

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



HARVEST GUARD™

VACUUM SEALER

65-1001-W

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

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

GENERAL SAFETY RULES	3
COMPONENT LIST	4
PROTECTIVE TAPE	6
VACUUM CHAMBER SEAL	6
OUTLET INSTRUCTIONS	7
THERMAL OVERLOAD PROTECTOR	7
CLEANING INSTRUCTIONS	7
CONTROL PANEL	8
VACUUM SEALER CANISTERS	9
INITIAL TESTING OF THE BAG SEAL	10
PREPARING VAC BAGS FROM A ROLL	11
VACUUM OPERATION	12
VACUUM PACKAGING GUIDELINES	13
STORAGE LIFESPAN GUIDELINES	14
TROUBLESHOOTING	15
STORAGE	16
FOOD SAFETY	17
WARRANTY	18
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	20
LISTA DE COMPONENTES	21
CINTA PROTECTORA	22
SELLO DE LA CÁMARA DE VACÍO	22
INSTRUCCIONES PARA LA CORRIENTE	23
PROTECTOR DE SOBRECARGA TÉRMICA	23
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	23
PANEL DE CONTROL	24
ANTES DE COMENZAR A SELLAR LA BOLSA	25
LATAS PARA LA SELLADORA AL VACÍO	25
PRUEBA INICIAL DEL SELLADO DE LA BOLSA	26
CÓMO PREPARAR BOLSAS DE VACÍO DE UN ROLLO	27
FUNCIONAMIENTO EN VACÍO	28
LINEAMIENTOS PARA EMPACAR AL VACÍO	29
PAUTAS SOBRE LA VIDA EN ALMACENAMIENTO	30
LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	31
ALMACENAMIENTO	32
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	33
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	34
IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ	36
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	37
RUBAN PROTECTEUR	38
JOINT DE LA CHAMBRE À VIDE	38
DIRECTIVES CONCERNANT LES PRISES DE COURANT	39
PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES THERMIQUES	39
INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE	39
PANNEAU DE COMMANDE	40
RÉSERVOIRS POUR SCELLEUSE SOUS VIDE	41
FUNCTIONNEMENT SOUS VIDE	42
GUIDE D'EMBALLAGE SOUS VIDE	43
TEST INITIAL DU SCELLEMENT D'UN SAC	44
PRÉPARATION DES SACS SOUS VIDE EN ROULEAU	45
GUIDE DE CONSERVATION DES ALIMENTS EMBALLÉS	46
DÉPANNAGE	47
STOCKAGE	48
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	49
INFORMATION SUR LA GARANTIE	50

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFE GUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!

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

2. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance.

3. DO NOT let cord hang over edge of table or counter.

4. Disconnect the appliance from the power source before detaching any accessory.

5. CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

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

7. 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.

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

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

10. 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.

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

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

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

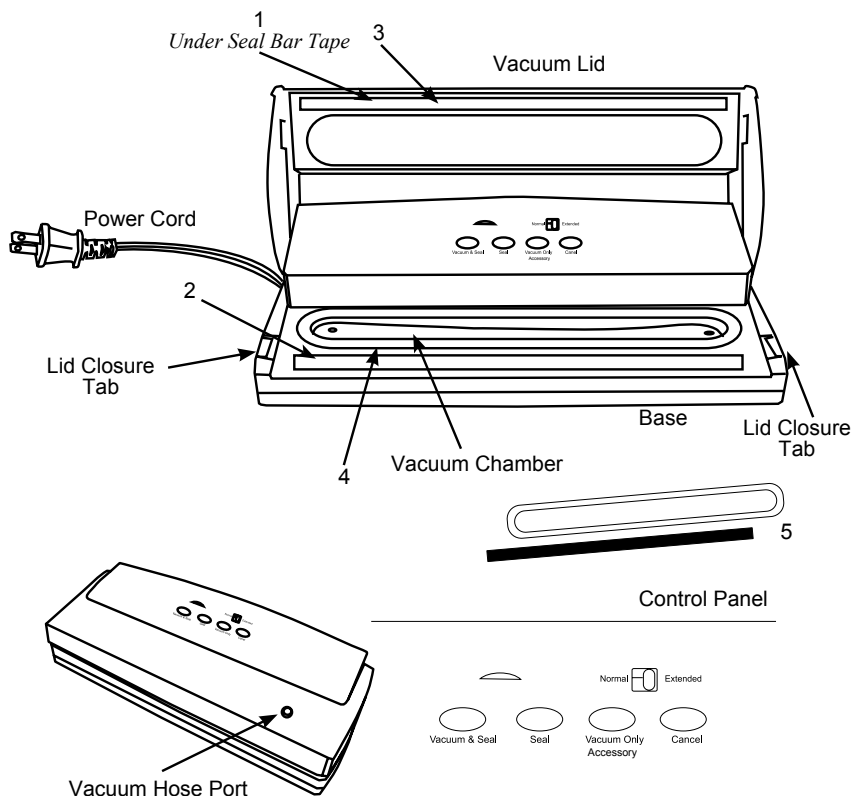
14. DO NOT let the Power Cord hang over edge of work surface.

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

16. DO NOT use the Vacuum Sealer outdoors.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	SEAL BAR HEATING ELEMENT & VACUUM LID	08-1128
2	SEAL BAR INSULATOR	08-1025
3	SEAL BAR TAPE (TAN)	SEE MAINTENANCE KIT
4	OVAL CHAMBER SEAL	SEE MAINTENANCE KIT
5	MAINTENANCE KIT: SEAL BAR TAPE, CHAMBER SEAL	08-2403
NOT SHOWN	(10) 8" X 12" QUART VACUUM BAGS	30-0302

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

WestonSupply.com

Or call Weston Brands, LLC Toll Free at 1-800-814-4895

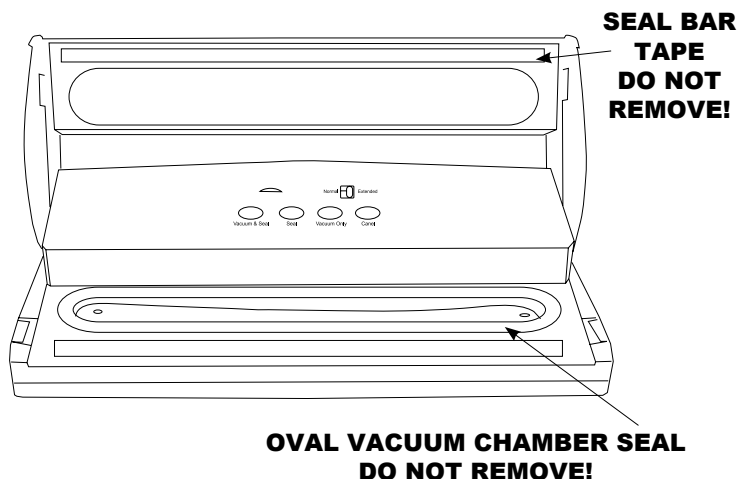
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-216-901-6801



PROTECTIVE TAPE

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

FIGURE 1



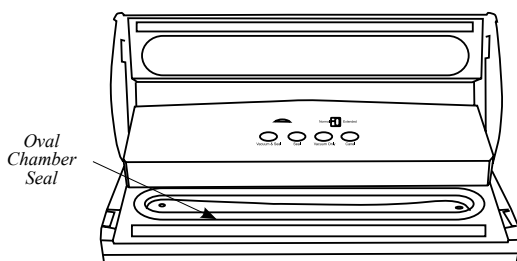
The Seal Bar Heating Element is covered with Seal Bar Tape to protect vacuum bags during sealing (Figure 1). DO NOT remove the Seal Bar Tape.

VACUUM CHAMBER SEAL

There is a factory-installed Oval Chamber Seal on the Vacuum Sealer (FIGURE 2). When the Vacuum Lid is closed they form an airtight seal so the Vacuum Chamber can be evacuated.

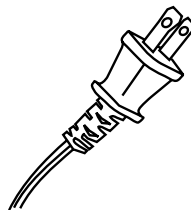
The Oval Chamber Seal may wear over time and require replacement.

FIGURE 2



OUTLET INSTRUCTIONS

To reduce the risk of electrical shock, this plug must fit fully into the outlet. If the blades do not fit into the outlet, try turning the plug around. If the plug still does not fit into the outlet, contact a qualified electrician. DO NOT attempt to modify the plug in any way.



THERMAL OVERLOAD PROTECTOR

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

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

CLEANING INSTRUCTIONS

! WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the Vacuum Sealer, make sure the Vacuum Sealer is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

1. NEVER IMMERSE the Vacuum Sealer in water or other liquid.
2. Make sure the Vacuum Sealer has completely cooled before cleaning it.
3. Wipe clean all outside surfaces including the Plastic Vacuum Chamber and Vacuum Lid with a damp cloth or paper towel. Most household spray cleaners are safe to use. Avoid spraying cleaner or water directly into the vent on the left side of the unit. DO NOT use abrasive cleansers!
4. 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.

CONTROL PANEL

POWER LIGHT: The Power Light will remain illuminated when the Vacuum Sealer is connected to the power supply.

NORMAL / EXTENDED SWITCH: The Normal or Extended Switch is used for adjusting the seal time when vacuum sealing thicker bags or bags with moisture.

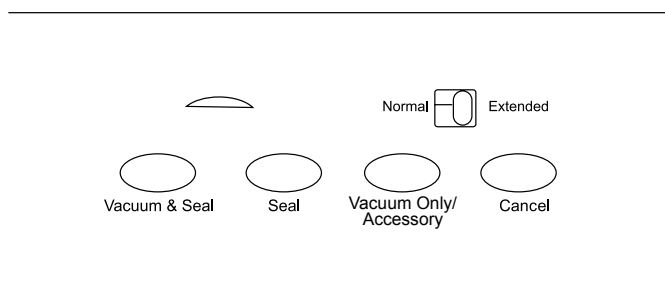
VACUUM & SEAL BUTTON: The Vacuum & Seal Button starts the Vacuum Pump, which engages the air evacuation process and engages the Seal Bar Heating Element.

SEAL BUTTON: This button will start the Seal Bar at any time. ONLY push this button while the Vacuum Pump is running.

VACUUM ONLY/ACCESSORY BUTTON: Press the Vacuum Only Button when using any external accessories, via the Vacuum Hose Port. It is also used when vacuum sealing crushable or fragile items to monitor the amount of air being removed from the vacuum bag.

CANCEL BUTTON: The Cancel Button stops the vacuum/seal process at any time in the cycle.

FIGURE 3



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!

BEFORE YOU START BAG SEALING

Before using the Vacuum Sealer, familiarize yourself with the bag sealing functions. A vacuum bag is sealed when the Seal Bar Heating Element is activated and heats the bag to its melting point, which then permanently welds the bag layers together, sealing the bag shut. **NOTE: THIS BAG SEALER IS INTENDED TO BE USED ONLY WITH VACUUM BAGS. FOR BEST RESULTS USE ONLY VACUUM BAGS. DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS!**

The Seal Bar Heating Element of the Vacuum Sealer is covered with a high temperature resistant Seal Bar Tape. **DO NOT TOUCH** the Seal Bar Tape or the Seal Bar Heating Element after a bag has been sealed.

INITIAL TESTING OF THE BAG SEAL

1. ALWAYS allow the sealing bar to cool for approximately 20 seconds between bags. Leave the Vacuum Lid OPEN between uses, this allows the Heating Element to cool more quickly between bags.
 2. To open the Vacuum Lid, press down on the corners of the Vacuum Lid to unlock the Lid Closure Tabs then lift the Vacuum Lid.
 3. Place one end of the bag slightly into the Vacuum Chamber, leaving about 2" (5 cm) of the empty part of the bag beyond the inside edge of the Seal Bar Insulator.
 4. Be sure not to cover the Vacuum Ports with the bag. Covering the Vacuum Ports prevents the proper vacuuming of air from the bag.
 5. Close the Vacuum Lid and press down while pushing in on the two Lid Closure Tabs to lock the machine.
 6. Press the Start Button engaging the Vacuum Pump (the Vacuum Pump must be on for the Seal Bar to heat up). Press the Seal Button immediately after the Vacuum Pump starts.
 7. Remove the bag and inspect the seal. The seal should appear smooth and consistent all the way across the bag. The seal SHOULD NOT melt through the bag at any point. Be sure there are no creases or wrinkles that may allow air to leak into the bag. A properly sealed bag will not pull apart, the bag must be cut open.
- NOTE: Do not form side seals on the bags, the sides are already sealed.

DO NOT force the Lid Open!
Wait for the vacuum to release.

Allow this Unit to COOL for at least 20 seconds between cycles.

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

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.

VACUUM OPERATION

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

1. To open the Vacuum Lid, press down on the corners of the Vacuum Lid to unlock the Lid Closure Tabs then lift the Vacuum Lid.

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

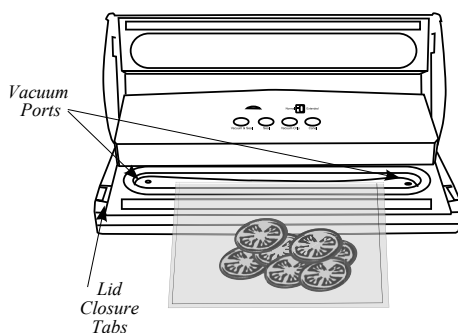
3. Close the Vacuum Lid and press down while pushing in on the two Lid Closure Tabs to lock the machine. Check that the bag opening is in the center of the Vacuum Chamber.

4. Press and release the Vacuum & Seal Button. The Vacuum Pump will begin removing air from the bag then automatically engage into the bag sealing process.

5. The Vacuum Sealer will automatically stop the Vacuum Pump and release the vacuum pressure moments later. **DO NOT ATTEMPT TO PULL THE VACUUM LID OPEN BEFORE THE VACUUM HAS BEEN RELEASED, SEVERE DAMAGE TO THE SEALING BAR WILL RESULT.**

6. To open the Vacuum Lid, press down on the corners of the Vacuum Lid to unlock the Lid Closure Tabs then lift the Vacuum Lid.

FIGURE 5



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 air to 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 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.

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 GROUND MEAT FISH	Freezer Freezer Freezer	6 months 4 months 6 months	2-3 years 1 year 2 years
<i>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.</i>			
COFFEE BEANS COFFEE BEANS FLOUR, RICE, SUGAR	Room temperature Freezer Room Temperature	4 weeks 6-9 months 6 months	16 months 2-3 years 1-2 years
<i>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.</i>			
BERRIES strawberries, raspberries, blackberries BERRIES cranberries, huckleberries, blueberries	Refrigerator Refrigerator	1-3 days 3-6 days	1 week 2 weeks
<i>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.</i>			
CHEESE	Refrigerator	1-2 weeks	4-8 months
<i>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.</i>			
COOKIES, CRACKERS, BREADS with periodical opening	Room Temperature	1-2 weeks	3-6 weeks
<i>Freeze soft airy foods for 1-2 hours prior vacuum packing, to retain shape & texture.</i>			
PASTA, GRAINS, DRIED BEANS NUTS	Room Temperature Room Temperature	6 months 6 months	1-1/2 years 2 years
<i>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.</i>			
LETTUCE	Refrigerator	3-6 days	2 weeks
<i>Wash & thoroughly dry leafy vegetables before vacuum packaging.</i>			
VEGETABLES	Freezer	8 months	2 1/2 years
<i>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.</i>			

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

TROUBLESHOOTING

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

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

Q: THE SEALING BAR MELTS THROUGH THE BAG.

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

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

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

Q: THE BAG SEAL PULLS APART.

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

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

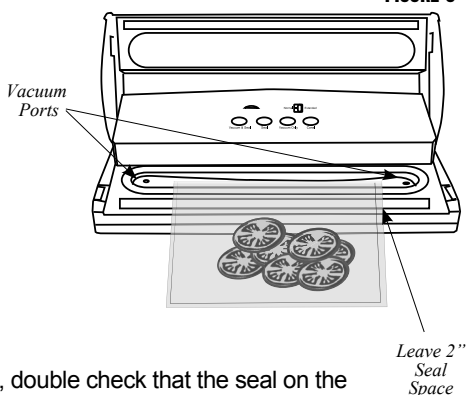
1. For the best results, always use vacuum bags.

2. Be sure that the bag is inserted properly. The open end of the bag should be centered within the Oval Vacuum Seal. Be sure not to cover the Vacuum Port opening (FIGURE 6).

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

4. Slight pressure on the Vacuum Lid may be necessary to create a seal at the beginning of the vacuum process.

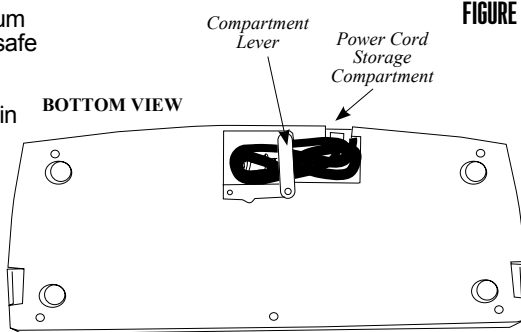
FIGURE 6



STORAGE

1. Remove the Power Cord from the power supply.
2. Pivot the Compartment Lever over to open the Power Cord Storage Compartment (**FIGURE 7**).
3. Loop the Power Cord up to about 3 1/2" (8.9 cm) long segments.
4. Place the Plug end of the Power Cord in the Power Cord Storage Compartment first. Insert the looped portion of the Power Cord into the Compartment next.
5. Pivot the Compartment Lever over the Compartment to keep the Power Cord in place.
6. If storing, return the Vacuum Sealer to the original box for safe keeping.
7. Store the Vacuum Sealer in a cool, dry location.

FIGURE 7



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 (75°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 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°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.

WESTON WARRANTY INFORMATION

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Brands LLC warrants to the ORIGINAL RETAIL PURCHASER of this product that if operated in accordance with the printed instruction accompanying it, then for a period of 1 year from the date of purchase, the product shall be free from defects in material and workmanship.

The Warranty Card, along with a copy of the original receipt, must be received by Weston Brands LLC within 30 days from purchase date for the warranty to apply. Failure to send the completely filled out Warranty Card, along with a copy of the original receipt, will void the warranty.

The product must be delivered to or shipped freight prepaid to Weston Brands LLC for warranty services, in either its original packaging or similar packaging affording an equal degree of protection. Damage due to shipping is not the responsibility of the company. Weston Brands LLC charges a \$35.00 per hour bench charge. **NOTE:** No repairs will be started without the authorization of the customer. The return shipping cost to the customer will be added to the repair invoice.

Prior to returning the product for Warranty Repair, the product must be thoroughly cleaned and free from any food particles or other debris. Failure of the purchaser to comply with this standard will result in the unit being returned without repair. In some cases, a \$50 cleaning surcharge may apply.

Weston Brands LLC will repair (or at its discretion, replace) the product free of charge, if in the judgment of the company, it has been proven to be defective as to seller's labor and material, within the warranty period.

New or rebuilt replacements for factory defective parts will be supplied for one (1) year from the date of purchase.

Replacement parts are warranted for the remainder of the original warranty period.

For non-warranty repairs, contact Weston Brands LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm ET (outside of the United States 001-216-901-6801) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number).

Weston Brands LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON BRANDS LLC.**

LIMITATIONS: The warranty is void if the product is used for any purpose other than that for which it is designed.

The product must not have been previously altered, repaired, or serviced by anyone else other than Weston Brands LLC. If applicable, the serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, abused, or operated contrary to the instructions contained in the instruction manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of nature. This warranty is not transferable and applies only to U.S. and Canadian sales.

Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties whether expressed or implied, including warranty merchantability and fitness for a particular purpose, shall apply to this product. Under no circumstances shall Weston Brands LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Brands LLC neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as is expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to the one (1) year period of the limited warranty.

This warranty covers only the product and its specific parts, not the food or other products processed in it. Weston is not responsible for missing or damaged parts on discounted/clearance, resale or final sale items where the seller may not be able to guarantee full functionality or completeness of the unit.

CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR

ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:

Weston Brands LLC / WARRANTY

261 Yadkin Rd., Southern Pines, NC 28387 USA

WESTON WARRANTY CARD

SEND THIS CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:
WESTON BRANDS LLC / WARRANTY, 261 YADKIN RD., SOUTHERN PINES, NC 28387 USA

Customer Name: _____

Address: _____

City/State/Zip/Country: _____

Telephone Number: _____

E-Mail Address: _____

Original Date of Purchase: _____

Copy of Receipt
Included ☐

Product Model #: _____

Serial # (if applicable): _____

I have read the warranty information. Initial here: _____

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



SELLADOR A VACIO

HARVEST GUARD™

65-1001-W

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

LEA Y ENTIENDA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR ESTA UNIDAD. ¡SU SEGURIDAD ES LO MÁS IMPORTANTE! NO SEGUIR LOS PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES. RECUERDE: ¡SU SEGURIDAD PERSONAL ES RESPONSABILIDAD DE USTED!

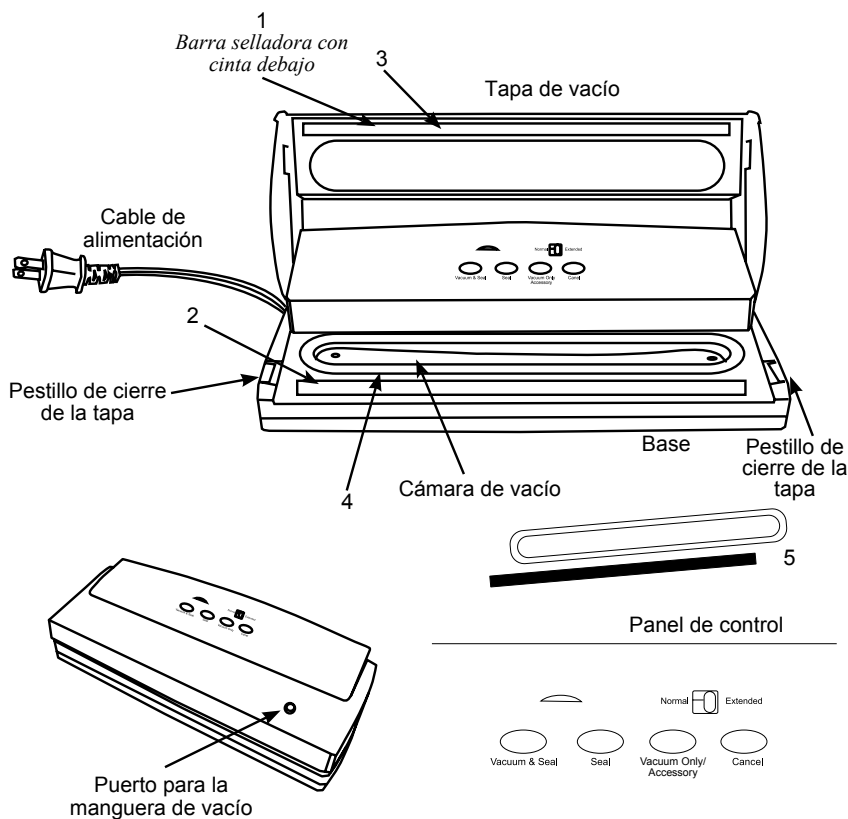
Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. SIEMPRE DESCONECTE la Selladora al vacío de la fuente de alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento, cambiar accesorios o limpiar la unidad.
2. Verifique si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje local antes de conectarlo.
3. NO deje que el cable cuelgue del borde una mesa o un mostrador.
4. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de desconectar cualquier accesorio.
5. PRECAUCIÓN: Para evitar una situación peligrosa, este aparato nunca se debe conectar a un reloj programador.
6. Enchufe la Selladora al vacío a un enchufe de pared estándar de 120 voltios y 60 Hz. Evite la utilización de cables de extensión.
7. NO USE la Selladora al vacío si el Cable de alimentación, el Enchufe o alguna otra parte se encuentra dañada. Si el Cable de alimentación o la Selladora al vacío están dañados, llame al Servicio de atención al cliente. NO INTENTE REEMPLAZAR EL CABLE. Asegúrese de evitar que el Cable de alimentación caiga sobre su área de trabajo. Verifique que todas las partes funcionan correctamente y realizan las funciones previstas. Revise en busca de cualquier otra condición que pueda afectar el funcionamiento.
8. NUNCA utilice ningún accesorio o parte de otros fabricantes. Al hacerlo,

se ANULARÍA SU GARANTÍA y podría provocar un incendio, una descarga eléctrica o una lesión.

9. Reduzca el riesgo de activación accidental. Asegúrese de que el Interruptor de alimentación se encuentre en la posición "OFF" (APAGADO) antes de conectarlo a la fuente de alimentación.
10. MANTENGA LOS DEDOS ALEJADOS de la Barra termoselladora y la Cinta de la barra selladora EN TODO MOMENTO, estas áreas se calientan. No hacerlo podría causar lesiones graves.
11. NO desarme este aparato; al hacerlo se ANULARÍA SU GARANTÍA y podría dar lugar a una lesión personal.
12. PARA PROTEGERSE CONTRA EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA: NO SUMERJA LA SELLADORA AL VACÍO EN AGUA O LÍQUIDO. ASEGURESE DE QUE LA SELLADORA AL VACÍO ESTÉ DESCONECTADA DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIAR. Siga las "Instrucciones de limpieza" de este folleto. NUNCA enjuague la Selladora al vacío bajo la canilla.
13. NUNCA DEJE QUE LA SELLADORA AL VACÍO FUNCIONE SIN ASISTENCIA. Está seguro, DESCONECTE la Selladora al vacío de la fuente de alimentación antes de dejar el área de trabajo. Se necesita una supervisión cuidadosa cuando algún aparato se utiliza cerca de los niños. Este aparato NO es para ser utilizado por niños.
14. NO deje que el Cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo.
15. Asegúrese de que la Selladora al vacío se encuentra sobre una superficie estable de trabajo. Asegúrese de que los Pies de la Selladora al vacío se encuentran estables.
16. NO utilice la Selladora al vacío al aire libre.
17. NO utilice la Selladora al vacío mientras se encuentre bajo la influencia de drogas, medicamentos o alcohol.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	ELEMENTO DE CALOR DE LA BARRA SELLADORA Y TAPA DE VACÍO	08-1128
2	AISLANTE DE LA BARRA SELLADORA	08-1025
3	CINTA DE LA BARRA SELLADORA (COLOR MARRÓN)	VER EL EQUIPO DE MANTENIMIENTO
4	CÁMARA DE VACÍO OVALADA	VER EL EQUIPO DE MANTENIMIENTO
5	EQUIPO DE MANTENIMIENTO: CINTA DE LA BARRA SELLADORA Y CÁMARA DE VACÍO	08-2403
NE SE MUESTRAN	(10) BOLSAS DE VACÍO DE UN CUARTO DE 8 X 12 PULGADAS	30-0302

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

WestonSupply.com

O llame a Weston Brands, LLC larga distancia sin costo 1-800-814-4895

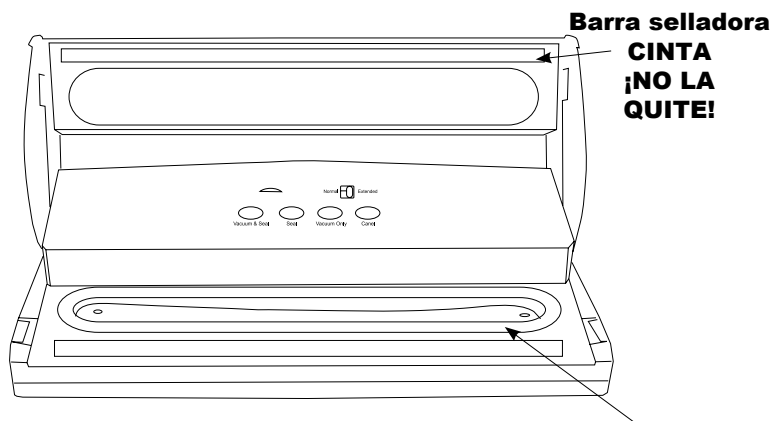
De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 001-216-901-6801

CINTA PROTECTORA

Hay una tira de Cinta en la barra selladora instalada de fábrica en la Selladora al vacío.

¡NO quite LA CINTA!

FIGURE 1



SELLO OVALADO DE LA CÁMARA DE VACÍO
¡NO LO quite!

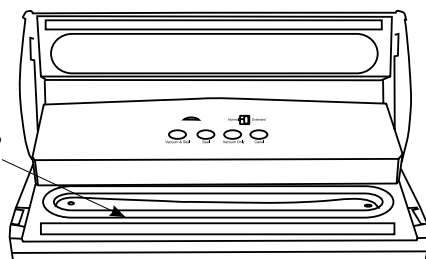
El Elemento de calor de la barra selladora está cubierto con Cinta de la barra selladora para proteger las bolsas de vacío durante el sellado (Figura 1). NO quite la Cinta de la barra selladora.

SELLO DE LA CÁMARA DE VACÍO

FIGURA 2

Hay un Sello ovalado de la cámara instalado de fábrica en la Selladora al vacío (Figura 2). Cuando la Tapa de la selladora está cerrada, forman una hermetización total para permitir la evacuación de la Cámara de vacío.

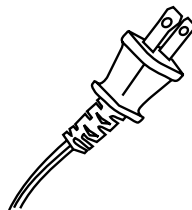
Sello ovalado de la cámara



El Sello ovalado de la cámara puede deteriorarse con el paso del tiempo y puede necesitar un reemplazo.

INSTRUCCIONES PARA LA CORRIENTE

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija debe estar bien metida en el tomacorriente. Si las patas no entran en el tomacorriente, dele vuelta a la clavija. Si aun así no entran en el tomacorriente, consulte con un electricista calificado. NO trate de modificar la clavija de ninguna manera.



PROTECTOR DE SOBRECARGA TÉRMICA

La Selladora al vacío se apagará automáticamente si se recalienta. Si esto ocurre, apague la unidad y abra la Tapa de la selladora. Reanude el funcionamiento normal luego de que la unidad de enfríe o luego de aproximadamente 20 minutos.

Para ayudar a prevenir el recalentamiento, espere al menos 20 segundos entre los ciclos con la Tapa de la selladora abierta. Evite tocar la Cinta de la barra selladora. La Cinta de la barra selladora permanecerá caliente por un breve período de tiempo luego de cada ciclo de sellado.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar la Selladora al vacío, asegúrese de que la misma se encuentre **OFF (APAGADA)** y que el **ENCHUFE ESTÉ DESCONECTADO DEL TOMACORRIENTE/DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN!**

- NUNCA SUMERJA la Selladora al vacío en agua o líquido.
- Asegúrese de que la Selladora al vacío se haya enfriado completamente antes de limpiarla.
- Frote todas las superficies externas incluyendo la Cámara de vacío de plástico y la Tapa de vacío con un trapo húmedo o una servilleta de papel. La mayoría de los limpiadores domésticos en aerosol son seguros para utilizar. Evite pulverizar el limpiador directamente en el conducto de la parte izquierda de la unidad. También evite mojarlo directamente. ¡NO utilice limpiadores abrasivos!
- Tenga cuidado mientras limpia para no descascarar o dañar la tira de la Cinta de la barra selladora que cubre el Elemento de calor de la barra selladora.
- Seque todas las superficies y cierre la Tapa de vacío antes de guardar la Selladora al vacío.

PANEL DE CONTROL

LUZ DE ENCENDIDO: la Luz de encendido permanecerá encendida cuando la Selladora al vacío se encuentre conectada al suministro de energía.

CONMUTADOR NORMAL/EXTENDIDO el Conmutador normal o extendido se utiliza para ajustar el tiempo de sellado al sellar al vacío bolsas más gruesas o bolsas con humedad.

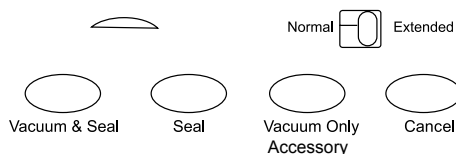
BOTÓN DE VACÍO Y SELLADO: el Botón de vacío y sellado inicia la Bomba de vacío, que inicia el proceso de evacuación de aire y el Elemento de calor de la barra selladora.

BOTÓN DE SELLADO: este botón iniciará la Barra de sellado en cualquier momento. SIMPLEMENTE presione este botón mientras está funcionando la Bomba de vacío.

BOTÓN DE SOLO VACÍO/ ACCESORIO: presione el Botón de solo vacío cuando utiliza cualquier accesorio externo mediante el Puerto para la manguera de vacío. También se utiliza cuando se sellan al vacío artículos frágiles o rompibles, para supervisar la cantidad de aire que se saca de la bolsa de vacío.

BOTÓN DE CANCELACIÓN: el Botón de cancelación detiene el proceso de vacío/sellado en cualquier momento del ciclo.

FIGURA 3



NOTA: la **Selladora al vacío** SOLO está destinada para ser utilizada con **BOLSAS DE VACÍO**. Para obtener mejores resultados, solo utilice las bolsas de vacío recomendadas con un revestimiento labrado o malla. **¡NO UTILICE BOLSAS DOMÉSTICAS!** ¡Cualquier otro uso de la **Selladora al vacío**, distinto a los descritos en este folleto pueden dañar potencialmente el aparato y anular la garantía!

ANTES DE COMENZAR A SELLAR LA BOLSA

Antes de utilizar la Selladora al vacío, familiarícese con las funciones de sellado de bolsas. Una bolsa de vacío se sella cuando se activa el Elemento de calor de la barra selladora y calienta la bolsa hasta su punto de fusión, que luego une para siempre las capas de la bolsa, sellando la bolsa para cerrarla. **NOTA: ESTA SELLADORA DE BOLSAS ESTÁ DESTINADA A SER UTILIZADA SOLO CON BOLSAS DE VACÍO. PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS, SOLO UTILICE BOLSAS DE VACÍO. ¡NO UTILICE BOLSAS DOMÉSTICAS!**

El Elemento de calor de la barra selladora de la Selladora al vacío está cubierto con una Cinta de la barra selladora resistente a altas temperaturas. **NO TOQUE** la Cinta de la barra selladora ni el Elemento de calor de la barra selladora después de que se haya sellado una bolsa.

PRUEBA INICIAL DEL SELLADO DE LA BOLSA

1. SIEMPRE deje que la barra de sellado se enfríe por aproximadamente 20 segundos entre bolsas. Deje la Tapa de vacío ABIERTA entre los usos, esto permite que el Elemento de calor se enfríe más rápidamente entre las bolsas.
2. Para abrir la Tapa de vacío, apriete las esquinas de la Tapa de vacío para abrir los Pestillos de cierre de la tapa y luego levante la Tapa de vacío.
3. Ubique suavemente un extremo de la bolsa en la Cámara de vacío, dejando alrededor de 2 pulgadas (5 cm) de la parte vacía de la bolsa por encima del borde interno del Aislante de la barra selladora.
4. Asegúrese de no cubrir los Puertos de vacío con la bolsa. Al cubrir los Puertos de vacío se impide la aspiración correcta del aire de la bolsa.
5. Cierre la Tapa de vacío y apriete mientras presiona los dos Pestillos de cierre de la tapa para cerrar la máquina.
6. Presione el Botón de encendido que inicia la Bomba de vacío. (La Bomba de vacío debe estar encendida para que se caliente la Barra selladora).
7. Presione el Botón de sellado inmediatamente después de que arranque la Bomba de vacío.
8. Quite la bolsa y examine el sellado. El sellado debe verse liso y consistente en toda la bolsa. El sellado NO DEBERÍA fundirse a través de la bolsa en ningún punto. Asegúrese de que no haya pliegues ni arrugas que puedan permitir que se filtre aire en la bolsa. Una bolsa correctamente sellada no se desarmará, la misma se debe cortar para abrir.

NOTA: no forme sellos laterales en las bolsas, los laterales ya están sellados.

CÓMO PREPARAR BOLSAS DE VACÍO DE UN ROLLO

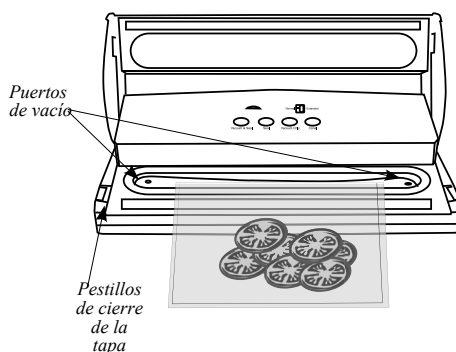
1. Conecte la Selladora al vacío al suministro de energía.
2. Presione el Botón de ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) en el Panel de control para “ENCENDER” la Selladora al vacío. Se encenderá el Botón de ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) en la pantalla.
3. Presione ambos Botones de liberación de la tapa a los lados de la Selladora al vacío para liberar el cierre de la tapa, luego levante la Tapa de vacío para abrirla.
4. Corte la bolsa de vacío del largo que quiera de un rollo.
5. Coloque un extremo abierto de la bolsa en el Sello de la cámara de vacío y suavemente en la Cámara de vacío. La bolsa no puede bloquear o cubrir los Puertos de vacío. Asegúrese de que no haya arrugas o pliegues en la bolsa en el área de sellado.
6. Apriete y cierre la Tapa de vacío y ajústela en su posición. El extremo abierto de la bolsa debe estar emparedado entre el Aislante de la barra selladora y el Elemento de calor de la barra selladora/Cinta de la barra selladora.
7. Presione el Botón de SELLADO. Esto iniciará la Bomba de vacío y el Elemento de calor de la barra selladora y sellará la bolsa de vacío. Se encenderá el Botón de SELLADO en la pantalla durante el sellado. El aparato se detendrá automáticamente y “HARÁ BIP” cuando se haya completado el proceso de sellado.
8. NO intente abrir la Tapa de vacío antes de que el vacío se haya liberado o se podrá dañar la unidad. Presione los dos Botones de liberación de la tapa a los lados de la Selladora al vacío para liberar la tapa de cierre, luego levante la Tapa de vacío para abrirla.
9. Quite la nueva bolsa sellada. Espere al menos 20 segundos antes de aspirar otra lata para evitar que la unidad se recaliente.
10. Presione el Botón de ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) en el panel de control para “APAGAR” la Selladora al vacío.
11. Desconecte la Selladora al vacío del suministro de energía.

FUNCIONAMIENTO EN VACÍO

ANTES DE INTENTAR REALIZAR EL ENVASADO AL VACÍO, ASEGÚRESE DE QUE LA SELLADORA AL VACÍO SE ENCUENTRE INSTALADA DE ACUERDO CON TODAS LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ENUMERADAS EN ESTE FOLLETO.

1. Para abrir la Tapa de vacío, apriete las esquinas de la Tapa de vacío para abrir los Pestillos de cierre de la tapa y luego levante la Tapa de vacío.
2. Coloque los artículos a ser sellados al vacío en una bolsa de vacío. Deje al menos 2 pulgadas (5 cm) en el extremo abierto de la bolsa para crear el espacio suficiente de sellado. Asegúrese de no cubrir los Puertos de vacío (Figura 5).
3. Cierre la Tapa de vacío y apriete mientras presiona los dos Pestillos de cierre de la tapa para cerrar la máquina. Verifique que la apertura de la bolsa esté en el centro de la Cámara de vacío.
4. Presione y libere el Botón de vacío y sellado. La Bomba de vacío comenzará a sacar aire de la bolsa y luego realizará automáticamente el proceso de sellado de la bolsa.
5. La Selladora al vacío detendrá automáticamente la Bomba de vacío y liberará la presión de vacío instantes después. **NO INTENTE ABRIR LA TAPA DE VACÍO ANTES DE QUE SE HAYA LIBERADO EL VACÍO O LA BARRA SELLADORA SE DAÑARÁ SEVERAMENTE.**
6. Para abrir la Tapa de vacío, apriete las esquinas de la Tapa de vacío para abrir los Pestillos de cierre de la tapa y luego levante la Tapa de vacío.

FIGURA 5



LINEAMIENTOS PARA EMPACAR AL VACÍO

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

Artículos filosos o puntiagudos: Cuando se sellan 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, perforo 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 como 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 como *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.

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 CARNE MOLIDA PESCADO	Congelador Congelador Congelador	6 meses 4 meses 6 meses	De 2 a 3 años 1 año 2 años
<i>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.</i>			
GRANOS DE CAFÉ GRANOS DE CAFÉ HARINA, ARROZ, AZÚCAR	Temperatura ambiente Congelador Temperatura ambiente	4 semanas 6-9 meses 6 meses	16 meses De 2 a 3 años De 1 a 2 años
<i>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.</i>			
BAYAS , fresas, frambuesas, zarzamoras BAYAS , arándanos rojos, moras negras, arándanos	Refrigerador Refrigerador	De 1 a 3 días De 3 a 6 días	1 semana 2 semanas
<i>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.</i>			
QUESO	Refrigerador	De 1 a 2 semanas	De 4 a 8 meses
<i>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.</i>			
GALLETAS, GALLETAS SALADAS, PAN que se abren de manera periódica	Temperatura ambiente	De 1 a 2 semanas	De 3 a 6 semanas
<i>Congele alimentos suaves y porosos durante 1 a 2 horas antes de empacarlos al vacío para retener su forma y textura.</i>			
PASTA, GRANOS, FRUTOS SECOS NUECES	Temperatura ambiente Temperatura ambiente	6 meses 6 meses	De 1 año a 1 año y medio 2 años
<i>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.</i>			
LECHUGA	Refrigerador	De 3 a 6 días	2 semanas
<i>Lave y seque cuidadosamente los vegetales de hojas antes de envasarlos al vacío.</i>			
VEGETALES	Congelador	8 meses	2 años y medio
<i>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 hirviendo 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 enváselos al vacío.</i>			

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

LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

C: MI SELLADORA AL VACÍO SE APAGÓ Y NO SE PUEDE VOLVER A ENCENDER.

1. Se pudo haber activado el Protector de sobrecarga térmica. En este caso, deje que la Selladora al vacío se enfríe abriendo la Tapa de vacío por aproximadamente 20 minutos. Asegúrese de dejar la Tapa de vacío abierta entre el sellado de las bolsas.

C: LA BARRA SELLADORA FUNDE A TRAVÉS DE LA BOLSA.

1. La Selladora al vacío solo está destinada a ser utilizada con bolsas de sellado al vacío. Se deben usar bolsas de vacío. NO UTILICE BOLSAS DOMÉSTICAS con la Selladora al vacío.

2. Verifique la condición de las tiras de Cinta de la barra selladora. Repóngalas si es necesario.

3. Abra la Tapa de vacío y deje que la barra selladora se enfríe por 5-10 minutos. Siempre deje la Tapa de vacío abierta entre las bolsas y deje al menos 20 segundos entre los ciclos.

C: EL SELLADO DE LA BOLSA SE DESARMA.

1. El sellado de la bolsa puede estar incompleto. Si el sellado tiene un pliegue en él, o si quedó atrapado un líquido o polvo entre las capas de la bolsa, las capas pueden no unirse correctamente. Corte el sellado y limpie el interior de la bolsa. Luego, intente nuevamente sellar el envase al vacío. Al sellar un alimento húmedo o en polvo, inserte una servilleta de papel dentro de la bolsa encima de la comida antes de envasar al vacío. La servilleta de papel evitará que el alimento interfiera con el sellado. Vea las "Directrices de envasado al vacío" en este folleto para obtener consejos útiles.

C: LA BOMBA DE VACÍO SE ENCIENDE PERO NO SE SACA AIRE DE LA BOLSA DE VACÍO.

1. Para obtener mejores resultados, siempre utilice bolsas de vacío.

2. Asegúrese de que la bolsa esté insertada correctamente. El extremo abierto de la bolsa debe estar centrado dentro del Sello ovalado de vacío. Asegúrese de no cubrir la apertura del Puerto de vacío (FIGURA 6).

3. La bolsa puede tener una fuga. Si hay una fuga en la bolsa, el aire de afuera empujará hacia adentro de la bolsa. Revise en busca de rasgaduras o perforaciones. Si usted está utilizando una bolsa que se hizo de un rollo de material, vuelva a revisar que el sellado del extremo de la bolsa se encuentra unido cerrado.

4. Puede ser necesaria una leve presión en la Tapa de vacío para crear un sellado al comienzo del proceso de vacío.

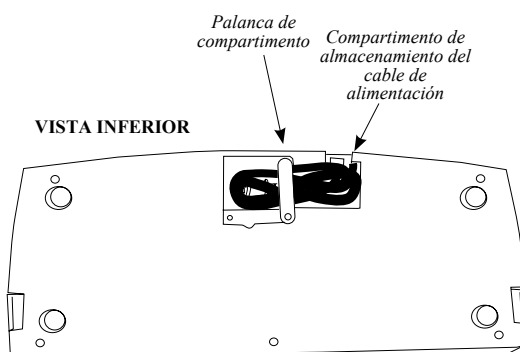
FIGURA 6



ALMACENAMIENTO

1. Quite el cable de alimentación del suministro de energía.
2. Gire la Palanca del compartimento hacia arriba para abrir el Compartimento de almacenamiento del cable de alimentación (**FIGURA 7**).
3. Enrosque el Cable de alimentación en unos segmentos de hasta 3 1/2 pulgadas (8,9 cm) de largo.
4. Primero coloque el extremo del Enchufe del Cable de alimentación en el Compartimento de almacenamiento del cable de alimentación. Inserte la porción enroscada del Cable de alimentación en el Compartimento de al lado.
5. Gire la Palanca del compartimento sobre el Compartimento para mantener el Cable de alimentación en su lugar.
6. Si se almacena, vuelva a poner la Selladora al vacío en la caja original para un guardado seguro.
7. Almacene la Selladora al vacío en un lugar fresco y seco.

FIGURA 7



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 75°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 -17 °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 enfrien rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfrien..

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.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

Weston Brands LLC garantiza al COMPRADOR AL DETALLE ORIGINAL de este producto que si funciona en cumplimiento con las instrucciones impresas adjuntas, entonces por un periodo de 1 año desde la fecha de compra, el producto se considerará libre de defectos respecto del material y mano de obra.

La Tarjeta de Garantía, junto con una copia del recibo original debe ser recibida por Weston Brands LLC dentro de 30 días desde la fecha de compra para hacer efectiva la garantía. Si no se envía la Tarjeta de Garantía completamente llena, junto con una copia del recibo original, anulará la garantía.

El producto debe ser enviado o despachado mediante flete prepago a Weston Brands LLC para efectuar los servicios establecidos en la garantía, en su envase original o en un envase similar que garantice igual grado de protección. El daño producto del despacho no es responsabilidad de la compañía. Weston Brands LLC cobra \$35.00 por concepto de mesón por hora. NOTA: Las reparaciones no se iniciarán sin la autorización del cliente. El costo por despacho de devolución al cliente se agregará a la factura por reparación.

Antes de devolver el producto para la Reparación según la Garantía, el producto debe estar completamente limpio y libre de partículas de alimentos u otros fragmentos. El incumplimiento del comprador respecto de esta norma resultará en el envío de la unidad sin reparación. En algunos casos, podría aplicar un sobrecargo de \$50 por concepto de limpieza.

Weston Brands LLC reparará (o a su decisión, cambiará) el producto sin cobro, si a juicio de la compañía, se ha demostrado que está defectuoso respecto de la mano de obra y material del vendedor, dentro del periodo de garantía.

Los cambios de productos nuevos o reacondicionados por partes defectuosas de fábrica serán suministrados por un (1) año desde la fecha de compra. Las partes cambiadas están garantizadas por el resto del periodo original de garantía.

Para las reparaciones que no estén cubiertas en la garantía, comuníquese con Servicio al Cliente de Weston Brands LLC al 1-800-814-4895 de lunes a viernes, desde las 8 a.m. hasta las 5pm ET (Desde fuera de los Estados Unidos comuníquese al 001-216-901-6801) para solicitar un Número de Autorización de Devolución de la Mercadería (Número RMA). Weston Brands LLC rechazará todo envío que no contenga este número. NO DEVUELVA LA UNIDAD SIN LA AUTORIZACIÓN DE WESTON BRANDS LLC.

LIMITACIONES: La garantía queda invalidada si el producto se utiliza para algún objetivo que no sea aquél para el cual está diseñado. El producto no debe haber sido previamente alterado, reparado, ni tampoco se le debe haber hecho servicio técnico por cualquier otra persona que no sea de Weston Brands LLC. Si corresponde, no se debe alterar o eliminar el número de serie. El producto no debe estar sujeto a accidentes durante el transporte o estando en posesión del cliente, no debe ser mal usado, mal tratado, u operado en forma contraria a las instrucciones de este manual. Esto incluye toda falla causada por negligencia de mantenimiento razonable o necesaria, voltaje de línea inadecuado o actos de la naturaleza. Esta garantía es intransferible y sólo se aplica a ventas realizadas en Estados Unidos y Canadá.

Salvo en la medida en que lo prohíba la ley correspondiente, ninguna otra garantía expresa o implícita, incluyendo comerciabilidad o aptitud de la garantía para un objetivo en particular, aplicará a este producto. Bajo ninguna circunstancia Weston Brands LLC será responsable de daños emergentes sostenidos en conexión con dicho producto y Weston Brands LLC no asume ni autoriza a ningún representante u otra persona a asumir por él ninguna obligación o responsabilidad que no sea aquella expresamente establecida en esta tarjeta de garantía. Toda garantía correspondiente implícita también se limita a un periodo de un (1) año de la garantía limitada.

Esta garantía cubre sólo el producto y sus partes específicas, no cubre los alimentos u otros productos procesados en él. Weston no se hace responsable por partes faltantes o dañadas en productos con descuento/en oferta, reventa, o en promoción final, sobre los cuales el vendedor puede no ser capaz de garantizar una funcionalidad completa, o la integridad de la unidad.

CORTE POR LA LÍNEA PUNTEADA Y ENVÍE LA TARJETA DE GARANTÍA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A

Weston Brands LLC / WARRANTY
261 Yadkin Rd., Southern Pines, NC 28387 USA

TARJETA DE GARANTÍA WESTON

ENVÍE ESTA TARJETA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A:
WESTON BRANDS LLC/WARRANTY, 261 YADKIN RD., SOUTHERN PINES, NC 28387 USA

Nombre del Cliente: _____

Dirección: _____

Ciudad/Estado/Código Zip/País: _____

Número Telefónico: _____

Dirección de Correo Electrónico: _____

Copia del recibo
incluido

☐

Fecha de Compra Original: _____

Modelo del Producto #: _____

de Serie (Si corresponde): _____



WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD

WESTON

SCELLEUSE SOUS VIDE

HARVEST GUARD™

65-1001-W

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. LE PLUS IMPORTANT EST VOTRE SÉCURITÉ! LE DÉFAUT D'OBSERVER LES PROCÉDURES ET MISES EN GARDE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. N'OUBLIEZ PAS : VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITÉ!

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. SIEMPRE DESCONECTE la Selladora al vacío de la fuente de alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento, cambiar accesorios o limpiar la unidad.

2. Verifique si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje local antes de conectarlo.

3. NO deje que el cable cuelgue del borde una mesa o un mostrador.

4. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de desconectar cualquier accesorio.

5. PRECAUCIÓN: Para evitar una situación peligrosa, este aparato nunca se debe conectar a un reloj programador.

6. Enchufe la Selladora al vacío a un enchufe de pared estándar de 120 voltios y 60 Hz. Evite la utilización de cables de extensión.

7. NO USE la Selladora al vacío si el Cable de alimentación, el Enchufe o alguna otra parte se encuentra dañada. Si el Cable de alimentación o la Selladora al vacío están dañados, llame al Servicio de atención al cliente. NO INTENTE REEMPLAZAR EL CABLE. Asegúrese de evitar que el Cable de alimentación caiga sobre su área de trabajo. Verifique que todas las partes funcionan correctamente y realizan las funciones previstas. Revise en busca de cualquier otra condición que pueda afectar el funcionamiento.

8. NUNCA utilice ningún accesorio o parte de otros fabricantes. Al hacerlo, se ANULARÍA SU GARANTÍA y podría provocar un incendio, una descarga eléctrica o una lesión.

9. Reduzca el riesgo de activación accidental. Asegúrese de que el Interruptor de alimentación se encuentre en la posición

“OFF” (APAGADO) antes de conectarlo a la

fuentes de alimentación.

10. MANTENGA LOS DEDOS ALEJADOS de la Barra termoselladora y la Cinta de la barra selladora EN TODO MOMENTO, estas áreas se calientan. No hacerlo podría causar lesiones graves.

11. NO desarme este aparato; al hacerlo se ANULARÍA SU GARANTÍA y podría dar lugar a una lesión personal.

12. PARA PROTEGERSE CONTRA EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA: NO SUMERJA LA SELLADORA AL VACÍO EN AGUA O LÍQUIDO. ASEGURESE DE QUE LA SELLADORA AL VACÍO ESTÉ DESCONECTADA DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIAR. Siga las “Instrucciones de limpieza” de este folleto. NUNCA enjuague la Selladora al vacío bajo la canilla.

13. NUNCA DEJE QUE LA SELLADORA AL VACÍO FUNCIONE SIN ASISTENCIA. Está seguro, DESCONECTE la Selladora al vacío de la fuente de alimentación antes de dejar el área de trabajo. Se necesita una supervisión cuidadosa cuando algún aparato se utiliza cerca de los niños. Este aparato NO es para ser utilizado por niños.

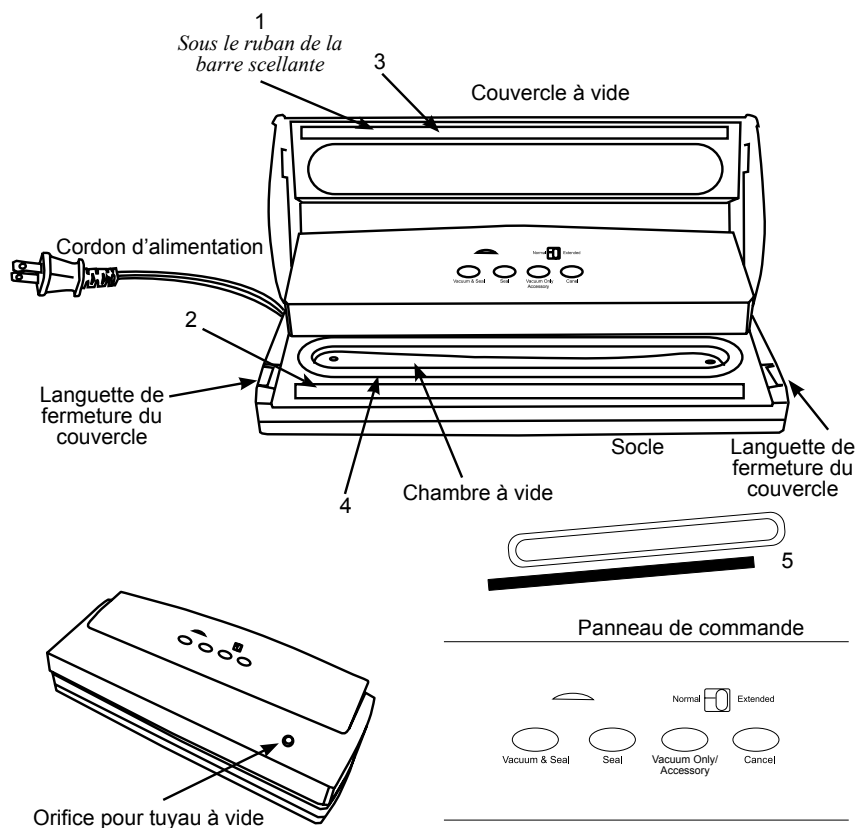
14. NO deje que el Cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo.

15. Asegúrese de que la Selladora al vacío se encuentra sobre una superficie estable de trabajo. Asegúrese de que los Pies de la Selladora al vacío se encuentran estables.

16. NO utilice la Selladora al vacío al aire libre.

17. NO utilice la Selladora al vacío mientras se encuentre bajo la influencia de drogas, medicamentos o alcohol.

CONSERVER CES DIRECTIVES!



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	ÉLÉMENT CHAUFFANT DE LA BARRE SCELLANTE	08-1128
2	ISOLATEUR LA BARRE SCELLANTE	08-1025
3	RUBAN DE LA BARRE SCELLANTE	VOIR KIT DE MAINTENANCE
4	JOINT OVALE DE LA CHAMBRE À VIDE	VOIR KIT DE MAINTENANCE
5	KIT DE MAINTENANCE DE LA SCELLEUSE SOUS VIDE : RUBAN DE LA BARRE SCELLANTE ET JOINTS DE LA CHAMBRE (2)	08-2403
NON REPRÉSENTÉS	(10) 20CM X 30M SACS SOUS VIDE	30-0101

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

WestonSupply.com

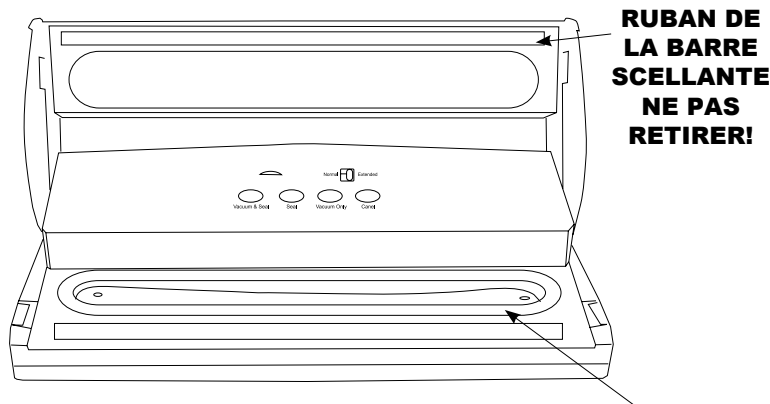
Veuillez appeler Weston Products, LLC au numéro sans frais : **1-800-814-4895**
 Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-216-901-6801

RUBAN PROTECTEUR

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

NE PAS RETIRER LE RUBAN!

FIGURE 1



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

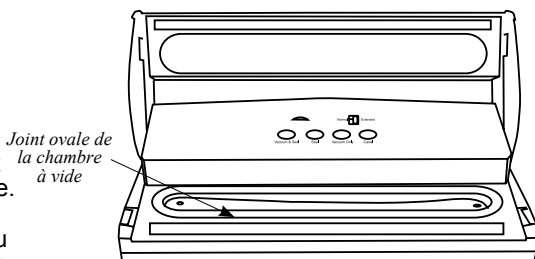
L'élément chauffant de la barre scellante est recouvert d'un ruban pour protéger les sacs sous vide pendant l'opération (FIGURE 1). NE PAS retirer le ruban de la barre scellante.

JOINT DE LA CHAMBRE À VIDE

FIGURA 2

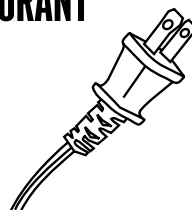
La chambre à vide de la scelleuse sous vide comprend un joint ovale installé en usine (Figure 2). Lorsque le couvercle à vide est fermé, ils forment un joint hermétique permettant d'évacuer la chambre à vide.

Le joint ovale peut s'user au fil du temps et nécessiter un remplacement.



DIRECTIVES CONCERNANT LES PRISES DE COURANT

La fiche doit entrer complètement dans une prise de courant. Si la fiche ne rentre pas, tourner-la dans l'autre sens et essayer de nouveau. Si elle ne rentre toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié pour inspecter et/ou mettre à jour les prises de courants dans votre maison. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit pour la faire rentrer dans une prise de courant incompatible.



PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES THERMIQUES

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

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

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

AVERTISSEMENT! Avant de procéder au nettoyage, au montage ou au démontage de la scelleuse sous vide, s'assurer que la scelleuse sous vide est **HORS TENSION** et que la **FICHE A ÉTÉ RETIRÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION!**

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

PANNEAU DE COMMANDE

VOYANT D'ALIMENTATION : Ce voyant reste allumé lorsque la scelleuse sous vide est branchée à l'alimentation électrique.

COMMUTATEUR NORMAL/EXTENDED (NORMAL/PROLONGÉ) : Le commutateur Normal ou Extended (Normal ou Prolongé) est utilisé pour ajuster le temps de scellement lors du scellement sous vide de sacs plus épais ou contenant de l'humidité.

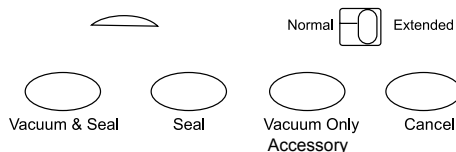
BOUTON VACUUM & SEAL (ASPIRER ET SCELLER) : Ce bouton démarre la pompe à vide, ce qui enclenche le processus d'évacuation de l'air et active l'élément chauffant de la barre scellante.

BOUTON SEAL (SCELLER) : Ce bouton démarre la barre scellante à tout moment. Appuyer sur ce bouton UNIQUEMENT pendant que la pompe à vide fonctionne.

BOUTON VACUUM ONLY/ ACCESSOIRE (ASPIRER UNIQUEMENT) : Appuyer sur ce bouton lors de l'utilisation de tout accessoire externe via l'orifice pour tuyau à vide. Il est également utilisé lors du scellement sous vide de produits fragiles ou écrasables afin de contrôler la quantité d'air évacué du sac sous vide.

BOUTON CANCEL (ANNULER) : Ce bouton arrête le processus de mise sous vide/de scellement à tout moment du cycle.

FIGURE 3



AVANT DE LANCER LE SCCELLEMENT DES SACS

Avant d'utiliser la scelleuse sous vide, se familiariser avec les fonctions de scellement de sacs. Un sac à vide est scellé lorsque l'élément chauffant de la barre scellante est activé et chauffe le sac à son point de fusion qui colle définitivement les couches du sac ensemble permettant d'étanchéiser le sac. **REMARQUE: CETTE SCELLEUSE DOIT UNIQUEMENT ÊTRE UTILISÉE AVEC DES SACS SOUS VIDE. POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS, UTILISER UNIQUEMENT DES SACS SOUS VIDE WESTON. NE PAS UTILISER DE SAC DE MÉNAGE!**

L'élément chauffant de la barre scellante de la scelleuse sous vide est recouvert d'un ruban résistant aux températures élevées. **NE PAS TOUCHER** le ruban de la barre scellante ni l'élément chauffant de la barre scellante après avoir scellé un sac.

FONCTIONNEMENT SOUS VIDE

AVANT DE TENTER L'EMBALLAGE SOUS VIDE, S'ASSURER QUE LA SCELLEUSE SOUS VIDE EST INSTALLÉE CONFORMÉMENT À TOUTES LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ MENTIONNÉES DANS CETTE BROCHURE.

1. Pour ouvrir le couvercle à vide, appuyer sur les coins du couvercle afin de déverrouiller ses languettes de fermeture, puis le soulever.

2. Placer les produits à sceller sous vide dans un sac sous vide. Laisser au moins 5 cm (2 po) au niveau de l'extrémité ouverte du sac afin de créer un espace de scellement suffisant. Veiller à ne pas recouvrir les orifices à vide (**FIGURE 5**).

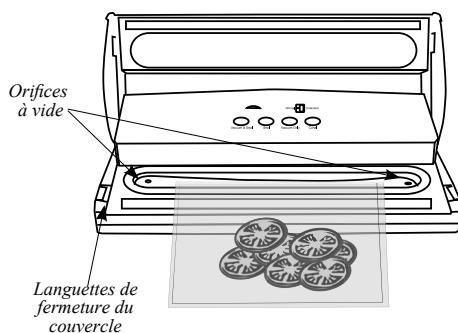
3. Refermer le couvercle à vide et appuyer sur celui-ci tout en enfonçant les deux languettes de fermeture du couvercle pour verrouiller la machine. Vérifier que l'ouverture du sac se trouve au centre de la chambre à vide.

4. Appuyer sur le bouton Vacuum & Seal (Aspirer et Sceller) et le relâcher. La pompe à vide commence à évacuer l'air du sac, puis s'engage automatiquement dans le processus de scellement du sac.

5. La scelleuse sous vide arrête automatiquement la pompe à vide et relâche la pression à vide quelques instants plus tard. **NE PAS TENTER DE TIRER LE COUVERCLE À VIDE POUR L'OUVRIR AVANT QUE LE VIDE N'AIT ÉTÉ RELÂCHÉ, CAR CELA ENDOMMAGERA SÉRIEUSEMENT LA BARRE SCELLANTE.**

6. Pour ouvrir le couvercle à vide, appuyer sur les coins du couvercle afin de déverrouiller ses languettes de fermeture, puis le soulever.

FIGURE 5



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.

TEST INITIAL DU SCCELLEMENT D'UN SAC

1. TOUJOURS laisser la barre scellante refroidir pendant environ 20 secondes entre les sacs. Laisser le couvercle à vide **OUVERT** entre les emplois pour permettre à l'élément chauffant de se refroidir plus rapidement entre les sacs.
2. Pour ouvrir le couvercle à vide, appuyer sur les coins du couvercle afin de déverrouiller ses languettes de fermeture, puis le soulever.
3. Placer une extrémité du sac sur la barre scellante en laissant environ 5 cm de la partie vide du sac dépasser le bord interne de la barre scellante.
4. Veiller à ne pas recouvrir les orifices à vide avec le sac. Des orifices à vide recouverts empêchent l'aspiration correcte de l'air du sac.
5. Refermer le couvercle à vide et appuyer sur celui-ci tout en enfonçant les deux languettes de fermeture du couvercle pour verrouiller la machine.
6. Appuyer sur le bouton de démarrage ce qui enclenche la pompe à vide (la pompe à vide doit être en marche pour que la barre scellante puisse chauffer).
7. Appuyer sur le bouton Seal (Sceller) immédiatement après le démarrage de la pompe à vide.
10. Retirer le sac et inspecter le scellement. Le scellement doit être uniforme sur toute la longueur du sac. Le scellement **NE DOIT JAMAIS** faire fondre le sac. S'assurer qu'il n'y a pas de déchirures ni de plis qui pourrait permettre à l'air de pénétrer le sac. Un sac correctement scellé ne se détachera pas, il faut le couper pour l'ouvrir.

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

PRÉPARATION DES SACS SOUS VIDE EN ROULEAU

1. Brancher la scelleuse sous vide à l'alimentation électrique.
2. Appuyer sur le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt) situé sur le panneau de commande pour allumer la scelleuse sous vide. Le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt) situé sur l'affichage s'allume.
3. Appuyer sur les boutons de dégagement du couvercle situés de chaque côté de la scelleuse sous vide pour libérer le verrou du couvercle, puis soulever le couvercle à vide pour l'ouvrir.
4. Couper le sac sous vide du rouleau à la longueur souhaitée.
5. Placer une extrémité ouverte du sac au-dessus du joint de la chambre à vide en débordant légèrement dans la chambre. Les orifices à vide ne doivent pas être bloqués ou recouverts par le sac. Veiller à ce que le sac ne contienne aucune ride ou ne fasse aucun pli au niveau de la zone de scellement.
6. Appuyer sur le couvercle à vide pour le fermer, puis le verrouiller en place. L'extrémité ouverte du sac doit être coincée entre l'isolateur de la barre scellante et l'élément chauffant/le ruban de la barre scellante.
7. Appuyer sur le bouton SEAL (Sceller) pour enclencher la pompe à vide, ainsi que l'élément chauffant de la barre scellante, et sceller le sac sous vide. Le bouton SEAL (Sceller), situé sur l'affichage, s'allume pendant le scellement. L'appareil s'arrête automatiquement et émet un « BIP » lorsque le processus de scellement est terminé.
8. NE PAS essayer d'ouvrir le couvercle à vide avant que le vide ne soit relâché, sinon l'appareil pourrait être endommagé. Appuyer sur les boutons de dégagement du couvercle situés de chaque côté de la scelleuse sous vide pour libérer le verrou du couvercle, puis soulever le couvercle à vide pour l'ouvrir.
9. Retirer le sac tout juste scellé. Attendre au moins 20 secondes avant de sceller un autre sac afin d'éviter une surchauffe de l'appareil.
10. Appuyer sur le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt) situé sur le panneau de commande pour éteindre la scelleuse sous vide.
11. Débrancher la scelleuse sous vide de l'alimentation électrique.

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 VIANDE HACHÉE POISSON	Congélateur Congélateur Congélateur	6 mois 4 mois 6 mois	2-3 ans 1 ans 2 ans
<i>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.</i>			
GRAINS DE CAFÉ FARINE, RIZ, SUCRE	Température ambiante Congélateur Température ambiante	4 semaines 6-9 mois 6 mois	16 mois 2-3 ans 1-2 ans
<i>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.</i>			
BAIES FRAISES, FRAMBOISES, MÛRES BAIES CANNEBERGES, MYRTILLES, BLEUETS	Réfrigérateur Réfrigérateur	1-3 jours 3-6 jours	1 semaine 2 semaines
<i>Pour éviter que la scelleuse écrase les baies, il est préférable de les congeler avant de les emballer. Étendre les baies sur une toile 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.</i>			
FROMAGE	Réfrigérateur	1-2 semaines	4-8 mois
<i>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.</i>			
BISCUITS, CRAQUELINS, PAINS Avec ouverture périodique	Température ambiante	1-2 semaines	3-6 semaines
<i>Précongeler les aliments mous et peu denses pendant 1 à 2 heures pour préserver leur forme et leur texture.</i>			
PÂTES, CÉRÉALES, NOIX HARICOTS SECS	Température ambiante Température ambiante	6 mois 6 mois	1-1/2 ans 2 ans
<i>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.</i>			
LAITUE	Réfrigérateur	3-6 jours	2 semaines
<i>Laver, puis sécher à fond les légumes à feuilles avant de les emballer sous vide.</i>			
LÉGUMES	Congélateur	8 mois	2 1/2 ans
<i>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.</i>			

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

DÉPANNAGE

Q : MA SCELLEUSE SOUS VIDE S'ÉTEINT ET NE REDÉMARRE PAS.

1. La protection contre les surcharges thermiques peut avoir été activée. Dans ce cas, laisser la scelleuse refroidir en ouvrant le couvercle à vide pendant environ 20 minutes. Veiller à laisser le couvercle à vide ouvert entre les scellements de sacs.

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

1. La scelleuse sous vide doit uniquement être utilisée avec des sacs de scellement sous vide. Pour les meilleurs résultats, les sacs sous vide Weston doivent être utilisés. NE PAS UTILISER DE SAC DE MÉNAGE avec la scelleuse sous vide.
2. Vérifier l'état de la bande du ruban de la barre scellante. Remplacer, le cas échéant.
3. Ouvrir le couvercle à vide et laisser la barre de scellement refroidir entre 5 et 10 minutes. Toujours laisser le couvercle à vide ouvert entre les cycles de scellement des sacs et attendre environ 20 secondes entre les cycles.

Q: LE SCELLEMENT DU SAC SE DÉCOLLE.

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

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

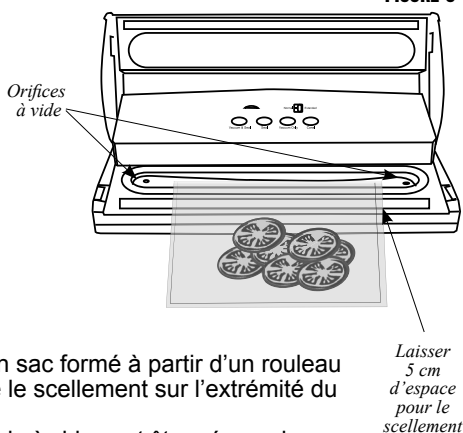
1. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser toujours les sacs sous vide recommandés de la marque Weston®.

2. S'assurer que le sac est bien inséré. L'extrémité ouverte du sac doit être centrée dans Joints hermétiques de forme ovale. Prendre soin de ne pas couvrir le port à vide (FIGURE 7).

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

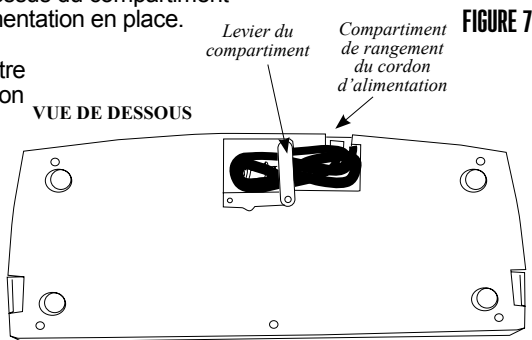
4. Une légère pression sur le couvercle à vide peut être nécessaire pour créer un scellement au début de la procédure de mise sous vide.

FIGURE 6



STOCKAGE

1. Retirer le cordon d'alimentation de l'alimentation électrique.
2. Faire pivoter le levier du compartiment pour ouvrir le compartiment de rangement du cordon d'alimentation (**FIGURE 7**).
3. Enrouler le cordon d'alimentation en segments d'environ 8,9 cm (3,5 po) de long maximum.
4. Placer d'abord l'extrémité du cordon contenant la fiche dans le compartiment de rangement du cordon d'alimentation. Insérer ensuite la partie enroulée du cordon dans le compartiment.
5. Faire pivoter le levier au-dessus du compartiment pour bloquer le cordon d'alimentation en place.
6. En cas de stockage, remettre la scelleuse sous vide dans son emballage d'origine pour la garder en sécurité.
7. Stocker la scelleuse dans un endroit frais et sec.





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 75oC (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 -17oC (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 être 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.



INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston Brands LLC garantit à l'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit contre tout défaut en matériel et en main-d'œuvre pendant un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé conformément aux directives imprimées qui y sont jointes.

La Carte de Garantie, avec une copie du reçu original, doivent être reçus par Weston Brands LLC dans les trente (30) jours à partir de la date d'achat pour que la garantie puisse s'appliquer. Le manque d'envoyer la Carte de Garantie complètement remplie avec une copie du reçu original annulera la garantie.

Le produit doit être livré à ou expédié franco de port à Weston Brands LLC pour les services de garantie, soit dans son emballage d'origine ou un emballage similaire offrant un degré de protection équivalent. Les dommages causés par l'expédition ne sont pas la responsabilité de la société. Weston Brands LLC charge 35,00 \$ par heure pour frais de service. **REMARQUE :** Aucune réparation ne sera commencée sans l'autorisation du client. Les frais d'expédition de retour seront ajoutés à la facture de réparation.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation sous garantie, bien nettoyer le produit pour qu'il soit exempt de toute particule alimentaire ou autres débris. Si l'acheteur ne respecte pas cette consigne, le produit lui sera renvoyé sans avoir été réparé. Dans certains, la somme de 50 dollars sera facturée pour le nettoyage.

Weston Brands LLC réparera (ou à sa discrétion, remplacera) le produit sans frais, si à l'opinion de la société, il a été prouvé être défectueux en matériel et en main d'œuvre dans la période de garantie.

Des remplacements neufs ou remis en état pour les pièces d'usine défectueuses seront fournis pendant un (1) an à partir de la date d'achat. Les pièces de remplacement sont garanties pour le reste de la période de garantie originale.

Pour les réparations non garanties, veuillez contacter le Service à la clientèle de Weston Brands LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 ET (en dehors des États-Unis : 001-216-901-6801) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Brands LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVoyer CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Brands LLC.**

LIMITATIONS : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Brands LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas transférable et s'applique seulement aux ventes américaines et canadiennes.

A l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, aucune autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties relatives au caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier, ne s'appliquera à ce produit. Weston Brands LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Brands LLC n'a aucune obligation ni responsabilité autre que celles expressément établies dans la présente, et n'autorise aucun représentant ou autre personne à les assumer pour lui. Toutes garanties implicites applicables sont aussi limitées à la période d'un (1) an de la garantie limitée.

Cette garantie couvre seulement le produit et ses pièces spécifiques, pas les aliments ou autres produits traités dans celui-ci. Weston n'est pas responsable des pièces manquantes ou endommagées pour les articles réduits/en solde ou les articles finaux de vente où le vendeur peut ne pas être en mesure de garantir l'ensemble de la fonctionnalité ou l'intégralité de l'unité.

DÉCOUPEZ LE LONG DE LA LIGNE POINTILLÉE ET ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE

COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :

**Weston Brands LLC / WARRANTY
261 Yadkin Rd., Southern Pines, NC 28387**

CARTE DE GARANTIE

**ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :
WESTON BRANDS LLC / WARRANTY, 261 Yadkin Rd., Southern Pines, NC 28387 USA**

Nom du Client: _____

Adresse: _____

Province/Code postal/Région: _____

Numéro de téléphone: _____

Adresse de courrier électronique: _____

Date d'achat d'origine: _____ Copie du reçu incluse ☐

No de modèle du produit: _____

No de série (s'il y a lieu): _____

J'ai lu les informations relatives à la garantie. Initiales ici: _____

NOTES

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:
8:00 am to 5:00 pm ET, Monday thru Friday

CustomerService@WestonSupply.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)

Weston Brands LLC, 261 Yadkin Rd., Southern Pines, NC 28387

WestonSupply.com

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

*VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER
TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.*

*SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ
COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.*

*Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou
l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston:
de 8:00 à 17:00 HNE, du lundi au vendredi.*

CustomerService@WestonSupply.com

Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-800-814-4895

**Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands LLC,
261 Yadkin Rd., Southern Pines, NC 28387**

WestonSupply.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez 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:
desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm ET, de lunes a viernes

CustomerService@WestonSupply.com

**Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU.,
llame al: 001-216-901-6801) Weston Brands LLC, 261 Yadkin Rd., Southern Pines, NC 28387
WestonSupply.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.