	Vacuum Chamber
7	Power (ON/OFF [I/O]) Indicator Switch
8	Fuse Holder
9	10-Amp Buss Fuse

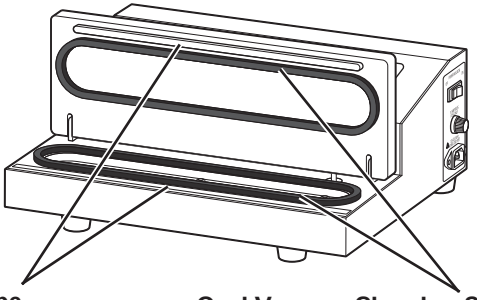
#	PART DESCRIPTION
10	Power Cord Port
11	Lower Seal Bar: a) Lower Seal Bar Tape - 15 mm wide, replaceable; covers (b) b) Seal Heater (5 mm wide ribbon heater, replaceable)
12	4 Indicator Lights: POWER, VACUUM, SEAL, and COOL
13	3 Buttons: Red: STOP; Blue: MANUAL SEAL; Green: START
14	Vacuum Chamber Lid Handle
15	Internal Cooling Fan
16	Power Cord (store on back of Vacuum Sealer)
17	Spacer

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.

Protective Tape

There are two (2) factory-installed strips 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 Lower Seal Bar and Vacuum Lid Seal Bar are each covered with Seal Bar Tape to protect vacuum bags during sealing (**Figure 1**). DO NOT remove the Seal Bar Tape. See the “Service Instructions” section of this manual for information on replacing the Seal Bar Tape, if necessary.

Vacuum Bags and Rolls

DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS! The Vacuum Sealer is ONLY intended to be used with vacuum bags or rolls 3 mil to 5 mil thick. For best results, only use the recommended vacuum bags or rolls with an embossed or mesh lining for out of chamber sealers. Visit WestonBrands.com to order vacuum bags or rolls.

Any other uses of the Vacuum Sealer not described in this booklet could damage the unit and void the warranty.

Vacuum Chamber Seals

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

To prevent the Oval Vacuum Chamber Seals from deforming when the unit is not in use, ALWAYS store with the Spacer in Vacuum Chamber and the Vacuum Chamber Lid closed. DO NOT store anything on top of Vacuum Sealer.

The Oval Vacuum Chamber Seals may wear over time and require replacement. See the “Service Instructions” section on page 8 of this manual for information on replacing the Oval Vacuum Chamber Seals.

Cooling Fan

The Vacuum Sealer has an Internal Cooling Fan that runs whenever the unit is plugged in and turned ON (**I**), allowing for repetitive use. To save energy, turn the unit OFF (**O**) and unplug the Power Cord when not in use.

Current Overload Protection

The Vacuum Sealer is provided with current overload protection and will automatically interrupt the power supply if an overload occurs.

Limit Switch

The Vacuum Sealer is equipped with a switch to prevent actuation of the Seal Heater in manual mode when the Vacuum Chamber Lid is open.

Control Buttons

STOP Button
Press the STOP Button to stop the vacuuming and/or sealing process (**Figure 2**).

MANUAL SEAL Button
Press the MANUAL SEAL Button during the vacuuming process to initiate the seal (before the preset vacuum pressure is reached, **Figure 2**).

- The Manual Seal will only work if START is pushed first.
- Press down on the Handle. The Lid must be firmly compressed to prevent overheating Seal Bars.

NOTE: Sealing will start immediately, but the vacuum pump will still be running to ensure the Lid is fully compressed and prevent damage to the Seal Bars.

START Button
Press the START Button to initiate the vacuuming process (the Vacuum Sealer will automatically seal the bag when preset vacuum pressure is reached, **Figure 2**).

Figure 2

Operating Instructions

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

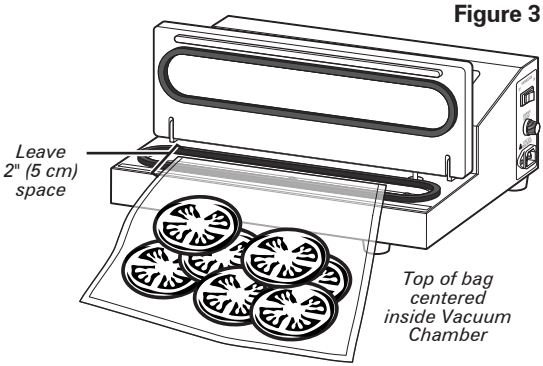
⚠ CAUTION **Burn Hazard.** The lower seal bar and vacuum lid seal bar get hot. Avoid touching them. Be careful while loading bags into the vacuum chamber.

Tips for Best Results

- Seal Bars remain hot for a brief period after each cycle. Do not touch when hot.
- To prevent premature sealing of the bag, do not place a new bag in the unit when the Seal Bars are still hot.
- DO NOT allow liquids, powder, or other small substances to be sucked into the Vacuum Port or it may damage the unit.
- Press STOP Button to terminate the vacuuming and/or sealing mode.
- For food with high moisture content, select MANUAL SEAL after vacuum process has started. Press the MANUAL SEAL Button to seal the bag before liquids enter the Vacuum Chamber.
- When MANUAL SEAL is selected, the unit will continue to pull a vacuum while sealing to ensure a good seal.

1. Remove Spacer from Vacuum Chamber.
2. Make sure the Power Indicator Switch is in the OFF (**O**) position.
3. Plug the Power Cord into an outlet. Turn the Power Indicator Switch to ON (**I**). The POWER Light on the Control Panel and the Power Indicator Switch will both illuminate, and the Internal Cooling Fan will run.
4. Open the Vacuum Chamber Lid.
5. Fill a vacuum bag with the product you want to seal. Leave at least 2" (5 cm) of space between the open end of the bag and product (**Figure 3**).
6. Load the open end of the bag into the center of the Vacuum Chamber. Place the bag close to, but do not cover, the Vacuum Port. Be careful not to touch either of the Seal Bars which may be hot from a previous heating cycle.

Figure 3



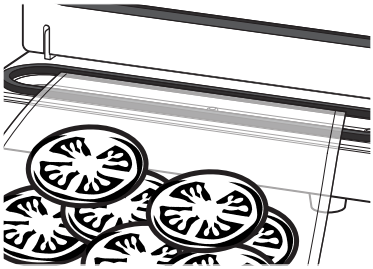
7. Close the Vacuum Chamber Lid. Make sure there are no folds or creases in the bag in the sealing area.

Operating Instructions (cont.)

8. Press down on the Vacuum Lid Handle to form a tight seal.
9. Press the START Button to initiate the vacuuming process (the VACUUM Light will illuminate). Release the Vacuum Lid Handle at the first sign of bag collapse. The Vacuum Sealer will automatically seal the bag when preset vacuum pressure is reached in the Vacuum Chamber. Sealing lasts for 4 seconds (the SEAL Light will illuminate).
10. To manually seal a bag, press the MANUAL SEAL Button at any time during the vacuuming process. MANUAL SEAL is used for delicate items, making bags, and to seal before liquid enters the Vacuum Chamber.
11. You can stop the vacuuming and sealing process at any time by pressing the STOP Button.
12. Sealing is complete when you hear the audible release of the vacuum from the Vacuum Chamber (the COOL Light illuminates). The cycle includes a cooling period of approximately 10 seconds (the COOL Light will flash). DO NOT try to open the Vacuum Chamber before the vacuum is released or unit damage may occur.
    NOTE: For best performance, allow 20 seconds between cycles to avoid overheating the unit.
13. Open the Vacuum Chamber Lid and remove the bag.
14. Turn the Power Indicator Switch OFF (**O**) and unplug the Power Cord when you are done.

Preparing Vac Bags From a Roll

1. Make sure the Power Indicator Switch is in the OFF (**O**) position. Plug the Power Cord into an outlet.
2. Turn the Power Indicator Switch ON (**I**). The POWER Light on the display and Power Indicator Switch both will illuminate and the Internal Cooling Fan will run.
3. Cut a vacuum bag to the length you want from a roll.
4. Open the Vacuum Chamber Lid.
5. Place either open end of the bag in the Vacuum Chamber.
6. Close the Vacuum Chamber Lid. The bag end should be sandwiched between the Vacuum Lid Seal Bar and Lower Seal Bar. Make sure there are no wrinkles or creases in the bag in the sealing area.
7. Press and hold the Vacuum Lid Handle down. You may need to continue holding the bag.



8. Press the START Button (this will engage the pump). Press the MANUAL SEAL Button to seal the vacuum bag.
9. Sealing is complete when you hear the audible release of the vacuum from the Vacuum Chamber (the COOL Light illuminates). The cycle includes a cooling period of approximately 10 seconds (the COOL Light will flash). DO NOT try to open the Vacuum Chamber before the vacuum is released or unit damage may occur.
    NOTE: For best performance, allow 20 seconds between cycles to avoid overheating the unit.

Preparing Vac Bags From a Roll (cont.)

10. Open the Vacuum Lid and remove the bag.
11. Turn the Power Indicator Switch OFF (O) and unplug the Power Cord when you are done.

Care and Cleaning

⚠ 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 Internal Cooling Fan on the left side of the unit. DO NOT use abrasive cleansers! Abrasive cleansers will spoil the clarity of the Vacuum Lid.
- Be careful while cleaning not to peel or damage the strips of Seal Bar Tape covering the Lower Seal Bar and Vacuum Lid Seal Bar.
- Dry all surfaces and close the Vacuum Chamber Lid before storing the Vacuum Sealer.
- To prevent Oval Vacuum Chamber Seals from deforming, ALWAYS store with Spacer in Vacuum Chamber and Vacuum Chamber Lid closed.
- DO NOT store anything on top of Vacuum Sealer.

Service Instructions

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

Some parts of the Vacuum Sealer may need replacing after extensive use. A Vacuum Sealer Maintenance Kit (sold separately) may be necessary for the Vacuum Sealer to properly function.

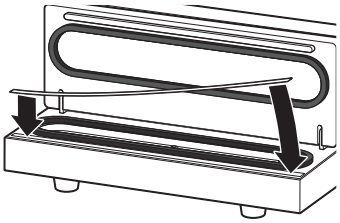
REPLACING THE OVAL VACUUM CHAMBER SEALS:

1. Make sure Power Indicator Switch is in OFF (O) position and unplug the Power Cord from the electrical outlet.
2. Make sure the unit is completely cool.
3. Open the Vacuum Chamber Lid.
4. Remove the Oval Vacuum Chamber Seal from the groove on the underside of the Vacuum Chamber Lid.
5. Remove the Oval Vacuum Chamber Seal from the groove in the lower Vacuum Chamber.
6. Position a new Oval Vacuum Chamber Seal on the groove in the Vacuum Chamber Lid. Work Seal into the groove. Repeat the process on the lower Vacuum Chamber.

Service Instructions (cont.)

REPLACING THE SEAL BAR TAPE:

1. Make sure Power Indicator Switch is in OFF (O) position and remove the Power Cord from the electrical outlet.
2. Make sure the unit is completely cool and unit is unplugged.
3. Open the Vacuum Chamber Lid.
4. At either end of the Seal Bar Tape, carefully pull up the Tape covering the Seal Heater. Grasp the loose end and slowly pull the Seal Bar Tape back over itself until fully removed.
5. Repeat step 4 for the Seal Bar Tape covering Vacuum Lid Seal Bar. DO NOT remove the Vacuum Lid Seal Bar.
6. Remove the backing from a new 15 mm wide strip of Seal Bar Tape for the Seal Heater. Be careful not to allow the Seal Bar Tape to contact anything, including itself, while the adhesive side is exposed.
7. 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 white plastic housing, starting just left of the Seal Heater. Apply the Seal Bar Tape from left to right over the Seal Heater 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 entire opening and the Seal Heater.
8. Remove the backing from a new narrow 10 mm wide strip of Seal Bar Tape for the Vacuum Lid Seal Bar. Stick the left end of the Seal Bar Tape onto the left end of the Seal Bar. The Seal Bar Tape and seal ends should be flush. Apply the Seal Bar Tape from left to right over the Vacuum Lid Seal Bar 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 Vacuum Lid Seal Bar.

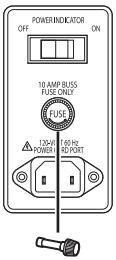


Replacing the Fuse

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 10-Amp Buss Fuse is not blown. The Fuse is located on the right side of the unit directly above the Power Cord Port (**Figure 4**). 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 10-Amp Fuse. 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. Contact Customer Service for information on part replacement.
4. Try connecting the Power Cord plug to another electrical outlet.

Figure 4



Storage Lifespan Guidelines

IMPORTANT: 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 Operating Instructions section of this manual. Actual storage life spans may vary. Check all food for spoilage before use.

FOOD TYPE	STORAGE LOCATION	NORMAL SHELF LIFE	VACUUM-PACKED SHELF LIFE
LARGE CUTS OF MEAT **GROUND MEAT** **FISH**	Freezer Freezer Freezer	6 months 4 months 6 months	2-3 years 1 year 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 **COFFEE BEANS** **FLOUR, RICE, SUGAR**	Room temperature Freezer Room Temperature	4 weeks 6-9 months 6 months	16 months 2-3 years 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* **BERRIES** *cranberries, huckleberries, blueberries*	Refrigerator Refrigerator	1-3 days 3-6 days	1 week 2 weeks
To prevent berries from being crushed by the Vacuum Sealer, it is best to freeze items 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 weeks
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 to vacuum packing, to retain shape & texture.			
PASTA, GRAINS, DRIED BEANS **NUTS**	Room Temperature Room Temperature	6 months 6 months	1-1/2 years 2 years
Dried foods with sharp edges should be wrapped in a paper towel or similar material 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.*			

WESTON 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. In the U.S. and Canada, please visit WestonBrands.com, email customer.service@westonbrands.com, or write Weston Brands, LLC, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité essentielles devraient toujours être respectées afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution et de blessures, incluant les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne jamais laisser la scelleuse sous vide sans surveillance. Débrancher la scelleuse sous vide de la source d'alimentation avant de quitter l'espace de travail.
6. Pour éviter le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le scelleuse sous vide dans l'eau ou tout autre liquide.
7. Mettre l'appareil en position OFF (O/arrêt) et le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
8. Ne pas utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil est tombé ou a été endommagé, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas désassembler l'appareil. Le remplacement du cordon d'alimentation et les réparations de l'appareil doivent être effectués par un technicien qualifié ou par le fabricant. Un mauvais assemblage peut entraîner un risque d'électrocution lorsque l'appareil est utilisé à nouveau après le réassemblage. Pour obtenir de l'information sur l'inspection, la réparation ou les réglages énoncés dans la garantie limitée, communiquer avec le service à la clientèle.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
12. Ne pas démonter cet appareil. Le démontage représente un risque de blessure.
13. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
15. **ATTENTION Risque de brûlures.** Les bandes de ruban supérieures et inférieures du fer soudeur sont chaudes après un cycle de scellage. Éviter de les toucher au moment de déposer les sacs dans le canal d'aspiration.
16. **AVERTISSEMENT Risque de brûlures.** Utiliser l'appareil sans que les bandes de ruban du fer soudeur soient en place peut entraîner des brûlures. Ne jamais utiliser l'appareil sans les bandes de ruban du fer soudeur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

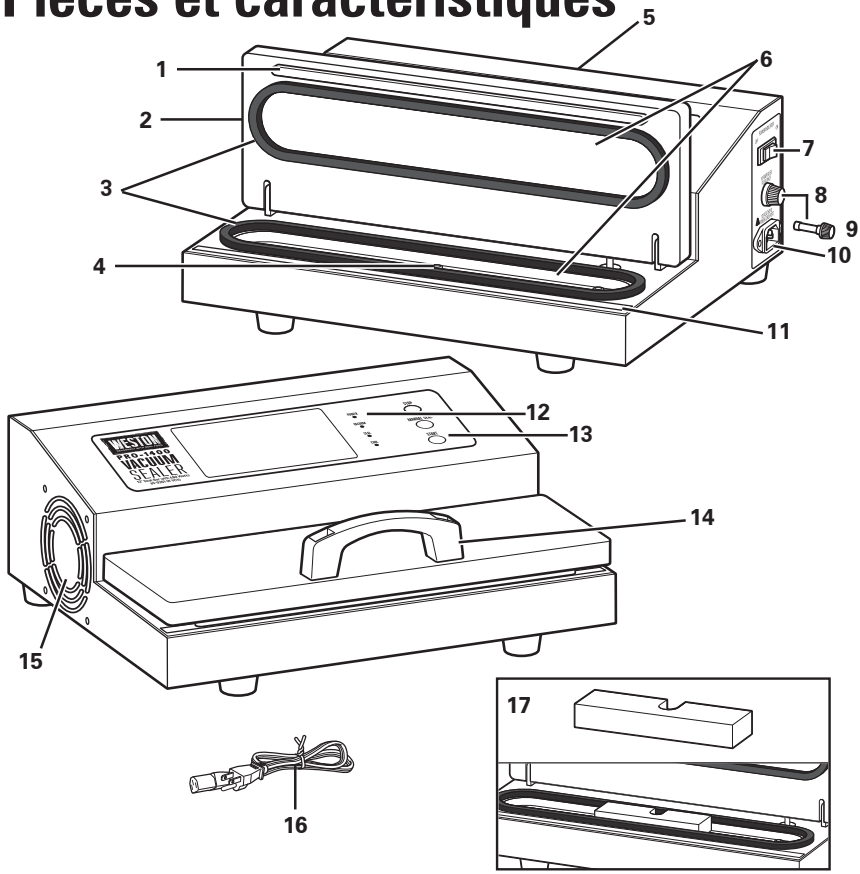
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **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.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques



#	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	Fer soudeur du couvercle d'aspiration (recouvert d'une bande de ruban de 10 mm, remplaçable)
2	Couvercle du canal d'aspiration
3	Garniture ovale du canal d'aspiration (2)
4	Orifice d'aspiration
5	Rangement du cordon d'alimentation (à l'arrière de la scelleuse sous vide)
6	Canal d'aspiration
7	Interrupteur/voyant (ON [marche]/OFF [arrêt] [I/O]) d'alimentation
8	Porte-fusible
9	Fusible Buss 10 ampères
10	Prise du cordon d'alimentation

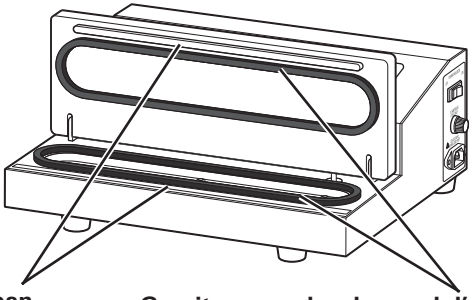
#	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
11	Fer soudeur inférieur : a) bande de ruban du fer soudeur inférieur (largeur de 15 mm, remplaçable) couvrant (b) b) fer soudeur (ruban chauffant d'une largeur de 5 mm, remplaçable)
12	4 voyants lumineux : POWER (alimentation), VACUUM (aspiration), SEAL (scellage) et COOL (refroidissement)
13	3 touches : rouge : STOP (arrêt); bleue : MANUAL SEAL (scellage manuel); verte : START (démarrage)
14	Poignée du couvercle du canal d'aspiration
15	Ventilateur interne
16	Cordon d'alimentation (rangé à l'arrière de la scelleuse sous vide)
17	Séparateur

Si un des composants de cet appareil est cassé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou si vous avez besoin d'un manuel d'instructions, veuillez visiter le site Web WestonBrands.com.

Ruban protecteur

La scelleuse sous vide est protégée par deux (2) bandes de ruban, posées en usine.
NE PAS ENLEVER CES BANDES !

Figure 1



Bande de ruban
NE PAS ENLEVER !

Garnitures ovales du canal d'aspiration
NE PAS ENLEVER !

Le fer soudeur inférieur et celui du couvercle d'aspiration sont tous les deux recouverts d'une bande de ruban pour protéger les sacs sous vide durant le scellage (**Figure 1**). NE PAS enlever ces bandes. Consulter la section Instructions d'entretien pour savoir comment remplacer, s'il y a lieu, un bande de ruban.

Rouleaux et sacs sous vide

NE PAS UTILISER DE SACS POUR USAGE DOMESTIQUE ! La scelleuse sous vide est UNIQUEMENT destinée à être utilisée avec des rouleaux ou des sacs sous vide d'une épaisseur de 3 à 5 mil. Pour de meilleurs résultats, n'utiliser que les rouleaux ou les sacs sous vide recommandés dotés d'une doublure embossée ou maillée conçus pour les scelleuses externes. Visiter le site WestonBrands.com pour commander des rouleaux ou des sacs sous vide.

Toute utilisation de la scelleuse sous vide non décrite dans ce feuillet pourrait l'endommager et annuler sa garantie.

Garniture du canal d'aspiration

Deux garnitures ovales, superposées en usine, cerclent le canal d'aspiration. Lorsque l'on ferme le couvercle et exerce une pression, les deux garnitures forment un joint qui rend le canal d'aspiration hermétique.

Pour éviter que les garnitures ovales du canal d'aspiration ne se déforment lorsque l'appareil n'est pas utilisé, TOUJOURS ranger l'appareil avec le séparateur dans le canal d'aspiration et le couvercle du canal d'aspiration fermé. NE RIEN ranger par-dessus la scelleuse sous vide.

Ces garnitures s'useront au fil du temps et devront être remplacées. Consulter la section Instructions d'entretien à la page 20 de ce manuel pour obtenir de l'information sur le remplacement des garnitures ovales du canal d'aspiration.

Ventilateur

La scelleuse sous vide est dotée d'un ventilateur interne de refroidissement qui fonctionne dès que l'appareil est branché et mis en position ON (**I**/marche) pour permettre une utilisation répétée. Pour économiser l'énergie, mettre l'appareil en position OFF (**O**/arrêt) et débrancher le cordon d'alimentation lorsque la scelleuse n'est pas utilisée.

Protection contre les surcharges de courant

La scelleuse sous vide est équipée d'une protection contre les surcharges de courant et elle coupera automatiquement l'alimentation électrique si une surcharge se produit.

Interrupteur de position

La scelleuse sous vide est équipée d'un interrupteur permettant d'éviter l'activation du fer soudeur en mode manuel lorsque le couvercle du canal d'aspiration est ouvert.

Touches de commande

Touche STOP (arrêt)
Appuyer sur la touche STOP (arrêt) pour arrêter le processus d'aspiration ou de scellage (**Figure 2**).

Touche MANUAL SEAL (scellage manuel)
Appuyer sur la touche MANUAL SEAL (scellage manuel) pendant le processus d'aspiration pour lancer le scellage (avant que la pression à vide préréglée ne soit atteinte, **Figure 2**).

- Le scellage manuel ne fonctionnera que si la touche START (démarrage) est enfoncée en premier.
- Abaisser la poignée. Le couvercle doit être fermement compressé pour éviter que les fers soudeurs ne surchauffent.

REMARQUE : Le scellage démarrera immédiatement, mais la pompe à vide fonctionnera toujours pour veiller à ce que le couvercle soit entièrement compressé et pour éviter d'endommager les fers soudeurs.

Touche START (démarrage)
Appuyer sur la touche START (démarrage) pour démarrer l'aspiration (le scellage du sac sera alors automatique lorsque la pression à vide préréglée est atteinte, **Figure 2**).

Figure 2

Mode d'emploi

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Veiller à ce que la scelleuse sous vide soit débranchée avant de la nettoyer, de l'assembler ou de la désassembler.

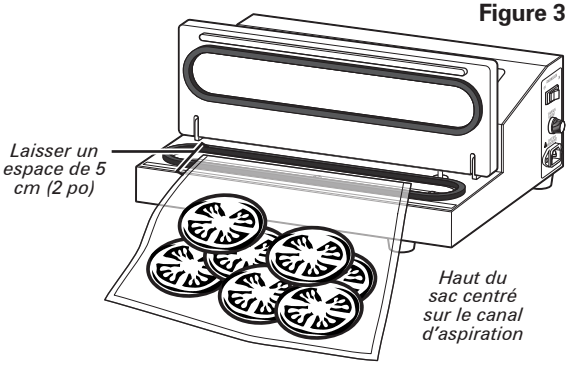
⚠ ATTENTION **Risque de brûlures.** Le fer soudeur inférieur et celui du couvercle d'aspiration deviennent chauds. Prendre garde de ne pas les toucher. Placer les sacs avec prudence sur le canal d'aspiration.

Conseils pour de meilleurs résultats

- Les fers soudeurs restent chauds pendant une brève période après chaque cycle. Ne pas y toucher lorsqu'ils sont chauds.
- Pour éviter le scellage prématuré du sac, ne pas placer un nouveau sac dans l'appareil lorsque les fers soudeurs sont encore chauds.
- NE PAS laisser de liquides, de poudre ou d'autres substances fines être aspirés dans l'orifice d'aspiration, car cela pourrait endommager l'appareil.
- Appuyer sur la touche STOP (arrêt) pour arrêter le mode d'aspiration ou de scellage.
- Pour les aliments à teneur élevée en eau, choisir le mode MANUAL SEAL (scellage manuel) après avoir lancé le processus d'aspiration. Appuyer sur la touche MANUAL SEAL (scellage manuel) pour sceller le sac avant que les liquides n'entrent dans le canal d'aspiration.
- Lorsque le mode MANUAL SEAL (scellage manuel) est sélectionné, l'appareil continue d'aspirer tout en scellant pour un bon scellage.

1. Retirer le séparateur du canal d'aspiration.
2. Veiller à ce que l'interrupteur d'alimentation soit en position OFF (**O**/arrêt).
3. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise. Tourner l'interrupteur d'alimentation pour le mettre en position ON (**I**/marche). Le voyant POWER (alimentation) du panneau de commande et celui de l'interrupteur d'alimentation s'illuminent tous les deux, et le ventilateur interne de refroidissement se met en marche.
4. Ouvrir le couvercle du canal d'aspiration.
5. Remplir le sac sous vide avec le produit à sceller. Laisser un espace d'au moins 5 cm (2 po) entre l'ouverture du sac et le produit (**Figure 3**).
6. Déposer l'ouverture du sac au centre du canal d'aspiration. Placer le sac à proximité de l'orifice d'aspiration sans le couvrir. Faire attention de ne toucher aucune partie des fers soudeurs, qui pourraient être chauds en raison d'un cycle de chauffage précédent.

Figure 3

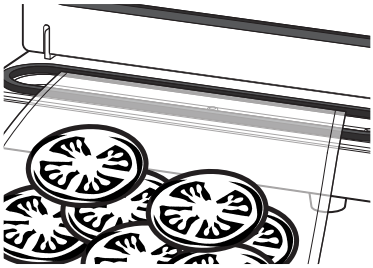


Mode d'emploi (suite)

7. Fermer le couvercle du canal d'aspiration. Veiller à ce que le sac ne présente aucun pli ni froissement dans la zone de scellage.
8. Abaisser la poignée du couvercle d'aspiration pour former un joint étanche.
9. Appuyer sur la touche START (démarrage) pour lancer le processus d'aspiration (le voyant VACUUM [aspiration] s'illumine). Relâcher la poignée du couvercle d'aspiration au premier signe d'affaissement du sac. La scelleuse sous vide scellera automatiquement le sac lorsque la pression à vide préréglée est atteinte dans le canal d'aspiration. Le scellage dure 4 secondes (le voyant SEAL [scellage] s'illumine).
10. Pour sceller manuellement un sac, appuyer sur la touche MANUAL SEAL (scellage manuel) à tout moment pendant le processus d'aspiration. La fonction de scellage manuel est utilisée pour les articles délicats, pour faire des sacs et pour sceller un liquide avant qu'il n'entre dans le canal d'aspiration.
11. Il est possible d'arrêter le processus d'aspiration et de scellage à tout moment en appuyant sur la touche STOP (arrêt).
12. Le scellage est terminé lorsqu'un dégagement de la pression négative dans le canal d'aspiration se fait entendre (le voyant COOL [refroidissement] s'illumine). Le cycle comprend une période de refroidissement d'environ 10 secondes (le voyant COOL [refroidissement] clignote). NE PAS essayer d'ouvrir le canal d'aspiration avant le dégagement de la pression négative, car cela pourrait endommager l'appareil.
    REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, laisser l'appareil reposer 20 secondes entre les cycles afin d'éviter la surchauffe.
13. Ouvrir le couvercle du canal d'aspiration et retirer le sac.
14. Mettre l'interrupteur d'alimentation en position OFF (**O**/arrêt) et débrancher le cordon d'alimentation après avoir utilisé l'appareil.

Fabrication d'un sac sur mesure avec un rouleau

1. Veiller à ce que l'interrupteur d'alimentation soit en position OFF (**O**/arrêt). Brancher le cordon d'alimentation dans une prise.
2. Tourner l'interrupteur d'alimentation en position ON (**I**/marche). Le voyant POWER (alimentation) du panneau de commande et celui de l'interrupteur d'alimentation s'illuminent tous les deux, et le ventilateur interne de refroidissement se met en marche.
3. Utiliser un rouleau pour couper un sac sous vide de la longueur souhaitée.
4. Ouvrir le couvercle du canal d'aspiration.
5. Placer n'importe laquelle des extrémités du sac dans le canal d'aspiration.
6. Fermer le couvercle du canal d'aspiration. L'extrémité du sac devrait se trouver entre le fer soudeur du couvercle d'aspiration et le fer soudeur inférieur.



Fabrication d'un sac sur mesure avec un rouleau (suite)

Veiller à ce que le sac ne présente aucun pli ni froissement dans la zone de scellage.

7. Abaisser la poignée du canal d'aspiration et la tenir en position. Le sac devra peut-être continuer d'être retenu.
8. Appuyer sur la touche START (démarrage) (la pompe s'activera). Appuyer sur la touche MANUAL SEAL (scellage manuel) pour sceller le sac sous vide.
9. Le scellage est terminé lorsqu'un dégagement de la pression négative dans le canal d'aspiration se fait entendre (le voyant COOL [refroidissement] s'illumine). Le cycle comprend une période de refroidissement d'environ 10 secondes (le voyant COOL [refroidissement] clignote). NE PAS essayer d'ouvrir le canal d'aspiration avant le dégagement de la pression négative, car cela pourrait endommager l'appareil.
   REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, laisser l'appareil reposer 20 secondes entre les cycles afin d'éviter la surchauffe.
10. Ouvrir le couvercle d'aspiration et retirer le sac.
11. Mettre l'interrupteur d'alimentation en position OFF (O/arrêt) et débrancher le cordon d'alimentation après avoir utilisé l'appareil.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Veiller à ce que la scelleuse sous vide soit débranchée avant de la nettoyer, de l'assembler ou de la désassembler.

- NE JAMAIS IMMERGER la scelleuse sous vide dans l'eau ou un autre liquide.
- Attendre le refroidissement intégral de la scelleuse avant de la nettoyer.
- Passer un chiffon humide ou un essuie-tout sur les surfaces externes, notamment sur le canal d'aspiration et le couvercle. La majorité des nettoyants ménagers en aérosol sont sans danger pour l'appareil. Éviter de vaporiser directement dans le ventilateur interne de refroidissement situé du côté gauche de l'appareil. NE PAS utiliser des nettoyants abrasifs ! En effet, les abrasifs détruiront le brillant du couvercle.
- Faire attention de ne pas soulever ou endommager les bandes de ruban couvrant le fer soudeur inférieur et celui du couvercle d'aspiration en nettoyant l'appareil.
- NE RIEN ranger par-dessus la scelleuse sous vide.
- Pour éviter que les garnitures ovales du canal d'aspiration ne se déforment, TOUJOURS ranger l'appareil avec le séparateur dans le canal d'aspiration et le couvercle du canal d'aspiration fermé.
- NE RIEN ranger par-dessus la scelleuse sous vide.

Instructions d'entretien

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique**. Veiller à ce que la scelleuse sous vide soit débranchée avant de la nettoyer, de l'assembler ou de la désassembler.

Certaines pièces de la scelleuse sous vide devront être remplacées après avoir été souvent utilisées. Une trousse d'entretien (vendue séparément) sera alors nécessaire pour que la scelleuse sous vide continue de bien fonctionner.

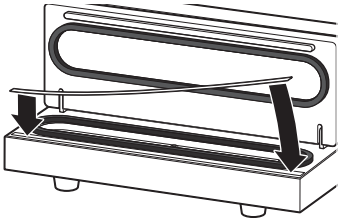
REMPLACEMENT DES GARNITURES OVALES DU CANAL D'ASPIRATION :

1. Veiller à ce que l'interrupteur d'alimentation soit en position OFF (O/arrêt) et débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique.
2. Veiller à ce que l'appareil soit complètement refroidi.
3. Ouvrir le couvercle du canal d'aspiration.
4. Retirer la garniture ovale du canal d'aspiration de la rainure située sur la face antérieure du couvercle du canal d'aspiration.
5. Retirer la garniture ovale du canal d'aspiration de la rainure située sur la partie inférieure du canal d'aspiration.
6. Placer une nouvelle garniture ovale sur la rainure du couvercle du canal d'aspiration. Insérer la garniture dans la rainure. Répéter le processus sur la partie inférieure du canal d'aspiration.

REMPLACEMENT DE LA BANDE DE RUBAN:

1. Veiller à ce que l'interrupteur d'alimentation soit en position OFF (O/arrêt) et retirer le cordon d'alimentation de la prise électrique.
2. Veiller à ce que l'appareil soit débranché et complètement refroidi.
3. Ouvrir le couvercle du canal d'aspiration.
4. Retirer délicatement la bande de ruban recouvrant le fer soudeur en commençant par l'une ou l'autre de ses extrémités. Tenir l'extrémité libre et tirer lentement sur la bande de ruban jusqu'à ce qu'elle soit complètement retirée.
5. Répéter l'étape 4 pour la bande de ruban recouvrant le fer soudeur du couvercle d'aspiration. NE PAS retirer le fer soudeur du couvercle d'aspiration.
6. Retirer la pellicule protectrice de la nouvelle bande de ruban de 15 mm pour fer soudeur. Faire attention de ne pas laisser la bande de ruban entrer en contact avec quoi que ce soit, y compris avec elle-même, lorsque le côté adhésif est exposé.
7. Tenir une extrémité de la bande de ruban dans chaque main. Coller l'extrémité gauche de la bande de ruban sur la zone plane du boîtier en plastique blanc en commençant directement à gauche du fer soudeur. Appliquer la bande de ruban sur le fer soudeur de gauche à droite jusqu'à ce qu'elle soit complètement collée. Veiller à ce que la bande de ruban ne présente aucun pli ou froissement une fois qu'elle est appliquée. La bande de ruban devrait couvrir complètement toute l'ouverture et le fer soudeur.

Instructions d'entretien (suite)

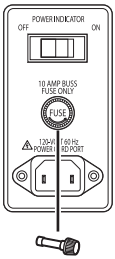


8. Retirer la pellicule protectrice de la nouvelle bande étroite de ruban de 10 mm pour le fer soudeur du couvercle d'aspiration. Coller l'extrémité gauche de la bande de ruban sur l'extrémité gauche du fer soudeur. Les extrémités de la bande de ruban et du fer soudeur devraient être alignées. Appliquer la bande de ruban sur le fer soudeur du couvercle d'aspiration de gauche à droite jusqu'à ce qu'elle soit complètement collée. Veiller à ce que la bande de ruban ne présente aucun pli ou froissement une fois qu'elle est appliquée. La bande de ruban devrait couvrir complètement le fer soudeur du couvercle d'aspiration.

Remplacement du fusible

Si la scelleuse sous vide ne fonctionne pas lorsqu'elle est branchée et allumée, faire les vérifications suivantes :

Figure 4



1. S'assurer que le fusible Buss de 10 ampères n'est pas grillé. Le fusible est situé sur le côté droit de l'appareil, directement au-dessus de la prise du cordon d'alimentation (**Figure 4**). Mettre la scelleuse sous vide en position OFF (O/arrêt) et la débrancher. Tourner le porte-fusible pour le retirer. Retirer le fusible et l'inspecter. Le fil métallique situé au centre du fusible devrait être propre et non endommagé. Si le fusible est grillé ou brisé, le remplacer par un nouveau fusible de 10 ampères. Replacer le porte-fusible.
2. Regarder si le connecteur du cordon est enfoncé complètement dans la prise de l'appareil.
3. Examiner le cordon pour voir s'il est intact. NE PAS utiliser un cordon d'alimentation endommagé. Communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information sur les pièces de remplacement.
4. Brancher la fiche du cordon sur une autre prise électrique.

Guide de conservation des aliments emballés

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 la section Mode d'emploi de ce manuel. La durée réelle de conservation pourra varier. Regarder si les aliments ne sont pas gâtés avant de les consommer ou préparer.

TYPE D'ALIMENT	EMPLACEMENT DE CONSERVATION	DURÉE DE CONSERVATION NORMALE	DURÉE DE CONSERVATION DANS UN EMBALLAGE SOUS VIDE
GROSSES COUPES DE VIANDE **VIANDE HACHÉE** **POISSON**	Congélateur Congélateur Congélateur	6 mois 4 mois 6 mois	2-3 ans 1 an 2 ans
Pour de meilleurs résultats, congeler la viande et le poisson une ou deux heures avant de les emballer sous vide pour éviter que l'humidité et les sucs nuisent au scellage du sac sous vide.			
GRAINS DE CAFÉ **GRAINS DE CAFÉ** **FARINE, RIZ, SUCRE**	Température ambiante Congélateur Température ambiante	4 semaines 6-9 mois 6 mois	16 mois 2-3 ans 1-2 ans
Pour de meilleurs résultats, les substances poudreuses ou granuleuses devraient être conservées dans leur contenant ou sac original déposé dans un sac à sceller pour éviter qu'elles nuisent au scellage du sac sous vide.			
BAIES *(fraises, framboises, mûres)* **BAIES** *(canneberges, myrtilles, bleuets)*	Réfrigérateur Réfrigérateur	1-3 jours 3-6 jours	1 semaines 2 semaines
Pour éviter que les baies ne soient écrasées par la scelleuse sous vide, il est préférable de les congeler avant de les emballer. Étendre les baies sur une plaque à biscuit pour leur permettre de congeler individuellement. Les baies congelées en gros blocs seront difficiles à emballer sous vide en raison des nombreuses pochettes d'air formées entre elles.			
FROMAGE	Réfrigérateur	1-2 semaines	4-8 semaines
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 *(emballages ouverts périodiquement)*	Température ambiante	1-2 semaines	3-6 semaines
Congeler les aliments moelleux et aérés une ou deux heures avant de les emballer sous vide afin qu'ils conservent leur forme et leur texture.			
PÂTES, GRAINS, HARICOTS SECS **NOIX**	Température ambiante Température ambiante	6 mois 6 mois	1-1/2 ans 2 ans
Les aliments séchés ayant des bords tranchants devraient être emballés dans un essuie-tout ou une matière semblable pour éviter que les bords tranchants ne percent le sac sous vide.			
LAITUE	Réfrigérateur	3-6 jours	2 semaines
Laver et assécher complètement les légumes-feuilles avant de les emballer sous vide.			
LÉGUMES	Congélateur	8 mois	2-1/2 ans
Pour optimiser le goût des légumes, les faire blanchir avant de les emballer sous vide. Blanchir les légumes permet de les cuire très rapidement pour emprisonner leur saveur, leur couleur et leur texture afin d'obtenir des légumes cuits, mais encore croquants. Les légumes peuvent être blanchis dans l'eau bouillante ou au micro-ondes, la plupart en deux ou trois minutes (de six à onze minutes pour le maïs en épi). Ensuite, plonger les légumes dans l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson. Assécher les légumes, puis les emballer sous vide. *Tableau adapté de celui du Dr G. K. York, du département des sciences et technologies alimentaires de l'Université de la Californie, Davis.*			

WESTON Garantie limitée de deux ans

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 contre les vices de matériaux et de fabrication pour une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat originale. 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.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Aux É.-U. et au Canada, veuillez visiter le site Web WestonBrands.com, envoyer un courriel à customer.service@westonbrands.com, ou écrire à Weston Brands, LLC, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluidos los siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Nunca permita que la selladora al vacío funcione sin la atención del usario. Desconecte la selladora al vacío de la fuente de energía antes de dejar el área de trabajo.
7. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o selladora al vacío en agua o otro líquido.
8. Apague el aparato OFF (O/apagado), a continuación, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
9. No opere el aparato con el cable dañado o en caso de que el aparato se haya caído o dañado, o haya signos visibles de daños o fugas. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no desarme el aparato. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones del aparato deben ser realizados por un técnico calificado o por el fabricante. El desarme incorrecto puede provocar un riesgo de descarga eléctrica cuando se use el aparato después de volver a armarlo. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre examinación, reparación o ajuste según lo establecido en la Garantía limitada.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
11. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
13. No desarme este aparato. Hacerlo puede provocar una lesión personal.
14. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
15. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
16. **PRECAUCIÓN Riesgo de quemaduras.** Las cintas de la barra de sellado superior e inferior están calientes después del ciclo de sellado. Evite tocarlas mientras carga las bolsas en el sellado de cámara.
17. **ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.** La operación sin la cinta de la barra de sellado en posición puede causar quemaduras. Nunca opere sin la cinta de la barra de sellado instalada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

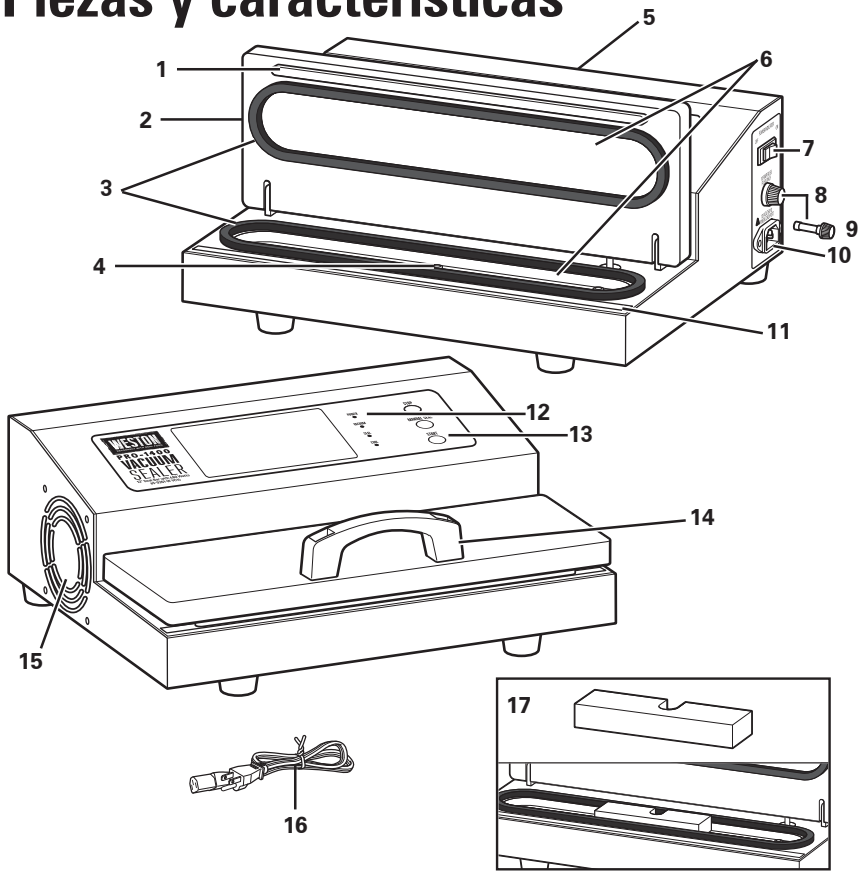
Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo 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.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características



#	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	Barra de sellado de la tapa de vacío (cubierta por una cinta de barra de sellado de 10 mm de ancho, reemplazable)
2	Tapa de la cámara de vacío
3	Sello ovalado de la cámara de vacío (2)
4	Puerto de vacío
5	Almacenamiento del cable de alimentación (en la parte posterior del sellador al vacío)
6	Cámara de vacío
7	Interruptor (ON/OFF (encendido/apagado) [I/O]) indicador de alimentación
8	Sujetador del fusible
9	Fusible de bus de 10 Amp

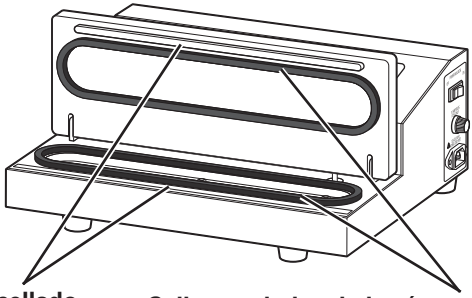
#	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
10	Puerto del cable de alimentación
11	Barra de sellado inferior: a) Cinta de la barra de sellado inferior: 15 mm de ancho, reemplazable; cubre (b) b) Calentador de sellado (calentador de cinta de 5 mm de ancho, reemplazable)
12	4 luces indicadoras: POWER (alimentación), VACUUM (vacío), SEAL (sellado) y COOL (fría)
13	3 botones: Rojo: STOP (detener); Azul: MANUAL SEAL (sellado manual); Verde: START (arranque)
14	Manivela de la tapa de la cámara de vacío
15	Ventilador de refrigeración interno
16	Cable de alimentación (almacenado en la parte posterior del sellador al vacío)
17	Espaciador

Si alguno de los componentes de esta unidad se rompe, la unidad no funciona correctamente o si necesita un manual de instrucciones de repuesto, visite nuestro sitio web en WestonBrands.com.

Cinta protectora

Existen dos (2) tiras de cinta de la barra de sellado instaladas de fábrica en la selladora al vacío. ¡NO EXTRAIGA LA CINTA!

Figura 1



Cinta de la barra de sellado ¡NO LA EXTRAIGA!

Sellos ovalados de la cámara de vacío ¡NO LA EXTRAIGA!

La barra de sellado inferior y la barra de sellado de la tapa de vacío están cubiertas con la cinta de la barra de sellado para proteger las bolsas al vacío durante el sellado (**Figura 1**). ¡NO EXTRAIGA la cinta de la barra de sellado! Consulte la sección de "Instrucciones de mantenimiento" de este manual para mayor información de cómo reemplazar la cinta de la barra de sellado, si fuese necesario.

Bolsas al vacío y rollos

¡NO UTILICE BOLSAS DE PLÁSTICO NORMALES! La selladora al vacío debe utilizarse SOLO con bolsas al vacío o rollos con un grosor de 3 a 5 milésimas de pulgada. Para obtener mejores resultados, solo utilice las bolsas al vacío o rollos recomendados con un revestimiento de malla o de red para selladores fuera de cámara. Visite WestonBrands.com para ordenar bolsas al vacío o rollos.

Todo otro uso de la selladora al vacío, que no sea el descrito en este manual, podría dañar la máquina y anulará la garantía.

Sellos de la cámara de vacío

Existen dos sellos ovalados de la cámara de vacío instalados de fábrica en la selladora al vacío. Cuando la tapa de vacío se encuentra cerrada y se empuja hacia abajo, forma un sellado hermético para que la selladora al vacío se pueda extraer.

Para evitar que los sellos ovalados de la cámara de vacío se deformen cuando la unidad no esté en uso, guárdela SIEMPRE con el espaciador en la cámara de vacío y la tapa de la cámara de vacío cerrada. NO guarde nada encima del sellador al vacío.

Los sellos ovalados de la cámara de vacío pueden utilizarse más adelante y requieren reemplazo. Consulte la sección de "Instrucciones de mantenimiento" en la página 32 de este manual para mayor información de cómo reemplazar los sellos ovalados de la cámara de vacío.

Ventilador de refrigeración

El sellador al vacío tiene un ventilador de refrigeración interno que funciona siempre que la unidad está enchufada y ON (**I**/encendido), lo que permite un uso reiterado. Para ahorrar energía, apague la unidad OFF (**O**/apagado) y desconecte el cable de alimentación cuando no esté en uso.

Protección de sobrecarga de corriente

El sellador al vacío es provisto de una protección de sobrecarga de corriente e interrumpirá de forma automática la fuente de alimentación si se produce una sobrecarga.

Interruptor de límite

El sellador al vacío está equipado con un interruptor para evitar el accionamiento del calentador de la barra de sellado en modo manual cuando la tapa de la cámara de vacío está abierta.

Botones del control

Botón STOP (detener)
Presione el botón “STOP” (detener) para detener el proceso de vacío y/o sellado (**Figura 2**).

Botón MANUAL SEAL (sellado manual)
Presione el botón “MANUAL SEAL” (sellado manual) durante el proceso de vacío para iniciar el sellado (antes de que la presión de vacío predeterminada se alcance, **Figura 2**).

- El sellado manual solo funcionará si se presiona “START” (arranque) primero.
- Presione la manivela hacia abajo. La tapa debe ser comprimida con firmeza para evitar el sobrecalentamiento de las barras de sellado.

NOTA: El sellado comenzará de inmediato, pero la bomba de vacío seguirá funcionando para garantizar que la tapa esté totalmente comprimida y evitar daños en las barras de sellado.

Botón START (arranque)
Presione el botón “START” (arranque) para iniciar el proceso de vacío (la selladora al vacío sellará de manera automática la bolsa cuando la presión de vacío predeterminada se alcance, **Figura 2**).

Figura 2

Instrucciones de funcionamiento

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el sellador al vacío, asegúrese de que esté desenchufado.

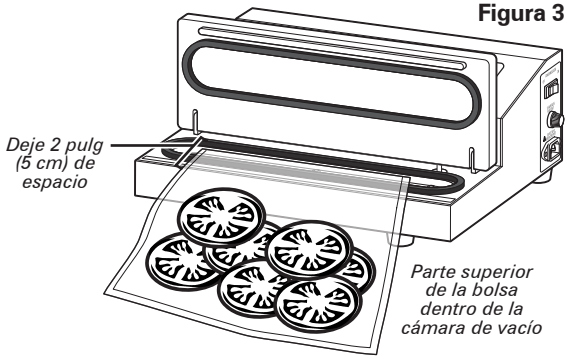
⚠ PRECAUCIÓN **Riesgo de quemaduras.** La barra de sellado inferior y la barra de sellado de la tapa de vacío se calientan. Evite tocarlos. Tenga cuidado cuando cargue las bolsas en la cámara de vacío.

Consejos para un mejor resultado

- Las barras de sellado permanecen calientes durante un breve período después de cada ciclo. No toque cuando esté caliente.
- Para evitar el sellado prematuro de la bolsa, no coloque una bolsa nueva en la unidad cuando las barras de sellado aún estén calientes.
- NO permita que líquidos, polvo u otras sustancias pequeñas se succionen en el puerto de vacío o se pueden producir daños a la unidad.
- Presione el botón “STOP” (detener) para detener el proceso de vacío y/o sellado.
- Para alimentos con alto contenido de humedad, seleccione “MANUAL SEAL” (sellado manual) después de que haya comenzado el proceso de vacío. Presione el botón “MANUAL SEAL” (sellado manual) para sellar la bolsa antes de que los líquidos ingresen a la cámara de vacío.
- Cuando se selecciona “MANUAL SEAL” (sellado manual), la unidad continuará haciendo un vacío mientras sella para garantizar un buen sellado.

1. Retire el espaciador de la cámara de vacío.
2. Asegúrese de que el indicador de alimentación se encuentre OFF (**O**/apagado).
3. Enchufe el cable de suministro a un tomacorriente. ON (**I**/encendido) el indicador de alimentación. La luz “POWER” (alimentación) en el panel de control y el indicador de alimentación se encenderán y el ventilador de refrigeración interno funcionará.
4. Abra la tapa de la cámara de vacío.
5. Llena la bolsa al vacío con el producto que desee sellar. Deje al menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre el extremo abierto de la bolsa y el producto (**Figura 3**).
6. Cargue el extremo abierto de la bolsa en el centro de la cámara de vacío. Coloque la bolsa cerca, pero no cubra el puerto de vacío. Tenga cuidado de no tocar ninguna de las cintas de la barra de sellado que pueden estar calientes de un ciclo de calentamiento previo.

Figura 3

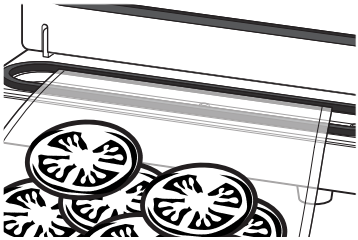


Instrucciones de funcionamiento (cont.)

7. Cierre la tapa de la cámara de vacío. Asegúrese de que no haya pliegues o dobleces en la bolsa en el área de sellado.
8. Presione la manivela de la tapa de vacío para formar un sellado firme.
9. Presione el botón “START” (arranque) para iniciar el proceso de vacío (la luz de “VACUUM” [vacío] se encenderá). Suelte la manivela de la tapa de vacío al primer signo de que la bolsa se va a colapsar. La selladora al vacío sellará de manera automática la bolsa cuando la presión de vacío predeterminada se alcance en la cámara de vacío. El sellado dura por 4 segundos (la luz “SEAL” [sellado] se encenderá).
10. Para sellar una bolsa de manera manual presione el botón “MANUAL SEAL” (sellado manual) en cualquier momento durante el proceso de vacío. “MANUAL SEAL” (sellado manual) se usa para productos delicados, para hacer bolsas y para sellar antes de que el líquido ingrese a la cámara de vacío.
11. Puede detener el proceso de vacío en cualquier momento al presionar el botón “STOP” (detener).
12. El sellado se completa cuando escuche un sonido de la cámara de vacío liberándose (la luz “COOL” [fría] se enciende). El ciclo incluye un período de refrigeración de aproximadamente 10 segundos (la luz “COOL” [fría] parpadeará). NO intente abrir la cámara de vacío antes de que el vacío se libere o se pueden producir daños a la unidad.
    NOTA: Para obtener un mejor rendimiento, espere 20 segundos entre ciclos para evitar que la unidad se recaliente.
13. Abra la cámara de vacío y extraiga la bolsa.
14. Ponga el indicador de alimentación en la posición OFF (O/apagado) el indicador de alimentación y desenchufe el cable de alimentación al terminar.

Preparación de bolsas al vacío de un rollo

1. Asegúrese de que el indicador de alimentación se encuentre OFF (O/apagado). Enchufe el cable de suministro a un tomacorriente.
2. Ponga el indicador de alimentación en la posición ON (I/encendido) el indicador de alimentación. La luz “POWER” (alimentación) en la pantalla y el indicador de alimentación se encenderán y el ventilador de refrigeración interno funcionará.
3. Corte del rollo una bolsa al vacío con el largo que desee.
4. Abra la tapa de la cámara de vacío.
5. Coloque cualquier extremo de la bolsa en la cámara de vacío.
6. Cierre la tapa de la cámara de vacío. El extremo de la bolsa debería encontrarse interpuesto entre la barra de sellado de la tapa de vacío y la barra de sellado inferior. Asegúrese de que no haya arrugas o dobleces en la bolsa en el área de sellado.



Preparación de bolsas al vacío de un rollo (cont.)

7. Presione y mantenga apretada la manivela de la tapa de vacío. Puede que tenga que seguir sosteniendo la bolsa.
8. Pulse el botón “START” (arranque) (esto hará que la bomba se ponga en funcionamiento). Presione el botón “MANUAL SEAL” (sellado manual) para sellar la bolsa al vacío.
9. El sellado se completa cuando escuche un sonido de la cámara de vacío liberándose (la luz “COOL” [fría] se enciende). El ciclo incluye un período de refrigeración de aproximadamente 10 segundos (la luz “COOL” [fría] parpadeará). NO intente abrir la cámara de vacío antes de que el vacío se libere o se pueden producir daños a la unidad.
   NOTA: Para obtener un mejor rendimiento, espere 20 segundos entre ciclos para evitar que la unidad se recaliente.
10. Abra la tapa de vacío y extraiga la bolsa.
11. Ponga el indicador de alimentación en la posición OFF (O/apagado) el indicador de alimentación y desenchufe el cable de alimentación al terminar.

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el sellador al vacío, asegúrese de que esté desenchufado.

- NUNCA SUMERJA la selladora al vacío en agua o líquido.
- Asegúrese de que la selladora al vacío se haya enfriado por completo antes de limpiarla.
- Limpie todas las superficies exteriores, incluidas la cámara de vacío de plástico y la tapa de vacío con un paño o con una toalla de papel húmedos. Se puede utilizar la mayoría de los limpiadores en aerosol. Evite rociar de manera directa el ventilador de refrigeración interno ubicado en el lado izquierdo de la unidad. ¡NO utilice limpiadores abrasivos! Los limpiadores abrasivos estropearán la claridad de la tapa de vacío.
- Tenga cuidado de que cuando limpie no descascare o dañe las tiras de la cinta de la barra de sellado que cubren la barra de sellado inferior y la barra de sellado de la tapa de vacío.
- Seque todas las superficies y cierre la tapa de la cámara de vacío antes de guardar el sellador al vacío.
- Para evitar que los sellos ovalados de la cámara de vacío se deformen, guárdela SIEMPRE con el espaciador en la cámara de vacío y la tapa de la cámara de vacío cerrada.
- NO guarde nada encima del sellador al vacío.

Instrucciones de mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica. Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el sellador al vacío, asegúrese de que esté desenchufado.

Algunas piezas de la selladora al vacío podrían necesitar reemplazarse luego de ser utilizadas varias veces. El kit de mantenimiento de la selladora al vacío (se vende por separado) puede ser necesario para que la selladora al vacío funcione correctamente.

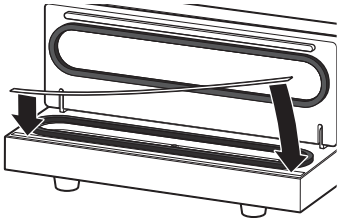
REEMPLAZO DE LOS SELLOS OVALADOS DE LA CÁMARA DE VACÍO:

1. Asegúrese de que el indicador de alimentación se encuentre OFF (O/apagado) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
2. Asegúrese de que la unidad esté completamente fría.
3. Abra la tapa de la cámara de vacío.
4. Extraiga el sello ovalado de la cámara de vacío de la ranura ubicada en la parte inferior de la tapa de la cámara de vacío.
5. Extraiga el sello ovalado de la cámara de vacío de la ranura de la cámara de vacío inferior.
6. Coloque un nuevo sello ovalado de la cámara de vacío en la ranura de la tapa de la cámara de vacío. Introduzca el sello en la ranura. Repita el proceso en la cámara de vacío inferior.

REEMPLAZO DE LA CINTA DE LA BARRA DE SELLADO:

1. Asegúrese de que el indicador de alimentación se encuentre OFF (O/apagado) y extraiga el cable de alimentación del tomacorriente.
2. Asegúrese de que la unidad esté completamente fría y desenchufada.
3. Abra la tapa de la cámara de vacío.
4. En cada extremo de la cinta de la barra de sellado, levante con cuidado la cinta que cubre el calentador de sellado. Tome el extremo flojo y tire la cinta de la barra de sellado suavemente sobre sí misma hasta que haya salido por completo.
5. Repita el paso 4 para la cinta de la barra de sellado que cubre la barra de sellado de la tapa de vacío. NO extraiga la barra de sellado de la tapa de vacío.
6. Retire el protector posterior de una nueva tira de 15 mm de ancho de la cinta de la barra de sellado para el calentador de sellado. Tenga cuidado de que la cinta de la barra de sellado no entre en contacto con nada, ni consigo misma, cuando el lado del adhesivo quede expuesto.
7. 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 carcasa de plástico blanca, justo a la izquierda del calentador de sellado. Coloque la cinta de la barra de sellado de izquierda a derecha sobre el calentador de sellado hasta que esté lista. Una vez aplicada, 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 toda la apertura y el calentador de sellado.

Instrucciones de mantenimiento (cont.)

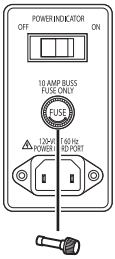


8. Retire el protector posterior de una nueva tira angosta de 10 mm de ancho de la cinta de la barra de sellado para la barra de sellado de la tapa de vacío. Pegue el extremo izquierdo de la cinta de la barra de sellado en el extremo izquierdo de la barra de sellado. Pegue el extremo izquierdo de la cinta de la barra de sellado en el extremo izquierdo de la barra de sellado. Coloque la cinta de la barra de sellado de izquierda a derecha sobre la barra de sellado de la tapa de vacío hasta que esté lista. Una vez aplicada, asegúrese de que no queden arrugas ni dobleces en la cinta de la barra de sellado. La cinta de la barra de sellado debe cubrir por completo la barra de sellado de la tapa de vacío.

Reemplazo del fusible

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

Figura 4



1. Asegúrese de que el fusible de bus de 10 amperios no esté quemado. El fusible se encuentra en el lateral derecho de la unidad, justo por encima del puerto del cable de alimentación (**Figura 4**). Apague y desenchufe el sellador 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, reemplácela con un nuevo fusible de 10 amperios. Vuelva a colocar 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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre el reemplazo de piezas.
4. Intente conectar el enchufe del cable de alimentación a otro tomacorriente.

Pautas sobre la vida en almacenamiento

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 la sección Instrucciones de funcionamiento 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 **CARNE MOLIDA** **PESCADO**	Congelador Congelador Congelador	6 meses 4 meses 6 meses	2-3 años 1 año 2 años
Para obtener mejores resultados, congele la carne y los pescados durante 1 o 2 horas antes de envasarlos al vacío para evitar que la humedad y jugos interfieran con el sellado de la bolsa al vacío.			
GRANOS DE CAFÉ **GRANOS DE CAFÉ** **HARINA, ARROZ, AZÚCAR**	Temperatura ambiente Congelador Temperatura ambiente	4 semanas 6-9 meses 6 meses	16 meses 2-3 años 1-2 años
Para obtener los mejores resultados, las sustancias en polvo o en granos deben mantenerse en su envase o bolsa original, luego colocarse en la bolsa de vacío para sellarlos y así evitar que interfieran en el sellado de la bolsa de vacío.			
BAYAS *fresas, frambuesas, zarzamoras* **BAYAS** *arándanos rojos, moras negras, arándanos*	Refrigerador Refrigerador	1-3 días 3-6 días	1 semanas 2 semanas
Para evitar que las bayas sean aplastadas por el sellador 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 serán difíciles de sellar al vacío debido a las pequeñas burbujas de aire que se formarían entre las bayas.			
QUESO	Refrigerador	1-2 semanas	4-8 semanas
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	1-2 semanas	3-6 semanas
Congele los alimentos blandos y ventilados durante 1 o 2 horas antes de envasarlos al vacío, para que conserven su forma y textura.			
PASTA, GRANOS, FRUTOS SECOS **NUECES**	Temperatura ambiente Temperatura ambiente	6 meses 6 meses	1-1/2 años 2 años
Los alimentos secos con bordes filosos deben envolverse en un paño de papel o algún otro elemento similar para evitar que los bordes filosos perforen la bolsa de vacío.			
LECHUGA	Refrigerador	3-6 días	2 semanas
Lave y seque cuidadosamente los vegetales de hoja antes de envasarlos al vacío.			
VEGETALES	Congelador	8 meses	2-1/2 años
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 envváselos al vacío. *Cuadro adaptado de Dr. G.K.York, Dept. of Food Science & Tech (Dept. de ciencia y tecnología alimenticia), U de California, Davis.*			

Notas

Notas

Notas

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 una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al:

Centro de Atención al Consumidor: 800 96 30 301

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: cabezales de cepillo, 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 como 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 95 30 121** **Email: mexico.service@westonbrands.com**

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:	**Tipo:**	**Características Eléctricas:**		
65-0301-W	**VC14**	**120 V**	**60 Hz**	**720 W**

Los modelos incluídos 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: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

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:
Customer.Service@WestonBrands.com
U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)
Weston Brands, LLC, 261 Yadkin Rd., Southern Pines, NC 28387
WestonBrands.com

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:
Customer.Service@WestonBrands.com
Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-800-814-4895
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands, LLC,
Weston Brands, LLC, 261 Yadkin Rd., Southern Pines, NC 28387
WestonBrands.com

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

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:
Customer.Service@WestonBrands.com
Línea de Servicio al cliente para residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895
(Fuera de EE.UU., llame al: 001-216-901-6801)
Weston Brands, LLC, 261 Yadkin Rd., Southern Pines, NC 28387
WestonBrands.com

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.