PROFESSIONAL ADVANTAGE

VACUUM SEALER

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

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
CLEANING INSTRUCTIONS 6
VACUUM CHAMBER SEALS 7
COOLING FAN 7
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION 7
CONTROL BUTTONS 8
AUTOMATIC VACUUM & SEAL MODE 9-10
PULSE/MANUAL SEAL MODE 11
VACUUM SEALER CANISTERS 12
MARINATING WITH CANISTERS 13
SERVICE INSTRUCTIONS 14-16
PREPARING VAC BAGS FROM A ROLL 17
STORAGE LIFESPAN GUIDELINES 18
VACUUM PACKAGING GUIDELINES 19
FOOD SAFETY 20
WARRANTY INFORMATION 22

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES 24
LISTA DE COMPONENTES 26-27
CINTA PROTECTORA 28
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 28
SELLOS DE LA CÁMARA DE VACÍO 29
VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN 29
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE 29
BOTONES DE CONTROL 30
MODO DE SELLADO Y VACÍO AUTOMÁTICO 31-32
MODO DE PULSO/MANUAL 33
LATAS DE SELLADO POR VACÍO 34
CÓMO MARINAR CON LATAS 35
INSTRUCCIONES DE SERVICIO 36-38
CÓMO PREPARAR LAS BOLSAS DE VACÍO DE UN ROLLO 39
PAUTAS SOBRE LA VIDA EN ALMACENAMIENTO 40
LINEAMIENTOS PARA EMPACAR AL VACÍO 41
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS 42
INFORMACIÓN DE GARANTÍA 44

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 46
DESCRIPTION DE LA PIÈCE 48-49
RUBAN PROTECTEUR 50
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE 50
GARNITURE DU CANAL D'ASPIRATION 51
VENTILATEUR 51
AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR 51
TOUCHES DE COMMANDE 52
MODE D'ETANCHÉITÉ Á VIDE AUTOMATIQUE 53-54
"PULSE" MODE MANUEL PULSE/SEAL 55
EMBALLAGE À VIDE DE BOÎTES 56
MARINADES AVEC LES BOÎTES 57
INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN 58-60
FABRICATION D'UN SAC SURE MESURE AVEC UN ROULEAU 61
GUIDE DE CONSERVATION DES ALIMENTS EMBALLÉS 62
GUIDE D'EMBALLAGE SOUS VIDE 63
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE 64
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. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

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. To 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. DO NOT block the Fan Vent on the bottom of the Vacuum Sealer. Keep the area clear to allow for proper air circulation.

10. 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 Vacuum Sealer under tap.

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

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

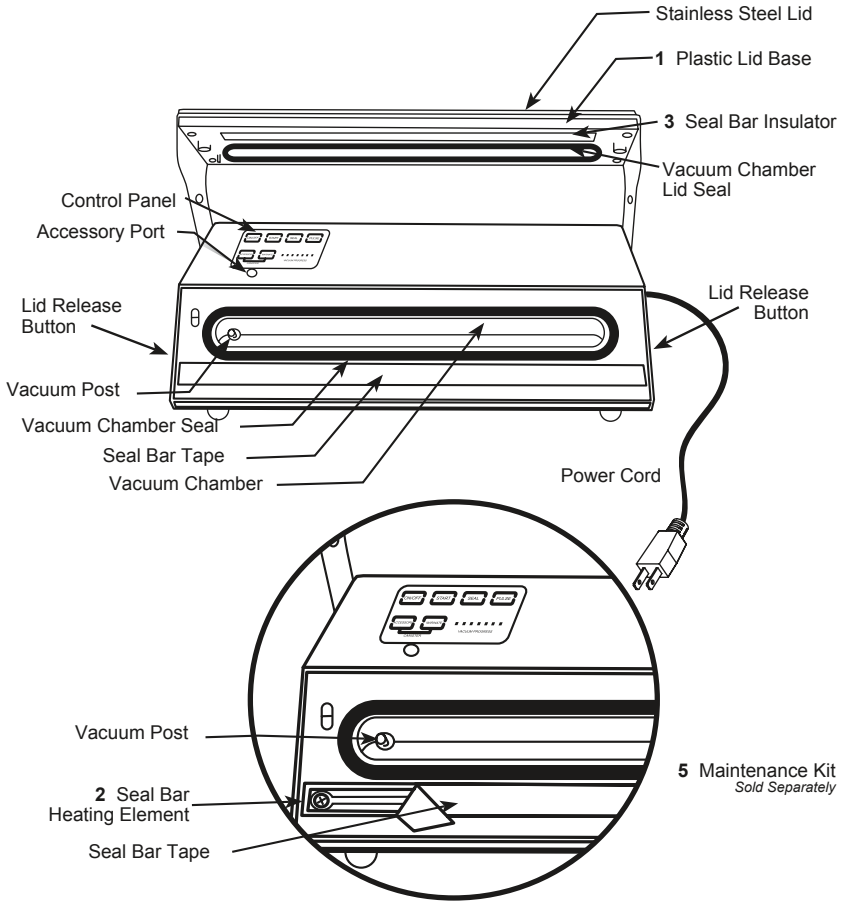
13. Be sure the Vacuum Sealer is on a stable work surface. Be sure all the Vacuum Sealer Feet are stable.

14. DO NOT use the Vacuum Sealer outdoors.

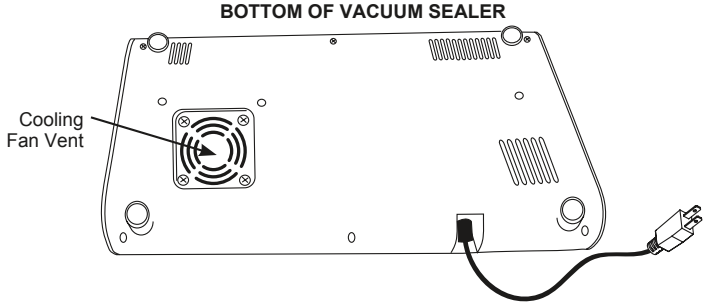
15. DO NOT use the Vacuum Sealer while under the influence of drugs, medications or alcohol.

16. 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



BOTTOM OF VACUUM SEALER



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!

COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	LID ASSEMBLY INCLUDES: PLASTIC LID BASE, 4 LID SCREWS, 2 RELEASE BUTTONS, 2 SPRINGS, VACUUM CHAMBER LID SEAL (BLACK) AND SEAL BAR INSULATOR (WHITE)
2	SEAL BAR HEATING ELEMENT
3	SEAL BAR INSULATOR (WHITE) SOLD SEPARATELY
4	BONUS VACUUM BAG KIT NOT SHOWN INCLUDES: (5) 6" X 10", (5) 8" X 12" AND (5) 11" X 16" BAGS
5	MAINTENANCE KIT SOLD SEPARATELY INCLUDES: 1 VACUUM CHAMBER SEAL (WITHOUT ADHESIVE BACK), 1 VACUUM CHAMBER LID SEAL (WITH ADHESIVE BACK), 1 SEAL BAR HEATING ELEMENT, 1 SEAL BAR TAPE

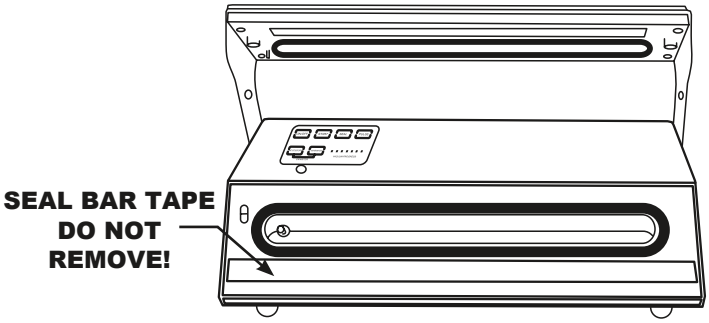
If any components of this unit are broken, the unit does not operate properly or you need a replacement instruction manual, visit us on the web at

WestonBrands.com

PROTECTIVE TAPE

There is (1) factory installed strip of Seal Bar Tape on the Vacuum Sealer. DO NOT REMOVE THE TAPE!

FIGURE 1



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 “Service Instructions” section of this manual for information on replacing the Seal Bar Tape, if necessary.

CLEANING INSTRUCTIONS

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

1. Press the ON/OFF Button on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer “OFF”.

2. Disconnect the Vacuum Sealer from the power supply.

3. Make sure the Vacuum Sealer is completely cool.

4. NEVER IMMERSE the Vacuum Sealer in water or other liquid. Wipe clean all outside surfaces including the 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 or steel wool!

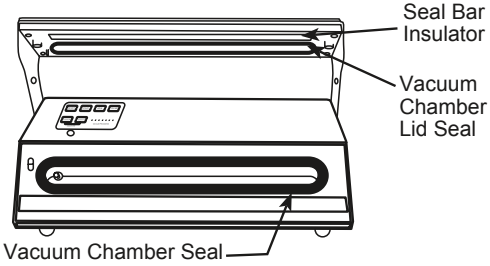
NOTE: Be careful while cleaning not to peel or damage the strip of Seal Bar Tape covering the Seal Bar Heating Element .

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

VACUUM CHAMBER SEALS

The Vacuum Chamber Seal may wear over time and require replacement. See the "Service Instructions" section of this manual for information on replacing the Vacuum Chamber Seal, if necessary. **FIGURE 2**

FIGURE 2

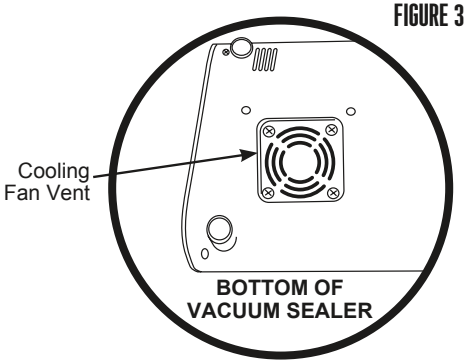


COOLING FAN

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.

Do not block the Fan Vent (**FIGURE 3**) on the bottom of the Vacuum Sealer. Keep the area clear to allow for proper air circulation.

FIGURE 3



OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.** This appliance is provided with either a polarized (one wide blade) or grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized/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.

CONTROL BUTTONS

ON/OFF BUTTON
Press the ON/OFF Button to control the main power to the appliance. This can act as a cancel button as well.

START BUTTON
Press the START Button to initiate the vacuum sealing process (the Vacuum Sealer will automatically seal the bag when a preset vacuum pressure is reached).

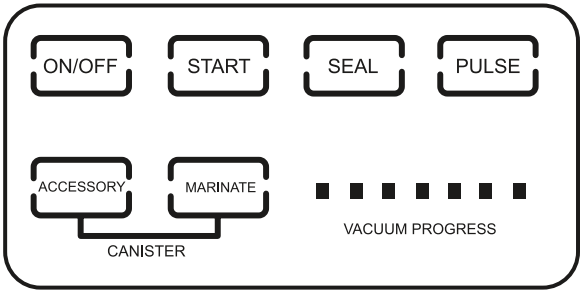
SEAL BUTTON
Press the SEAL Button during the vacuuming process or when using the Pulse Button to initiate the seal (before the preset vacuum pressure is reached). Also used for only sealing vacuum bags without removing the air from the bag.

PULSE BUTTON
The PULSE Button manually controls the vacuum pressure when using vacuum bags to vacuum and seal liquids, moist and/or delicate foods to ensure that liquid does not enter the Vacuum Chamber or that the item does not crush. NOTE: The pulse function will not evacuate all air from the vacuum bags.

ACCESSORY BUTTON
Press the ACCESSORY Button when using vacuum canisters to vacuum and seal items stored in the canister.

MARINATE BUTTON
Press the MARINATE Button when using vacuum canisters to marinate foods over the course of 10 or 20 minutes.

FIGURE 5



AUTOMATIC VACUUM & SEAL MODE

1. Attach the Vacuum Sealer to the power supply.

2. Press the ON/OFF Button (**FIGURE 6**) on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer "ON". The ON/OFF Button on the display will illuminate and the Internal Cooling Fan will run.

3. Press both of the Lid Release Buttons (**FIGURE 7**) on each side of the Vacuum Sealer to release the lid lock, then lift the Vacuum Lid to open.

4. Fill the vacuum bag with the product to be vacuum sealed. The open end of the vacuum bag must be clean and dry to seal properly. HINT: When filling bags, fold over the top portion of the bag, fill the bag, then unfold the top portion to seal (**FIGURE 8**).

5. Place the open end of the bag onto the Vacuum Chamber Seal and slightly into the Vacuum Chamber (**FIGURE 9**). The Vacuum Post cannot be blocked or covered by the bag. Make sure there are no wrinkles or creases in the bag in the sealing area.

6. Push down and close the Vacuum Lid and lock into place. The open end of the bag should be sandwiched between the Seal Bar Insulator and the Seal Bar Heating Element/Seal Bar Tape.

7. Press the START Button (**FIGURE 6**), the Vacuum Pump will engage. The START Button will remain illuminated while vacuuming.

Control Panel

FIGURE 6

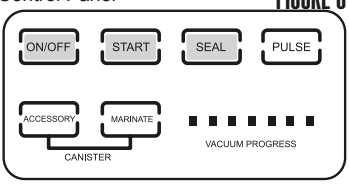


FIGURE 7

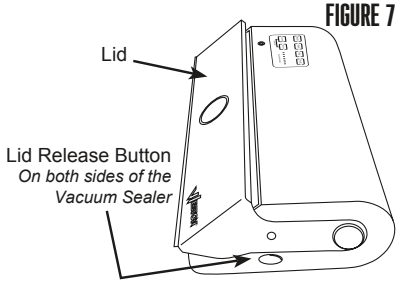


FIGURE 8

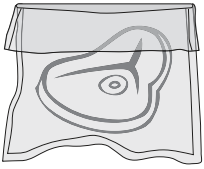
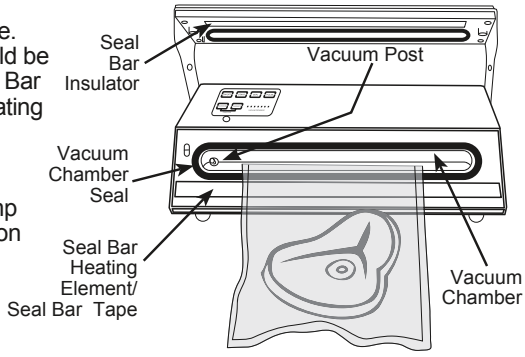


FIGURE 9



8. The SEAL Button will automatically light up when the bag is sealing. The appliance will stop automatically and “BEEP” when the vacuum and seal processes are complete. There are a series of seven lights on the bottom right corner of the Control Panel (**FIGURE 6**) that indicate the VACUUM/SEAL PROGRESS.

Press the ON/OFF Button to stop the vacuum process at any point.

9. DO NOT try to open the Vacuum Lid before the vacuum has released or damage may occur. Press both of the Lid Release Buttons (**FIGURE 7**) on each side of the Vacuum Sealer to release the lid lock, then lift the Vacuum Lid to open.

10. Remove the vacuum sealed bag. Wait at least 20 seconds before sealing another bag to avoid overheating the unit.

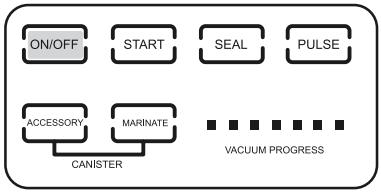
11. Press the ON/OFF Button (**FIGURE 6**) on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer “OFF”.

12. Disconnect the Vacuum Sealer from the power supply before leaving the work area and when work is complete.

PULSE/MANUAL SEAL MODE

The PULSE Button manually controls the vacuum pressure when using vacuum bags to vacuum and seal liquids, moist and/or delicate foods to ensure that liquid does not enter the Vacuum Chamber or that the item does not crush. NOTE: The pulse function will not evacuate all air from the vacuum bags.

Control Panel **FIGURE 10**



1. Attach the Vacuum Sealer to the power supply.

2. Press the ON/OFF Button (**FIGURE 10**) on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer "ON". The ON/OFF Button on the display will illuminate and the Internal Cooling Fan will run.

3. Press both of the Lid Release Buttons on each side of the Vacuum Sealer to release the lid lock, then lift the Vacuum Lid to open.

4. Fill the vacuum bag with the product to be vacuum sealed. The open end of the vacuum bag must be clean and dry to seal properly. HINT: When filling bags, fold over the top portion of the bag, fill the bag, then unfold the top portion to seal.

5. Place the open end of the bag onto the Vacuum Chamber Seal and slightly into the Vacuum Chamber. The Vacuum Post cannot be blocked or covered by the bag. Make sure there are no wrinkles or creases in the bag in the sealing area.

6. Push down and close the Vacuum Lid and lock into place. The open end of the bag should be sandwiched between the Seal Bar Insulator and the Seal Bar Heating Element/Seal Bar Tape.

7. Press the PULSE Button (**FIGURE 10**) once. Then press and hold the PULSE Button until the desired amount of air is evacuated from the bag.

8. Press the SEAL Button, this will engage the Vacuum Pump and Seal Bar Heating Element and seal the vacuum bag. The SEAL Button on the display will illuminate while sealing. The appliance will stop automatically and "BEEP" when the seal process is complete.

9. DO NOT try to open the Vacuum Lid before the vacuum has released or damage may occur. Press both of the Lid Release Buttons on each side of the Vacuum Sealer to release the lid lock, then lift the Vacuum Lid to open.

10. Remove the vacuum sealed bag. Wait at least 20 seconds before sealing another bag to avoid overheating the unit.

11. Press the ON/OFF Button on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer "OFF".

12. Disconnect the Vacuum Sealer from the power supply.

VACUUM SEALER CANISTERS (SOLD SEPARATELY)

Vacuum canisters may be used with the Vacuum Sealer (Sold Separately). Vacuum canisters come with their own hose.

1. Attach the Vacuum Sealer to the power supply.

2. Press the ON/OFF Button (**FIGURE 12**) on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer "ON". The ON/OFF Button on the display will illuminate and the Internal Cooling Fan will run.

3. Insert one end of the accessory hose into the Accessory Port (**FIGURE 13**) on the Vacuum Sealer.

4. Insert the other end of the accessory hose into the port on the lid of the canister. **FIGURE 14**

5. Fill the canister with the product to be vacuum sealed.

6. Turn the knob/dial on the canister to the seal position.

Control Panel

FIGURE 12

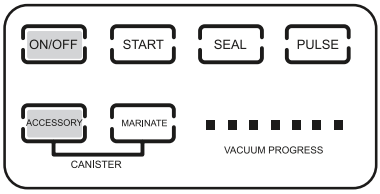


FIGURE 13

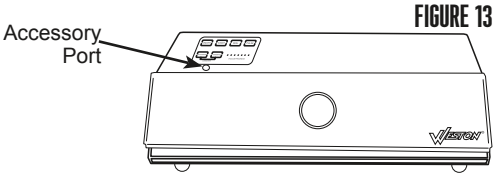
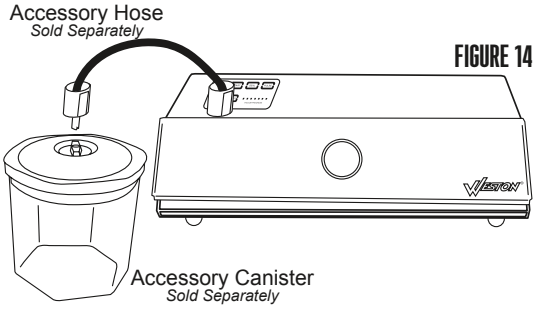


FIGURE 14



7. Press the ACCESSORY Button (**FIGURE 12**), this will engage the Vacuum Pump. The ACCESSORY Button on the display will illuminate while vacuuming. The appliance will stop automatically and "BEEP" when the seal process is complete.

8. Gently remove the accessory hose from both the canister and the Vacuum Sealer. Wait at least 20 seconds before vacuuming another canister to avoid overheating the unit. Be careful not to turn the knob/dial of the canister to the open position.

9. To test vacuum, gently tug on the canister lid. The lid should not move.

10. To release the vacuum and open the canister, turn the knob/dial on the canister to the open position.

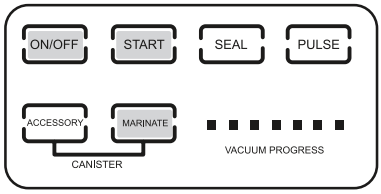
11. Press the ON/OFF Button on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer "OFF".

12. Disconnect the Vacuum Sealer from the power supply.

MARINATING WITH CANISTERS (SOLD SEPARATELY)

Vacuum canisters may be used with the Vacuum Sealer (Sold Separately). Vacuum canisters come with their own hose.

Control Panel **FIGURE 15**



1. Attach the Vacuum Sealer to the power supply.

2. Press the ON/OFF Button (**FIGURE 15**) on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer "ON". The ON/OFF Button on the display will illuminate and the Internal Cooling Fan will run.

3. Insert one end of the accessory hose into the Accessory Port on the Vacuum Sealer.

4. Insert the other end of the accessory hose into the port on the lid of the canister.

5. Fill the canister with the product to be marinated.

6. Turn the knob/dial on the canister to the seal position.

7. The MARINATE Button (**FIGURE 15**) has two settings:

10-MINUTE MARINATE PROCESS: Press the MARINATE Button once. There are a series of seven lights on the bottom right corner of the Control Panel (**FIGURE 15**) that indicate the VACUUM PROGRESS. Three lights in the VACUUM PROGRESS bar will illuminate. This will engage the 10 Minute Marinate Process.

a. Press the START Button to begin the marinating process.

b. The Vacuum Sealer will begin a process of vacuum and rest. The vacuum will start for about 25 seconds, followed by a brief 3 ½ minute rest period. The unit will go through a cycle of (3) 3 ½ minute rests and (3) 7 second vacuum periods.

20-MINUTE MARINATE PROCESS: For deeper marinade penetration, use the 20-Minute Marinate Process. Press the MARINATE Button twice. There are a series of seven lights on the bottom right corner of the Control Panel (**FIGURE 15**) that indicate the VACUUM PROGRESS. Six lights in the VACUUM PROGRESS bar will illuminate. This will engage the 20 Minute Marinate Process.

a. Press the START Button to begin the marinating process.

b. The Vacuum Sealer will begin a process of vacuum and rest. The vacuum will start for about 25 seconds, followed by a brief 6 ½ minute rest period. The unit will go through a cycle of (2) 6 ½ minute rests and (2) 7 second vacuum periods. The Vacuum Sealer will finish with (1) 3 minute rest period and a 7 second vacuum period.

8. To test vacuum, gently tug on the canister lid. The lid should not move.

9. To release the vacuum and open the canister, turn the knob/dial on the canister to the open position.

10. Press the ON/OFF Button on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer "OFF".

11. Disconnect the Vacuum Sealer from the power supply.

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 repeated use. A Maintenance Kit (Sold Separately) (Figure 16) may be necessary for the Vacuum Sealer to properly function. NOTE: Remove the inner foam oval from all of the foam Chamber Seals. The foam oval can be discarded, only the outer foam ring is needed (Figure 16a).

FIGURE 16

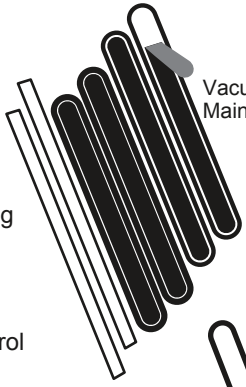
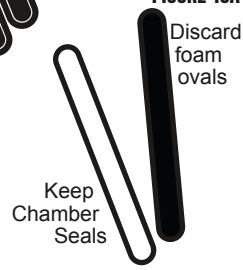


FIGURE 16A



REPLACING THE VACUUM CHAMBER SEAL:

1. Press the ON/OFF Button on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer "OFF".

2. Disconnect the Vacuum Sealer from the power supply.

3. Make sure the Vacuum Sealer is completely cool.

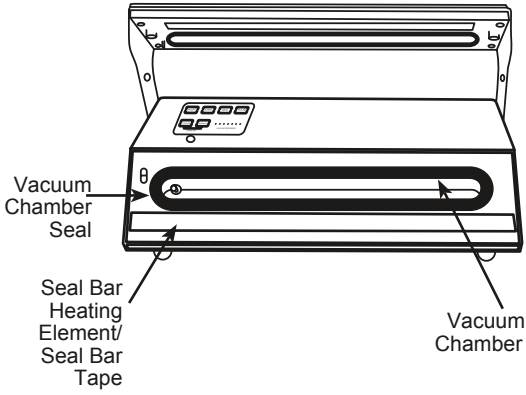
4. Press both of the Lid Release Buttons on each side of the Vacuum Sealer to release the lid lock, then lift the Vacuum Lid to open.

5. Remove the Vacuum Chamber Seal (NOTE: The Vacuum Chamber Seal DOES NOT have an adhesive backing.) (**FIGURE 17**) from the groove around the Vacuum Chamber on the base of the Vacuum Sealer.

6. Position a new Vacuum Chamber Seal into the groove around the Vacuum Chamber on the base of the Vacuum Sealer.

7. Work the Vacuum Chamber Seal into the groove until the seal is completely in place.

FIGURE 17



REPLACING THE VACUUM CHAMBER LID SEAL:
1. Press the ON/OFF Button on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer "OFF".

2. Disconnect the Vacuum Sealer from the power supply.

3. Make sure the Vacuum Sealer is completely cool.

4. Press both of the Lid Release Buttons on each side of the Vacuum Sealer to release the lid lock, then lift the Vacuum Lid to open.

5. Remove the Vacuum Chamber Lid Seal from the groove in the Plastic Lid Base (**FIGURE 18**).

NOTE: The Vacuum Chamber Lid Seal has an adhesive backing-if the adhesive does not remove cleanly from the plastic, use a gentle, household adhesive remover. Make sure the surface is dry and oil free before replacing with the new Vacuum Chamber Lid Seal.

6. Peel off the backing from the Vacuum Chamber Lid Seal. Position the new Vacuum Chamber Lid Seal into the groove in the Plastic Lid Base.

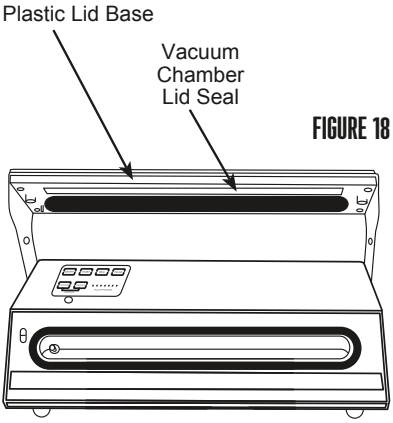


FIGURE 18

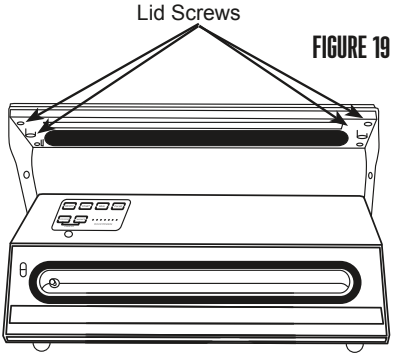


FIGURE 19

7. Work the Vacuum Chamber Lid Seal into the groove with your fingers until the seal is completely in place and hold for 30 seconds. Wait for 30 minutes before using.

REPLACING THE LID ASSEMBLY:
1. Press the ON/OFF Button on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer "OFF".

2. Disconnect the Vacuum Sealer from the power supply.

3. Make sure the Vacuum Sealer is completely cool.

4. Press both of the Lid Release Buttons on each side of the Vacuum Sealer to release the lid lock, then lift the Vacuum Lid to open.

5. Using a Phillips-head screwdriver, remove the 4 Lid Screws in the Plastic Lid Base (**FIGURE 19**).

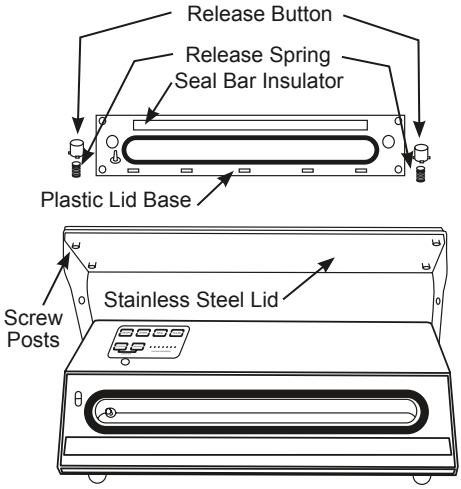
NOTE: Short, narrow diameter or angled screwdrivers work best for removing the screws.

6. Remove the Plastic Lid Base, 2 Release Buttons and the 2 Release Springs from the Stainless Steel Lid.

7. To install the new Lid Assembly, turn the Plastic Lid Base upside down with the Vacuum Chamber Lid Seal positioned towards the front of the Vacuum Sealer and the Seal Bar Insulator facing you.

8. Place the 2 Release Buttons into the slots (**FIGURE 20**). Insert the 2 Release Springs into the backs of the Release Buttons.

FIGURE 20



9. With the Vacuum Chamber Lid Seal positioned towards the front of the Vacuum Sealer and the Seal Bar Insulator facing you, carefully position the Plastic Lid Base Assembly back onto the Stainless Steel Lid so that the 4 screw holes in the Plastic Lid Base line up with the 4 screw posts on the Stainless Steel Lid.

10. Use one hand to hold the Plastic Lid Base and the other to insert and turn the 4 Lid Screws. HINT: It may work better to tilt the Vacuum Sealer on its side when installing the Lid Screws.

11.When all 4 Lid Screws are installed, the Plastic Lid Base should be flush to the Stainless Steel Lid. If it is not, then the Lid Screws may be improperly installed (i.e. crooked or not tight enough).

REPLACING THE SEAL BAR TAPE:

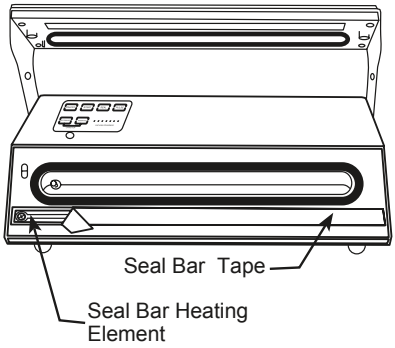
1. Press the ON/OFF Button on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer "OFF".

2. Disconnect the Vacuum Sealer from the power supply.

3. Make sure the Vacuum Sealer is completely cool.

4. Pick at either end of the Seal Bar Tape covering the Seal Bar Heating Element until it lifts slightly (**FIGURE 21**). Grasp the loose end and slowly pull the Seal Bar Tape back over itself until fully removed.

FIGURE 21



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 Base just left of the Seal Bar Heating Element. Apply the Seal Bar Tape from left to right over the Seal Bar Heating Element. 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.

PREPARING VAC BAGS FROM A ROLL

1. Attach the Vacuum Sealer to the power supply.

2. Press the ON/OFF Button on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer "ON". The ON/OFF Button on the display will illuminate and the Internal Cooling Fan will run.

3. Press both of the Lid Release Buttons on each side of the Vacuum Sealer to release the lid lock, then lift the Vacuum Lid to open.

4. Cut the vacuum bag to the length you want from a roll.

5. Place one open end of the bag onto the Vacuum Chamber Seal and slightly into the Vacuum Chamber. The Vacuum Post cannot be blocked or covered by the bag. Make sure there are no wrinkles or creases in the bag in the sealing area.

6. Push down and close the Vacuum Lid and lock into place. The open end of the bag should be sandwiched between the Seal Bar Insulator and the Seal Bar Heating Element/Seal Bar Tape.

7. Press the SEAL Button, this will engage the Vacuum Pump and Seal Bar Heating Element and seal the vacuum bag. The SEAL Button on the display will illuminate while sealing. The appliance will stop automatically and "BEEP" when the seal process is complete.

8. DO NOT try to open the Vacuum Lid before the vacuum has released or unit damage may occur. Press both of the Lid Release Buttons on each side of the Vacuum Sealer to release the lid lock, then lift the Vacuum Lid to open.

9. Remove the newly sealed bag. Wait at least 20 seconds before sealing another bag to avoid overheating the unit.

10. Press the ON/OFF Button on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer "OFF".

11. Disconnect the Vacuum Sealer from the power supply.

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.

FOOD SAFETY

There are basic rules to follow when handling food.
They are **COOK, SEPARATE, CLEAN,** and **CHILL.**

COOK

It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface is mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick.

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 165°F (74°C) and solid cuts of pork should be cooked to 145°F (63°C).

SEPARATE

Foods that will be eaten uncooked and foods that will be cooked before eating MUST ALWAYS be separated. Cross-contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1-2 days of purchase, or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter.

When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling after the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas and spoons used for stir-frying or turning meat as it cooks.

Make sure to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washing hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross-contamination.

CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry with a paper towel.

CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 60°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-18°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

NOTE: Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

ON/OFF
START
SEAL
PULSE
CANISTER
MARINATE
VACUUM PROGRESS
WESTON

ONE-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 one (1) year 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. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit westonbrands.com/contact. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PROFESSIONAL ADVANTAGE

SELLADOR A VACÍO

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 el sellador a vacío de la fuente de alimentación antes de darle servicio, cambiar accesorios o limpiar la unidad. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.

3. Conecte el sellador a vacío a una toma de corriente estándar de 120 voltios y 60 Hz. Evite usar extensiones.

4. NO USE el sellador a vacío si el cable de alimentación, la clavija o cualquier otra parte está dañada. Si el cable de alimentación del sellador a vacío está dañado, llame a Servicio al cliente. NO INTENTE REEMPLAZAR EL CABLE. Asegúrese de no permitir que el cable de alimentación cuelgue en su área de trabajo. Verifique que todas las piezas funcionen correctamente y cumplan sus funciones. Revise cualquier otra condición que pudiera afectar la operación.

5. NUNCA use ningún otro accesorio o parte de ningún otro fabricante. Hacerlo ANULARÁ SU GARANTÍA y podría provocar incendios, choques eléctricos o lesiones.

6. Para reducir el riesgo de un encendido accidental, verifique que el interruptor esté en la posición de apagado antes de conectarla a la fuente de alimentación.

7. ALEJE SUS DEDOS de la barra de sellado por calor y de la cinta de la barra de sellado EN TODO MOMENTO, pues estas áreas podrían estar calientes. Hacerlo podría provocar lesiones serias.

8. NO DESARME este aparato; hacerlo ANULARÁ SU GARANTÍA y podría causar lesiones personales.

9. NO bloquee la salida del ventilador al fondo del sellador a vacío. Mantenga el área despejada para permitir una circulación de aire apropiada.

10. PARA PROTEGERSE DE UNA DESCARGA ELÉCTRICA: NO SUMERJA EL SELLADOR A VACÍO EN AGUA O EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO. ANTES DE LIMPIAR EL SELLADOR A VACÍO ASEGÚRESE DE QUE ESTÉ DESCONECTADO DE LA FUENTE DE PODER. Siga las “Instrucciones de limpieza” en este folleto. NUNCA enjuague el sellador a vacío bajo un chorro de agua.

11. NUNCA DEJE EL SELLADOR A VACÍO DESATENDIDO. Por seguridad, DESCONECTE el sellador a vacío de la fuente de alimentación antes de abandonar el área de trabajo y cuando el trabajo esté completo. Se necesita una estricta supervisión cuando se use el aparato cerca de los niños. Este aparato NO debe ser utilizado por niños.

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

13. Verifique que el sellador a vacío esté sobre una superficie de trabajo estable. Verifique que las patas del sellador a vacío estén estables.

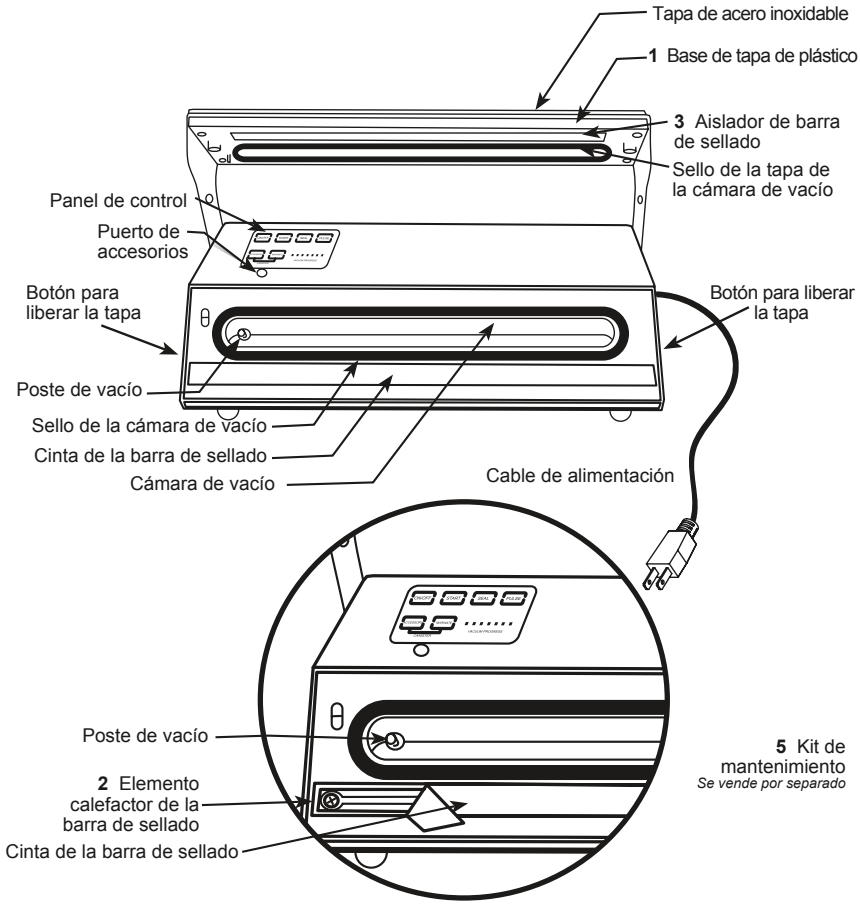
14. NO use el sellador a vacío al aire libre.

15. NO use el sellador a vacío bajo la influencia de cualquier droga, medicamento o alcohol.

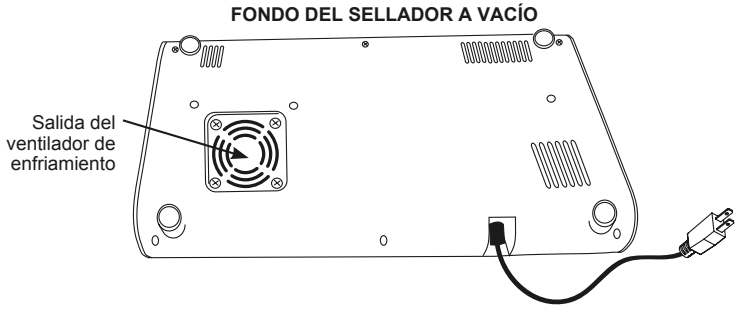
16. El sellador a vacío SOLO debe ser usado con BOLSAS DE VACÍO. Para obtener mejores resultados, use solamente las bolsas de vacío recomendadas. ¡NO USE BOLSAS CASERAS! ¡Cualquier otro uso del sellador a vacío distinto a los descritos en este folleto podría dañar el aparato y anular su garantía!

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

ON/OFF
START
SEAL
PULSE
CANISTER
MARINATE
VACUUM PROGRESS
WESTON



FONDO DEL SELLADOR A VACÍO



NOTA: El **sellador a vacío** SOLO debe ser utilizado con BOLSAS DE VACÍO. Para obtener mejores resultados, use solamente las bolsas de vacío recomendadas, con forro grabado o malla. **¡NO USE BOLSAS CASERAS!** ¡Cualquier otro uso del **sellador a vacío** distinto a los descritos en este folleto podría dañar el aparato y anular su garantía!

LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	CONJUNTO DE LA TAPA INCLUYE: BASE DE PLÁSTICO DE LA TAPA, 4 TORNILLOS DE LA TAPA, 2 BOTONES DE LIBERACIÓN, 2 RESORTES, SELLO DE LA TAPA DE LA CÁMARA DE VACÍO (NEGRO) Y AISLADOR DE LA BARRA DE SELLADO (BLANCO)
2	ELEMENTO CALEFACTOR DE LA BARRA DE SELLADO
3	AISLADOR DE LA BARRA DE SELLADO (BLANCO) - SE VENDE POR SEPARADO
4	JUEGO GRATUITO DE BOLSAS DE VACÍO - NO MOSTRADO INCLUYE: (5) BOLSAS DE 6 X 10 PULGADAS, (5) BOLSAS DE 8 X 12 PULGADAS Y (5) BOLSAS DE 11 X 16 PULGADAS
5	KIT DE MANTENIMIENTO - SE VENDE POR SEPARADO INCLUYE: 1 SELLO DE LA CÁMARA DE VACÍO (SIN ADHESIVO EN LA PARTE POSTERIOR), 1 SELLO DE LA TAPA DE LA CÁMARA DE VACÍO (CON ADHESIVO EN LA PARTE POSTERIOR), 1 ELEMENTO CALEFACTOR DE LA BARRA DE SELLADO, 1 CINTA DE LA BARRA DE SELLADO

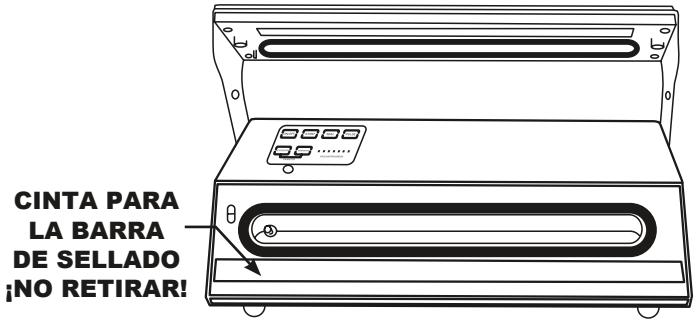
Si cualquier componente de esta unidad está roto, si no funciona debidamente, o si necesita un instructivo de repuesto, visítenos en la Web en

WestonBrands.com

CINTA PROTECTORA

El sellador a vacío trae una tira de cinta para la barra de sellado instalada de fábrica.
¡NO RETIRE ESTA CINTA!

FIGURA 1



El elemento calefactor de la barra de sellado está cubierto con cinta para la barra de sellado que proteger las bolsas de vacío durante el sellado (Figura 1). NO RETIRAR la cinta para la barra de sellado. Consulte la sección “Instrucciones de servicio” de esta manual para obtener información sobre cómo reemplazar la cinta de la barra de sellado, de ser necesario.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

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

1. Oprima el botón ON/OFF en el panel de control para APAGAR el sellador a vacío.

2. Desconecte el sellador a vacío de la fuente de alimentación.

3. Verifique que el sellador a vacío esté completamente frío.

4. NUNCA SUMERJA el sellador a vacío en agua o en cualquier otro líquido. Limpie todas las superficies exteriores de la cámara de vacío y la tapa de vacío con un trapo o toalla de papel húmedo. La mayoría de los limpiadores caseros son seguros. Evite rociar directamente sobre la ventila al lado izquierdo de la unidad. ¡NO use limpiadores abrasivos o lana de acero!

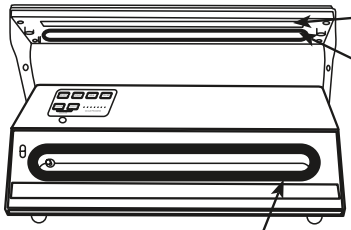
NOTA: Tenga cuidado al limpiar de no desprender o dañar la tira de cinta para la barra de sellado que cubre el elemento calefactor de la barra de sellado.

5. Seque todas las superficies y cierre la tapa de vacío antes de guardar el sellador a vacío.

SELLOS DE LA CÁMARA DE VACÍO

El sello de la cámara de vacío se puede desgastar con el tiempo, en cuyo caso deberá ser reemplazado. Consulte la sección “Instrucciones de servicio” de esta manual para obtener información sobre cómo reemplazar el sello de la cámara de vacío, de ser necesario. **FIGURA 2**

FIGURA 2

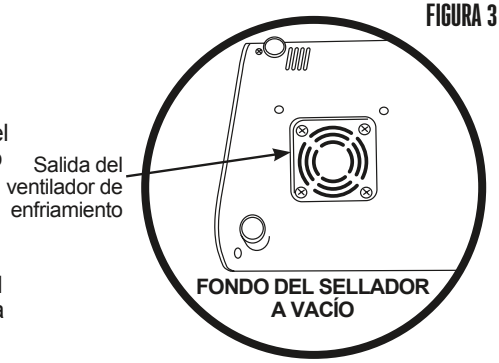


VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

El sellador de vacío cuenta con un ventilador de refrigeración interno que funciona siempre que la unidad está conectada y encendida. Para ahorra energía, apague la unidad y desconecte el cable de alimentación cuando no esté en uso.

No bloquee la salida del ventilador (**FIGURA 3**) al fondo del sellador a vacío. Mantenga el área despejada para permitir una circulación de aire apropiada.

FIGURA 3



OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de descarga eléctrica.** Este aparato es provisto con un enchufe ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) o aterrizado (3-clavija) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe encaja solo de una manera en un tomacorriente polarizado / conectado a tierra. No anule el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si todavía no se ajusta, haga que un electricista reemplace la toma de corriente.

La longitud del cable utilizado en este electrodoméstico se seleccionó para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del dispositivo. Se debe tener cuidado para colocar el cable de extensión de modo que no cuelgue sobre el mostrador o sobre la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

BOTONES DE CONTROL

BOTÓN ON/OFF
Oprima este botón para controlar la alimentación principal del aparato. También puede servir cómo un botón de cancelar.

BOTÓN START
Oprima este botón para iniciar el proceso de sellado por vacío (el sellador a vacío sellará automáticamente la bolsa cuando se alcance la presión de vacío preestablecida).

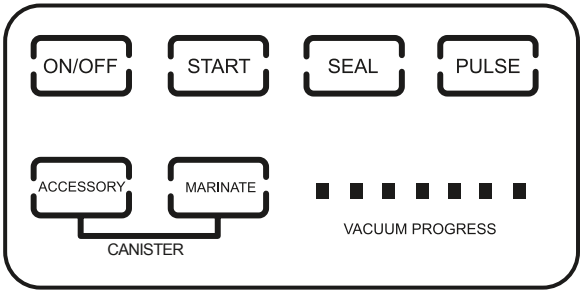
BOTÓN SEAL
Oprima este botón durante el proceso de vacío, o cuando use el botón de pulso para iniciar el sellado (antes de que se alcance la presión de vacío preestablecida). También se usa para sellar bolsas de vacío sin retirar el aire de la bolsa.

BOTÓN PULSE
El botón de pulso controla manualmente la presión de vacío cuando se usan bolsas de vacío para crear vacío y sellar líquidos, humedad y/o alimentos delicados para asegurar que el líquido no ingrese a la cámara de vacío o que el objeto no se aplaste. NOTA: La función de pulso no evacua todo el aire de las bolsas de vacío.

BOTÓN ACCESSORY
Oprima este botón cuando se utilicen latas de vacío para crear vacío y sellar objetos dentro de la lata.

BOTÓN MARINATE
Oprima este botón cuando use latas de vacío para marinar alimentos por 10 o 20 minutos.

FIGURA 5



MODO DE SELLADO Y VACÍO AUTOMÁTICO

1. Conecte el sellador a vacío a la fuente de alimentación.

2. Oprima el botón ON/OFF (**FIGURA 6**) en el panel de control para ENCENDER el sellador a vacío. El botón ON/OFF en la pantalla se iluminará, y el ventilador interno de enfriamiento se activará.

3. Oprima los dos botones para liberar la tapa (**FIGURA 7**) ubicados a ambos lados del sellador a vacío para liberar el candado de la tapa; luego levante la tapa de vacío para abrirlo.

4. Llene la bolsa de vacío con el producto que se va a sellar con vacío. El extremo abierto de la bolsa de vacío debe estar limpio y sellar apropiadamente. CONSEJO: Cuando llene bolsas, doble la parte superior de la bolsa, y luego desdóblela para sellar (**FIGURA 8**).

5. Coloque el extremo abierto de la bolsa en el sello de la cámara de vacío, ligeramente dentro de la cámara de vacío (**FIGURA 9**). El poste de vacío no puede ser bloqueado ni cubierto por la bolsa. Verifique que no haya arrugas ni quiebres en el área de sellado de la bolsa.

6. Empuje hacia abajo la tapa de vacío y ciérrela. El extremo abierto de la bolsa debe quedar entre el aislador de la barra de sellado y el elemento calefactor / cinta de la barra de sellado.

7. Oprima el botón START (**FIGURA 6**) para activar la bomba de vacío. El botón START permanecerá iluminado mientras se está creando vacío.

Panel de control

FIGURA 6

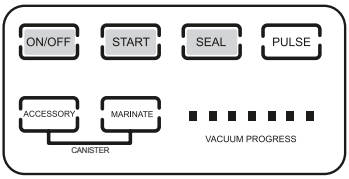


FIGURA 7

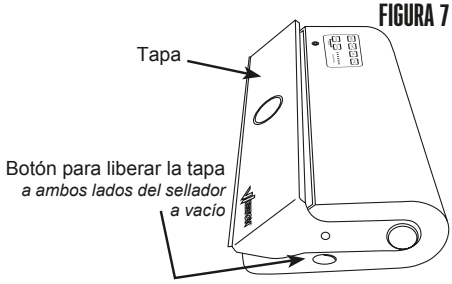


FIGURA 8

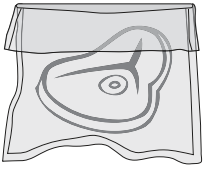
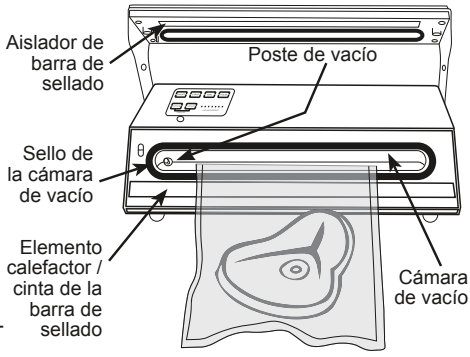


FIGURA 9



8. El botón SEAL se enciende automáticamente cuando la bolsa está siendo sellada. El aparato se detendrá automáticamente y SONARÁ cuando los procesos de vacío y sellado hayan terminado. Hay una serie de siete indicadores luminosos en la esquina inferior derecha el panel de control (**FIGURA 6**) que indican el VACUUM/SEAL PROGRESS.

Oprima el botón ON/OFF para detener el proceso de vacío en cualquier punto.

9. NO intente abrir la tapa de vacío antes de que se haya liberado el vacío, pues se podrían provocar daños. Oprima los dos botones para liberar la tapa (**FIGURA 7**) ubicados a ambos lados del sellador a vacío para liberar el candado de la tapa; luego levante la tapa de vacío para abrirlo.

10. Retire la bolsa de vacío sellada. Espere 20 segundos antes de sellar otra bolsa para evitar que la unidad se sobrecaliente.

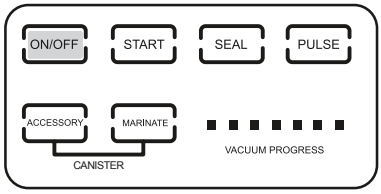
11. Oprima el botón ON/OFF (**FIGURA 6**) en el panel de control para APAGAR el sellador a vacío.

12. Desconecte el sellador a vacío de la fuente de alimentación antes de abandonar el área de trabajo y cuando el trabajo esté completo.

MODO DE PULSO/MANUAL

El botón de pulso controla manualmente la presión de vacío cuando se usan bolsas de vacío para crear vacío y sellar líquidos, humedad y/o alimentos delicados para asegurar que el líquido no ingrese a la cámara de vacío o que el objeto no se aplaste. NOTA: La función de pulso no evacua todo el aire de las bolsas de vacío.

Panel de control **FIGURA 10**



1. Conecte el sellador a vacío a la fuente de alimentación.

2. Oprima el botón ON/OFF (**FIGURA 10**) en el panel de control para ENCENDER el sellador a vacío. El botón ON/OFF en la pantalla se iluminará, y se activará el ventilador interno de enfriamiento.

3. Oprima los dos botones para liberar la tapa ubicados a ambos lados del sellador a vacío para liberar el candado de la tapa; luego levante la tapa de vacío para abrirlo.

4. Llene la bolsa de vacío con el producto que se va a sellar con vacío. El extremo abierto de la bolsa de vacío debe estar limpio y sellar apropiadamente. CONSEJO: Cuando llene bolsas, doble la parte superior de la bolsa, y luego desdóblela para sellar.

5. Coloque el extremo abierto de la bolsa en el sello de la cámara de vacío, ligeramente dentro de la cámara de vacío. El poste de vacío no puede ser bloqueado ni cubierto por la bolsa. Verifique que no haya arrugas ni quiebres en el área de sellado de la bolsa.

6. Empuje hacia abajo la tapa de vacío y ciérrela. El extremo abierto de la bolsa debe quedar entre el aislador de la barra de sellado y el elemento calefactor / cinta de la barra de sellado.

7. Oprima el botón PULSE (**FIGURA 10**) una vez. Luego oprima y sostenga el botón PULSE hasta que se haya evacuado la cantidad deseada de aire de la bolsa.

8. Oprima el botón SEAL; esto activará la bomba de vacío y el elemento calefactor de la barra de sellado para sellar la bolsa de vacío. El botón SEAL en la pantalla se iluminará mientras se está sellando. El aparato se detendrá automáticamente y SONARÁ cuando el proceso de sellado haya terminado.

9. NO intente abrir la tapa de vacío antes de que se haya liberado el vacío, pues se podrían provocar daños. Oprima los dos botones para liberar la tapa ubicados a ambos lados del sellador a vacío para liberar el candado de la tapa; luego levante la tapa de vacío para abrirlo.

10. Retire la bolsa de vacío sellada. Espere 20 segundos antes de sellar otra bolsa para evitar que la unidad se sobrecaliente.

11. Oprima el botón ON/OFF en el panel de control para APAGAR el sellador a vacío.

12. Desconecte el sellador a vacío de la fuente de alimentación.

LATAS DE SELLADO POR VACÍO (SE VENDEN POR SEPARADO)

Las latas de vacío se pueden usar con el sellador a vacío (se venden por separado). Las latas de vacío vienen con su propia manguera.

1. Conecte el sellador a vacío a la fuente de alimentación.

2. Oprima el botón ON/OFF (**FIGURA 12**) en el panel de control para ENCENDER el sellador a vacío. El botón ON/OFF en la pantalla se iluminará y el ventilador de enfriamiento interno se activará.

3. Inserte un extremo de la manguera de accesorios en el puerto de accesorios (**FIGURA 13**) en el sellador a vacío.

4. Inserte el otro extremo de la manguera de accesorios en el puerto de la tapa de la lata. **FIGURA 14**

Panel de control

FIGURA 12

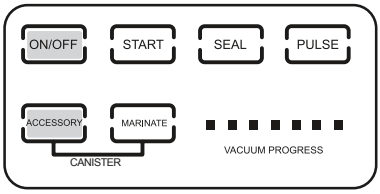


FIGURA 13

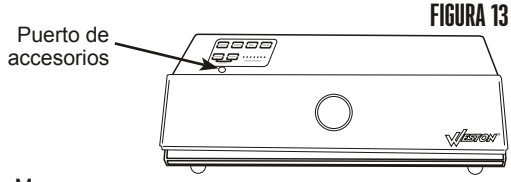
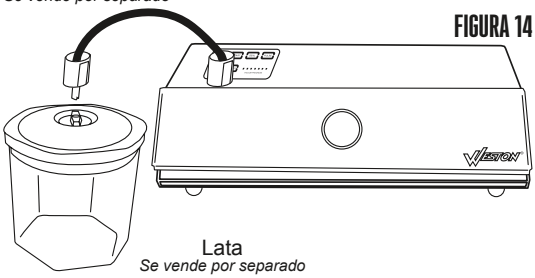


FIGURA 14



5. Llene la bolsa de vacío con el producto que se va a sellar con vacío.

6. Gire la perilla / dial en la lata a la posición de sellado.

7. Oprima el botón ACCESSORY (**FIGURA 12**), para activar la bomba de vacío. El botón ACCESSORY en la pantalla se iluminará mientras se está creando vacío. El aparato se detendrá automáticamente y SONARÁ cuando el proceso de sellado haya terminado.

8. Retire con cuidado la manguera tanto de la lata como del sellador a vacío. Espere al menos 20 segundos antes de crear vacío en otra lata para evitar que la unidad se sobrecaliente. Gire la perilla / dial en la lata a la posición abierta.

9. Para probar el vacío, tire suavemente de la tapa de la lata. La lata no se debe mover.

10. Para liberar el vacío y abrir la lata, gire la perilla / dial en la lata a la posición abierta.

11. Oprima el botón ON/OFF en el panel de control para APAGAR el sellador a vacío.

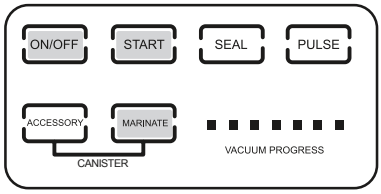
12. Desconecte el sellador a vacío de la fuente de alimentación.

CÓMO MARINAR CON LATAS (SE VENDEN POR SEPARADO)

Las latas de vacío se pueden usar con el sellador a vacío se venden por separado). Las latas de vacío vienen con su propia manguera.

Panel de control

FIGURA 15



1. Conecte el sellador a vacío a la fuente de alimentación.

2. Oprima el botón ON/OFF (**FIGURA 15**) en el panel de control para ENCENDER el sellador a vacío. El botón ON/OFF en la pantalla se iluminará y el ventilador de enfriamiento interno se activará.

3. Inserte un extremo de la manguera en el Puerto de Accesorios del sellador a vacío.

4. Inserte el otro extremo de la manguera de accesorios en el puerto de la tapa de la lata.

5. Llene la lata con el producto que se va a marinar.

6. Gire la perilla / dial en la lata a la posición de sellado.

7. El botón MARINATE (**FIGURA 15**) tiene dos ajustes:

PROCESO DE MARINAR EN 10 MINUTOS: Oprima el botón MARINATE. Hay una serie de siete indicadores luminosos en la esquina inferior derecha el panel de control (**FIGURA 15**) que indican el AVANCE DEL VACÍO. Se iluminarán tres luces en la barra de AVANCE DE VACÍO. Esto iniciará el proceso de marinado de 10 minutos.

a. Oprima el botón START para iniciar el proceso de marinado.

b. El sellador a vacío iniciará un proceso de vacío y descanso. El vacío inicia por aproximadamente 25 segundos, seguido por un breve periodo de descanso de 3 ½ minutos. La unidad pasará por un ciclo de (3) descansos de 3 ½ minutos y (3) periodos de vacío de 7 segundos.

PROCESO DE MARINAR EN 20 MINUTOS: Para que el marinado penetre con mayor profundidad, use el proceso de marinar de 20 minutos. Oprima el botón MARINATE dos veces. Hay una serie de siete indicadores luminosos en la esquina inferior derecha el panel de control (**FIGURA 15**) que indican el AVANCE DEL VACÍO. Se iluminarán seis luces en la barra de AVANCE DE VACÍO. Esto iniciará el proceso de marinado de 20 minutos.

a. Oprima el botón START para iniciar el proceso de marinado.

b. El sellador a vacío iniciará un proceso de vacío y descanso. El vacío inicia por aproximadamente 25 segundos, seguido por un breve periodo de descanso de 6 ½ minutos. La unidad pasará por un ciclo de (2) descansos de 6 ½ minutos y (2) periodos de vacío de 7 segundos. El sellador a vacío terminará con (1) periodo de descanso de 3 minutos y un periodo de vacío de 7 segundos.

8. Para probar el vacío, tire suavemente de la tapa de la lata. La tapa no debe moverse.

9. Para liberar el vacío y abrir la lata, gire la perilla / dial en la lata a la posición abierta.

10. Oprima el botón ON/OFF en el panel de control para APAGAR el sellador a vacío.

11. Desconecte el sellador a vacío de la fuente de alimentación.

INSTRUCCIONES DE SERVICIO

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

Algunas piezas del sellador a vacío quizás deban sustituirse luego de ser utilizadas repetidamente. Podría requerir un kit de mantenimiento (se vende por separado) (Figura 16) para que el sellador a vacío funcione apropiadamente. NOTA: Retire el óvalo de hule espuma interno de todas las cámaras de sellado de hule espuma. El óvalo de hule espuma puede ser desechado; solamente se necesita el anillo de hule espuma exterior (Figura 16a).

FIGURA 16

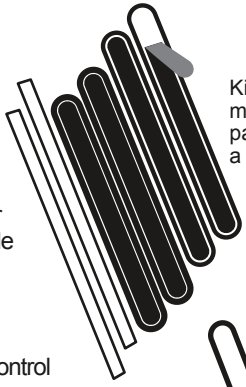


FIGURA 16A

CÓMO REEMPLAZAR EL SELLO DE LA CÁMARA DE VACÍO:

1. Oprima el botón ON/OFF en el panel de control para APAGAR el sellador a vacío.

2. Desconecte el sellador a vacío de la fuente de alimentación.

3. Verifique que el sellador a vacío esté completamente frío.

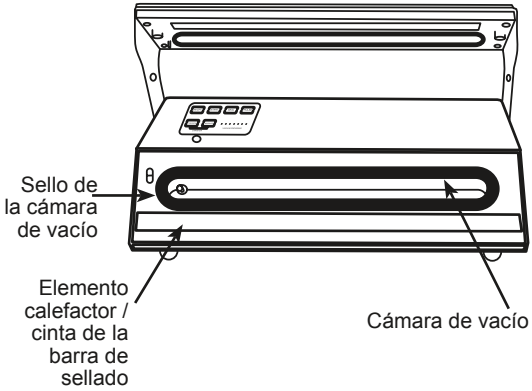
4. Oprima los dos botones para liberar la tapa ubicados a ambos lados del sellador a vacío para liberar el candado de la tapa; luego levante la tapa de vacío para abrirlo.

5. Retire el sello de la cámara de vacío (NOTA: El sello de la cámara de vacío NO cuenta con un respaldo adhesivo.) (**FIGURA 17**) desde la ranura alrededor de la cámara de vacío en la base del sellador a vacío.

6. Coloque un nuevo sello para cámara de vació en la ranura alrededor de la cámara de vacío en la base del sellador a vacío.

7. Ajuste el sello para la cámara de vacío en la ranura hasta que el sello quede completamente en su lugar.

FIGURA 17



CÓMO REEMPLAZAR EL SELLO DE LA TAPA DE LA CÁMARA DE VACÍO:
1. Oprima el botón ON/OFF en el panel de control para APAGAR el sellador a vacío.

2. Desconecte el sellador a vacío de la fuente de alimentación.

3. Verifique que el sellador a vacío esté completamente frío.

4. Oprima los dos botones para liberar la tapa ubicados a ambos lados del sellador a vacío para liberar el candado de la tapa; luego levante la tapa de vacío para abrirlo.

5. Retire el sello de la tapa de la cámara de vacío de la ranura en la base de la tapa de plástico (**FIGURA 18**).

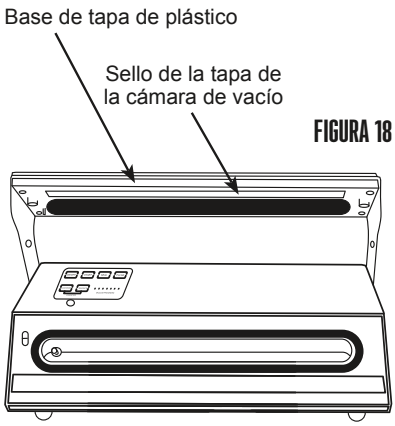


FIGURA 18

NOTA: El sello de la tapa de la cámara de vacío tiene un respaldo adhesivo; si no es posible retirarlo limpiamente del plástico, use un removedor de adhesivo casero suave. Verifique que la superficie esté seca y libre de aceite antes de reemplazarlo con el nuevo sello para la tapa de la cámara de vacío.

6. Desprenda el respaldo del sello de la tapa de la cámara de vacío. Coloque el nuevo sello para la tapa de la cámara de vacío en la ranura de la base de la tapa de plástico.

7. Ajuste el sello para la tapa de la cámara de vacío en la ranura hasta que el sello quede completamente en su lugar, y sosténgalo por 30 segundos. Espere 30 minutos antes de usar el aparato.

CÓMO REEMPLAZAR EL CONJUNTO DE LA TAPA:
1. Oprima el botón ON/OFF en el panel de control para APAGAR el sellador a vacío.

2. Desconecte el sellador a vacío de la fuente de alimentación.

3. Verifique que el sellador a vacío esté completamente frío.

4. Oprima los dos botones para liberar la tapa ubicados a ambos lados del sellador a vacío para liberar el candado de la tapa; luego levante la tapa de vacío para abrirlo.

5. Usando un destornillador de estría, retire los cuatro (4) tornillos de la base de la tapa de plástico (**FIGURA 19**).

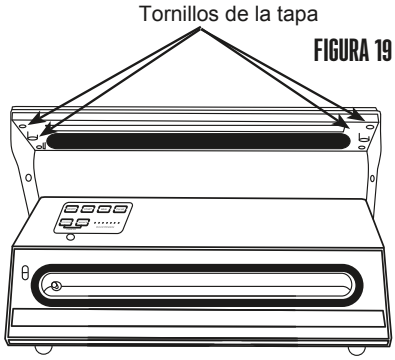


FIGURA 19

NOTA: Un destornillador corto, de diámetro estrecho o un destornillador angulado es mejor para retirar los tornillos.

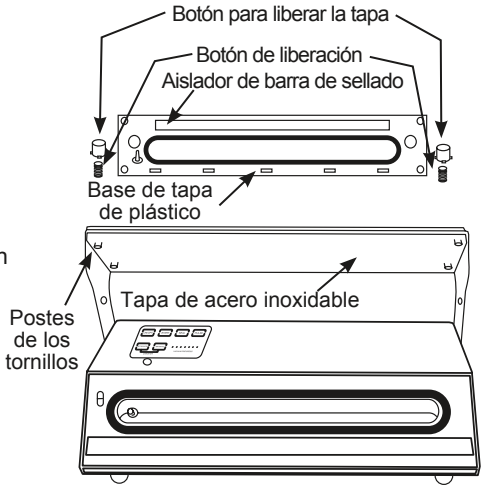
6. Retire la base de plástico de la tapa, los dos botones de liberación y los dos resortes de liberación de la tapa de acero inoxidable.

7. Para instalar la nueva tapa, voltee la base de plástico de la tapa hacia abajo, de modo que el sello de la tapa de la cámara de vacío quede hacia el frente del sellador a vacío y el aislador de la barra de sellado quede frente a usted.

8. Coloque los dos botones de liberación en las ranuras (**FIGURA 20**). Inserte los dos resortes de liberación detrás de los botones de liberación.

9. Con el sello de la tapa de la cámara de vacío orientado hacia el frente del sellador a vacío y el aislador de la barra de sellado frente a usted, coloque cuidadosamente el conjunto de la base de la tapa de plástico de vuelta en la tapa de acero inoxidable, de modo que los orificios de los cuatro tornillos en la base de la tapa de plástico queden alineados con los cuatro postes de los tornillos de la tapa de acero inoxidable.

FIGURA 20



10. Use una mano para sostener la base de la tapa de plástico, y la otra para insertar y girar los cuatro tornillos de la tapa. CONSEJO: Puede ser mejor recargar el sellador a vacío de lado cuando se instalen los tornillos de la tapa.

11. Cuando se hayan instalado los cuatro tornillos de la tapa, la base de la tapa de plástico debe quedar al ras de la tapa de acero inoxidable. De no ser así, los tornillos de la tapa fueron instalados incorrectamente (torcidos o sin suficiente apriete).

SUSTITUCIÓN DE LA CINTA DE LA BARRA DE SELLADO:

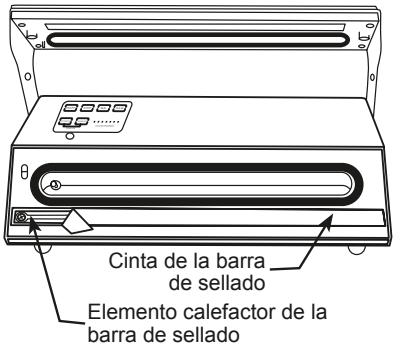
1. Oprima el botón ON/OFF en el panel de control para APAGAR el sellador a vacío.

2. Desconecte el sellador a vacío de la fuente de alimentación.

3. Verifique que el sellador a vacío esté completamente frío.

4. Tome cualquiera de los extremos de la cinta de la barra de sellado que cubren el elemento calefactor de la barra de sellado hasta que se levante suavemente. (**FIGURA 21**). Tome el extremo suelto y tire suavemente la cinta de la barra de sellado hacia atrás hasta que haya retirado completamente.

FIGURA 21



5. Extraiga el respaldo de una nueva tira cinta de la barra 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 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 elemento calefactor de la barra de sellado. Coloque la cinta de la barra de sellado de izquierda a derecha sobre el elemento calefactor de la barra de sellado hasta que esté lista. Verifique que no haya arrugas ni dobleces en el área de sellado de la bolsa una vez aplicada. La cinta de la barra de sellado debe cubrir completamente el elemento calefactor de la barra de sellado.

CÓMO PREPARAR LAS BOLSAS DE VACÍO DE UN ROLLO

1. Conecte el sellador a vacío a la fuente de alimentación.

2. Oprima el botón ON/OFF en el panel de control para ENCENDER el sellador a vacío. El botón ON/OFF en la pantalla se iluminará, y se activará el ventilador interno de enfriamiento.

3. Oprima los dos botones para liberar la tapa ubicados a ambos lados del sellador a vacío para liberar el candado de la tapa; luego levante la tapa de vacío para abrirlo.

4. Corte la bolsa de vacío a la longitud deseada.

5. Coloque el extremo abierto de la bolsa en el sello de la cámara de vacío, ligeramente dentro de la cámara de vacío. El poste de vacío no puede ser bloqueado ni cubierto por la bolsa. Verifique que no haya arrugas ni quiebres en el área de sellado de la bolsa.

6. Empuje hacia abajo la tapa de vacío y ciérrela. El extremo abierto de la bolsa debe quedar entre el aislador de la barra de sellado y el elemento calefactor / cinta de la barra de sellado.

7. Oprima el botón SEAL; esto activará la bomba de vacío y el elemento calefactor de la barra de sellado para sellar la bolsa de vacío. El botón SEAL en la pantalla se iluminará mientras se está sellando. El aparato se detendrá automáticamente y SONARÁ cuando el proceso de sellado haya terminado.

8. NO intente abrir la tapa de vacío antes de que se haya liberado el vacío, pues podrían provoca daños. Oprima los dos botones para liberar la tapa ubicados a ambos lados del sellador a vacío para liberar el candado de la tapa; luego levante la tapa de vacío para abrirlo.

9. Retire la bolsa recién creada. Espere 20 segundos antes de sellar otra bolsa para evitar que la unidad se sobrecaliente.

10. Oprima el botón ON/OFF en el panel de control para APAGAR el sellador a vacío.

11. Desconecte el sellador a vacío de la fuente de alimentación.

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.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Hay que seguir ciertas reglas básicas al manejar alimentos.
Las reglas son **COCINAR, SEPARAR, LIMPIAR y ENFRIAR.**

COCINAR

Es muy importante cocinar los alimentos a una temperatura interna que destruya cualquier bacteria que esté presente. Últimamente se ha puesto mucha atención en la higiene de las hamburguesas y otros alimentos elaborados con carne molida y con razón. Cuando se muele la carne, las bacterias presentes en la superficie se revuelven en toda la mezcla de la carne molida. Si la carne molida no se cuece a por lo menos 71°C a 74°C (160°F - 165°F), no se destruyen las bacterias y hay una buena posibilidad de enfermarse.

Las piezas de carne sólida, como los filetes y las chuletas, no tienen en su interior bacterias peligrosas como le E. coli, por lo que pueden servirse menos cocidas. Aun así, cualquier corte de vacuno debe cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 63°C (145°F) (medio cocido). La temperatura recomendable para las aves es de 74°C (165°F) y los cortes sólidos de carne de puerco deben cocinarse a 71°C (160°F).

SEPARAR

SIEMPRE DEBE separar los alimentos que se comen crudos y los que se vayan a cocer antes de comerse. La contaminación cruzada se presenta cuando la carne o los huevos crudos entran en contacto con alimentos que se van a consumir sin cocimiento. Ésta es una importante causa de intoxicaciones. Siempre use una doble envoltura para la carne cruda y colóquela en la repisa más baja del refrigerador, para que no haya manera de que su jugo gotee en las verduras frescas. Use la carne cruda 1 o 2 días después de comprarla, o congélela para guardarla más tiempo. Descongele la carne congelada en el refrigerador, no en el mesón de la cocina.

Cuando ase o cocine carne o pescado crudo, coloque la carne ya cocida en un platón limpio. No use el mismo platón que usó para llevar la carne al asador. Lave los utensilios usados en el asador después de haber volteado los alimentos por última vez, así como las cucharas y espátulas usadas para freír o para voltear la carne al estarla cocinando.

No olvide lavarse las manos después de manejar carne o huevos crudos. Es absolutamente necesario lavarse las manos con agua y jabón o usar una toallita húmeda antibacteriana después de tocar carne o huevos crudos. No lavarse las manos o las superficies cuando se cocina es una causa importante de contaminación cruzada.

LIMPIAR

Lávese las manos y las superficies de trabajo con frecuencia mientras esté cocinando. Lávese con agua tibia y jabón durante por lo menos 15 segundos; después séquese con una toalla de papel.

ENFRIAR

Es muy importante enfriar los alimentos. La zona de peligro para la multiplicación de bacterias está entre los 4 °C y 60 °C (40 °F - 140 °F). El refrigerador debe estar a 4 °C (40 °F) o menos; el congelador debe estar a -18 °C (0 °F) o menos. Regla básica: sirva calientes los alimentos calientes y sirva fríos los alimentos fríos. Use platos calientes para mantener caliente la comida a la hora de servirla. Use baños de agua con hielo para mantener fría la comida fría. Nunca deje ningún alimento a temperatura ambiente por más de 2 horas; o por más de 1 hora si la temperatura ambiente es de 32 °C (90 °F) o superior. Cuando empaque para un picnic, asegúrese de que la comida ya esté fría cuando la meta en la canasta aislada. La canasta no enfría la comida; sólo la mantiene fría si está debidamente empacada con hielo. Los alimentos cocidos calientes deben colocarse en recipientes bajos y refrigerarse de inmediato para que se enfríen rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfríen..

NOTA: Debe tener especial consideración al usar venado y otra carne de caza, ya que puede contaminarse durante la preparación de campo. El venado suele mantenerse a temperaturas que podrían permitir el crecimiento de bacterias, como cuando se transporta. Consulte con el Departamento de Carnes y Aves de la USDA si tiene más preguntas o quiere más información sobre higiene de carne y alimentos.

WESTON

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Esta garantía se aplica a los productos que se compran y utilizan en EE. UU. y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto, y se otorga en lugar de cualquier otra garantía o condición.

Se garantiza que este producto está libre de defectos de materiales y de mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de la compra inicial. Durante este período, su exclusiva compensación es la reparación o el reemplazo de este producto o cualquier componente que resulte defectuoso, a nuestra elección. Si un producto o componente ya no está disponible, lo reemplazaremos con otro comparable de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre reparaciones ni servicios no autorizados, productos vendidos por minoristas “en el estado en que se encuentran”, vidrios, filtros, desgaste por uso normal, uso no conforme con las instrucciones impresas, o daños al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o uso indebido. Esta garantía se aplica solo al consumidor que es el comprador original o quien recibe el regalo, y es intransferible. Conserve el recibo original de compra, ya que necesitará el comprobante de compra para cualquier reclamo bajo la garantía. Esta garantía es nula si el producto es sometido a cualquier voltaje o forma de onda que difieran de lo especificado en la etiqueta de clasificación (por ej. 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales y consecuentes causados por la violación de la garantía expresa o implícita. Cualquier posible responsabilidad por daños se limita al monto del precio de compra. **Se renuncia a toda garantía implícita, incluida cualquier garantía reglamentaria o condición de comercialización o de adecuación a un propósito específico, excepto en los casos en que la ley lo prohíbe, en donde tal garantía o condición está limitada a la duración de esta garantía escrita.**

Esta garantía limitada le otorga a usted derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos legales que variarán según el lugar donde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en cuanto a las garantías implícitas, o a daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse.

Para hacer un reclamo de garantía, no devuelva el aparato a la tienda. Por favor llame 1.800.814.4895 (001.216.901.6801) fuera de los EE ¡Visite WestonBrands. com. Para un servicio más rápido, localice el modelo, tipo y número de serie de su aparato.

PROFESSIONAL ADVANTAGE

SCELLEUSE SOUS VIDE

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. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.

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 le cordon d'alimentation pendre du bord de la surface de travail.

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

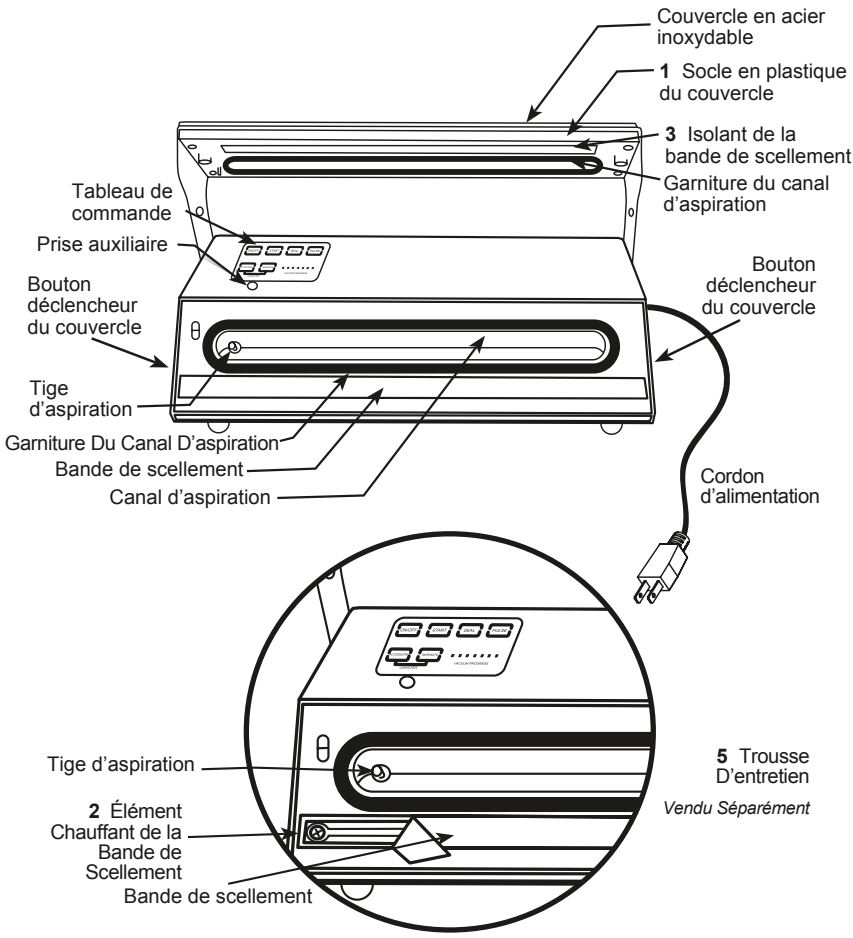
12. NE PAS utiliser la scelleuse à l'extérieur.

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

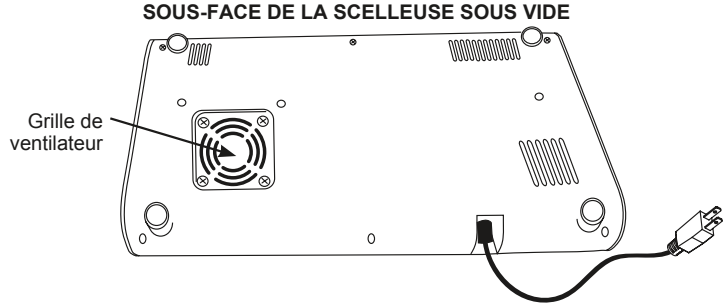
14. La scelleuse sous vide doit être utilisée UNIQUEMENT avec des SACS SOUS VIDE. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés. NE PAS UTILISER DES SACS À USAGE DOMESTIQUE ! Toute utilisation contre-indiquée de cette scelleuse sous vide risque d'endommager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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

ON/OFF
START
SEAL
PULSE
CANISTER
MARINATE
VACUUM PROGRESS
WESTON



SOUS-FACE DE LA SCELLEUSE SOUS VIDE



REMARQUE: 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 !

DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÉCE
1	ENSEMBLE COUVERCLE LE COUVERCLE COMPORTE UN SOCLE EN PLASTIQUE, 4 VIS, 2 BOUTONS DÉCLENCHEURS,2 RESSORTS, UNE GARNITURE NOIRE (CANAL D'ASPIRATION) ET UN ISOLANT BLANC (BANDE DE SCELLEMENT)
2	ÉLÉMENT CHAUFFANT DE LA BANDE DE SCELLEMENT
3	ISOLANT DE LA BANDE DE SCELLEMENT (BLANC) VENDU SÉPARÉMENT
4	SACS SOUS VIDE GRATUITS NON ÉVIDENT (5) 15,2 CM X 25,4 CM, (5) 20,3 CM X 30,5 CM, (5) 27,9 CM X 40,6 CM
5	TROUSSE D'ENTRETIEN VENDU SÉPARÉMENT COMPREND : 1 JOINT D'ÉTANCHÉITÉ POUR LA CHAMBRE À VIDE (SANS ENDOS ADHÉSIF), 1 JOINT D'ÉTANCHÉITÉ POUR LE COUVERCLE DE LA CHAMBRE À VIDE (AVEC ENDOS ADHÉSIF), 1 ÉLÉMENT CHAUFFANT POUR LA BARRE DE SCELLAGE, 1 RUBAN POUR LA BARRE DE SCELLAGE

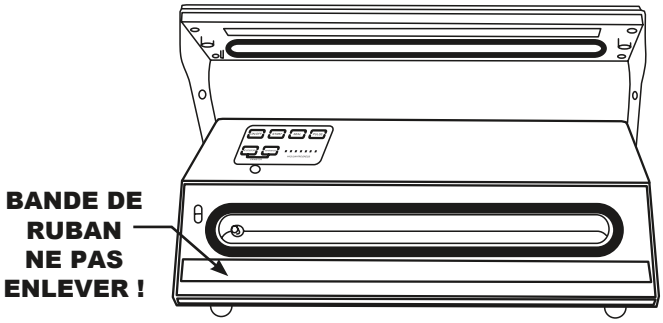
N'hésitez pas à visiter notre site Web WestonBrands.com/support si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

WestonBrands.com

RUBAN PROTECTEUR

La scelleuse sous vide est protégée bande de ruban, posées en usine. NE PAS ENLEVER CES BANDE !

FIGURE 1



L'élément chauffant est recouvert d'un ruban (bande de scellement) qui protège les sacs à vide pendant le scellage (Figure 1). NE PAS enlever cette bande. La section Instructions d'entretien explique comment remplacer, s'il y a lieu, la bande de scellement.

INSTRUCTIONS 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.

1. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse sous vide.

2. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

3. Attendre le refroidissement intégral de la scelleuse avant de la nettoyer.

4. NE JAMAIS IMMERGER la scelleuse. 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 le nettoyant directement sur l'évent (côté gauche de l'appareil). NE PAS utiliser des abrasifs ! En effet, les abrasifs détruiront le brillant du couvercle.

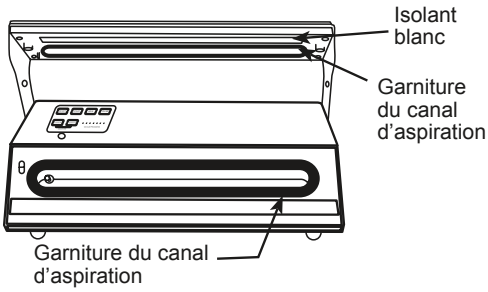
NOTE: Prendre garde pendant le nettoyage de ne pas détacher ou endommager les deux bandes de ruban qui recouvrent l'élément chauffant et le joint du couvercle.

5. Sécher les surfaces et fermer le couvercle avant de ranger la scelleuse.

GARNITURE DU CANAL D'ASPIRATION

Ces garnitures s'useront au fil du temps et devront être remplacées. Consulter la section Instructions d'entretien pour savoir comment remplacer, s'il y a lieu, les garnitures ovales du canal d'aspiration. **Figure 2**

FIGURE 2

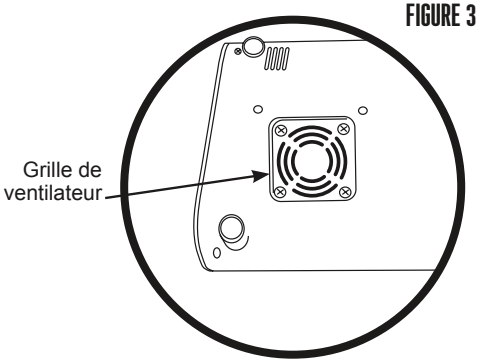


VENTILATEUR

Le ventilateur interne de la scelleuse tourne après que l'on a branché et allumé celle-ci. Pour économiser l'énergie, éteindre et débrancher l'appareil au repos.

Ne pas obstruer la grille du ventilateur (**FIGURE 3**, sous-face de la scelleuse). Garder cette zone dégagée, afin que l'air circule librement.

FIGURE 3



SOUS-FACE DE LA SCELLEUSE SOUS VIDE

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (lame plus large) ou d'une fiche (3 lames et mise à la terre) pour réduire le risque d'électrocution. La fiche ne s'insère que dans un sens dans une prise polarisée / mise à la terre. Ne neutralisez pas le but de sécurité de la fiche en modifiant la prise de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la prise. Si cela ne convient toujours pas, demandez à un électricien de remplacer la prise.

La longueur du cordon utilisé sur cet appareil a été choisie pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Si un cordon plus long est nécessaire, une rallonge approuvée peut être utilisée. Le calibre électrique de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre de l'appareil. Il faut veiller à ce que la rallonge ne soit pas placée sur le comptoir ou sur le dessus de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou trébucher accidentellement.

TOUCHES DE COMMANDE

“ON/OFF BUTTON” TOUCHE ON/OFF (MARCHE-ARRÊT)
Appuyer sur la touche ON/OFF pour brancher l’appareil sur le secteur. La touche sert également à couper l’alimentation.

“START BUTTON” TOUCHE START (DÉMARRAGE)
Appuyer sur la touche START pour démarrer l’aspiration (le scellage du sac sera alors automatique lorsque la pression à vide préréglée est atteinte).

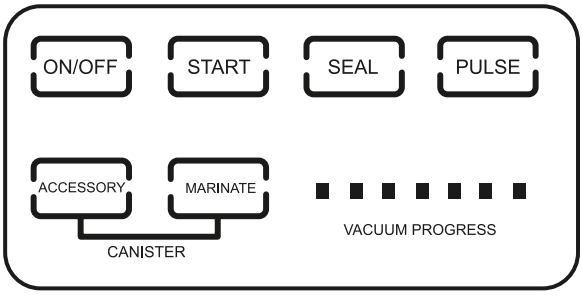
“SEAL BUTTON” TOUCHE SEAL (SCELLAGE)
Appuyer sur la touche SEAL pendant l’aspiration ou l’utilisation de la touche PULSE pour exécuter le scellage (avant que la pression à vide préréglée soit atteinte). Sert également à sceller uniquement un sac à vide, sans aspirer l’air du sac.

“PULSE BUTTON” TOUCHE PULSE (IMPULSION)
La touche PULSE est une commande manuelle de la pression d’aspiration des sacs à vide; lorsque l’on aspire et scelle des sacs de liquides ou d’aliments humides ou fragiles, cette commande empêche le liquide de pénétrer dans le canal d’aspiration ou l’aliment d’être écrasé. REMARQUE : La fonction d’impulsion n’aspirera pas tout l’air du sac à vide.

“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.

“MARINATE BUTTON” TOUCHE MARINATE (MARINADE)
Appuyer sur la touche MARINATE lors de l’utilisation de boîtes sous vide pour faire mariner les aliments de 10 à 20 minutes.

FIGURE 5



MODE D'ÉTANCHÉITÉ À VIDE AUTOMATIQUE

1. Brancher la scelleuse sur la prise murale.

2. Appuyer sur la touche ON/OFF (**FIGURE 6**) du tableau de commande pour allumer la scelleuse. La touche ON/OFF s'éclaire et le ventilateur interne commence à tourner.

3. Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle (**FIGURE 7**) de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

4. Remplir un sac avec le produit souhaité à emballer sous vide. La bouche du sac doit être propre et sèche pour un scellage adéquat. ASTUCE : Pour remplir un sac, replier la partie supérieure de celui-ci, remplir le sac, puis déplier la partie supérieure et sceller. **FIGURE 8**

5. Engager un peu la bouche du sac dans le canal d'aspiration, entre la garniture du canal (**FIGURE 9**). La tige d'aspiration ne doit pas être bloquée ou couverte par le sac. Le sac doit être parfaitement lisse autour de la zone de scellage.

6. Abaisser et fermer le couvercle d'aspiration; enclencher le verrouillage. L'isolant de la bande de scellement et l'élément chauffant/la bande de scellement doivent enfermer dans leur étau la bouche du sac.

7. Appuyer sur la touche START (**FIGURE 6**) pour démarrer la pompe à vide. La touche START reste allumée pendant l'aspiration.

FIGURE 6

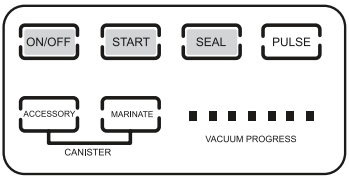


FIGURE 7

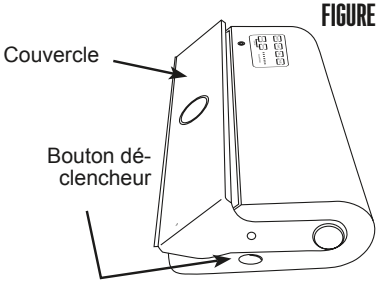


FIGURE 8

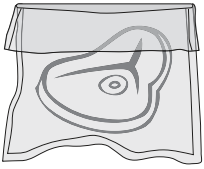
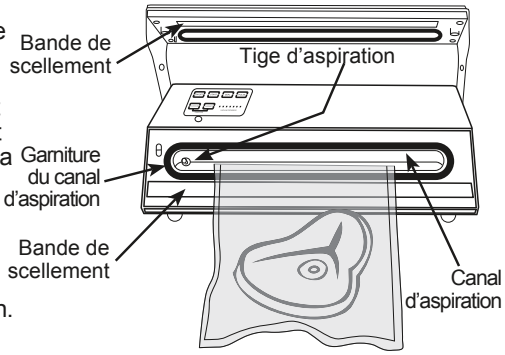


FIGURE 9



8. La touche SEAL s'allume automatiquement pendant le scellage du sac. L'appareil s'arrête de lui-même et lance des bips lorsque l'aspiration et le scellage sont terminés. Une série de sept voyants, dans le coin inférieur droit du tableau de commande (**FIGURE 6**), témoignent de la progression de l'aspiration/ du scellage (rampe VACUUM PROGRESS).

Appuyer sur la touche ON/OFF pour interrompre au besoin le processus.

9. NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant la fin de l'aspiration (risque d'endommagement de l'appareil). Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle (**FIGURE 7)** de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle..

10. Retirer le sac à vide scellé. Patienter au moins 20 secondes avant un autre scellage pour que l'appareil ne surchauffe pas.

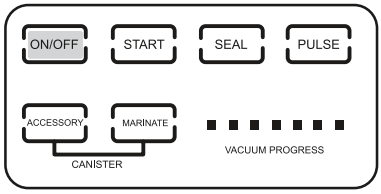
11. Appuyer sur la touche ON/OFF (**FIGURE 6**) du tableau de commande pour éteindre la scelleuse.

12. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation avant de quitter les lieux lorsque le travail est terminé.

“PULSE” MODE MANUEL PULSE/SEAL

La touche PULSE est une commande manuelle de la pression d’aspiration des sacs à vide; lorsque l’on aspire et scelle des sacs de liquides ou d’aliments humides ou fragiles, cette commande empêche le liquide de pénétrer dans le canal d’aspiration ou l’aliment d’être écrasé. REMARQUE : La fonction d’impulsion n’aspirera pas tout l’air du sac à vide.

Tableau de commande **FIGURE 10**



1. Brancher la scelleuse sur la prise murale.

2. Appuyer sur la touche ON/OFF (**FIGURE 10**) du tableau de commande pour allumer la scelleuse. La touche ON/OFF s’éclaire et le ventilateur interne commence à tourner.

3. Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

4. Remplir un sac avec le produit souhaité à emballer sous vide. La bouche du sac doit être propre et sèche pour un scellage adéquat. ASTUCE : Pour remplir un sac, replier la partie supérieure de celui-ci, remplir le sac, puis déplier la partie supérieure et sceller.

5. Engager un peu la bouche du sac dans le canal d’aspiration, entre la garniture du canal. La tige d’aspiration ne doit pas être bloquée ou couverte par le sac. Le sac doit être parfaitement lisse autour de la zone de scellage.

6. Abaisser et fermer le couvercle d’aspiration; enclencher le verrouillage. L’isolant de la bande de scellement et l’élément chauffant/la bande de scellement doivent enfermer dans leur étau la bouche du sac.

7. Appuyer une fois sur la touche PULSE (**FIGURE 10**). Ensuite, laisser enfoncée la touche PULSE jusqu’à ce que la quantité d’air souhaitée soit évacuée du sac.

8. Appuyer sur la touche SEAL pour sceller le sac (mise en marche de la pompe à vide et de l’élément chauffant de la bande de scellement). La touche SEAL s’allumera pendant le scellage. L’appareil s’arrête de lui-même et lance des bips lorsque le scellage est terminé.

9. NE PAS tenter d’ouvrir le couvercle avant la fin de l’aspiration (risque d’endommagement de l’appareil). Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

10. Retirer le sac à vide scellé. Patienter au moins 20 secondes avant un autre scellage pour que l’appareil ne surchauffe pas.

11. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse.

12. Débrancher la scelleuse de la source d’alimentation.

EMBALLAGE À VIDE DE BOÎTES (VENDU SÉPARÉMENT)

Cette scelleuse est compatible avec des boîtes à vide (vendues séparément). Les boîtes à vide sont dotées de leur propre tuyau.

Tableau de commande

FIGURE 12

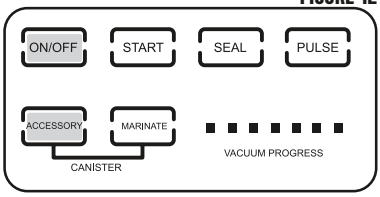


FIGURE 13

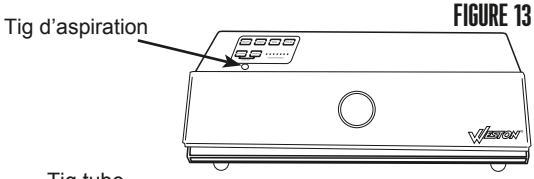
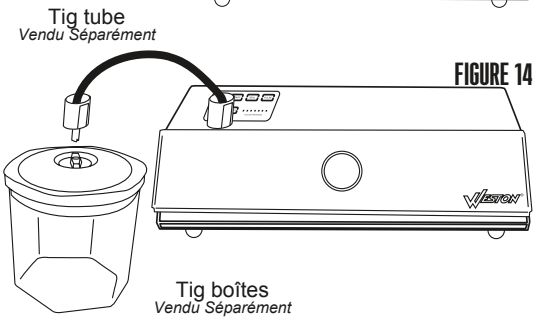


FIGURE 14



1. Brancher la scelleuse sur la prise murale.

2. Appuyer sur la touche ON/OFF (**FIGURE 12**) du tableau de commande pour allumer la scelleuse. La touche ON/OFF s'éclaire et le ventilateur interne commence à tourner.

3. Insérer une extrémité du tuyau accessoire dans la prise auxiliaire (**FIGURE 13**) de la scelleuse.

4. Insérer l'autre extrémité du tuyau dans l'orifice du couvercle de la boîte (**FIGURE 14).**

5. Remplir la boîte avec le produit souhaité à sceller.

6. Tourner le bouton/cadran de la boîte à la position de scellage.

7. Appuyer sur la touche ACCESSORY (**FIGURE 12**) pour démarrer la pompe à vide. La touche ACCESSORY s'allumera pendant l'aspiration. L'appareil s'arrête de lui-même et lance des bips lorsque le scellage est terminé.

8. Retirer délicatement le tuyau accessoire de la boîte et de la scelleuse sous vide. Patienter au moins 20 secondes avant de brancher une autre boîte pour que l'appareil ne surchauffe pas. Veiller à ne pas tourner le bouton/cadran à la position d'ouverture.

9. Pour vérifier le vide, tirer doucement sur le couvercle de la boîte. Le couvercle ne doit pas bouger.

10. Pour dépressuriser la boîte et ouvrir le couvercle, tourner le bouton/cadran à la position d'ouverture.

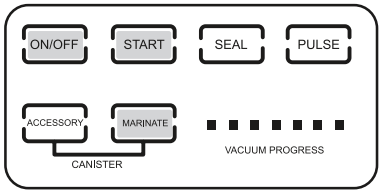
11. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse.

12. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

MARINADES AVEC LES BOÎTES VENDU SÉPARÉMENT

Cette scelleuse est compatible avec des boîtes à vide (vendues séparément). Les boîtes à vide sont dotées de leur propre tuyau.

Tableau de commande **FIGURE 15**



1. Brancher la scelleuse sur la prise murale.

2. Appuyer sur la touche ON/OFF (**FIGURE 15**) du tableau de commande pour allumer la scelleuse. La touche ON/OFF s'éclaire et le ventilateur interne commence à tourner.

3. Insérer une extrémité du tuyau accessoire dans la prise auxiliaire de la scelleuse.

4. Insérer l'autre extrémité du tuyau dans l'orifice du couvercle de la boîte.

5. Remplir la boîte avec le produit souhaité à mariner.

6. Tourner le bouton/cadran à la position de scellage.

7. La touche MARINATE (**FIGURE 15**) comporte deux réglages :

MACÉRATION DE 10 MINUTES Appuyer une fois sur la touche MARINATE. Une série de sept voyants, dans le coin inférieur droit du tableau de commande (**FIGURE 15**), témoignent de la progression de l'aspiration/du scellage (rampe VACUUM PROGRESS). Trois voyants s'allumeront dans la rampe VACUUM PROGRESS. La macération de 10 minutes commencera.

a. Appuyer sur la touche START pour démarrer la macération.

b. La scelleuse commence l'aspiration, puis s'arrête. L'aspiration dure environ 25 secondes, puis s'arrête pendant une courte période de 3 minutes et demie. L'appareil suivra un cycle de trois arrêts de 3 minutes et demie et 3 périodes de 7 secondes d'aspiration.

MACÉRATION DE 20 MINUTES Pour une marinade plus prononcée, faire macérer 20 minutes. Appuyer deux fois sur la touche MARINATE. Une série de sept voyants, dans le coin inférieur droit du tableau de commande (**FIGURE 15**), témoignent de la progression de l'aspiration/du scellage (rampe VACUUM PROGRESS). Six voyants s'allumeront dans la rampe VACUUM PROGRESS. La macération de 20 minutes commencera.

a. Appuyer sur la touche START pour démarrer la macération.

b. La scelleuse commence l'aspiration, puis s'arrête. L'aspiration dure environ 25 secondes, puis s'arrête pendant une courte période de 6 minutes et demie. L'appareil suivra un cycle de deux arrêts de 6 minutes et demie et 2 périodes de 7 secondes d'aspiration. La scelleuse terminera par un arrêt de 3 minutes et une période d'aspiration de 7 secondes.

8. Pour vérifier le vide, tirer doucement sur le couvercle de la boîte. Le couvercle ne doit pas bouger.

9. Pour dépressuriser la boîte et ouvrir le couvercle, tourner le bouton/cadran à la position d'ouverture.

10. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse sous vide.

11. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

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

Certaines pièces de la scelleuse sous vide devront parfois être remplacées après un usage fréquent. Une trousse d'entretien (vendue séparément) (Figure 16) sera parfois nécessaire au bon fonctionnement de la scelleuse sous vide. REMARQUE : Enlever la mousse ovale des garnitures en mousse du canal d'aspiration. Jeter la mousse ovale, ne conserver que la garniture en mousse externe (**Figure 16a**).

FIGURE 16

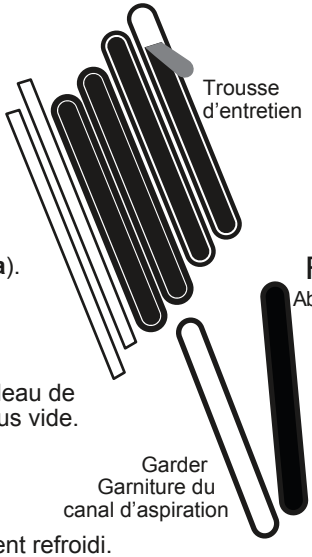


FIGURE 16A

Abandonner

REMPLACEMENT DE LA GARNITURE DU CANAL D'ASPIRATION :

1. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse sous vide.

2. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

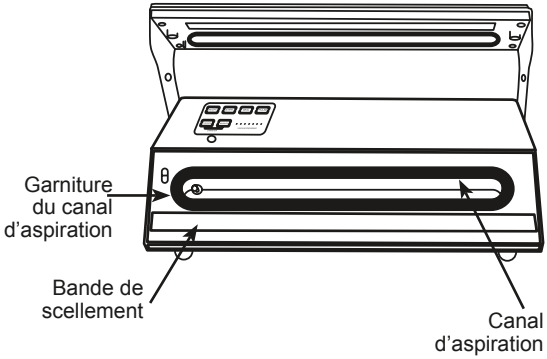
3. S'assurer que la scelleuse a entièrement refroidi.

4. Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

5. Retirer la garniture (REMARQUE : Le dos de la garniture du canal d'aspiration N'EST PAS adhésif.) (**Figure 17**) de la gorge entourant le canal d'aspiration de la scelleuse sous vide.

6. Loger une garniture neuve dans la gorge entourant le canal d'aspiration de la scelle

FIGURE 17



REMPLACEMENT DE LA GARNITURE DU COUVERCLE :

1. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse sous vide.

2. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

3. S'assurer que la scelleuse a entièrement refroidi.

4. Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

5. Retirer la garniture de la gorge dans le socle en plastique du couvercle (**FIGURE 18**).

REMARQUE : Le dos de la garniture du couvercle est adhésif : en cas de difficulté à décoller la garniture du plastique, utiliser un dissolvant ménager doux d'adhésif. S'assurer que la surface est sèche et exempte d'huile avant de mettre en place une garniture de couvercle neuve.

6. Retirer la pellicule protectrice de la garniture du couvercle. Loger la garniture neuve dans la gorge du socle en plastique du couvercle.

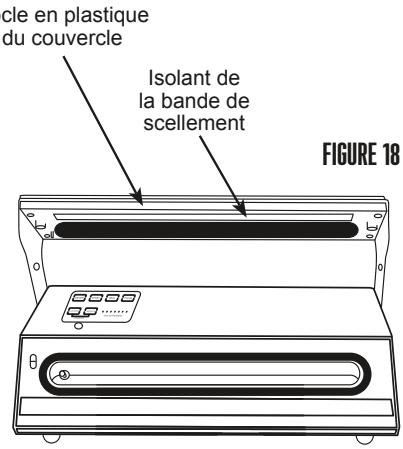


FIGURE 18

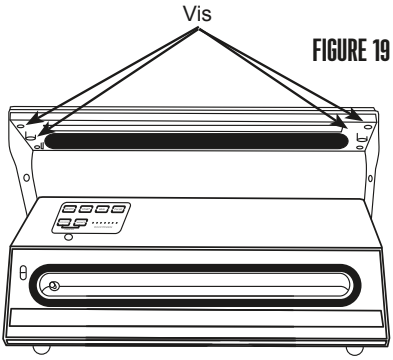


FIGURE 19

7. Étendre la garniture avec les doigts, puis la pousser contre la gorge 30 secondes pour la loger parfaitement. Patienter 30 minutes avant d'utiliser l'appareil.

REMPLACEMENT DE L'ENSEMBLE COUVERCLE :

1. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse sous vide.

2. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

3. S'assurer que la scelleuse a entièrement refroidi.

4. Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

5. Dévisser le socle en plastique du couvercle (4 vis) avec un tournevis Phillips (**Figure 19**).

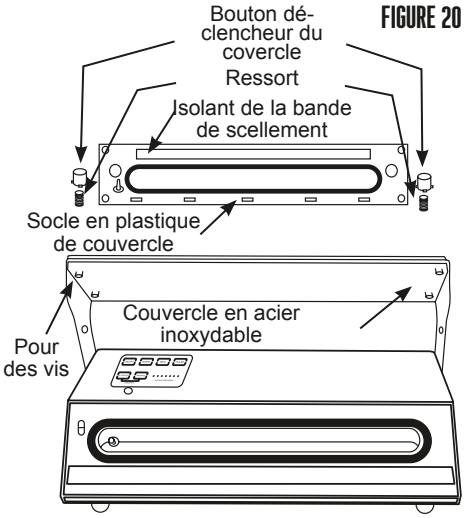
REMARQUE : Les tournevis courts, de petit diamètre ou coudés, sont les plus efficaces à cet effet.

6. Enlever le socle en plastique du couvercle, les 2 boutons déclencheurs et leur ressort du couvercle en acier inoxydable.

7. Pour assembler le nouveau couvercle, retourner le socle en plastique, de façon à orienter la garniture du couvercle vers l'avant de la scelleuse et l'isolant de la bande de scellement vers soi.

8. Placer les deux boutons déclencheurs dans les fentes (**FIGURE 20**). Insérer un ressort dans chaque bouton déclencheur.

FIGURE 20



9. La garniture du couvercle étant orientée vers l'avant de la scelleuse et l'isolant de la bande de scellement vers soi, remettre avec soin le socle en plastique sur le couvercle en acier inoxydable : les 4 trous de vis du socle doivent être alignés sur les 4 tiges de vis du couvercle.

10. Tenir d'une main le socle en plastique et le visser avec l'autre main (4 vis). ASTUCE : Pour faciliter le vissage, incliner la scelleuse sous vide sur l'un de ses côtés pour poser les vis.

11. Lorsque les 4 vis sont serrées, le socle en plastique doit affleurer le couvercle en acier inoxydable. Si ce n'est pas le cas, les vis sont mal posées (c.-à-d., elles sont de travers ou insuffisamment serrées).

REMPLACEMENT DE LA BANDE DE SCELLEMENT (RUBAN):

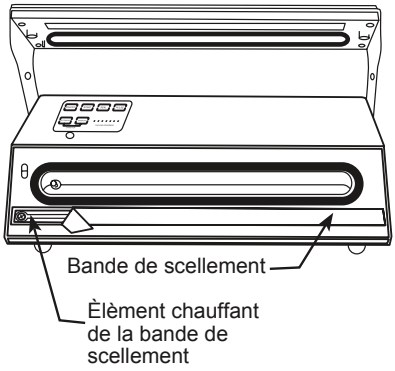
1. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse sous vide.

2. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

3. S'assurer que la scelleuse a entièrement refroidi.

4. Gratter une extrémité du ruban qui recouvre l'élément chauffant de la bande de scellement jusqu'à ce qu'il se relève un peu (**FIGURE 21**). Saisir l'extrémité relevée, puis détacher lentement tout le ruban en l'enroulant sur lui-même.

FIGURE 21



5. Retirer la pellicule protectrice d'un ruban neuf pour la bande de scellement. Veiller à ce que le ruban ne touche rien, y compris lui-même, lorsque son adhésif est à découvert.

6. Tenir une extrémité du ruban dans chaque main. Coller l'extrémité gauche du ruban sur la zone plate inférieure, juste à gauche de l'élément chauffant. Appliquer le ruban de gauche à droite sur l'élément chauffant, en veillant à ne faire aucun faux pli. Le ruban doit recouvrir parfaitement l'élément chauffant de la bande de scellement.

FABRICATION D'UN SAC SUR MESURE AVEC UN ROULEAU

1. Brancher la scelleuse sous vide sur la prise murale.

2. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour allumer la scelleuse sous vide. La touche ON/OFF s'éclaire et le ventilateur interne commence à tourner.

3. Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

4. Trancher net un sac à vide dans le rouleau, à la longueur souhaitée.

5. Engager légèrement un côté ouvert du sac dans le canal d'aspiration, entre la garniture du canal. La tige d'aspiration ne doit pas être bloquée ou couverte par le sac. Le sac doit être parfaitement lisse autour de la zone de scellage.

6. Abaisser et fermer le couvercle d'aspiration; enclencher le verrouillage. L'isolant de la bande de scellement et l'élément chauffant/la bande de scellement doivent enfermer dans leur étau la bouche du sac.

7. Appuyer sur la touche SEAL pour sceller le sac (mise en marche de la pompe à vide et de l'élément chauffant de la bande de scellement). La touche SEAL s'allumera pendant le scellage. L'appareil s'arrête de lui-même et lance des bips lorsque le scellage est terminé.

8. NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant la fin de l'aspiration (risque d'endommagement de l'appareil). Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

9. Retirer le nouveau sac à vide scellé. Patienter au moins 20 secondes avant un autre scellage pour que l'appareil ne surchauffe pas.

10. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse sous vide.

11. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

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.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Il y a des règles fondamentales à suivre lors de la manipulation d'aliments.
Elles sont **CUIRE, SÉPARER, NETTOYER, et REFROIDIR RAPIDEMENT.**

CUIRE

Il est crucial de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries qui sont présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments faits avec de la viande hachée a reçu dernièrement beaucoup d'attention, et pour une bonne raison. Quand la viande est hachée, les bactéries présentes sur la surface sont mélangées dans l'ensemble du mélange haché. Si cette viande hachée n'est pas cuite jusqu'à au moins 71oC à 74oC (160oF à 165oF), les bactéries ne seront pas détruites et il y a une forte chance que cela vous rendra malade.

Des morceaux solides de viande comme des steaks et côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, donc ils peuvent être servis plus saignants. Quand même, tout morceau de bœuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63oC (145oF) (mi-saignant).La température sûre pour la volaille est 74oC (165oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF).

SÉPARER

Les aliments qui seront mangés crus et les aliments qui seront cuits avant d'être mangés DOIVENT TOUJOURS être séparés. La contamination croisée se produit quand des viandes crues ou des œufs viennent en contact avec des aliments qui seront mangés crus. Ceci est une source principale d'intoxication alimentaire. Enveloppez toujours deux fois les viandes crues et placez-les sur l'étagère la plus basse dans le réfrigérateur de manière qu'aucun jus ne puisse goutter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir.

Quand vous grillez ou cuisez des viandes ou des poissons crus, assurez-vous de mettre la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le même plat que vous avez utilisé pour transporter les aliments avant de les mettre sur le grill. Lavez les ustensiles utilisés pour griller après que les aliments sont tournés pour la dernière fois sur le grill, aussi bien que les spatules et cuillers utilisées pour faire sauter à feu vif en remuant ou pour tourner la viande au fur et à mesure qu'elle cuit.

Assurez-vous de bien laver vos mains après avoir manipulé des viandes crues ou des œufs crus. Se laver les mains avec du savon et de l'eau, ou utiliser une lingette antibactérienne pré-humidifiée est absolument nécessaire après avoir touché de la viande crue ou des œufs crus. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisine est une cause majeure de contamination croisée.

NETTOYER

Lavez fréquemment vos mains et les surfaces de travail lorsque vous cuisinez. Lavez avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 15 seconds, puis séchez avec une serviette en papier.

REFROIDIR RAPIDEMENT

La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -18oC (0oF) ou en-dessous. Une règle simple : servir chaud les aliments chauds, servir froid les aliments froids. Utilisez des réchauds ou plaques chauffantes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder au froid les aliments froids. Ne jamais laisser des aliments à la température ambiante pendant plus de deux (2) heures - 1 heure si la température ambiante est 32oC (90oF) ou au-dessus. Lorsque vous emballez les aliments pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis rapidement lorsqu'ils sont mis dans le panier à pique-nique isotherme. Le panier à pique-nique ne refroidira pas les aliments – il garde simplement les aliments froids lorsqu'il est emballé correctement avec de la glace. Les aliments cuits chauds doivent être placés dans des conteneurs peu profonds et immédiatement réfrigérés pour qu'ils se refroidissent rapidement. Assurez-vous de bien couvrir les aliments après qu'ils sont froids.

REMARQUE : Des considérations particulières doivent prises lors de l'utilisation de venaison ou d'autre gibier sauvage, puisqu'ils peuvent devenir très contaminés durant l'opération de dépouille. La venaison est souvent gardée à des températures qui pourraient potentiellement permettre la croissance de bactéries, tel que lorsque celle-ci est transportée. Se référer au Département de la viande et de la volaille de l'USDA (USDA Meat and Poultry Department) pour d'autres questions ou informations sur la sécurité de la viande et des aliments.

WESTON

START
SEAL
PULSE
MARINATE
CANISTER
VACUUM PROGRESS
WESTON

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'oeuvre pendant une période d'un (1) 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. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site westonbrands.com/contact.

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
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:

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

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:

Customer.Service@WestonBrands.com
Weston Brands, LLC, 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.